

RENDICONTAZIONE

PAISA ASL TO4

ANNO 2015

Parte generale

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

SIAN

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 fino al 31/12/2016 sono previste due S.C. SIAN, su tre sedi (Ivrea, Settimo Torinese, Ciriè); dall'1/1/2017 le S.C. verranno unificate in un'unica struttura, mantenendo le stesse sedi. Nel mese di febbraio 2015 il Direttore del SIAN di Ivrea è andata in pensione e il Direttore delle altre due sedi al momento è a "scavalco" sulla sede di Ivrea, in attesa dell'unificazione delle strutture.

All'interno del SIAN di coordinamento sono presenti al momento attuale una Struttura Semplice territoriale (SS SIAN Ciriè) e una Struttura Semplice "trasversale" (SS 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); per quanto concerne la sede di Ciriè, nel mese di dicembre 2014 ci si è ritrasferiti negli uffici dello stabile di Via Cavour 29, risistemati dopo i problemi di staticità: i locali risultano pertanto nuovamente sufficienti, anche in considerazione dell'ulteriore diminuzione di personale SIAN (vedere paragrafo "personale in organico").

Attrezzature

Le auto a disposizione dei SIAN, in alcuni casi vetuste, a seguito di "fuori uso" di due unità, non sostituite, sono attualmente undici e sono insufficienti per le necessità dei servizi SIAN, nonostante gli interventi di ottimizzazione dell'utilizzo del parco auto del Dipartimento di Prevenzione.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza sono sufficienti per quanto riguarda le macchine fotografiche e i termometri; sono stati altresì acquisiti i clorimetri necessari, nonché tre stampanti ad aghi (per tutto il Dipartimento di Prevenzione) che permettono la stampa su modulo continuo di documenti in più copie (come ad esempio i verbali); mancano a tutt'oggi plotter per la stampa di planimetrie di grandi dimensioni.

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 Veterinaria, peraltro non più prevista nel nuovo Piano Aziendale dell'ASL TO4, e di prossima probabile soppressione.

Dotazioni uffici:

I locali a disposizione dell'area A non sono adeguati alle necessità del personale presente nei vari distretti, in particolare quello di Settimo.

Attrezzature:

Le auto a disposizione, alcune vecchie, non sono sufficienti. Dal 2011 il piano di rientro dal debito aziendale ha portato a delle rimodulazioni per ottimizzare l'utilizzo del parco auto di servizio, l'organizzazione e la gestione delle autovetture del Dipartimento di Prevenzione.

Le attrezzature informatiche, la dotazione della strumentazione per l'attività sanitaria e per la vigilanza sono sufficienti.

AREA B**Articolazione territoriale e sedi:**

Attualmente è presente una S.C. su quattro sedi: Ciriè, Ivrea, Settimo Torinese, Cuoragnè, coperte da un Direttore che svolge anche il ruolo di Direttore del Dipartimento.

Dotazioni uffici:

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti; per problemi di spazio e organizzativi, (il SIAN ha perso presso la sede di Ciriè, per messa in quiescenza nel corso del 2015, il personale amministrativo in numero di due persone che rappresentavano il 100% dell'effettivo) si è creata una segreteria condivisa tra Servizio Veterinario Area B e SIAN, allocata in un unico ufficio, situazione che ha penalizzato il Servizio Veterinario Area B che di fatto ha perso un locale rispetto alla situazione precedente.

Attrezzature:

Le auto a disposizione sono n. 8 e non sono sufficienti, pur con una organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale 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; Una situazione carente si riscontra negli impianti di macellazione per la presenza di strumenti informatici datati e obsoleti, che non permettono un corretto accesso alle Banche Dati, viste anche le variazioni dei sistemi operativi avvenute negli ultimi anni. Nel corso del 2015 è stato richiesto alla S.C. Sistemi Informatici l'acquisto di dotazioni informatiche da utilizzare presso i macelli.

AREA C**Articolazione territoriale e sedi**

Nell'ASL TO4 è presente attualmente una S.C. su tre sedi (Lanzo T.se, Settimo Torinese e Cuoragnè) con una struttura di appoggio a Chivasso; è presente una Struttura Semplice territoriale.

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano in numero ridotto per il personale in dotazione al Servizio; si continua ad auspicare anno dopo anno l'assegnazione di alcuni ulteriori locali.

Attrezzature

Le auto a disposizione sono n. 6 e sono insufficienti anche perché 2 vetture su 6 (>30%) sono obsolete. In pratica il Servizio non ha a disposizione i mezzi per far operare tutti i suoi operatori.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) invece sono stati adeguati nel corso del 2015.

