

ASL TO 4

PROGRAMMAZIONE PAISA ANNO 2013

Parte generale

Organizzazione generale del Servizio (articolazione territoriale, sedi, dotazioni uffici ed attrezzature)

SIAN

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 ci sono attualmente due S.C. SIAN, su tre sedi (Ivrea, Settimo Torinese, Ciriè); all'interno del SIAN di coordinamento è presente una Struttura Semplice territoriale e una Struttura Semplice "trasversale" di sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano sufficienti per la sede di Settimo (anche a fronte di un decremento del personale); insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori); insufficienti, sia come numero, sia come dimensioni, per la sede di Ciriè, per i motivi di seguito esposti: nel corso del 2012, a seguito di problematiche strutturali, ha dovuto essere dismessa la sede di Ciriè Via Cavour (in cui erano presenti parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione che gestivano il territorio del distretto di Ciriè - Lanzo); attualmente in una piccola parte di tale sede, ancora usufruibile, ma molto esigua, trovano posto il SIAN e lo sportello degli animali di affezione, le altre SC sono state trasferite temporaneamente in altre sedi.

Attrezzature

Le auto a disposizione dei SIAN, pur in alcuni casi vetuste, sono 13 e risultano sufficienti, anche perché, a seguito del piano di rientro 2011, si è rivista l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di prevenzione, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti.

Organizzazione, procedure e programmi per l'utilizzo ottimale delle risorse

La programmazione annuale viene svolta congiuntamente dai Direttori e dai Coordinatori/facenti funzioni di coordinamento delle tre sedi. Periodicamente viene monitorato l'andamento delle attività sia per singola sede, sia globalmente, durante riunioni di servizio e confronti tra i vari operatori addetti alla programmazione.

La pianificazione delle attività programmate avviene nel seguente modo:

SIAN Ivrea: il coordinatore effettua settimanalmente la pianificazione di tutte le attività ricadenti nell'ambito del controllo ufficiale e del controllo acque potabili, pianifica altresì l'esecuzione dei sopralluoghi per le notifiche di nuove imprese alimentari con il dirigente medico competente per territorio.

SIAN Coord. (sedi di Ciriè e Settimo): il coordinatore, una volta stesa la programmazione annuale, estrapola dal sistema informativo l'elenco delle ditte per tipologia da vigilare (utilizzando sia il criterio del tempo passato dall'ultimo sopralluogo, sia il criterio della valutazione del rischio) e lo distribuisce ai tecnici della sede. Periodicamente (all'incirca con frequenza mensile) il coordinatore controlla sul sistema informativo l'avanzamento delle attività. Per quanto concerne il controllo acque potabili, i tecnici che si occupano di questa attività provvedono annualmente a stilare il programma - sulla base del documento interno delle frequenze stabilite - utilizzando il sistema informativo regionale, e seguono per quanto possibile la calendarizzazione programmata.

AREA A

Articolazione territoriale e sedi:

Dal 01.10.2012 è rimasta una sola S.C. di "Sanità animale", articolata su sei sedi di servizio (Lanzo, Ciriè, Ivrea, Cuorgnè, Settimo Torinese e Chivasso).
All'interno della S.C. vi sono due Strutture Semplici, una territoriale ed una "trasversale" relativa all'Anagrafe zootecnica.

Dotazioni uffici:

I locali a disposizione dell'area A non sono ancora adeguati alle necessità del personale presente nei vari distretti, in particolare quelli di Ivrea e Settimo. Nel corso del 2012, per l'insorgenza di problematiche strutturali, è stata abbandonata la sede di Ciriè - Via Cavour - con trasferimento delle attività nel comune di Borgaro T.se in un locale piuttosto piccolo in cui sono sistemati sia i medici veterinari che il personale amministrativo.

Attrezzature:

Le auto a disposizione, in alcuni casi vetuste, non sono sufficienti, anche perché, a seguito del piano di rientro 2011, sono state rimodulate l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di Prevenzione, per poter ottimizzare l'utilizzo di tutte le auto di servizio.
Le attrezzature informatiche, la dotazione della strumentazione per l'attività sanitaria e per la vigilanza sono congrue.

AREA B

Articolazione territoriale e sedi:

Nell'ASL TO4 sono presenti attualmente due S.C. su cinque sedi (Ciriè, Ivrea, Settimo Torinese, Cuorgnè, Chivasso) coperte da un solo Direttore di Coordinamento che svolge anche il ruolo di Responsabile S.C. Servizio Veterinario Area B sede di Ivrea.

Nel corso del 2012, a seguito di problematiche strutturali, ha dovuto essere dismessa la sede di Ciriè Via Cavour (in cui erano presenti parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione che gestivano il territorio del distretto di Ciriè - Lanzo). Il servizio è stato trasferito provvisoriamente nella sede dell'Eremo di Lanzo.

Dotazioni uffici:

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti; si auspica nel corso del 2013 una diversa allocazione del servizio in strutture più consone e agevoli.

Attrezzature:

Le auto a disposizione sono n. 10 e non sono sufficienti; si è rivista l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di prevenzione, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.
Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti, ma le connessioni informatiche non sono sufficienti.

AREA C

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 è presente attualmente una S.C. su quattro sedi (Lanzo T.se, Settimo Torinese, Cuorgnè Chivasso); è presente una Struttura Semplice territoriale.

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti; si auspica nel corso del 2013 l'assegnazione di alcuni ulteriori locali.

Attrezzature

Le auto a disposizione sono n. 7 e sono sufficienti; si è rivista l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di Prevenzione, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.
Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti

**Personale in organico
(dotazione 2013 profili professionali e compiti assegnati,
descrizione particolarità, variazione dal 2012)**

S.C. SIAN – situazione al 1/1/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione
Direttori	1 Direttore Sede di Ciriè e Settimo - Coord (e coordinatore referenti sistema informativo alimenti) – dedicato per il 40% alla Direzione Integrata della Prevenzione 1 Direttore Sede di Ivrea (Coordinatore referenti Allerta)	2	0	1,6
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico – Responsabile S.S. SIAN Ciriè (e Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,7
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo (e micologo) 2 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea 5 tecnici Sede Ivrea (di cui uno coordinatore del sistema informativo acque e micologo e uno micologo)	12	0	12
Dietisti	4 dietisti (di cui 2 a progetto)	2	2	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	6	0	5,4

Nel 2013, rispetto al 2012, la situazione non è cambiata (ma a fine 2011 erano stati persi due tecnici non sostituiti); a partire dal mese di giugno 2013 un ulteriore tecnico si trasferirà in ASL di altra Regione

AREA A – situazione al 1/1/2013

S.C. “SANITA’ ANIMALE”

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) –
Direttori	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Servizio veterinario Area A Chivasso 1 Dirigente veterinario Responsabile S.S. Anagrafe bestiame 10 Dirigenti veterinari Sede Cuornè 5 Dirigenti veterinari Sede Settimo (1 part time al 60%) 12 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo/Ciriè (1 part time al 40%)	29	4 (73 ore settimanali)	22
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C al 70%)	3	0	1
Amministrativi/Commissari/O.S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Settimo/Chivasso 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 5 Amministrativi Sede Ivrea/Cuornè	15	0	9,7

AREA B – situazione al 1/1/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) –
Direttore	Direttore S. C. di Coordinamento Ciriè e Settimo e Responsabile S. C. di Ivrea	1	0	0.9
Dirigenti Veterinari	1 Dirigente sede Ciriè referente filiera commercializzazione ASL TO 4, ristorazione collettiva, MTA, referente gruppo audit, e vicario Direttore S. C. 1 Dirigente sede Ciriè referente locale import-export,	12		12 100%

	1Dirigente referente Aree mercatali ASL TO 4 1Dirigente sede Settimo: referente filiera carni bianche, uova e ovoprodotti ASL TO 4, Responsabile NIV, referente audit di sistema, referente locale commercializzazione, funzione di coordinamento sede di Settimo 1Dirigente sede di Settimo: referente sistema di allerta e Informatizzazione ASL TO 4, referente locale impianti di produzione. 1Dirigente sede di Settimo referente gestione piani di monitoraggio UVAC, referente locale di filiera 1Dirigente sede di Ivrea: funzione di coordinamento sede di Ivrea 1 Dirigente sede di Ivrea: funzione di coordinamento veterinari convenzionati, referente comunicazione 1 Dirigente sede di Ivrea: referente filiera prodotti ittici ASL TO 4, referente locale sistema allerta. 3 Dirigenti sede di Ivrea: referenti locali di filiera			
Veterinari Convenzionati	3 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea 1 Veterinario con contratto a 18 ore/settimana sede di Ciriè 1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	8 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (30%) 2 Tecnici Sede Ivrea	6,3	0	6,3
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 1 assistente amministrativo Sede Settimo 1,5 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4,5	0	4,5

Nel 2013, rispetto al 2012, c'è un Dirigente veterinario in meno (mancato dal mese di settembre 2012).

Area C – situazione al 1/1/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) ⁽¹⁾
Direttori	1 Direttore Sede di Cuornè, Lanzo Torinese e Settimo	1	0	0,7 (70%)

Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se 3 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo ⁽²⁾ 2 Dirigenti medici veterinari Sede Cuornè 2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo Torinese	9	0	6 (67%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuornè 1 Tecnico Sede Lanzo Torinese 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo	3	0	2,1 (70%)
Amministrativi	1 assistente amministrativo Sede Cuornè 1 assistente amministrativo Sede Settimo ⁽³⁾ 1 assistente amministrativo Lanzo Torinese ⁽³⁾	3	0	1,5 (50%)

Note:

⁽¹⁾ si considera mediamente che il personale della S.C. Area C sia dedicato al Piano Sicurezza Alimentare per il 70% in quanto per il rimanente 30 % fa riferimento a tutto ciò che riguarda l'igiene urbana, gli esposti, i maltrattamenti di animali d'affezione, i mangimi per animali d'affezione, gli animali da esperimento, gli animali esotici.

⁽²⁾ per quanto riguarda il personale Dirigente veterinario la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore a quella delle altre figure professionali in quanto si è dovuto tenere in considerazione che un dirigente è part-time al 70%

⁽³⁾ per quanto riguarda il personale Amministrativo la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore in due distretti, in quanto si è dovuto tenere in considerazione che il personale amministrativo di Settimo usufruisce dei permessi della Legge 104/92.

Organizzazione, procedure e programmi per l'utilizzo ottimale delle risorse

Nell'ottica di una sicurezza alimentare "a tutto campo" che mette a fattore comune tutte le risorse che, a vario titolo, concorrono al raggiungimento dell'interesse dei consumatori, che il Regolamento 178/02 include negli obblighi di tutela, l'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare non è direttamente correlata ad un elevato numero di interventi, bensì a livelli organizzativi e programmatici adeguati a identificare numero e tipologia di interventi effettivamente necessari al controllo dei determinanti di rischio nelle differenti tipologie di attività nel rispetto di, ormai imprescindibili, vincoli di contenimento della spesa.

Organizzazione, procedure e programmi di attività diventano quindi una risorsa fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare, risorsa che si articola su due livelli.

Un primo livello di integrazione fra i servizi del Dipartimento di Prevenzione coinvolti nel PRISA su cui si articolano le attività dei singoli servizi caratterizzate da aspetti specialistici e settoriali (secondo livello).

Per quanto concerne il primo livello (integrazione tra i servizi del Dipartimento) si veda l'apposito capitolo "Attività integrate". Per quanto concerne il secondo livello, si allegano al piano le relazioni integrative delle singole SC; i SIAN hanno invece redatto una breve descrizione delle modalità organizzative nel primo capitolo (Organizzazione generale del servizio).

Relazione sull'attività di comunicazione ad Associazioni, Enti ecc.

È stato attivato un canale informativo per la cittadinanza sul sito aziendale, che porta a conoscenza della popolazione l'attività svolta dai Servizi preposti al controllo ufficiale in applicazione del Piano locale di Sicurezza Alimentare. Il sito informativo è stato predisposto in rete con la collaborazione dell'Ufficio Comunicazione aziendale, con il quale è già da tempo attivato un interscambio di informazioni relative a problematiche di ordine generale.

Anche questo anno verrà pubblicato sul sito dell'ASL TO 4 la programmazione del PAISA.

Per il 2013, pur considerando difficoltà derivanti dalla notevole estensione territoriale dell'ASL e dal numero elevato di comuni, è stato programmato un incontro con rappresentanti di enti, associazioni di categoria e dei consumatori per la presentazione del PRISA e del PAISA e divulgazione dell'attività svolta dai servizi preposti al controllo degli alimenti.

