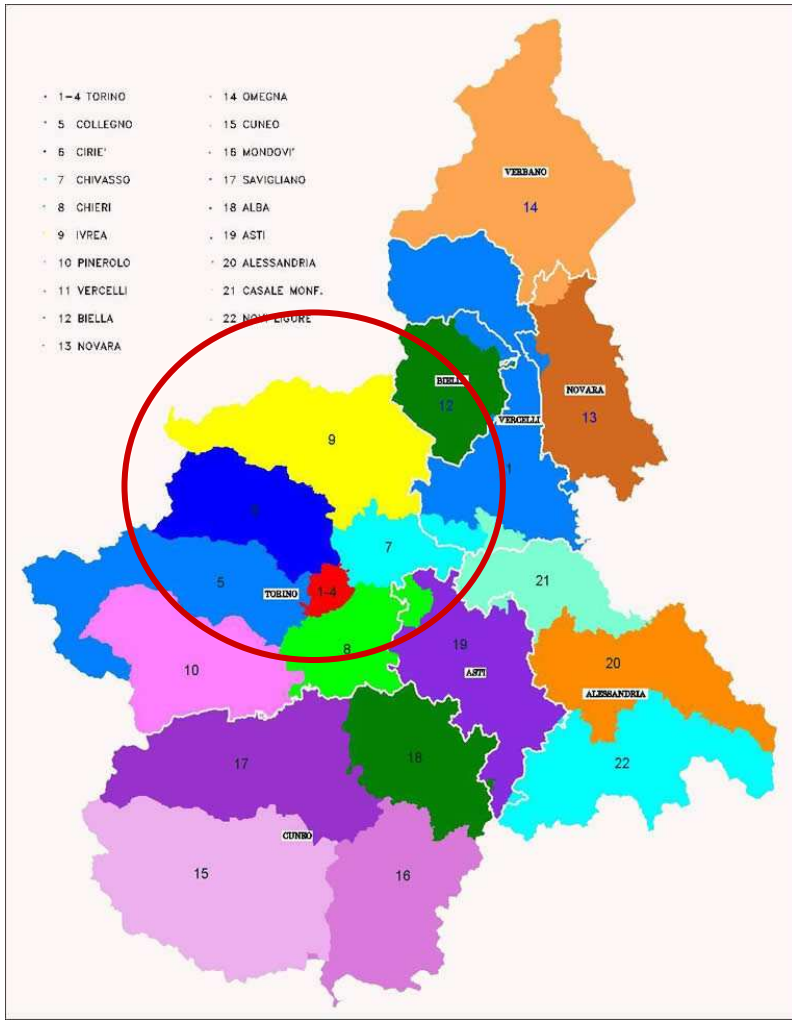
ARTICOLAZIONE TERRITORIALE E SEDI



ACCORPAMENTO

ASL 6 di Ciriè +
ASL 7 di Chivasso +
ASL 9 di Ivrea -
Distretto Venaria ASL 6 =

ASL TO 4

STRUTTURA COMPLESSA AREA B
DIRETTORE DI STRUTTURA COMPLESSA AREA B IVREA
(RICOPRE ANCHE L'INCARICO DI DIRETTORE
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE)

N°3 SEDI
CIRIE' (ORA LANZO T.SE)- IVREA – SETTIMO T.SE

N°2 DISTRETTI
CUORGNE' – CHIVASSO

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE

Personale al 31/10/2013

CIRIE' ora LANZO T.SE
3 Veterinari Dipendenti
1 Veterinario Convenzionato
2 Tecnici Prevenzione
2 Amministrativi

SETTIMO TORINESE
3 Veterinari Dipendenti
4 Veterinari Convenzionati
2 Tecnici Prevenzione
1 Amministrativo

IVREA
7 Veterinari Dipendenti
3 Veterinari Convenzionati
3 Tecnici Prevenzione
2 Amministrativi