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

È continuata anche nel 2015 l'attività di progressiva omogeneizzazione delle modalità di lavoro tra le sedi dei servizi e tra le strutture deputate al controllo della sicurezza alimentare; si segnalano in questa sede gli aspetti più significativi:

- l'adozione della Deliberazione n. 938 del 28/10/2015 di modifica della procedura operativa di cui alla precedente Deliberazione inerente all'identificazione dell'Autorità Competente ai sensi del Reg CE 882/04,
- la prosecuzione delle attività del gruppo di lavoro interservizi "controllo ufficiale", formatosi nel 2014, che

nel corso del 2015 ha redatto una procedura per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale,

- la revisione della procedura dipartimentale "Allerta" da parte del gruppo di lavoro specifico,
- la comunicazione a tutti i SUAP dell'ASL TO4 di specifiche istruzioni operative dipartimentali per la corretta applicazione della procedura di rilascio di pareri igienico-edilizi,
- la revisione del gruppo PAISA (Deliberazione n. 1091 del 16/12/2015), per conformarsi alle richieste della Regione Piemonte,
- la revisione della "Procedura Terzietà" implementando le istruzioni operative in materia di conflitto d'interesse anche alla luce del "pacchetto anticorruzione",
- l'avvio della redazione di linee guida per il controllo degli acquedotti consortili e degli approvvigionamenti privati a cura degli operatori SIAN facenti parte del "gruppo acque",
- riunioni "ad hoc" per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si è ritenuto necessario condividere scelte e decisioni,
- la prosecuzione dell'attività di integrazione tra SIAN e SVET, puntualmente descritta nei capitoli successivi.

Per quanto concerne l'utilizzo ottimale delle risorse, viste le criticità SIAN descritte alla voce "personale in organico", si è organizzata presso la sede di Ciriè una segreteria unica SIAN/SVET B (gestita da operatori SVET) per far fronte alla totale mancanza di operatori amministrativi SIAN presso tale sede. Inoltre, quanto previsto nella programmazione 2015 (ovvero che operatori SVET B svolgessero alcune attività di competenza SIAN, come ad esempio il controllo su depositi misti a prevalenza vegetale, su alcune gastronomie, su alcune ristorazioni al fine di potersi avvicinare di più alle percentuali di controllo indicate dal PRISA) è stato regolarmente svolto.

Come Dipartimento di Prevenzione, su specifico mandato della Direzione Aziendale, si è sviluppato un progetto dipartimentale di riorganizzazione degli operatori amministrativi, con i seguenti obiettivi:

1. censire in modo "puntuale" le attività svolte dagli operatori amministrativi dei vari servizi
2. risolvere, attraverso riorganizzazioni interne e gestione integrata del personale amministrativo, le criticità che si sono presentate nel corso dell'anno 2015
3. rilevare le criticità emergenti nel prossimo futuro per trovare soluzioni atte ad assicurare il funzionamento dei servizi in assenza di assegnazione di nuove risorse amministrative

La programmazione annuale è stata svolta dal gruppo PAISA, che concorda le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti; all'interno del SIAN dal Direttore e Responsabili e dai Coordinatori/facenti funzioni di coordinamento delle tre sedi. Periodicamente è stato monitorato l'andamento delle attività sia all'interno dei singoli servizi, durante riunioni di servizio e confronti tra i vari operatori addetti alla programmazione, sia tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, attraverso riunioni del gruppo PAISA e del gruppo PLP.

Personale in organico 2015 (Country profile, profili professionali, compiti assegnati)

S.C. SIAN – situazione al 31/12/2015

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 – personale equivalente

Direttori	1 Direttore Sede di Ciriè e Settimo - Coord – dedicato per il 40% alla Direzione Integrata della Prevenzione, a "scavalco" sulla sede di Ivrea	1	0	0,6
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 e Coordinatore Referenti Allerta) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,3
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 (Coordinatore anche del Personale del comparto del Dip Prevenzione) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno coordinatore del sistema informativo acque e micologo e uno micologo)	10	0	8,7
Dietisti	2 dietisti	2	0	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4	0	4

Rispetto al 2014, l'organico dei SIAN ha subito nuove depauperazioni, precisamente:

- il Direttore della Sede di Ivrea (in quiescenza dal 27/2/2015)
- i due amministrativi della sede di Ciriè (entrambi posti in quiescenza, uno a gennaio 2015, uno a giugno 2015) -per i quali non è prevista alcuna sostituzione- si veda anche il paragrafo "Organizzazione dipartimentale, procedure e programmi per l'utilizzo ottimale delle risorse"