Nel corso del 2013 proseguono gli incontri svolti dal Servizio Veterinario Area C di approfondimento sull'igiene delle produzioni nei caseifici aziendali e sugli aspetti relativi alla corretta gestione del farmaco negli allevamenti annessi, in collaborazione con APA Torino, Coldiretti e Agenform di Moretta, durante i quali si illustrano i risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente e vengono individuati i punti deboli della filiera.

Relazione sull'attività di formazione

Nel corso di specifica riunione con la Regione Piemonte, si è concordato che, nell'ambito del programma di formazione 2013, l'ASL TO4 portava il proprio contributo con lo svolgimento di un corso, aperto e gratuito per tutte le ASL del Piemonte, sul tema "Benessere degli animali esotici". Si veda anche la nota della Regione del 7/5/2013 prot. 12062/DB 20.17 con la quale vengono indicati tutti i corsi organizzati dalle ASL.

AUDIT interni

Il gruppo aziendale "Audit di sistema", costituito nel 2012, quest'anno ha programmato un audit interno sulla Struttura Veterinaria Area B relativamente alle modalità di controllo nelle imprese alimentari per la verifica della corretta esecuzione della visita ante e post mortem nei macelli avicoli.

Il controllo ufficiale

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

Il controllo delle acque potabili rappresenta un prerequisito che esula dalla tipologia di impresa o di attività svolta, ma deve essere posseduto da chiunque.

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	2628 campioni totali	
Indice di potabilità acquedotti pubblici		

MICOLOGIA

Proseguimento dell'attività istituzionale svolta dal Centro di Controllo Micologico pubblico: certificazioni per raccoglitori, interventi in caso di intossicazioni da funghi epigei spontanei (in orario di servizio). Anche per il 2013 si auspica la possibilità di organizzare una reperibilità sovrazonale durante la stagione di maggiore raccolta. Se necessario, verranno organizzati corsi di formazione rivolti ai venditori.

Produzione primaria

Rientrano tutti i produttori primari sia di vegetali sia di animali, obiettivo è garantire la salute delle piante e degli animali per avere materie prime idonee al consumo alimentare.

Non si controlla solo il rischio legato ad errori di gestione da parte degli addetti ai lavori, ma anche l'impatto che l'ambiente può avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di animali e piante con il controllo anche dei farmaci o dei fitofarmaci utilizzati in zootecnia e in agricoltura. Sono stati ricompresi anche l'alimentazione degli animali produttori di alimenti, il benessere animale, i residui di sostanze indesiderate (farmacologiche e no), la produzione del latte, del miele e delle uova e le altre attività svolte sul luogo di produzione.

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede che i controlli siano effettuati su tutta la filiera alimentare e la disponibilità di sistemi anagrafici informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili, è prerequisito indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

Produzioni vegetali

Produzione primaria	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
193	20		SIAN

Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

Allevamenti bovini n.2069	4%	88		SVETA
Allevamenti ovini + caprini n. 1246	3%	48		SVETA
Allevamenti suini n.102	1%	8		SVETA
Allevamenti equini n. 1689	5%	84		SVETA
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n.	100% aziende > 250 capi	28		SVETA

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC:allevamenti riproduzione n°1658	100%	1658			SVETA
BRC: allevamenti riproduzione n° 1658	25%	414			SVETA
LBE: allevamenti riproduzione n° 1658	24%	397			SVETA
Blue Tongue: aziende sentinella n° 48	100%	48			SVETA
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	100			SVETA
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n° 1040	100%	1040			SVETA
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0			SVETA
Brucellosi ovicaprina: allevamenti n° 1246	100% aziende sorteggiate da OE	196			SVETA
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	75			SVETA
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica: allevamenti n° 28.	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	25			SVETA
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	11			SVETA
Trichinellosi	100% controllo aziende con prescrizioni	5			SVETA

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie	20			SVETA

	previste dal piano di monitoraggio				
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	5			SVETA
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini	844			SVETA
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	30			SVETA
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	15			SVETA
SEV e NEI	100% aziende da sottoporre a monitoraggio	36			SVETA

Altre attività di controllo ufficiale

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento	Non definite dal P.R.I.S.A.	3		SVETA SVETC
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%:aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV			SVETA SVETC

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini > 50 capi n. 384	15%	50		SVETC
Allevamenti ovini + caprini > 50 capi n. 84	15%	13		
Allevamenti suini > 40 capi n. 39	10%	4		SVETA SVETC
Allevamenti avicoli n. 27	10 %	7		
Altri allevamenti n. 18	15 %	2		

Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
5500	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 3%)	165		SVETC

Aziende produzione latte

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti

425	20% (ma 100% per aziende alta qualità e produzione di latte crudo)	116		SVETC
-----	---	-----	--	-------

Laboratori di smielatura				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
101	33	33		SVETB

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
33		SVETB

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
54		SVETB SVETC

Commenti sul capitolo controllo produzione primaria (significative differenze rispetto al programma e motivazioni relative; criticità e proposte).

Per quanto concerne i SIAN, sono stati aumentati, rispetto al 2012, i controlli programmati presso le aziende di produzione primaria.

Trasformazione

Fanno parte tutti gli impianti in cui entrano materie prime grezze o prodotti intermedi e ne derivano prodotti finiti od altri intermedi di lavorazione, compresa la distribuzione all'ingrosso e la produzione di alimenti per uso zootecnico. Si tratta della parte delle produzioni e commercializzazione di alimenti con cui il consumatore non ha ancora nessun rapporto. Praticamente tutti i riconosciuti, più i registrati e le attività all'ingrosso dei SIAN che non vendono direttamente al consumatore finale.

Sono considerati in questa parte anche gli additivi, aromi ed enzimi ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, pur sapendo che possono essere considerati argomenti a carattere trasversale che possono riguardare tutti i comparti (produzione primaria, trasformazione, commercio e ristorazione)

Additivi aromi enzimi	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	30%	5	2		SIAN

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	20%	14	3		SIAN

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	Completamento nel periodo 2011-2013	147 (esclusi MOCA e additivi)	35 (ditte non ispez. nel biennio precedente, esclusi produttori vini)	SIAN

Audit

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	2	Annuale	2		SVETB
Medio alto	2	Annuale	2		
Medio	12	Biennale	5		
Basso	44	Biennale	20		

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella dell'Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013	1		SVETC
Medio alto	4		1		
Medio basso	17		8		
Basso	78		20		

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

		PRISA			
Alto	2	Annuale	12		SVETB
Medio alto	2	Annuale	8		
Medio	12	Biennale	25		
basso	44	Biennale	64		

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella dell'Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013	1		SVETC
Medio alto	4		2		
Medio basso	17		16		
Basso	78		56		

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Impianti registrati settore lattiero caseario					
	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	48	Come previsto dalla tabella dell'Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013	0		SVETC
ispezioni	48		29		

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	29	Come previsto dalla tabella dell'Allegato 6-5 al P.R.I.S.A. 2013	3		SVETC
ispezioni	29		9		

Sottoprodotti di o.a.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						SVETC
Medio/basso	7	7		2		

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						SVETC
Medio	1	12		1		
Basso	3	8		1		

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
6		SVETB SVETC

Commenti sul capitolo controllo della trasformazione (significative differenze rispetto al programma e motivazioni relative; criticità e proposte).

Commercio e ristorazione

Tutto ciò che può essere acquistato in prima persona dal consumatore finale, ossia la vendita al dettaglio, la ristorazione sia pubblica sia collettiva, le aree mercatali ecc.

Ispezioni

Commercio prodotti fitosanitari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	35% (in media un controllo/triennio)	87	29		

CONTROLLO INTEGRATORI ALIMENTARI

	Programmato	Effettuato
Numero Ditte censite: 3 stabilimenti di produzione (già controllati nel biennio precedente)	1	
Numero etichette controllate		
Numero etichette non conformi		

Depositi ingrosso non riconosciuti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
229	30%	69		SIAN SVETB

				SVETC
--	--	--	--	-------

Discount, supermercati, centri commerciali					
tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/latte (con annesso laboratorio)	94	100%	94		SVETB
Restante GDO: (dal sistema informativo non si evince la "restante GDO", ma si evincono <u>tutte</u> le medie e grandi strutture)	172 (16 grandi strutture, 156 medie strutture)	30%	52		SIAN SVETB

Imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Pasticcerie	30%	145	44		SIAN
Gelaterie	30%	137	41		SIAN
Gastronomie Conservate vegetali Pastifici	30%	187	56		SIAN e SVET B
Ristorazione (tipo 3-4, agriturismo)	30%	1410	423		SIAN
Ristorazione collettiva (produzione pasti)	30%	425	128		SIAN

Macellerie – pollerie – pescherie – prodotti lattiero caseari					
Tipologia	N° attività	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi

	presenti	prevista da PRISA	programmati	effettuati	coinvolti
Attività di vendita esclusivamente preconfezionati	163	20%	35		SVETB
Attività di vendita con o senza annesso laboratorio	462	50%	244		SVETB SVETC

Laboratori correlati agli ambulanti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
32	50%	16		SVETB
Aree mercatali				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
177 (COMUNI ASLTO4)	20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti	banchi a campione di 35 aree mercatali		SIAN SVETB SVETC

Deposito e vendita alimenti zootecnici				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
96	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 50%)	48		SVETC

Deposito e vendita farmaci veterinari				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 100 %)	2		SVETC

Etichettatura carni bovine								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Servizi coinvolti
N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	
27		3		4		1		SVETB

Monitoraggio resi

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
6		SIAN SVETB

Commenti sul capitolo controllo commercio e ristorazione (significative differenze rispetto al programma e motivazioni relative; criticità e proposte).

Per quanto concerne i SIAN, SVETB e SVETC si sono rispettate le percentuali di controllo indicate nel PRISA regionale. Non sono stati conteggiati gli eventuali ricontratti che si rendessero necessari e i controlli a seguito di apertura di nuove attività.

Attività integrate

Integrazione tra S.C. Veterinarie

L'integrazione operativa tra le Aree Funzionali del Servizio Veterinario, oltre che con la S.S. NIV, come per gli anni precedenti sarà operativa in diverse attività quali:

- esecuzione di ispezione presso macelli siti in località disagiate, espletamento della visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare;
- esecuzione visite ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza;
- prelievo per esame trichinoscopico in cinghiali cacciati (piano selvatici);
- macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda (Area A), in quanto, molte volte i veterinari di area B sono impossibilitati ad abbandonare le macellazioni in corso;
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe locale dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine;
- riscontro di patologie oggetto di segnalazione in sede di macellazione e misure di controllo per zoonosi, malattie diffuse, piani di emergenza; vigilanza sulle zoonosi secondo protocollo SISP/Area A;
- controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello: fanno parte dei compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione dell'Area C;
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione: in applicazione del PNR, vengono effettuati da operatori di Area C per quanto riguarda gli allevamenti e con l'opportuna collaborazione dai colleghi di Area B nei macelli. In caso di sospetto di trattamenti illeciti interviene direttamente nell'esecuzione dei controlli il Veterinario ispettore del macello, segnalando le informazioni all'Area C per i successivi adempimenti. Per l'anno 2013, come meglio specificato in altra parte della relazione, i prelievi al macello, preventivamente concordati con la Direzione Area C, finché le risorse lo permetteranno, verranno eseguiti da un veterinario di Area B con l'assistenza dei veterinari ufficiali dei macelli. Tale attività potrà essere sospesa nel corso dell'anno secondo l'andamento delle macellazioni ordinarie e della prevista riapertura di uno stabilimento di macellazione;
- collaborazione per l'espletamento del Piano ORAP presso i macelli di riferimento, attraverso la valutazione delle alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio di bovini macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori di crescita e l'esecuzione dei campioni previsti dal Piano: 11 campioni complessivi;
- attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carni e a base di latte, ove viene previsto l'intervento di un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi, così come per quanto riguarda l'attività di campionamento;
- programmi di controllo dell'anagrafe del bestiame al macello e negli allevamenti: risoluzione non conformità segnalate attraverso controlli crociati anagrafe locale VETA/BDN/infomacelli/registri di macellazione;
- sopralluoghi conseguenti ad esposti ed audit in allevamenti: VETA/VETC;

Integrazione SIAN/ SERVIZI VETERINARI

Viene prevista attività congiunta o coordinata tra Servizi Veterinari e SIAN, al fine di evitare duplicazioni e difformità operative, in settori di attività comune a forte impatto per la salute pubblica, quali:

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA);
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata);

- controlli nelle gastronomie ed in alcuni ipermercati, centri di cottura centralizzati, mense di particolare importanza, agriturismi e ristorazione collettiva inclusi le mense/centri di cottura delle strutture dell'ASL TO 2 soggette a vigilanza incrociata;
- pareri congiunti per istruttorie di pratiche edilizie relative a imprese alimentari di competenza mista;
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA);
- attività di vigilanza sulle aree mercatali
- attività di campionamento: è stato adottato lo schema proposto dalla Regione con una suddivisione concordata fra i Servizi.
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP (zoonosi, igiene)

Per quanto riguarda gli audit integrati sull'O.S.A. è stato incaricato il gruppo aziendale audit di programmare gli interventi da effettuare congiuntamente sulle imprese a competenza mista che ha individuato 5 stabilimenti.