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE

SEDE	VETERINARI DIPENDENTI	VETERINARI CONVENZIONATI	TECNICI PREVENZIONE	AMMINISTRATIVI	TOTALI
CIRIE'/LANZO	3	1	2	2	8
IVREA	7	3	3	2	15
SETTIMO T.SE	3	4	2	1	10
TOTALI	13	8	7	5	33

PATRIMONIO PRODUTTIVO/IMPIANTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO

- MACELLI
- IMPIANTI DI SEZIONAMENTO
- PREPARAZIONI A BASE DI CARNE E CARNI MACINATE
- PRODOTTI A BASE DI CARNE
- PRODOTTI ITTICI
- RICONFEZIONAMENTI
- CENTRI DI IMBALLAGGIO UOVA/OVOPRODOTTI
- DEPOSITI FRIGORIFERI

PATRIMONIO PRODUTTIVO/IMPIANTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO

STABILIMENTO	ASL 6 CIRIE	ASL 7 CHIVASSO	ASL 9 IVREA	ASL TO4
MACELLI	5	11	16	32
SEZIONAMENTI	5	3	9	17
PRODOTTI A BASE DI CARNE e PREP CARNEE	4	5	10	19
CENTRI IMBALLAGGIO UOVA	1	3	0	4
DEPOSITO FRIGORIFERO	0	1	4	5
TAGLIO E CONF. SALUMI FORMAGGI	1	0	0	1

PATRIMONIO PRODUTTIVO/IMPIANTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO/ FREQUENZE CONTROLLI

La valutazione del rischio influenza la programmazione dei controlli per gli impianti riconosciuti

Le frequenze minime di ispezione e di audit si basano sulla categoria di rischio specifico del singolo stabilimento senza tenere in considerazione la tipologia di attività produttiva

PATRIMONIO PRODUTTIVO/IMPIANTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO/FREQUENZE CONTROLLI

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)

PATRIMONIO PRODUTTIVO/IMPIANTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE (VENDITA AL DETTAGLIO)

- MACELLERIE/POLLERIE
- PESCHERIE
- GDO (DISCOUNT – SUPERMERCATI – IPERMERCATI)
- ESERCIZI DI VENDITA SU AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI
- DEPOSITI ALL'INGROSSO (CARNI CONFEZIONATE E ALTRI PRODOTTI DI O.A.)
- LABORATORI DI SMIELATURA (ANNESSI AD ALLEVAMENTI ED AUTONOMI)
- Locali macellazione pollame e lagomorfi in deroga al Reg. CE/853/04

PATRIMONIO PRODUTTIVO/IMPIANTI SOGGETTI A REGISTRAZIONE (VENDITA AL DETTAGLIO)/FREQUENZE CONTROLLI/DATI ATTIVITA'

Tipologia esercizio	Numero stabilimenti	Previsti da PAISA	controlli effettuati al 30/09/2013 *
Vendita carni ed ittici solo preconfezionati	168	20%	88%
Vendita e sezionamento finalizzato alla vendita carni/ittici	49	50%	75%
Vendita con laboratorio di preparazioni e prodotti a base di carni (compresi laboratori annessi ad ambulanti)	438	50%	80%
Negozi mobili e banchi temporanei su area pubblica (salumi,formaggi,carni ed ittici)	237	20% delle aree mercatali e controllo a campione dei banchi presenti	58
Vendita carni/ittici presso ipermercati	12	100 %	70%
Depositi correlati alla vendita ambulanti	70	50%	68%
Laboratori di smielatura	105	30%	95%
Depositi frigoriferi di carni preconfezionati registrati e altri alimenti di O.A.	52	30%	77%
Locali di macellazione pollame e logomorfi in deroga al Reg.853/2004	5	Controlli ogni 6 – 12mesi	90%

* fonte vet-alimenti

CONTROLLI

LE ATTIVITA' DI CONTROLLO VETERINARIO HANNO 3 TIPOLOGIE ESSENZIALI DI EROGAZIONE:

- **CONTROLLI DI TIPO PROGRAMMATO**
- **CONTROLLI DERIVATI DA RICHIESTA DELL'UTENTE**
- **CONTROLLI DOVUTI A SITUAZIONI DI EMERGENZA.**

Il controllo ufficiale si esercita nel rispetto dei principi contenuti nelle norme e negli atti di organizzazione Nazionale, Regionale e dell'Azienda ASLTO4.