AREA A - S.C. SANITA' ANIMALE - situazione al 31/12/2015

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 Veterinaria (Struttura in fase di soppressione) 10 Dirigenti veterinari Sede Cuorgnè/Ivrea (di cui 1 al 60% in Area A, e per la restante percentuale in Area B) 6 Dirigenti veterinari Sede Settimo (di cui 1 part time al 60%)	28	5 (77 ore settimanali)	19

	10 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo/Ciriè (di cui 1 part time al 40%:)			
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (part time al 70%, e condiviso con Area C Settimo)	3	0	0,8
Amministratori/Commessi/O.S.S./Operatori tecnici	4 Amministratori Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministratori Sede Settimo/Chivasso 1 Commesso Sede Chivasso 1 O.S.S. Special. Sede Chivasso 5 Amministratori Sede Ivrea/Cuornè 1 Operatore tecnico Sede Ciriè	16	0	8

La O.S.S. (Sede di Chivasso), il Commesso (Sede di Chivasso), tre Amministratori (Sede di Cuornè) e un Medico Veterinario (Sede di Cuornè), hanno usufruito dei permessi previsti dalla Legge 104/92

AREA B – situazione al 31/12/2015

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. Area B e Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL TO 4	1	0	0.1
Dirigenti Veterinari	Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento Referente per l'ASL TO 4: filiera commercializzazione, ristorazione collettiva, MTA, gruppo di lavoro audit su OSA; Responsabilità locali: etichettatura carni bovine, gestione vigilanza, riconoscimenti, informatizzazione, comunicazione, veterinari convenzionati. 1 Dirigente con Responsabilità locali: import-export, piani UVAC, sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, miele. 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: aree mercatali ASL TO 4; Responsabilità locali: filiera carni rosse di ungulati, lavorazione e trasformazione carni, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, protezione animali al macello Sede Settimo T.se 1 Dirigente con funzione di coordinamento Responsabile SSD NIV Referente per l'ASL TO 4: filiera carni bianche, uova e ovoprodotti, audit di sistema; Responsabile scientifico benessere Animale; Responsabilità locali: commercializzazione,	13		10,55 100%

	DIA, audit sull'OSA, gestione vigilanza, aree mercatali, miele 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: sistema di allerta, informatizzazione, filiera macellazione e sezionamento carni rosse; Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, riconoscimenti comunitari, protezione animali al macello, filiera lavorazione e trasformazione carni. 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: gestione piani di monitoraggio UVAC, etichettatura carni bovine Responsabilità locali: filiera prodotti della pesca 1 Dirigente assegnato al 100% all'Area C Sede di Ivrea 1 Dirigente con funzione di coordinamento Referente per l'ASL TO 4: filiera lavorazione e trasformazione carni, riconoscimenti comunitari, miele Responsabilità locali: commercializzazione, istruttorie DIA, audit sull'OSA, etichettatura carni bovine, import-export, piano ORAP e TSE, gestione Vigilanza, aree mercatali 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: comunicazione, veterinari convenzionati Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, piano residui impianti di macellazione 1 Dirigente con Responsabilità locali: filiera carni rosse di ungulati; 1 Dirigente in congedo dal 1/12/2014 al 1/12/2016); 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: protezione animali al macello Responsabilità locali: filiera carni bianche, uova, ovoprodotti; 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: filiera prodotti della pesca Responsabilità locali: sistema di allerta alimentare.			
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo (ok) 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo (ok) 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	3,4 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo (ok) 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(ok) 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4,5	0	3,5

A partire dal mese di marzo 2015 e per tutto il 2015 è stato assente per malattia il Direttore di S.C.; il suo posto è stato coperto dal Vicario fino al 30 settembre 2015, successivamente a tale data la Direzione Generale dell'ASLTO4 ha assegnato a scavalco la sostituzione del Direttore S.C. Servizio Veterinario Area B al Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C. Quanto sopra oltre a comportare una riduzione del personale di fatto impegnato sul territorio nell'attività di controllo ufficiale, ha causato un problema a livello organizzativo del Servizio.

Come negli anni precedenti un dirigente ha funzione di coordinamento Responsabile SSD NIV ed un dirigente veterinario è assegnato al 100% all'Area C.

Dal 1/12/2014 al 1/12/2016 un medico veterinario dirigente è in congedo ai sensi del D.Lvo 151/01 art 42

Un Dirigente Veterinario, in forza all'Area A ed assegnato al Servizio Veterinario Area B della sede di Ivrea, da novembre 2015 è stato reintegrato al Servizio Veterinario Area A all'80%.