Verrà favorita la partecipazione di personale dei Servizi ai gruppi che collaboreranno con la Regione per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla programmazione 2011- 2014.

È in programma per il 2013 una **procedura integrata** comune per la notifica delle imprese del settore alimentare soggette e registrazione, in applicazione della Deliberazione della giunta della Regione Piemonte del 14 novembre 2012, n° 16-4910.

Sono stati individuati **controlli congiunti SIAN – SERVIZI VETERINARI** come meglio indicato nello schema relativo alle "attività integrate" sottoriportato in tipologie di imprese quali: centri di cottura, gastronomie sian con riconoscimento svet, depositi all'ingrosso, discount – supermercati – centri commerciali, aree mercatali, agriturismi.

Quali **settori di attività gestiti da Servizi diversi da quello titolare della competenza (attività vicarianti)**, come previsto dal PRISA 2013, sono stati individuati:

- controlli sul benessere animale alla macelleria ed al trasporto: SVETB vicaria SVETC;
- campionamenti piano nazionale residui: SVETB vicaria SVETC;
- vigilanza su gastronomie annesse a macellerie/pescherie: SVETB vicaria SIAN;
- controlli su stabilimenti di produzione riconosciuti: SVETB e SVETC si vicariano.

Di seguito si riportano le attività svolte congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse.

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
CENTRI DI COTTURA	SIAN – SVETB – SVETC	2	
GASTRONOMIE SIAN CON RICONOSCIMENTO SVET	SIAN – SVETB – SVETC	2	
DEPOSITO ALL'INGROSSO	SIAN – SVETB – SVETC	4	
DISCOUNT – SUPERMERCATI – CENTRI COMMERCIALI	SIAN – SVETB	4	
AREE MERCATALI	SIAN – SVETB – SVETC	10	
AUDIT IN ALLEVAMENTO	SVETA - SVETC	3	
AGRITURISMI	SIAN – SVETB – SVETC	3	
ALLEVAMENTI SUINI E AVICUNICOLI	SVETA - SVETC	13	

Campionamenti

Di seguito sono riepilogate tutte le attività di campionamento messe in atto lungo l'intera filiera "dai campi alla tavola" per verificare la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Per quanto riguarda la programmazione 2013, nel comparto alimenti, non è stata prevista una distribuzione dei campioni tra area medica ed area veterinaria. Per tale ragione si riportano due tabelle riepilogative dell'attività prevista e svolta relativamente al rischio microbiologico e chimico.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
168		SIAN, SVET B, SVET C

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
146		SIAN, SVET B, SVET C

Fisici (radioattività)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
45		SIAN, SVET C , SVET B

In aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
135		SVETC

PNR (piano nazionale residui)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
217		SVETB SVETC

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
149		SVETC

Commenti. (significative differenze dagli anni precedenti e motivazioni relative; criticità e proposte)

Nella programmazione regionale i campioni di acque minerali risultavano doppi rispetto a quanto previsto dalle norme di legge per la fascia di produzione dello stabilimento sito nel territorio dell'ASL TO4: si è provveduto a correggere il dato.

Non sono stati inoltre conteggiati tra i controlli chimici i campioni da effettuarsi su prodotti della pesca per la ricerca di nitriti e nitrati, facendo seguito alla comunicazione della Regione Piemonte pervenuta il 14 maggio.

Rientrano nell'attività di campionamento di SVETC i campioni da effettuarsi presso le aziende produttrici di latte crudo venduto ai distributori automatici, i controlli chimici relativi al "Piano regionale di monitoraggio sulla contaminazione da diossine e PCB negli alimenti di origine animale" (Piano SIN 2013) previsto con D.G.R. Piemonte n. 164 del 28/12/2012, i controlli per le ricerche di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici) sul latte crudo e per la valutazione della fosfatasi sul latte post-pastorizzazione di cui si attende la programmazione regionale.

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

Personale al 1° gennaio 2013: vedere tabella SIAN

La presenza di personale non stabilizzato rappresenta una criticità sempre più grave. Al momento della stesura di questa programmazione, l'incarico delle due dietiste consulenti è terminato; nel mese di aprile è stato bandito un nuovo incarico di consulenza per un numero minore di ore, da concludere con la fine dell'anno 2013 (selezione non ancora espletata).

Per questo motivo, per i punti indicati nel PRISA si è deciso di non programmare a priori attività in misura maggiore di quanto richiesto dalla Regione.

Alla programmazione regionale si aggiungono peraltro:

- le attività di promozione della salute ed altre attività integrate con altri servizi dell'ASL che saranno indicate con maggior dettaglio nel nuovo Piano Locale della Prevenzione, in corso di predisposizione da parte della Direzione Integrata della Prevenzione con il contributo dei gruppi di lavoro ai quali la Struttura Semplice Nutrizione partecipa attivamente
- le attività correlate ai finanziamenti ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci, che impegnano in molti aspetti organizzativi ed esecutivi il personale dell'Area Nutrizione.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

OKKIO ALLA SALUTE

Nel 2013 è prevista la stesura del report Okkio alla salute 2012 sulla base degli output forniti dalla Regione; le azioni di comunicazione verranno attuate per quanto possibile nei confronti delle scuole (partendo da quelle interessate dall'indagine 2012 e da quelle in cui sono in atto progetti con l'ASL), dei Pediatri di Libera Scelta, dei Comuni, degli altri servizi ASL potenzialmente interessati, anche attraverso la Direzione Integrata della Prevenzione, ed in ogni altra possibile occasione.

HBSC

I materiali di comunicazione correlati al programma HBSC, già forniti dalla Regione (Focus paper) verranno condivisi con le scuole e con i servizi dell'ASL interessati alle relative tematiche. Per quanto riguarda l'Open Mind (per il quale il SIAN dell'ASL TO4 aveva contribuito alla sperimentazione nel 2012 dei percorsi su fumo, alcool e relazioni tra pari sottoponendolo all'Istituto Albert di Lanzo), si è in attesa del CD o della possibilità di scaricare il materiale dal sito "guadagnare salute", nonché dell'Open Mind "...e vai con la frutta" su alimentazione e attività fisica.

EDUCAZIONE SANITARIA

Le attività di promozione della salute in ambiente scolastico sull'alimentazione e attività fisica sono in parte convogliate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva, Dipartimento Salute Mentale. In altri casi sono effettuate in seguito a richieste specifiche. I pacchetti formativi su porzionatura e spuntini proposti dalla Regione gli scorsi anni vengono proposti alle scuole primarie che partecipano agli incontri programmati dal gruppo, nonché utilizzati in ogni occasione in cui lo si ritenga opportuno.

D'iniziativa o su richiesta si svolgono altre attività di promozione della salute riguardanti altri contesti e destinatari (ad esempio popolazione generale in occasione di eventi, anziani, operatori e genitori di asili nido).

Per quanto riguarda l'inserimento dei progetti nella banca dati PROSA, esso è attualmente gestito dalla struttura di Promozione della Salute. Il SIAN curerà l'introduzione di documentazione specifica di propria competenza ed eventualmente di progetti nuovi.

Queste attività saranno descritte più in dettaglio nel Piano Locale della Prevenzione.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETA' EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Il caricamento delle etichette dei prodotti raccolti nel 2012 è stato effettuato quando richiesto dalla regione nel 2013. Si attende l'incontro regionale per definire le modalità di utilizzo dei dati.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU

La verifica e validazione dei menu della ristorazione scolastica e socio-assistenziale viene effettuata su richiesta e mediante ricerca attiva.

All'inizio dell'anno scolastico viene effettuato presso Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. I menu speciali vengono valutati sia nell'ambito dei progetti

"celiachia", sia in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o d'iniziativa in situazioni censite come particolarmente a rischio. Per le certificazioni, si continuerà a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali.

Nelle mense delle strutture socio-assistenziali si richiedono e valutano, in collaborazione con la Dietetica Clinica, le modalità di gestione delle diete speciali, in particolar modo per disfagia.

Nei limiti del possibile, e comunque sempre in caso di richiesta, si continuerà a lavorare sui nuovi capitolati d'appalto, per proporre soprattutto indicazioni sulla gestione delle diete speciali, sulle modalità di porzionatura, sui progetti di educazione alimentare, sulle tabelle merceologiche.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

Ristorazione scolastica

Verrà attuata la vigilanza nutrizionale utilizzando le schede indicate in almeno 20 strutture.

Si ritiene interessante la sperimentazione di una modalità di vigilanza vicina all'audit, che potrebbe essere attuata inizialmente (in un numero limitato di strutture in cui siano state rilevate criticità particolari dal punto di vista nutrizionale) mediante le procedure e strumenti di verifica forniti dalla Regione.

Residenze per anziani

Nella nostra ASL è in corso un progetto rivolto alle strutture socio-assistenziali che ha coinvolto il SIAN, la Dietetica Clinica, il Servizio di Riabilitazione Funzionale (Logopedia), il Servizio di Assistenza Sanitaria Territoriale e la Medicina Sportiva. Il progetto, che comprende tra l'altro la promozione dell'adozione di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale, è descritto più in dettaglio nel Piano Locale della Prevenzione.

Verrà attuata la vigilanza nutrizionale utilizzando le schede indicate in almeno 15 strutture.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Per il 2013 si prevede di continuare l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale presso l'ambulatorio di Settimo Torinese.

L'attività di "sportello informativo nutrizionale" presso l'Istituto di Istruzione Superiore Albert di Lanzo è stata programmata fino alla fine dell'anno scolastico 2012-2013 e verrà prolungata in caso di rinnovo dell'incarico di una dietista consulente.

PROGETTI CELIACHIA

L'ASLTO4 partecipa ai progetti regionali "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" fino al 30 settembre 2013 e "Protezione soggetti affetti da celiachia - progetto regionale per il potenziamento delle azioni attuate da parte dei SIAN attraverso l'utilizzo dei fondi statali ex art. 4 e 5 della legge n. 123/2005" per il triennio 2012-2014.

S. C. SERVIZIO VETERINARIO AREA A ASL TO 4 S.C "SANITA' ANIMALE"

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

PROGRESSIVA RIDUZIONE DELLE RISORSE UMANE E RISPARMI AZIENDALI DOVUTI AL PIANO DI RIENTRO REGIONALE

Con il presente paragrafo si vuole ribadire la progressiva riduzione del personale medico veterinario, in particolare nel distretto Chivasso/Settimo T.se, afferente alla scrivente struttura.

Distretti di Ivrea e Cuorné:

n. 11 medici veterinari, di cui uno con limitazioni lavorative conseguenti a grave patologia
n. 1 TPALL, part time al 70%

Distretti di Ciriè e Lanzo:

n. 13 medici veterinari, di cui due con limitazioni lavorative certificate dal Medico Competente ed uno che afferisce al 60% alla S.C. Dipartimentale "Prevenzione integrata"
n. 1 TPALL, part time al 70%

Distretti di Chivasso e Settimo:

n. 6 medici veterinari, di cui uno part time al 60%
n. 1 TPALL in maternità anticipata da aprile 2013 a fine anno.

Nella Area A sono presenti n.° 4 medici veterinari convenzionati per un totale di 73 ore settimanali.

Con il personale su esposto si è riuscito, nell'anno 2012, ad effettuare le attività analiticamente descritte nella relazione annuale, ricorrendo a numerose ore di straordinario, non retribuite e difficilmente recuperabili.

La direzione aziendale, in una apposita riunione, ha *manifestato l'impossibilità alla sostituzione dei medici veterinari*, per cui, considerata l'età media di 55 anni dei colleghi, appare evidente che non tutte le attività, di cui al PRISA 2013, potranno essere effettuate.

Una attenta e programmata organizzazione del lavoro sarà finalizzata a garantire :

- le profilassi obbligatorie
- gli interventi richiesti dalle Forze pubbliche
- le certificazioni sanitarie richieste dall'utenza.