Il controllo ufficiale nell'ambito della Struttura Complessa Area B viene effettuato sulla base di:

- indicazioni regionali stabilite dal PRISA
- programmazione locale PAISA
- linee guida e programmazione Area B

CONTROLLI

TIPI DI CONTROLLO

- Controllo ufficiale sugli impianti di produzione
- Controllo ufficiale in fase di commercializzazione

METODI E TECNICHE DI CONTROLLO

- Verifiche ispettive
- Attività di Audit
- Campionamenti ed analisi

CONTROLLI

ALTRE ATTIVITA' DI CONTROLLO

ALLERTE

UVAC

ESPOSTI

ALTRE ATTIVITA' PREVALENTI

NIA

PARERI PREVENTIVI IGIENICO EDILIZI

PIANI SPECIALI

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 ai Tecnici della Prevenzione, eventualmente coadiuvati negli impianti di produzione dai Veterinari Ufficiali.

N°esercizi di vendita al dettaglio da controllare nel 2013	*Controlli di filiera*	*N°macelli da controllare nel 2013*	*N°sezionamenti autonomi da controllare nel 2013*	TOTALE CONTROLLI
27	3	4	1	35

PIANI SPECIALI

PROGETTI SPECIALI DI CAMPIONAMENTO – ATTIVITA' DI MONITORAGGIO PER RICERCA ALLERGENI

ALLERGENI non dichiarati in etichetta in prodotti a base di carne (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)

Ricerca beta-lattoglobuline e ovoproteine

N. 7 campioni nel 2013

PIANI SPECIALI

ATTIVITA' STRAORDINARIA DI MONITORAGGIO SULLA CORRETTA GESTIONE DEI PRODOTTI SCADUTI E DEI RESI ALIMENTARI

Fase di commercializzazione/deposito valutazione :

- **gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali)**

- **gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30.09.2004)**

- **gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati)**

PIANI SPECIALI

- **esistenza ed applicazione di una procedura che indichi per i resi:**
  - **sistemi di identificazione**
  - **modalità di stoccaggio**
  - **temperature di conservazione**
  - **tempi di stoccaggio**
  - **modalità di trasporto**
  - **destinatario**

<u>Fase di produzione valutazione</u> :

- **gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti**
- **gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione**

PIANI SPECIALI

- **esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei resi:**
  - **gestione delle modalità di ritiro e delle fasi di trasporto**
  - **criteri per l'accettazione dei resi**
  - **tracciabilità**
  - **modalità e tempi di stoccaggio e di conservazione**
  - **sistemi di identificazione**
  - **temperature di mantenimento**
  - **valutazione del rischio per il successivo utilizzo**
  - **gestione degli alimenti scaduti**
  - **gestione alimenti con TMC superato**
  - **modalità dell'eventuale trattamento, trasformazione, riconfezionamento, gestione dell'eventuale prolungamento della shelf life**

3 Depositi Frigoriferi
3 Ipermercati
2 Impianti Prodotti a base di carne

ATTIVITA' INTEGRATE

L'integrazione operativa tra la S.C. del Servizio Veterinario Area B, con le altre SS.CC. si esplica in diverse attività quali:

- **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 diffusive, piani di emergenza;**
- **vigilanza sulle zoonosi secondo protocollo SISP/Area A;**
- **controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello;**

ATTIVITA INTEGRATE

- **controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione in applicazione del PNR;**

- **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;**

- **attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte, ove viene previsto l'intervento di un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi;**

- **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;**

ATTIVITA' INTEGRATE

- **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;**

ATTIVITA' INTEGRATE

- **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).**