Nella sede di Ciriè gli assistenti amministrativi hanno svolto anche le mansioni SIAN, pertanto la forza lavoro attribuita al Servizio veterinario Area B è stata abbattuta del 50% per tutto il 2015.

Un assistente amministrativo della sede di Ivrea ha fatto lunghi periodi di assenza (più del 50% dei giorni di lavoro) per malattia e aspettative.

Un tecnico della prevenzione ha usufruito di un periodo di astensione facoltativa per assistenza minore.

Un tecnico della prevenzione ha usufruito delle 150 ore spettanti per "diritto allo studio" per l'Anno Accademico 2014/2015, mentre un altro tecnico della prevenzione usufruisce da novembre 2015 delle 150 ore per l'Anno Accademico 2015/2016.

Un tecnico della prevenzione ed un amministrativo hanno usufruito dei permessi derivanti dalla Legge 104/92.

AREA C – situazione al 31/12/2015

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 Cuorgnè, 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 Torinese 3 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo Torinese 1 Dirigenti medici veterinari Sede Chivasso (2) 2 Dirigenti medici veterinari Sede Cuorgnè 2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo Torinese	9	0	6,3 (70%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuorgnè 1 Tecnico Sede Lanzo Torinese 1 Tecnico Sede Settimo Torinese (2) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Chivasso	4	0	2,6 (70%)
Amministrativi	1 assistente amministrativo Sede Cuorgnè (3) 1 assistente amministrativo Sede Settimo Torinese (3) 1 assistente amministrativo Sede Lanzo Torinese (3)	3	0	2,1 (70%)

(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) 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 TPALL e un dirigente sono part-time rispettivamente al 60% (TPALL) e al 70% (DIRIGENTE).

(3) per quanto riguarda il personale Amministrativo 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 2/3 del personale amministrativo usufruisce dei permessi della Legge 104/92.

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

Anche quest'anno è stata pubblicata sul sito dell'ASL TO 4 la programmazione del PAISA nel contesto del Piano Locale della Prevenzione (PLP).

Ai fini di poter mantenere una efficace comunicazione con il pubblico, si è avviato a livello dipartimentale un processo di aggiornamento di tutte le informazioni e modulistica inerenti ai servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Attraverso tale canale di comunicazione sono state costantemente accessibili al pubblico sia informazioni relative a problematiche di ordine generale, sia dati sull'attività svolta dai Servizi dell'ASL preposti al controllo degli alimenti in relazione al Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare.

In merito all'attuazione della trasparenza di cui al D. Lgs 33/2013 sono stati pubblicati, **aggiornati ed integrati**, sul sito aziendale alla voce Amministrazione Trasparente:

- i procedimenti amministrativi ad istanza di parte dei vari servizi del Dipartimento,
- le aree ed i processi esposti particolarmente a rischio e relative possibili fattispecie corruttive.

Nel corso del 2015 sono proseguiti 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 Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino, Coldiretti e Agenform di Moretta, durante i quali si sono illustrati i risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente ed individuati i punti deboli della filiera. Nel 2015 agli incontri ha partecipato anche l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Liguria del Piemonte e della Valle d'Aosta con l'obiettivo di dare indicazioni sugli aspetti gestionali ed igienici delle modalità di produzione con particolare riferimento alle non conformità analitiche, sia di tipo microbiologico che chimico.

Non essendo pervenute, per l'anno in corso, specifiche richieste o segnalazioni esterne, non si è ritenuto prioritario organizzare incontri informativi di comunicazione per la divulgazione di notizie relative a tematiche inerenti il PAISA, utilizzando la forma residenziale.

Nel mese di novembre è stato organizzato dal Servizio Veterinario Area B, a livello aziendale, un corso di formazione completo relativo a "La tutela del benessere animale alla macellazione" rivolto agli operatori del settore alimentare addetti alla macellazione ed alle operazioni correlate al benessere animale, ai sensi del Reg. CE/1099/2009 ed ai trasporti (Reg. CE/1/2005).

Nell'ambito del progetto regionale "Con meno sale la salute sale" si sono svolti rispettivamente a Cuornè e Settimo T.se due momenti di incontro/formazione organizzati in collaborazione con l'Associazione Panificatori e rivolti ai panificatori aderenti all'intesa, mentre in collaborazione con i Distretti si sono svolti tre incontri degli UCAD (Uffici di Coordinamento delle Attività Distrettuali) a Ivrea, Settimo T.se e Castellamonte, con la presenza di nefrologi, per illustrare il progetto ai Medici di Medicina Generale e pediatri di Libera Scelta.