Non sarà possibile garantire l'effettuazione delle seguenti attività:

- aggiornamenti e registrazioni in banca dati secondo le tempistiche codificate;
- vigilanze ordinarie e quelle previste nelle aziende con redazione delle ceck list, vigilanze straordinarie;
- mantenimento dell'orario di sportello attualmente garantito con la presenza di un medico veterinario.
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri operatori (CC, CFS, NAS, PM, Comuni, etc..).
- gli AUDIT in allevamento

FUNZIONI E COMPITI

IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

Il territorio dell'ASL TO4 è costituito da una parte pianeggiante, una collinare ai confini con il territorio di Torino ed una parte di montagna che include le Valli di Lanzo, Orco e Soana, Valchiusella e della Dora Baltea.

Il territorio pianeggiante è pari al 39% del totale, quello collinare dell'11% ed il montano è del 50%.

Gli allevamenti situati in territorio di montagna e di collina comportano difficoltà operative per maggiori gli spostamenti e per l'elevato numero di richieste d'intervento, soprattutto per le compravendite di bovini.

Il patrimonio zootecnico è costituito da:

BOVINI	ALLEVAMENTI	CAPI
BOVINI da produzione (A)	421	9.315
Bovini da riproduzione(B - C)	1648	59.513
Totali	2069	68.828
SUINI		
Solo ingrasso	76	30617
Riproduzione (ciclo aperto e ciclo chiuso)	26	8.942
Autoconsumo	106	215
CINGHIALI	8	43
Totali(suini e cinghiali)	216	39.817
OVINI	301	18.747
CAPRINI	945	9.942
EQUINI		
Solo ingrasso	1	43
Altri	1688	3.567
POLLAME		
Produzione uova da consumo	29	496464
Produzione carne	45	1.193.742
Riproduzione linea uovo	1	37500
RATITI	7	28
CONIGLI	17	19850
API		
Apiari	588	
Alveari	8471	
PESCI	43	2170 q/a
CANILI SANITARI	7	
CANILI ALLEVAMENTI	22	
POPOLAZIONE CANINA		200000 capi circa

Obiettivo annuale

Verrà posta particolare attenzione all'aggiornamento delle Anagrafi perché avvenga in tempo reale, secondo le modalità previste per le singole specie, in modo particolare:

- si provvederà a mantenere l'attuale attività di verifica e correzione delle anomalie trasmesse da Teramo;
- verranno monitorati i tempi di registrazione degli eventi;
- si provvederà all'inserimento delle coordinate geografiche per tutte le aziende;
- verrà intensificata l'informazione agli allevatori in occasione degli interventi negli allevamenti per ricordare i tempi di registrazione in anagrafe;
- attività di registrazione diretta sulla BDN per tutte le anagrafiche

Unità soggette a controllo

Il Responsabile dell'Ufficio Anagrafe, in collaborazione con il Responsabile NIV ed il Direttore della struttura individuerà le aziende da sottoporre a controllo. Le scelte saranno comunicate a tutti gli operatori tramite la stesura di apposito verbale illustrante i criteri adottati per la selezione del campione.

Attività prevista

Ogni ispezione sarà effettuata su modello standardizzato ed i controlli con i relativi esiti saranno registrati nelle relative Banche Dati. L'operatore che effettua il controllo provvederà alla registrazione dell'intervento sul registro aziendale di carico e scarico con data e firma.

BOVINI

In relazione al Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare, i controlli ASL TO4 programmati per l'anno in corso sono pari a n.º 88 aziende da ispezionare.

OVINI E CAPRINI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede la percentuale minima del 3% di aziende da ispezionare. La percentuale minima degli animali da controllare è di almeno il 5% del patrimonio.

Sono previsti n.º 48 interventi per un totale di n.º 1427 capi da controllare.

EQUIDI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede la percentuale minima del 5% di aziende da ispezionare.

Sono previsti i controlli in n.º 97 aziende

SUINI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede la percentuale minima del 2% di aziende da ispezione per un numero di 8 controlli .

AVICOLI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede che per tutti gli allevamenti con consistenza superiore a 250 capi siano verificati i dati relativi alla tipologia e all'orientamento produttivo.

Inoltre devono essere allineate le informazioni contenute in ARVET con quelle della Banca Dati.

SISTEMI INFORMATIZZATI DI EPIDEMIOSORVEGLIANZA

Un efficace sistema di gestione informatizzata delle informazioni sanitarie degli animali allevati consente una buona gestione del territorio, una efficace reazione in caso di allarmi sanitari ed una adeguata informazione per i consumatori

Nel sistema sono state registrate tutte le informazioni relative allo stato sanitario delle aziende zootecniche, l'insorgenza di emergenze epidemiche, lo stato di avanzamento dei programmi di eradicazione obbligatoria delle malattie infettive degli animali e la conoscenza del territorio.

Obiettivo annuale

L'Ufficio Anagrafe, come per gli anni precedenti, provvederà a garantire la qualità delle informazioni registrate disponendo un controllo interno sulla qualità dei dati inseriti nel sistema per garantire l'attendibilità delle consultazioni effettuate in tempo reale e la completa correttezza ed ufficialità delle informazioni raccolte.

Attività prevista

Saranno verificate la correttezza e la completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi che saranno realizzati nel 2013, in particolare:

- informazioni anagrafiche relative alle aziende ed agli allevamenti della specie bovina, suina, equina, avicola, cunicola ed alla pratica dell'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della tubercolosi, brucellosi bovina e ovicaprina, leucosi, rinotracheite infettiva, bluetongue, influenza aviaria, salmonellosi, west Nile disease, malattia vescicolare, peste suina classica, malattia di Aujeszky;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento alla biosicurezza degli allevamenti, alle indagini epidemiologiche in seguito ad episodi di positività o sospetti per malattie soggette profilassi e alla condizionalità per premi zootecnici.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA BOVINA

TUBERCOLOSI

Obiettivo annuale

L'eradicazione della Tubercolosi bovina rappresenta per la ASL TO 4 un obiettivo primario nell'ambito del programma di controllo degli agenti zoonosici negli allevamenti, in particolare in relazione alla pregressa situazione sanitaria.

Facendo parte della provincia di Torino, critica per la rilevanza del patrimonio bovino allevato e per la più estesa diffusione dell'infezione negli anni passati, i controlli saranno effettuati su tutto il patrimonio presente in età diagnostica.

Verrà posta particolare attenzione, relativamente alla gestione dei focolai, ad un obiettivo di miglioramento dell'appropriatezza e della qualità con l'applicazione completa e puntuale dei protocolli previsti dalla specifica Determina Regionale e dal programma annuale di controllo 2013.

Unità soggette a controllo

Saranno considerati elementi di rischio da sottoporre a particolare vigilanza:

- l'attività di alpeggio in promiscuità con altri effettivi;
- la molteplicità degli acquisti;
- l'attività dei commercianti;
- le pregressa rilevazione di irregolarità ai controlli anagrafici;
- le aziende di nuova costituzione .

Saranno inoltre considerate situazioni di rischio che determineranno la necessità di incremento della sensibilità dei test diagnostici utilizzati e dell'effettuazione di approfondimenti specifici:

- allevamenti da riproduzione oggetto di segnalazione di tubercolosi all'atto della macellazione;
- allevamenti di origine di capi risultati infetti alla prova di compra-vendita a destino;
- allevamenti da riproduzione epidemiologicamente correlati o limitrofi ad allevamenti infetti da tubercolosi;

Continua l'utilizzo del protocollo di collaborazione medico-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione.

Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ-interferone	Interventi di C.V.
1.658	59.513	1.658	60.000	61.000	350	250

BRUCELLOSI

La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte, infatti tutte le province hanno formalmente acquisito la qualifica comunitaria; alla provincia di Torino é stata attribuita la qualifica comunitaria con Dec. 2007/174/CE

Obiettivo annuale del programma 2013 sar  il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

Verr  attuato un programma di monitoraggio che prevede l'effettuazione di controlli sierologici e sul latte di massa secondo il piano predisposto dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS di Torino.:

Nelle aziende che effettuano la vendita diretta di latte crudo sar  previsto, oltre ai controlli specifici effettuati dall'Area di igiene degli allevamenti, il controllo sierologico individuale con periodicit  annuale ed il controllo su latte di massa con periodicit  trimestrale.

Sono considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello previsto:

- l'attivit  di alpeggio in promiscuit  con effettivi provenienti da altre province (Valle d'Aosta);
- la molteplicit  degli acquisti;
- l'attivit  dei commercianti;

E' prevista la prosecuzione del piano di sorveglianza sugli aborti.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Obiettivo annuale

La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte; infatti tutto il territorio regionale ha formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/604/CE.

L'obiettivo del programma 2013   il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

L'elenco degli allevamenti da testare viene comunicato dall'Osservatorio Epidemiologico dell'I.Z.S. di Torino.

Sar  inoltre prevista l'effettuazione della prova di compravendita sui capi di et  > 12 mesi.

BLUETONGUE

L'applicazione integrata di tutte le misure di profilassi ha consentito di contenere efficacemente la diffusione dell'infezione, evitare i danni da malattia e garantire il mantenimento dei flussi commerciali regionali ed extraregionali.

Obiettivo annuale

Nel territorio dell'ASL TO 4 l'obiettivo   il mantenimento dell'assenza di circolazione virale, sulla base dei riscontri del piano di sorveglianza nazionale.

Verr  mantenuto il programma di sorveglianza sierologica basato sul controllo diagnostico periodico dei capi nelle 48 aziende sentinella nel periodo di attivit  dei vettori.

Continuer  il sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole.

BSE

La sorveglianza della BSE, prevista dalla normativa comunitaria, prevede, per quanto concerne la S.C. di Sanit  Animale, sia una sorveglianza attiva mediante lo svolgimento di test rapidi sui bovini, di et  superiore ai 48 mesi, morti in azienda sia una sorveglianza passiva mediante la formulazione di un sospetto clinico nei confronti di quei soggetti che presentano una sintomatologia neurologica compatibile con la BSE.

Obiettivo annuale

Mantenere un sistema di sorveglianza della BSE e misure di controllo conformemente a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 999/2001 e dalla Decisione Comunitaria 2008/908/CE, al fine di garantire l'assenza della BSE sul territorio mediante la puntuale segnalazione degli animali morti in azienda, da parte degli allevatori.

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Il piano regionale per la profilassi della IBR è stato promosso al fine di accelerare un processo di miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti piemontesi e di promuovere l'adozione di appropriate misure di controllo dell'infezione.

Da una adesione limitata degli allevamenti che avevano un diretto interesse commerciale, si è passati ad un consenso molto più ampio tra gli allevatori di animali da riproduzione (66% di allevamenti aderenti).

Obiettivo annuale

L'obiettivo è il miglioramento della situazione sanitaria degli allevamenti adottando piani di revisione e verifica dei programmi aziendali di controllo (biosicurezza e vaccinazione) dando priorità agli interventi negli allevamenti in cui si rileva circolazione virale.

E' inoltre prioritario avviare verifiche nelle stalle di sosta per animali da riproduzione, per mettere in atto misure di controllo che evitino il contagio degli animali indenni e l'ingresso dell'infezione negli allevamenti di destinazione.

Negli allevamenti aderenti al piano, con qualifica non positiva, i prelievi per gli accertamenti sierologici periodici saranno effettuati con cadenza annuale e vengono praticati su tutti i capi di età superiore a ventiquattro mesi. Negli allevamenti aderenti positivi, e quelli che praticano l'alpeggio, verrà effettuato un controllo annuale su 10 bovini se la percentuale d'inferiore al 10%.

Devono inoltre essere sottoposti a controllo diagnostico tutti gli animali di età superiore a 12 mesi che vengono movimentati verso aziende da riproduzione e verso gli alpeggi.

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

Obiettivo annuale

Verranno effettuati controlli nelle aziende eventualmente interessate dal programma regionale di controllo ed eradicazione della malattia dagli allevamenti ad elevato standard sanitario, ad adesione volontaria.

Inoltre potranno essere effettuati controlli su richiesta di allevatori in seguito al verificarsi di aborti al fine di accertare l'eventuale presenza della malattia.

PARATUBERCOLOSI

Potranno essere effettuati controlli su richiesta di allevatori in seguito al verificarsi di sintomi riferibili alla malattia al fine di accertarne l'eventuale presenza.

Attività prevista

Orientativamente si può prevedere l'effettuazione di 270 esami sierologici.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA OVI-CAPRINA

BRUCELLOSI

La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte e nel 2012 non si sono registrati isolamenti di B. melitensis ed il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno.

Monitoraggio

Viene attuato un programma di monitoraggio predisposto dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS di Torino.

Sono previsti controlli sierologici supplementari che dovranno essere effettuati nelle categorie di greggi individuate a rischio, su tutti i capi di età superiore ai 6 mesi.

Sono stati considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello minimo previsto:

1. l'attività del pascolo vagante con transito in territorio extraprovinciale;
2. la pratica dell'alpeggio in condizione di promiscuità con altri greggi;
3. la pratica dell'alpeggio su aree montane dove sia stata accertata la brucellosi negli ungulati selvatici;
4. la nuova costituzione di greggi.

I controlli verranno effettuati secondo il piano predisposto dall'Osservatorio epidemiologico regionale.

SCRAPIE

Le modalità di controllo della malattia prevedono una sorveglianza attiva, una passiva e programmi di allevamento mirati alla selezione di ovini resistenti alla Scrapie.

Obiettivo

Dare continuità al piano regionale di selezione genetica degli ovini con l'esecuzione di programmi di allevamento nei greggi appartenenti alle razze autoctone e mantenere l'attività di sorveglianza attiva sugli ovicaprini morti di età superiore ai 18 mesi.

Promuovere l'informazione nei confronti degli allevatori, al fine di migliorare la consapevolezza al problema scrapie e promuovere la progressione del piano di selezione genetica per poter disporre di arieti con genotipo resistente da utilizzare nella rimonta.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA SUINA

MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA

La Regione Piemonte ha confermato il suo status di indennità da Malattia Vescicolare Suina e da Peste Suina. Nel corso dell'anno passato sono stati rispettati i parametri di attività previsti per la conferma della qualifica territoriale.

Obiettivo del piano di sorveglianza è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia.

Il piano nazionale di controllo della malattia vescicolare dei suini prevede il controllo degli allevamenti da riproduzione attraverso un campionamento statisticamente significativo e il controllo di allevamenti da ingrasso con il prelievo di 59 campioni. Il numero di accertamenti previsti per la peste suina classica è di 12 campioni per ciascun allevamento da riproduzione controllato.

E' previsto il mantenimento del livello di controllo negli allevamenti:

- da riproduzione a ciclo aperto, in cui vengono effettuati 2 controlli annuali;
- da riproduzione a ciclo chiuso, in cui viene effettuato 1 controllo annuale;
- da ingrasso, con il controllo annuale degli allevamenti con elevato turn over.

E' prevista presso tutti gli allevamenti l'effettuazione di ispezioni finalizzate a verificare lo stato di attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale

Sono inoltre previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Attività prevista

Si prevede il controllo di tutti gli allevamenti da riproduzione, circa 750 prelievi per 60 aziende; verranno anche controllati gli allevamenti da ingrasso secondo le indicazioni del piano nazionale, si ipotizzano circa 200 prelievi.

Le ispezioni prima della movimentazione degli animali ed i controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio, previste per il 2013 sono:

Visita sanitaria alla partenza	160
Visita sanitaria all'arrivo	25
Totale	185

MALATTIA DI AUJESZKY

Il piano nazionale di controllo prevede misure di profilassi indiretta obbligatorie e il monitoraggio degli allevamenti da riproduzione per verificare la diffusione della malattia.

L'andamento complessivo evidenzia in generale un trend in diminuzione della prevalenza dell'infezione, l'obiettivo è quello di incrementare il numero di allevamenti aderenti al programma di biosicurezza e controllo dell'infezione.

Tutti gli allevamenti da riproduzione e da ingrasso con un numero di capi superiore a 6 sono soggetti ai controlli previsti dal piano nazionale

Si prevede l'effettuazione di circa 600 prelievi presso gli allevamenti aderenti al piano nazionale della malattia in questione.

TRICHINELLA

L'attività di verifica della sussistenza dei requisiti di biosicurezza necessari per individuare le aziende esenti dalla trichinella hanno condotto ad un progressivo accreditamento delle aziende

L'obiettivo è di incrementare il livello di accreditamento delle aziende per consentire una limitazione degli accertamenti diagnostici richiesti sulle carcasse degli animali macellati.

Nelle aziende deve in particolare essere garantito: il costante controllo delle condizioni di stabulazione ed alimentazione, il rispetto delle misure di biosicurezza interna ed esterna ed il rispetto di tutti gli adempimenti previsti per il corretto aggiornamento dell'anagrafe suina

E' necessario pure mantenere un costante monitoraggio della fauna selvatica per il riscontro del parassita negli animali indicatori (volpi e cinghiali).

Attività prevista

Saranno sottoposte a verifica le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento.

PIANI DI ERADICAZIONE E SORVEGLIANZA DELLA FILIERA AVICOLA

INFLUENZA AVIARE

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviare viene effettuato secondo le disposizioni del Ministero della Salute e secondo le linee programmatiche regionali.

Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di monitoraggio è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Il sistema di sorveglianza viene effettuato per l'individuazione precoce della circolazione virale nel pollame domestico, l'immediata adozione di misure di controllo adeguate per ridurre i rischi sanitari ed economici.

Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio e ispezioni

Saranno soggetti a controllo gli allevamenti intensivi da riproduzione, produzione uova per il consumo alimentare, ingrasso e commercio.

Criteri di scelta del campione.

Saranno quelli della valutazione dei fattori di rischio secondo il piano regionale.

Saranno anche soggetti da verificare i programmi di biosicurezza attuati in azienda, che concorrono ad orientare scelta e periodicità dei controlli.

Si prevede di effettuare circa 1500 campioni ematici.

SALMONELLA

Il controllo della salmonellosi negli allevamenti avicoli (riproduttori, ovaiole, polli da carne e tacchini) è stato inserito tra gli obiettivi comunitari nella lotta alle zoonosi e per ridurre la prevalenza di specifici agenti zoonotici nelle popolazioni animali.

Obiettivo annuale

Mantenimento della favorevole situazione epidemiologica della salmonella rilevata negli allevamenti della nostra ASL attraverso una attività trasversale che coinvolga i vari servizi di prevenzione veterinari e medici.

Unità soggette a controllo

Le modalità e frequenza dei controlli ufficiali saranno quelle previste dalla normativa vigente e dal piano operativo predisposto dalla Regione Piemonte.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA EQUINA

ANEMIA INFETTIVA EQUINA

Il piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini è a carattere obbligatorio ai sensi della vigente Normativa.

Obiettivo annuale

L'obiettivo del programma è il mantenimento dello status sanitario acquisito nel territorio della nostra ASL, tenendo presente che la malattia può considerarsi eradicata. In occasione degli accertamenti sanitari, si provvederà ad effettuare la vigilanza sanitaria periodica. Si prevede l'effettuazione di circa 2.000 prelievi ematici.

Verrà assicurata la vigilanza veterinaria presso, fiere, manifestazioni sportive, concentramenti di equidi.

ARTERITE EQUINA

Il piano di controllo dell'arterite equina è a carattere obbligatorio ai sensi delle disposizioni nazionali in materia (O.M. 13/01/94).

Saranno controllati tutti i riproduttori maschi equini e asinini di età superiore a 24 mesi.

PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

Il monitoraggio degli animali selvatici, delle patologie che li colpiscono e di cui possono essere vettori, emerge come un'attività strategica per il controllo delle malattie infettive che possono avere un impatto importante sulla salute umana e degli animali allevati.

Obiettivo annuale

Verrà garantito un monitoraggio adeguato ed omogeneo dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche nel territorio dell'ASL TO4 in riferimento alle patologie che possono costituire un pericolo per il patrimonio zootecnico e per l'attività umane che comportano contatti con tali animali. Per cui è necessario mantenere un livello di allerta adeguato per: Brucellosi, Tubercolosi, Peste suina classica, Malattia vescicolare, Bluetongue, Tularemia, EBHS, Rabbia, Influenza aviaria, West Nile fever, Malattia di Newcastle e altre malattie incluse nel piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO SUGLI ITTICI

SETTICEMIA EMORRAGICA VIRALE E NECROSI EMATOPOIETICA INFETTIVA

La normativa nazionale di profilassi della SEV e NEI prevede, quale requisito necessario per l'effettuazione di semine di materiale ittico nelle acque pubbliche, il riconoscimento comunitario di azienda o zona indenne da malattia.

Obiettivo annuale

Obiettivo di mantenimento, in attesa che delle linee guida nazionali applicative del piano di controllo.

Il piano di monitoraggio è prioritariamente rivolto alle aziende che effettuano semina di materiale ittico in acque pubbliche e, in subordine, agli altri impianti di carattere intensivo.

Criteri di scelta del campione

L'intensificazione dei controlli minimi previsti avverrà in base alla valutazione dei seguenti elementi di rischio::

- allevamenti caratterizzati da introduzioni ed acquisti di pesci ripetuti ed in numero consistente;

- la collocazione in aree con focolai di malattia;
- la pregressa presenza dell'infezione in allevamento, in assenza dell'applicazione del vuoto sanitario.

SORVEGLIANZA SULLE ZONOSI

Il controllo delle principali zoonosi a trasmissione alimentare o trasmesse da artropodi è stata condotta in ottemperanza alle indicazioni legislative riguardo alle seguenti malattie: brucellosi, campilobatteriosi, echinococcosi, listeriosi, salmonellosi, trichinellosi, tubercolosi, E.coli VTEC.

Obiettivo annuale

Sono previste azioni per garantire una adeguata ed integrata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, con il coinvolgimento dei Servizi di prevenzione veterinari e medici della nostra ASL.

Continuerà la corretta segnalazione degli episodi di zoonosi rilevati ed indagati, secondo i flussi informativi già in essere a livello locale e regionale.

WEST NILE DISEASE

In tutto il territorio dell'ASL TO4 lo scorso anno si è mantenuta l'attività di controllo diagnostico dei cavalli con sintomatologia correlabile a West Nile Fever e la sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica. A tutt'oggi non si è avuto alcun riscontro della malattia.

Obiettivo annuale

Verrà mantenuta una sorveglianza finalizzata alla individuazione precoce e rapida di una eventuale introduzione e circolazione virale nelle aree che possano essere a maggior rischio, con il controllo clinico degli equidi con eventuali accertamenti diagnostici in caso di riscontro di sintomatologia riferibile a West Nile disease. Contemporaneamente verrà garantita una sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica ed il relativo controllo dei volatili rinvenuti a seguito di episodi di mortalità anomala.

L'attività sarà concentrata nelle aree umide, già individuate per l'attuazione del piano di monitoraggio per influenza aviaria nella avifauna selvatica, in cui si concentra la maggior parte di uccelli selvatici sia durante i movimenti migratori sia durante il periodo riproduttivo o di svernamento, e dove è maggiormente diffuso il vettore dell'infezione.

CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA

Considerato che la messa in atto delle misure di biosicurezza è prevista dalla normativa di settore che regolamenta i piani di eradicazione comunitari, nazionali o regionali di alcune malattie, le attività di controllo finora è stata orientata alle seguenti filiere produttive, in relazione alla rilevanza di specifici programmi di controllo sanitario:

- allevamenti bovini aderenti al piano di controllo ed eradicazione regionale dell'IBR;
- allevamenti avicoli, in particolare per verificare l'ottemperanza alle misure obbligatorie previste dai piani di controllo dell'influenza aviaria e della salmonellosi;
- negli allevamenti suini, con riferimento ai programmi di controllo della trichinella, della malattia vescicolare dei suini e della malattia di Aujeszky.

Obiettivo annuale

Quest'anno le attività di verifica delle misure di biosicurezza saranno finalizzate orientate a garantire il raggiungimento della uniformità delle misure di biosicurezza negli allevamenti regionali, secondo le diverse tipologie considerate del settore avicolo e suinicolo. Nel settore bovino l'attività di verifica riguarderà gli allevamenti in cui si sono rilevate reinfezioni per IBR.

Per l'anno 2013 saranno effettuati i controlli per la verifica dei programmi aziendali di biosicurezza e benessere animale negli allevamenti cunicoli da riproduzione e da ingrasso.

Le attività, nei limiti del possibile, saranno svolte in collaborazione con l'Area C.

ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

Obiettivo annuale

Individuazione di una metodologia di esecuzione di audit in allevamento adeguata ed uniforme nel territorio dell'ASL TO4.

Predisposizione di un programma di audit e definizione dei criteri per la classificazione del rischio delle aziende zootecniche.

Formazione interna del personale ai fini dell'esecuzione degli audit.

Unità soggette a controllo

Allevamenti della specie bovina, suina e avicoli suddivisi in base alla programmazione regionale che tiene conto della distribuzione degli allevamenti nel territorio di ciascuna ASL e della programmazione dei piani specifici di controllo per il benessere e la biosicurezza.

Si ritiene possibile l'effettuazione di audit.

ALTRE ATTIVITA'

Grande attenzione verrà posta alla puntuale verifica della regolarità del commercio e degli spostamenti degli animali.

Questa vigilanza (controllo documentale e fisico) sull'import/export di animali comporterà l'esecuzione di accertamenti diagnostici e degli eventuali provvedimenti amministrativi necessari (vincoli sanitari, sequestri, sanzioni amministrative).