I risultati della sorveglianza nutrizionale "OKkio alla salute" 2014 sono stati inseriti sul sito dell'ASLTO4 e pubblicizzati presso le scuole ed in tutte le occasioni possibili.

Il report della sorveglianza HBSC 2014 è stato inserito sul sito regionale solo alla fine di dicembre 2015 e quindi non è stato pubblicizzato dalla nostra ASL nel 2015.

LA FORMAZIONE

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, è stato organizzato un corso di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali, dal titolo "Sistema rapido di allerta: inquadramento, valutazione e gestione del rischio".

Nel 2015 è stato inoltre svolto – così come programmato - un corso ECM di formazione sul campo, con l'obiettivo di migliorare l'integrazione tra servizi, tra cui quelli che si occupano di sicurezza alimentare. Il corso ha visto la partecipazione di 20 operatori del Dipartimento di Prevenzione, appartenenti a diverse sedi, servizi e professionalità, che hanno trattato la tematica delle procedure in materia di controllo ufficiale, sperimentando "sul campo" gli strumenti utilizzati in questo ambito, migliorandone l'aspetto qualitativo e favorendone l'impiego in modo uniforme in tutto il territorio dell'ASL.

Si evidenzia al proposito che il Dipartimento di Prevenzione attraverso la S.C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali sede di Settimo Torinese è coinvolto nel progetto di ricerca corrente finanziato dal Ministero della Salute dal titolo "Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificativo destinato alle microimprese alimentari" cui è stato assegnato un budget di spesa per attività di formazione e informazione, il quale ha contribuito alla realizzazione dell'evento.

STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

In attuazione dell'Accordo Stato Regioni del 07/02/2013 concernente Linee guida per il funzionamento e miglioramento delle attività di controllo ufficiale, è stato attuato il processo di autovalutazione tramite check-list come previsto dalla nota regionale 16062/A1401A del 24 agosto 2015.

Entro il 30 settembre è stato individuato il responsabile aziendale dell'inserimento dei dati nella piattaforma informatica ed inviato in regione il relativo nominativo.

Il 30/12/2015, con nota prot. 114178, sono state inviate le check-list di autovalutazione redatte dal SIAN e dai 3 Servizi Veterinari.

AUDIT INTERNI

Nel mese di dicembre 2015 si è svolto, sulla base di quanto programmato, l'audit di sistema sulla Struttura Veterinaria Area A per verificare l'organizzazione generale del Servizio nei controlli ufficiali di Sicurezza Alimentare con particolare riferimento alla gestione delle anagrafi zootecniche privilegiando quegli aspetti trasversali che coinvolgono le altre strutture veterinarie.

I componenti del gruppo audit sono stati individuati dal Responsabile del programma Audit, e scelti tra i costituenti del gruppo "Audit interni", come da deliberazione del Direttore Generale ASL TO 4 n 0712 del 24/10/2012

GESTIONE ALLERTE-EMERGENZE-MTA

La funzionalità del nodo locale, garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche, è mantenuta attiva come da protocollo regionale.

I piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza sono stati costantemente aggiornati, sulla base delle disposizioni regionali e nazionali (vedi PLP programmazione 2015).

In data 19 e 20 novembre 2015 è stato organizzato il corso "Sistema rapido di allerta: inquadramento, valutazione e gestione del rischio", con l'obiettivo di far acquisire nuove conoscenze e sviluppare competenze e abilità agli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL della Regione Piemonte che si occupano direttamente o indirettamente di sicurezza alimentare nell'ambito dei controlli ufficiali effettuati ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004, relativamente all'organizzazione e al funzionamento del RASFF (Sistema di Allarme Rapido per Alimenti e Mangimi).

Il controllo ufficiale

LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

Nell'ambito dei servizi, come da richiesta regionale, sono stati individuati un medico SIAN e due medici veterinari di Area B e Area C incaricati allo svolgimento dei controlli sui laboratori analisi di autocontrollo ed a partecipare alle riunioni regionali specifiche e alla relativa formazione.

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

Obiettivi ASL:

- prosecuzione controlli sulle "cassette dell'acqua"
- controlli mirati del parametro piombo su utenze privilegiate

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1900	2193*

Indice di potabilità acquedotti pubblici**	93,8%
---	--------------

Controllo cassette acqua*	Controlli programmati: 20	Controlli effettuati: 21
----------------------------------	---------------------------	--------------------------

* **Commenti:** anche per il 2015 il controllo ha previsto, oltre al campionamento, l'ispezione dell'impianto e la verifica del piano di autocontrollo. La programmazione PAISA come si può vedere è stata rispettata

Controlli mirati del parametro Piombo su utenze privilegiate

È stato effettuato il controllo del parametro piombo presso le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali, così come da programmazione

Per quanto concerne la ricerca del Piombo negli acquedotti, tale parametro fa parte del controllo chimico di verifica, che viene svolto almeno una volta all'anno su tutti gli acquedotti di volume superiore ai 100 metri cubi/die.