Le ispezioni presso le stalle di sosta autorizzate saranno eseguite in base alle disposizioni della normativa vigente ed in occasione di eventi che potrebbero generare situazioni di emergenza ovvero tutte le volte che il medico veterinario ufficiale lo riterrà necessario.

In considerazione dell'attuale situazione della Blue Tongue si effettueranno i controlli disposti dall'UVAC su partite di animali sensibili importati da Paesi esteri.

Di particolare rilevanza sarà l'attività collegata alla pratica dell'alpeggio delle mandrie e delle greggi, in particolare per quanto concerne la situazione sanitaria della IBR e e verifiche connesse al rilascio delle certificazioni sanitarie (Modelli 6 e 7). Tale attività comporterà l'effettuazione di oltre un mille verifiche ed altrettante certificazioni.

Sono previsti anche controlli sulle fiere, mercati e le diverse manifestazioni ed esposizioni di animali (battaglie delle "Reines").

ATTIVITA' NON PREVISTE DAL PRISA REGIONALE

Nella nostra Asl vi sono 7 canili sanitari/rifugi, due ditte che importano animali d'affezione (circa 2000 unità) che richiedono un notevole impegno professionale e di tempo da parte dei medici veterinari, soprattutto perché questi impianti sono spesso oggetto di particolare attenzione da parte di Associazioni animaliste e di altre Autorità (Procure, Nas, CFS).

Sono frequenti e numerose le segnalazioni relative agli animali d'affezione, allo specifico Sportello dell'ASL TO4 ed ai vari distretti veterinari, da parte dei cittadini, delle Polizie Municipali, delle Associazioni animaliste di volontariato e dei mass media, che comportano sopralluoghi di verifica, relazioni ed provvedimenti amministrativi e penali conseguenti.

Di particolare rilevanza è l'attività che viene svolta nei canili sanitari/rifugi per il controllo e l'identificazione dei cani vaganti catturati. Si prevede di dover effettuare il controllo su almeno un migliaio di cani catturati con la connessa attività di osservazione sanitaria e vaccinazione antirabbica.

L'attività d'identificazione dei cani, mediante l'organizzazione di sedute periodiche, si ipotizza non essere inferiore a circa 3200 unità.

L'osservazione sanitaria per la profilassi della Rabbia prevede un controllo di circa 160 animali morsicatori.

Il numero di passaporti per cani/gatti/furetti da rilasciare sarà in linea con quello degli scorsi anni, pari a circa 700 unità.

Un'altra attività che comporta notevole dispendio di tempo è quella relativa alla gestione delle colonie feline in collaborazione con le amministrazioni comunali per affrontare i problemi connessi con l'igiene urbana e per quelli riguardanti gli animali sinantropi, in particolare i colombi.

S. C. SERVIZIO VETERINARIO AREA B ASL TO 4 Igiene degli alimenti di origine animale

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I compiti, le funzioni, le responsabilità, l'assegnazione delle attività territoriali sono descritti in documenti organizzativi di Servizio.

Sono assegnati ai Veterinari i macelli e gli impianti di produzione per lo svolgimento dell'attività ispettiva e di controllo ufficiale; ai Tecnici di Prevenzione è assegnato un territorio definito (elenco di comuni) per lo svolgimento dei piani di attività e dei compiti istituzionali previsti.

Tutto il personale, ciascuno per le proprie competenze, collabora alla piena attuazione del Piano aziendale.

Il Direttore della S. C. di Coordinamento di Ciriè e Settimo è anche Responsabile della S. C. di Ivrea. La funzione di vice Direttore di Struttura viene svolta a Settimo e ad Ivrea dai Veterinari con funzione di vicario dei precedenti Direttori.

Il piano aziendale è in via di revisione e dovrebbe essere reso noto nei prossimi mesi.

I referenti di filiera omologhi, a suo tempo identificati nell'ambito delle tre ASL accorpate, ove necessario, si confrontano, con il coordinamento del referente ASL TO 4, per l'approfondimento di tematiche specifiche, al fine della omogeneizzare ed uniformare le funzioni svolte.

Nei periodi di ferie ed in caso di assenza di personale, le sostituzioni vengono concordate a livello di distretto. Se necessario, si ricorre all'utilizzo di personale dipendente e convenzionato normalmente assegnato ad altro distretto (ex ASL).

Le riunioni di servizio sono convocate, alternativamente, nelle tre sedi principali, e vi partecipano 2 referenti per ex ASL, che poi faranno partecipi dei risultati gli altri colleghi.

Dal Paisa scaturiscono, ogni anno, linee guida dedicate che vengono illustrate al personale in apposite riunioni di distretto.

Per espletare l'attività di ispezione ed audit in fase di produzione sono stati formati team ispettivi costituiti da personale di ex ASL diverse per favorire l'uniformità degli interventi e confrontare ed integrare le esperienze .

Nel mese di ottobre di ogni anno il Direttore di struttura, valutato il grado di attuazione del Piano Aziendale di sicurezza alimentare, propone le eventuali azioni per ovviare alle carenze e raggiungere gli obiettivi.

L'ispezione delle carni macellate ha per molti anni rappresentato il punto critico per tutto il Servizio. Attualmente, la sospensione dell'attività da parte del macello più consistente dell'ASL, ha cambiato la situazione ed ha permesso di distribuire meglio i carichi di lavoro, di garantire la presenza veterinaria nei macelli anche in assenza, per ferie, malattia, eventi formativi, di qualche collega. Ha inoltre permesso di seguire con più attenzione le operazioni di macellazione nei più importanti impianti ex capacità limitata, nei quali la presenza veterinaria era garantita solo in fase di visita ante e post mortem. L'impianto potrebbe comunque riprendere l'attività nel corso del 2013.

I volumi di merci che transitano dalle piattaforme distributive sono in continuo aumento come pure la grande distribuzione organizzata, ed è in questi settori soprattutto che sono richiesti interventi per stati di allerta e controlli UVAC.

Due veterinari di Area B attualmente collaborano con l'Area C: uno a tempo pieno, uno effettua i campionamenti previsti dal PNR nei macelli dell'ASL.

ANAGRAFICA IMPIANTI

IMPIANTI DI MACELLAZIONE-SEZIONAMENTO-DEPOSITO CARNI ROSSE

	M	MS	S	F
Bovini	18	10	14	1
Suini	1	1	2	
Equini	1			

IMPIANTI DI MACELLAZIONE-SEZIONAMENTO-DEPOSITO CARNI BIANCHE

	Con bollo CEE				Macelli di produttori autorizzati localmente
	M	MS	S	F	

Pollame		1	5		3
Conigli	1		2		1

LABORATORI PRODOTTI A BASE DI CARNE -

ARTIGIANALI	INDUSTRIALI	ALTRI PRODOTTI (LOA)
19	5	1

MERCATI E STABILIMENTI DI PRODOTTI ITTICI -

DEPOSITI	LAVORAZIONE	MERCATI
1	7	

UOVA E OVOPPRODOTTI

Stabilimenti ovoprodotti	Centri imballaggio uova
1	4

LABORATORI CARNI MACINATE E PREPARATE -

PRODUZIONE CARNI MACINATE E PREP. CARNEE	SOLO CARNI MACINATE	SOLO PREP. CARNEE
4		8

ATTIVITÀ DI VENDITA IN SEDE FISSA

Vendita carni fresche			Vendita prodotti ittici		
Ipermercati	Macellerie	Carni confezionate	Ipermercati	Pescherie autorizzate art.2 L.283/62	Altre pescherie
12	490	170	12	10	

COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

N° aree mercatali	Totale unità di vendita soggette a vigilanza veterinaria	N° depositi autorizzati
177	227	68

CONTROLLO DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' DI ISPEZIONE NEGLI ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO E IN ALTRE ATTIVITA' ALL'INGROSSO REGISTRATE (fase di distribuzione - commercializzazione)

In fase di commercializzazione gli interventi sono affidati ai Tecnici di Prevenzione, secondo assegnazione territoriale e piano organizzativo di servizio.

L'attività di campionamento, in fase di produzione, controlli igienici ambientali, campionamenti di prodotti finiti, piani di campionamenti previsti dal PRISA, è affidata ai Tecnici della Prevenzione coadiuvati se necessario, dal Veterinario competente per territorio.

I Tecnici di Prevenzione si confrontano con il Referente per la commercializzazione nel caso di particolari problematiche riscontrate nello svolgimento dell'attività di competenza o nel caso di riscontro di esiti non conformi nei campionamenti eseguiti, anche per la predisposizione degli interventi successivi.

Nello svolgimento del controllo ufficiale viene dato particolare rilievo alle verifiche da svolgere presso gli impianti o gli esercizi che sono stati oggetto negli anni precedenti di carenze o prescrizioni, implementando la frequenza dei controlli.

Le ispezioni vengono effettuate secondo le tipologie di verifiche previste dal Piano Regionale e con utilizzo della specifica modulistica.

Per il programma dei controlli si rimanda alla tabella riassuntiva.

Sono inoltre previste ispezioni nei locali di macellazione di pollame e lagomorfi fino a 500 capi/anno (ogni 12 mesi) ed in quelli con macellazioni fino a 10.000 capi (ogni 6 mesi).

ATTIVITA' DI ISPEZIONE E AUDIT NEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI O REGISTRATI ASSOGGETTATI A SPECIFICA CLASSIFICAZIONE DEL RISCHIO (fase di produzione)

La programmazione dell'attività avviene in funzione della classificazione del rischio. Ad ogni impianto è stato assegnato un unico valore di rischio complessivo, valutato sulle diverse tipologie presenti.

Per quanto riguarda i macelli, considerata la presenza costante del Servizio, che, oltre all'ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, si ritiene sufficiente una sola ispezione annuale da parte di un team ispettivo comprendente il veterinario ufficiale. Tale possibilità è stata estesa anche alle altre tipologie produttive presenti nello stabilimento in quanto la presenza veterinaria fornisce sufficienti garanzie di igienicità. Ugual criterio è stato adottato anche per la programmazione degli audit.

Negli altri impianti, visti i buoni risultati conseguiti gli scorsi anni, le ispezioni e gli audit vengono condotti da una équipe di veterinari formata, per quelli che necessitano maggiore attenzione, dal veterinario assegnato all'impianto e da uno o più colleghi di un altro distretto, per gli altri, e comunque a turno negli anni, l'équipe è costituita da veterinari dello stesso distretto.

I convenzionati sono stati inseriti nei vari gruppi, quelli già formati come componenti attivi, gli altri come personale in formazione.

Sono stati individuati 6 gruppi, composti da personale di distretti diversi, che effettueranno ispezioni e audit negli stabilimenti considerati più problematici.

Ogni intervento deve essere completo, comprendere tutte le verifiche previste per ogni attività effettuata e può essere svolto anche in più sedute, anche se, nella rendicontazione, deve essere conteggiato una sola volta.

In caso di sospetto o in caso di particolari emergenze, le frequenze saranno modificate secondo le necessità emerse.

Tutti gli interventi di controllo ufficiale devono essere effettuati nell'ambito del Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare e registrati sui sistemi informativi.

Le ispezioni svolte per valutare la risoluzione delle non conformità da parte dell'OSA e non incluse in un successivo controllo programmato verranno considerate controlli supplementari e come tali a carico totale dell'imprenditore (Art. 28 Reg.882/04).

Frequenze minime previste, ispezioni e audit, secondo la classificazione del rischio dell'impianto:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	6 (bimestrale)	1 (annuale)
MEDIO ALTO	4 (trimestrale)	1 (annuale)
MEDIO BASSO	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)
BASSO	2 (semestrale)	0,5 (biennale)

La quantificazione dell'attività risultante dall'applicazione del Piano, è descritta nella iniziale tabella riassuntiva.

Sono stati previsti inoltre 5 audit integrati con la partecipazione di componenti dei tre Servizi coinvolti nello specifico gruppo di lavoro trasversale (Servizi Veterinari S.C. Area B e Area C e S.I.A.N.), che verranno svolti presso strutture produttive a competenza mista:

PREVISIONE ESECUZIONE PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE IN PRODUZIONE

Se l'attività del macello, attualmente interrotta, non riprenderà nel corso dell'anno si prevede di poter rispettare la programmazione al 100%.

In caso contrario dipenderà dalla data di ripresa dell'attività e dall'entità delle macellazioni.

ATTIVITA' DI ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI MACELLATI

Tale attività comporta la priorità del 100%, al fine di dare risposta alle richieste dell'utenza e non arrecare pregiudizio ai bisogni delle imprese di macellazione territoriali.

Per quanto riguarda la presenza del veterinario negli impianti ex capacità limitata, è per ora possibile garantire la presenza veterinaria in tutti gli impianti più importanti. Nelle altre strutture, considerando le modalità di macellazione, il buon livello igienico raggiunto in fase di lavorazione da personale che ormai

da anni è invariato, la presenza di piani di autocontrollo adeguati ed implementati, si ritiene di poter limitare la presenza del Veterinario alle fasi di visita ante e post mortem. Va da sé che non è possibile, in tali impianti, rispettare il dettato dell'allegato 1 punto D1 del Regolamento 854/CE secondo il quale la visita post mortem deve essere eseguita IMMEDIATAMENTE dopo la macellazione.

Tutti i Veterinari del Servizio svolgono attività ispettiva presso gli impianti di macellazione territoriali, ed alcuni dedicano all'ispezione delle carni la quasi totalità del tempo lavoro per l'elevato numero di capi macellati.

Generalmente l'attività viene svolta dal Veterinario dipendente, attraverso una opportuna calendarizzazione e turnazione delle macellazioni; in alcuni impianti, è comunque necessario affidare i compiti di ispezione ai Veterinari convenzionati.

Nella esecuzione della visita ante mortem, è prestata massima attenzione alla completezza ed alla congruenza delle informazioni riguardanti la catena alimentare, registrando le non conformità evidenziate e adottando le opportune misure restrittive nel caso di irregolarità accertate. Quando necessario vengono inoltrate le informazioni di ritorno al servizio competente sull'allevamento d'origine.

Nei macelli equini vengono eseguiti controlli per garantire che ogni animale ammesso nel locale del macello sia correttamente identificato, e, qualora non sia ragionevolmente possibile stabilirne l'identità, si procederà all'abbattimento separato e le carni saranno dichiarate non idonee al consumo umano. Eventuali irregolarità saranno prontamente comunicate al servizio competente sull'allevamento d'origine e, nel caso di animali originari da altro stato membro, all'UVAC.

Previsione numerica dell'attività di controllo delle carni degli animali macellati

L'entità delle macellazioni varia secondo tipologia di impianto e la previsione di macellazioni per l'anno 2012 è vincolata ad una eventuale ripresa dell'attività dell'impianto attualmente inattivo. In base all'attività del 2012 si può prevedere:

SPECIE	ENTITA' MACELLAZIONE	TOTALE IMPIANTI DI MACELLAZIONE
BOVINI ADULTI / VITELLI	18.000	8 industriali carni rosse 1 industriale AVICOLI 2 artigianali (Reg. 852) AVICOLI 23 macelli ex CL carni rosse
EQUINI	1.500	
SUINI / OVICAPRINI	14.000	
AVI / CUNICOLI	950.000	
SUINI A DOMICILIO PER AUTOCONSUMO ad uso FAMILIARE	200	

PREVISIONE ESECUZIONE ATTIVITA' DI ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI MACELLATI: 100% è d'obbligo prevedere la realizzazione del 100 % del programma di ispezione dei capi macellati, in quanto attività obbligatoria a termini di legge ed inderogabile, essendo prioritario fornire risposta completa alle richieste delle imprese produttive al fine di soddisfarne i bisogni senza pregiudizio per il prosieguo della loro attività (STANDARD 100

PIANO DI CONTROLLO ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Viene svolta attività integrata con l'Assessorato all'Agricoltura per il controllo sull'etichettatura delle carni bovine, in applicazione delle linee guida nazionali approvate con DM 20974 del 25/2/05.

L'attività di controllo è affidata, come negli scorsi anni, ai Tecnici della Prevenzione, eventualmente coadiuvati negli impianti di produzione primaria dai Veterinari ufficiali.

Vedere apposita tabella.

ATTIVITÀ STRAORDINARIA DI MONITORAGGIO PRODOTTI SCADUTI E RESI

Sono state programmate ispezioni presso le seguenti strutture come richiesto dal documento regionale:

- 3 Depositi Frigoriferi
- 3 Ipermercati
- 2 Impianti Prodotti A Base di Carne

PIANI DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI

La programmazione dei campionamenti, vedasi relativa tabella, è stata redatta in base alle indicazioni regionali in accordo con l'Area C ed il Sian.

PRINCIPALI ALTRE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE della S.C.

GESTIONE STATI DI ALLERTA ALIMENTARI

Tutti gli stati di allerta vengono gestiti in ottemperanza alle linee guida e si è in attesa di conoscere gli sviluppi delle nuove applicazioni informatiche.

Previsione di espletamento: 100 % delle segnalazioni (STANDARD 100 %)

SISTEMI INFORMATIVI REGIONALI

I dati di attività sono inseriti nei 2 sistemi informativi, vetalimenti ed infomacelli, cercando di migliorare la puntualità e la completezza dei dati.

Sarebbero opportune alcune modifiche al sistema Vetalimenti, soprattutto per quanto riguarda l'assemblamento dei dati ai fini delle rendicontazioni annuali. I dati che risultano dalle tabelle riassuntive, numero ispezioni e audit in particolare, non corrispondono all'attività

ACCERTAMENTI SULLE ACQUE UTILIZZATE NEGLI IMPIANTI PRODUTTORI DI ALIMENTI

Nel corso del primo sopralluogo verrà consegnata all'OSA la scheda per la valutazione dei fattori di rischio rete idrica fornita con il piano regionale, la cui compilazione, con gli interventi che ne dovrebbero scaturire, verranno valutati nella successiva ispezione.

Nelle istruttorie di registrazione/ riconoscimento degli stabilimenti produttori di alimenti, verrà preventivamente acquisita la dichiarazione di idoneità all'uso dell'acqua da parte del SIAN, nel caso di impiego di acqua di pozzo.

L'idoneità all'impiego delle acque secondo il DM 31/2001 sarà ratificata dal SIAN che offre collaborazione nella risoluzione di dubbi e/o casi problemi.

Integrazione con Assessorato Agricoltura

Con l'Assessorato all'Agricoltura, se prevista, continuerà la collaborazione per il piano di sorveglianza sull'etichettatura delle carni bovine e per le verifiche ai fini autorizzativi di eventuali nuovi centri di imballaggio uova.

Controlli piano UVAC

Verranno eseguiti dai Veterinari ufficiali e dai Tecnici di prevenzione, secondo tipologia di controllo e secondo indicazioni concordate con gli uffici preposti.

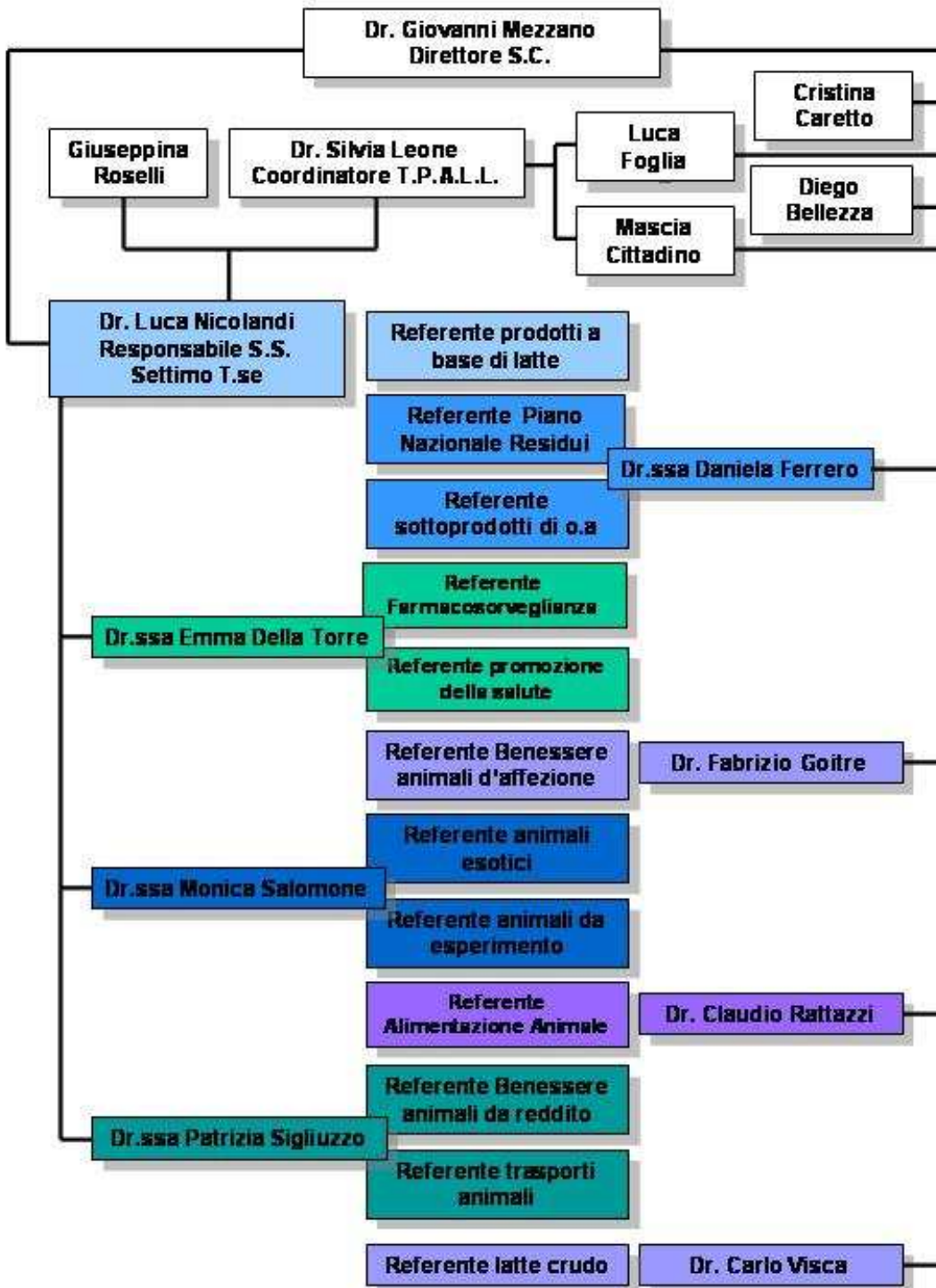
In collaborazione con l'Arpa di Ivrea, se richiesti, verranno eseguiti prelievi di carne appartenente a bovini allevati nella zona del Canavese per il controllo della radioattività ambientale

S. C. SERVIZIO VETERINARIO AREA C ASL TO 4 Igiene degli allevamenti

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I compiti, le funzioni, le responsabilità, l'assegnazione delle attività territoriali sono descritti in documenti organizzativi di Servizio.

Al momento il servizio è articolato come riportato nello schema di seguito riportato, che individua anche le referenze interne per argomento. Il piano aziendale è in via di revisione e dovrebbe essere reso noto nei prossimi mesi.



Tutto il personale, ciascuno per le proprie competenze, collabora alla piena attuazione del Piano aziendale.

Nei periodi di ferie ed in caso di assenza di personale, le sostituzioni vengono concordate a livello di distretto.

Le riunioni di servizio sono convocate, alternativamente, nelle tre sedi principali, e vi partecipa tutto il personale dirigente, che poi faranno partecipi dei risultati gli altri colleghi.

Dal PAISA scaturiscono, ogni anno, linee guida dedicate che vengono illustrate al personale in apposite riunioni di distretto.

Di seguito si riportano gli aspetti, relativi alla sicurezza alimentare, integrativi e specialistici del servizio che non sono stati indicati nella parte generale.

PNAA

Il PNAA è finalizzato alla tutela della salute umana ed animale, e garantisce un controllo sugli alimenti destinati alla alimentazione degli animali, da reddito e da affezione, secondo quanto prescritto dai Reg. 178/02/CE e 882/04/CE. Gli obiettivi del PNAA sono quelli di assicurare, sull'intero territorio nazionale, una omogenea, sistematica e continua azione di controllo sui mangimi, in tutte le fasi di produzione, lavorazione distribuzione e impiego; assicurare che gli operatori del settore mangimi (OSM), primi responsabili della sicurezza degli stessi, si attengano alle disposizioni legislative e osservino buone pratiche di produzione.

I controlli, come definiti nel Piano nazionale, prevedono sulla base della classificazione del rischio, una serie di sopralluoghi, (ispezioni mirate o su sospetto, audit) e di campionamenti volti alla ricerca di additivi non consentiti o impiegati in modo non corretto, di inquinanti ambientali e di microrganismi; si tenderà a monitorare la situazione attenendosi al piano regionale per quanto riguarda il numero dei campioni da prelevare ed effettuando i controlli sugli impianti di produzione e sui punti di commercializzazione e distribuzione e negli allevamenti, tenendo conto anche dell'analisi del rischio

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti e alla valutazione del rischio si è previsto di privilegiare le ispezioni rispetto agli audit nei mangimifici riconosciuti/registrati.