Commenti: il controllo delle "cassette dell'acqua" è un'attività avviata negli ultimi tre anni, in considerazione della sempre maggior diffusione sul territorio dei distributori di acqua ad uso umano. Anche per il 2015 il controllo ha previsto, oltre al campionamento, anche l'ispezione dell'impianto e la verifica del piano di autocontrollo. Per il 2015 la programmazione dei controlli è stata mantenuta agli stessi livelli di quanto programmato e svolto nel 2014.

ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Si sono svolte le attività come da programmazione regionale PRISA; nella programmazione si era ipotizzato che l'azienda presente nel territorio dell'ASL TO4 fosse a basso rischio, quindi erano stati previsti per l'anno 2015 due sopralluoghi; la valutazione del rischio svolta nel corso dell'anno ha confermato che l'azienda è a basso rischio

ADDITIVI AROMI ENZIMI

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)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	33%	8	3	3	SIAN

Si precisa che nella nostra ASL gli stabilimenti di additivi sono tutti produttori/miscelatori di gas (anidride carbonica e azoto per uso alimentare), non si è ritenuto pertanto necessario, vista la tipologia di produzione, svolgere audit.

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Alimenti particolari e integratori alimentari	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
	35%	7	2	3	SIAN

MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON ALIMENTI – (MOCA)

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%	15 produttori 13 depositi	3 + 3 (3 ispezioni, 3 audit)	8 (5 ispezioni, 3 audit)	SIAN

Sono stati inoltre svolti 2 controlli sulla vendita al dettaglio e 229 controlli sugli utilizzatori

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

Monitoraggio resi			
Tipologia Impianto	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Depositi frigoriferi riconosciuti	3	3	SVETB
Ipermercati	3	3	SVETB/SIAN
Stabilimenti prodotti a base di carne	2	2	SVETB
Stabilimenti prodotti a base di latte	2	2	SVETC

Il monitoraggio è stato svolto nei seguenti ambiti:

- Depositi frigoriferi riconosciuti o registrati (Depositi e distribuzione all'ingrosso): 3
- Ipermercati: 3
- Stabilimenti di produzione riconosciuti:
 - o 2 prodotti a base di carne e
 - o 2 prodotti a base di latte, in quanto nell'ASL TO4 gli stabilimenti industriali prodotti a base di latte di una certa rilevanza produttiva sono due

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 prerequisite 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
233	10*	10	SIAN

* come da indicazioni sulle linee operative regionali controllo utilizzo fitosanitari

CONTROLLO DELLA VENDITA E DELL'USO DI PRODOTTI FITOSANITARI

Commercio prodotti fitosanitari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	40% (come da nota ministeriale n. 364-P del 9/1/2015)	85	34	34/37 (di cui una rivedita)	SIAN

OLI DI OLIVA

Nell'ASL TO4 ci sono due frantoi gestiti da piccole cooperative di produttori di olio (di cui uno per solo auto-consumo dei soci) e un produttore di olio al dettaglio, che frange le olive nel frantoio di cui sopra (che produce per conto terzi); non ci sono depositi all'ingrosso di solo olio, né confezionatori.

Nel 2015 è stato svolto il controllo ufficiale delle tre imprese di cui sopra (conteggiate nella tabella riassuntiva dei controlli alla voce "produttori al dettaglio"); si sono altresì effettuati due campionamenti di olio extravergine di oliva presso il frantoio che frange anche per conto terzi. Un terzo campione è stato fatto presso la GDO.

MICOLOGIA

Sono state garantite le attività indicate dal PRISA:

1. determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina
2. certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio
3. controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di referenziamento dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche
4. controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati
5. consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie
6. informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi

Per quanto concerne il punto 5, anche nel 2015 è stata organizzata con l'ASL TO5 nei mesi di settembre, ottobre, novembre, una reperibilità micologica sovrazonale per la consulenza agli ospedali siti nel territorio delle due ASL, svolta da micologi esperti nella determinazione microscopica del materiale fungino. Gli interventi effettuati in reperibilità sovrazonale effettuati dai micologi delle ASL TO4 e TO5 sono risultati in totale 7 di cui 3 presso gli Ospedali del territorio della ASL TO4. (si veda anche la tabella che segue).