Sono previste attività di vigilanza/campionamento (1 campionamento su mangimi) nell'ambito degli scambi intracomunitari così come previsto dal Piano UVAC 2013.

PNR

Il PNR viene annualmente presentato dal Ministero della Salute alle Regioni e da queste alle ASL, con la programmazione e le indicazioni sul numero dei campioni da effettuare e le tipologie di animali/alimenti da sottoporre a campionamento e le molecole o i residui da ricercare.

La scelta degli allevamenti da sottoporre a sopralluogo è in parte casuale e in parte mirata, per individuare gli allevamenti problema, attraverso le segnalazioni di colleghi della Asl o liberi professionisti, i riscontri di positività al macello, l'assenza di ricette veterinarie nell'allevamento (vedi farmacovigilanza) o la scarsa credibilità dei dati obiettivi rilevabili su ARVET.

Le attività di campionamento saranno effettuate per la parte in allevamento dall'Area C e per la parte in macello in collaborazione del personale dell'area B con l'obiettivo di ridurre i costi mediante un utilizzo più efficace delle risorse di personale e di attrezzature.

Sono previste attività di vigilanza/campionamento (3 campioni ricerca sostanze indesiderate su equidi al macello) nell'ambito degli scambi intracomunitari così come previsto dal Piano UVAC 2013.

Nel 2013 l'attività è stata integrata dall'inserimento dell'ASL TO 4 nel "Piano regionale di monitoraggio sulla contaminazione da diossine e PCB negli alimenti di origine animale" (Piano SIN 2013) previsto con D.G.R. Piemonte n. 164 del 28/12/2012 che prevede l'effettuazione di campioni (latte ovacaprinico e uova) aggiuntivi indicati in tabella.

Chimici: diossine e PCB negli alimenti di origine animale" (Piano SIN 2013)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
20		Igiene degli Allevamenti

PIANO BENESSERE

La verifica delle condizioni di detenzione degli animali da reddito, limitato nel passato agli allevamenti di ovaiole, suini e vitelli, comprende ormai anche altre tipologie di animali : bovini da riproduzione, bovini da latte, bovini da ingrasso, equini, polli da carne e tacchini, ovaiole, conigli, ovacaprinici, parchi faunistici.

I sopralluoghi programmati verranno effettuati, fatte salve situazioni di urgenza/emergenza, in concomitanza con i controlli e/o i campionamenti per il PNAA e PNR e con le verifiche sul corretto uso del farmaco veterinario.

Sarà potenziata, come da programmazione regionale, l'attività di vigilanza negli allevamenti di:

- galline ovaiole considerata la scadenza del 1 gennaio 2012 per la messa al bando delle gabbie non modificate (D. Lgs. 267/03),
- polli da carne in funzione delle nuove misure di densità massima da rispettare in questi impianti (D. Lgs. 181/2010),
- suini, alla luce dell'obbligo introdotto dal D. Lgs 122/2011, di allevare scrofe e scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto,
- vitelli (D. Lgs 01.09.1998, n. 331).

E' prevista quindi la continuazione dell'attività di audit presso gli allevamenti di bovini, suini ed avicoli individuati e suddivisi in base alla programmazione regionale, parametrata sulla categorizzazione del rischio, sulla distribuzione territoriale degli allevamenti e sulla previsione di attività dei piani di controllo del benessere e della biosicurezza.

Sono previste attività di vigilanza/campionamento (3 controlli su equidi al macello) nell'ambito degli scambi intracomunitari così come previsto dal Piano UVAC 2013.

Inoltre il piano di attività sul benessere animale ha alcuni punti di contatto con il "Piano regionale di Sviluppo Rurale" (condizionalità - domanda unica e misura 215 del PSR) in Protocollo Tecnico con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA). Tale sovrapposizione comporta un'attività aggiuntiva, effettuata laddove possibile contestualmente agli altri controlli, riassunta nella tabella seguente.

Piano regionale di Sviluppo Rurale Piano regionale di Sviluppo Rurale - 2013				
Specie	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini	Non prevista	10		Igiene degli Allevamenti
Allevamenti ovicaprini		9		
Allevamenti suini		4		
Allevamenti avicoli		2		
Altri allevamenti		4		

Infine il controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello fanno parte dei compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione dell'Area C.

CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

E' uno dei settori maggiormente impegnativi per il personale dell'Area C, in quanto riguarda una filiera produttiva particolarmente delicata, altamente specializzata e con problematiche di tipo sanitario ed economico-finanziario molto pesanti.

Dal punto di vista sanitario l'attività è rivolta alla verifica delle condizioni igienico sanitarie di tutta la filiera, dalla salute degli animali produttori fino alla vendita del latte e dei prodotti ottenuti dalla trasformazione, effettuata dall'allevatore direttamente o attraverso i distributori automatici, al conferimento del latte alle centrali o ai caseifici per il confezionamento o la trasformazione e alla vendita.

Nei depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte, viene previsto l'intervento di un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi, così come per quanto riguarda l'attività di campionamento.

LATTE ALLA STALLA

Il controllo delle aziende produttrici di latte prevede un campionamento e un ispezione in percentuale differenziata (rispettivamente 20% e 15% degli allevamenti attivi) fatta eccezione per aziende conferenti latte "alta qualità e a distributori di latte crudo dove le campionamenti e ispezioni vengono effettuate annualmente o secondo programmi annuali regionali. Ogni anno particolare attenzione viene data alle stalle con "sfioramenti" persistenti rispetto ai parametri igienico sanitari anche al fine della piena applicazione dell'Intesa Stato/Regioni n. 159 CSR del 23/09/2010, relativa all'utilizzo del latte crudo non rispondente ai criteri previsti dal Reg. CE 853/04, ove si effettuano sopralluoghi, eventualmente ripetuti,

integrati con controlli e/o i campionamenti per il PNAA e PNR e con le verifiche sul corretto uso del farmaco veterinario.

Qualora in un'azienda si constatino condizioni igienico-sanitarie o di salute degli animali sfavorevoli, il Servizio veterinario dell'ASL competente impartirà prescrizioni scritte all'allevatore per ovviare alle carenze riscontrate. Procederà inoltre ad effettuare ulteriori verifiche, anche attraverso un ciclo completo di controlli sul latte prodotto.

Si attende il programma regionale per le ricerche di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici) con metodo di screening e di conferma multiresiduo su un numero concordato di campioni.

Nel corso dell'anno si prospetta di approfondire modalità e metodi per attività di formazione rivolta agli operatori del settore con particolare riferimento alla predisposizione e all'utilizzo di manuali di buone prassi nella azienda agricola a produzione latte.

LATTE CRUDO/DISTRIBUTORI

Sui distributori automatici di latte crudo saranno eseguiti tutti i controlli annuali con prelievo di latte per la ricerca di microrganismi patogeni e aflatossine nei distributori e nelle aziende produttive, secondo piano regionale (circolare regionale 22 gennaio 2013 prot. n. 2402/DB2002) così come riassunti nelle tabelle sottostanti. I risultati del piano 2012 sono riassunti nelle tabelle seguenti.

Controlli distributori di latte crudo		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
50		Igiene degli Allevamenti
Controlli allevamenti conferenti a distributori di latte crudo		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
19		Igiene degli Allevamenti

Nel 2013 è prevista l'emanazione, con apposito atto dell'Amministrazione regionale, delle prime linee guida per la produzione di latte d'asina destinato alla vendita diretta. Poiché nell'ASL TO 4 insistono 3 allevamenti autorizzati a questa tipologia di vendita si provvederà ad adeguare i controlli alle indicazioni regionali.

PRODOTTI A BASE DI LATTE

La programmazione delle attività negli impianti di lavorazione e trasformazione è articolata sulla base della distribuzione territoriale (riassunta nella tabella) e delle tipologie autorizzative come di seguito riportato.

Tipologia Produttiva	Autorizzazione	Numero
Industriale	Riconoscimento	6
Stagionatura/Riconfezionamento	Riconoscimento	12
Artigianale	Riconoscimento	5
Aziendale	Riconoscimento	53
Alpeggio	Riconoscimento	24
Aziedale	Registrazione	31
Alpeggio	Registrazione	25

Attività di ispezione in depositi all'ingrosso registrati

Gli interventi sono affidati ai Tecnici di Prevenzione, secondo assegnazione territoriale e piano organizzativo di servizio.

L'attività di campionamento, in particolare con riferimento al Piano UVAC, è affidata ai Tecnici della Prevenzione coadiuvati se necessario, dal Veterinario competente per territorio.

Le ispezioni saranno effettuate secondo le tipologie di verifiche previste dal Piano Regionale e con utilizzo della specifica modulistica.

Sono previste attività di vigilanza/campionamento (16 campionamenti e controlli su prodotti a base di latte) nell'ambito degli scambi intracomunitari così come previsto dal Piano UVAC 2013.

Attività di ispezione negli stabilimenti riconosciuti o registrati assoggettati a specifica classificazione del rischio

La programmazione dell'attività è stata effettuata in funzione della classificazione del rischio. Ad ogni impianto è stato assegnato un unico valore di rischio complessivo, valutato sulle diverse tipologie presenti.

Le ispezioni saranno condotte dal veterinario assegnato all'impianto (caseifici industriali) o al distretto territoriale (caseifici artigianali e aziendali).

Tutti gli interventi di controllo ufficiale verranno registrati sui sistemi informativi nel rispetto delle frequenze minime previste, ispezioni e audit, secondo la classificazione del rischio dell'impianto.

Attività di audit negli stabilimenti riconosciuti o registrati assoggettati a specifica classificazione del rischio

Per quanto riguarda l'attività di audit, al fine di rendere il più omogeneo possibile il controllo ufficiale, è stato predisposto, sulla base dei risultati del piano audit dell'anno precedente, un piano di audit in cui il ruolo di RGA è stato svolto dal referente ASL TO4 per la filiera lattiero casearia, fatta eccezione per gli stabilimenti direttamente assegnati all'operatore stesso (riportato nella successiva tabella) Tale piano interessa gli stabilimenti maggiormente "sensibili", cioè con problematiche emergenti o a maggior rischio, coprendo il 50% degli audit previsti dalle frequenze regionali. Tali audit verranno effettuati da gruppi di veterinari costituiti da 3 operatori per gli stabilimenti industriali o 2 operatori per gli altri stabilimenti.

Allo scopo di uniformare le modalità di conduzione verranno utilizzate linee guida aziendali scaturite dal gruppo di lavoro interservizi.

Sono previsti inoltre audit interservizi presso impianti a valenza mista

Tutti gli interventi verranno rendicontati con verbali previsti dal PRISA ed archiviati insieme alle check list previste dalle linee guida aziendali.

Nel 2013 verranno predisposte procedure operative aziendali per il controllo ufficiale delle aziende della filiera lattiero-casearia che presentano le caratteristiche previste per la microimprese della filiera alimentare dalla D.D. della Regione Piemonte del 15 ottobre 2012, n. 692 "Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa".

I contenuti delle procedure e i risultati delle attività di controllo verranno presentati a tutti i titolari di caseifici di aziende agricole dell'ASL TO 4 durante due corsi di formazione organizzati in collaborazione con le associazioni di categoria APA Torino, Coldiretti e Agenform di Moretta.

Si attende il programma regionale per la ricerca della fosfatasi alcalina nel latte destinato alle imprese alimentari per valutare l'appropriatezza dei processi produttivi ove tale materia prima viene sottoposta a trattamento termico.

FARMACO SORVEGLIANZA e FARMACO VIGILANZA

In attesa del piano regionale sul potenziamento delle attività di controllo, alla luce delle linee guida emanate dal Ministero della salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012, l'attività sul territorio per l'ASL TO 4 prevede un sopralluogo all'anno in tutti gli allevamenti autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari e in percentuale sugli allevamenti che utilizzano medicinali veterinarie.

Le verifiche sul corretto uso del farmaco (controllo dei registri, delle registrazioni, della corretta detenzione delle ricette ecc...) saranno eseguiti contestualmente con altri controlli, sul benessere animale, sulla produzione del latte o in occasione di campionamenti per il PNR o il PNAA, e in tutti i casi di segnalazione pervenute, relative a prelievi di campioni effettuati al macello su animali provenienti da allevamenti del territorio della ASL TO 4.

La mancanza di indicazioni regionali in merito al piano sul potenziamento delle attività di controllo, alla luce delle linee guida emanate dal Ministero della salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012, e l'impossibilità di utilizzare il sistema SIPREV (l'ultimo dato utilizzabile risale al I° semestre 2010) rendono i controlli a rischio di efficacia.