Per quanto concerne la formazione dei micologi, è stato organizzato un corso di aggiornamento per i micologi dell'ASL TO4 e TO5, che svolgono insieme la reperibilità (vedere paragrafo formazione).

ASL TO4 e ASL TO5: dati servizio di reperibilità sovrazonale per la funzione micologica anno 2015

N°	data	chiamata	n. intossicati	materiale disponibile	fungo
1	Giovedì 03.09.2015	Ospedale IVREA	1	-----	Boletus gr. edulis
2	Mercoledì 16.09.2015	Ospedale MONCALIERI	1	pezzi di fungo	Hydnum repandum
3	Lunedì 12.10.2015	Ospedale IVREA	1	pezzi di fungo	Xerocomus badius
4	Giovedì 15.10.2015	Ospedale CARMAGNOLA	2	funghi cotti	Armillaria gruppo mellea
5	Domenica 18.10.2015	Ospedale IVREA	1	funghi cotti	Armillaria gruppo mellea
6	Venerdì 30.10.2015	Ospedale MONCALIERI	1	Funghi freschi	Xerocomus badius Xerocomus chrysenteron
7	Lunedì 9.11.2015	Ospedale CARMAGNOLA	2	funghi cotti	Clitocybe nebularis
TOTALE CHIAMATE 7			TOTALE PERSONE INTOSSICATE 9		

PRODUZIONI ANIMALI

SANITA' ANIMALE

Identificazione e registrazione degli animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n.2081	3 %	83	86	SVET A
Allevamenti ovini + caprini n. 1596	3 %	63	77	SVET A
Allevamenti suini n. 110	1 %	3	4	SVET A
Allevamenti equini n. 2065	5 %	123	117	SVET A
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 28	100% aziende > 250 capi	28	28*	SVET A

* Le attuali normative non hanno disposto veri e propri controlli anagrafici. C'è stata però l'attivazione della nuova Anagrafe Avicola, per la quale sono state completate le registrazioni richieste dalla nuova Normativa, negli allevamenti > 250 capi

Piani di eradicazione controlli delle malattie negli allevamenti

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° 1692	100%	1692	1610	52025	SVET A
BRC: allevamenti riproduzione n° 1692	25%	395	409	9058	SVET A
LBE: allevamenti riproduzione n° 1692	24%	395	409	9058	SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 46	100%	460	578	3532	SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	87	553	570	SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n° 1022	100%	1040	1138	27729	SVET A
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0	7	22	SVET A
Brucellosi ovis-caprina: allevamenti n° 1596	100% aziende sorteggiate da OE	266	342	4974	SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	37	42	463	SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica: allevamenti riproduzione n° 29	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso (in tutta la Regione Piemonte)	32	50	1666	SVET A

Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso (in tutta la Regione Piemonte)	32	50	2042	SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende con prescrizioni	5	5	3215	SVET A

Sorveglianza sulle zoonosi

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 previste dal piano di monitoraggio	22	127	1406	SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	17	12	69	SVET A
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini	520	546	1639	SVET A
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	25	27	27	SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	16	16	16	SVET A
SEV e NEI	100% aziende da sottoporre a monitoraggio	28	30	218	SVET A

Controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e benessere animali

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Controlli programmi aziendali di biosicurezza/benessere allevamenti avicoli		12	12	SVETA/SVETC

Audit in allevamento

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento		3	3	SVETA/SVETC

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

Alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
484	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 15%)	72	132	SVET C

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	238	SVETC

Aziende produzione latte				
N° attività presenti al 31/12/2016	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
380	20% (ma 100% per aziende produttrici di latte alta qualità di latte venduto attraverso distributori di latte crudo)	107	146	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	72	SVETC
Allevamenti ovini + caprini > 50 capi n. 84	15%	13	14	
Allevamenti suini > 40 capi n. 39	10%	4	20	SVETC
Allevamenti avicoli n. 27	10 %	7	8	
Altri allevamenti n. 18	15 %	2	3	

Igiene degli alimenti di origine animale (SVETB)

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
73	78	SVETB

Nel novembre 2015 è stato organizzato, a livello aziendale, un corso di formazione completo rivolto al personale addetto agli abbattimenti ed alle operazioni correlate negli stabilimenti di macellazione (art. 21 del Reg. CE/1099/2009) ed ai trasporti (Reg. CE/1/2005), organizzato dal Servizio Veterinario Area B.

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
32	34	SVETB

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:**DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE
RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:**

SVETA: le non conformità più significative, seppur in numero estremamente limitato, riguardano i controlli sul Sistema di Identificazione e Registrazioni degli Animali (ritardate o mancate comunicazioni delle movimentazioni all'Autorità Competente, ritardata o incompleta identificazione degli animali)

SVETB: poiché sono stati potenziati i controlli relativi alla tutela del benessere animale, come richiesto da nota del direttore del servizio, prot n°11661 del 4.2.15, inoltrata a tutti gli operatori, le N.C. evidenziate nel corso del 2015 sono state prevalentemente di natura procedurale, mentre sono risultate soddisfacenti le operazioni e manualità pratiche svolte dagli operatori addetti alla tutela del benessere animale.

SVETC: il fatto che nelle aziende di produzione primaria periodicamente si ripresentino alcune non conformità non gravi, ha evidenziato la necessità di affiancare alla normale attività di controllo ufficiale, una attività di informazione integrata anche con altre realtà territoriali interessate (Associazioni di categoria, Associazione di produttori, ecc ...) e con altre figure coinvolte nel controllo ufficiale (altri Servizi del Dipartimento, IZS PLVDA, ecc...). Questo approccio verrà applicato a partire dal 2016 sulla base dei risultati favorevoli ottenuti nella filiera lattiero-casearia

**DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE -
MOTIVAZIONI**

SVETA: l'attività preventivata generalmente è sottostimata, anche a causa di emergenze nazionali (es. Influenza Aviaria, West Nile Disease, Aethina tumida, etc.), che hanno richiesto un maggior numero di controlli e/o campionamenti

SVETB: come da nota del direttore del servizio, prot n°11661 del 4.2.15, inviata a tutti gli operatori a seguito della risposta regionale al quesito inoltrato da questa ASL, nel corso del 2015 sono state rivalutate tutte le strutture e le attività correlate alla tutela del benessere animale negli impianti di macellazione, pertanto il numero dei controlli è stato superato, seppur di poche unità, rispetto al preventivato.

SVETC: i controlli in sovrannumero rispetto al programmato sono la conseguenza delle riverifiche successive a rilievo di non conformità

CRITICITA', PUNTI DI FORZA, E PROPOSTE

SVETA: è proseguita l'attività di coordinamento tra i distretti per migliorare, uniformare le modalità operative.

SVETB

Criticità: in merito al benessere animale alla macellazione, le maggiori criticità sono state riscontrate nella rendicontazione annuale da inserire sul sistema ARVET. Le voci richieste, corrispondenti alla check – list ministeriale, non sono rilevabili dal sistema informatico VETALIMENTI, pertanto si propone l'allineamento delle voci tra i due sistemi. Si segnala inoltre una criticità riscontrata presso la sede del Servizio Veterinario Area B della sede di Settimo T.se dovuta all'aggiornamento del programma WINDOWS che si è sommata ad una criticità del sistema informatico riscontrata presso un macello. Questo ha portato ad un ritardo nell'inserimento dei dati da parte dell'OSA, pertanto non è stato possibile effettuare l'allineamento completo tra i dati inseriti su BDN ed Infomacelli, con discrepanze tra quanto riportato sulla "Scheda 3" che dovrebbe risultare corretta e quanto indicato in BDN. Tutta la documentazione comprovante la non conformità, solo in parte risolta al momento attuale, è archiviata agli atti.

Punti di forza: quale punto di forza si segnala l'attribuzione della responsabilità di alcuni impianti di macellazione ai veterinari convenzionati.

SVETC: La programmazione integrata fra i vari Servizi del Dipartimento di Prevenzione e la distribuzione dei controlli per attività e non per operatori, mediante una programmazione centralizzata e condivisa con riunioni programmate, ha permesso di mantenere il livello del controllo sul territorio e di completare entro l'anno la verifiche delle non conformità evidenziate.

Questo ci ha permesso di effettuare controlli su basse percentuali di aziende e sulla base della valutazione del rischio. I risultati delle attività ci serviranno come primo dato di monitoraggio delle percentuali di riverifica per categoria di attività in maniera da poter migliorare la programmazione nel 2016

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)

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmate	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	30% - entro il 2015 completamento controllo produttori di bevande alcoliche	129	39 (di cui 6 produttori di vini per completare il controllo previsto dal PRISA)	44 SIAN

Audit

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	Annuale	0		SVETB
Medio alto	2	Annuale	2	2	
Medio basso	11	Biennale	5	5	
Basso	47*	Biennale	21	21	

*di cui 2 di competenza SVETC per ispezioni ed audit: vedi attività vicarianti

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		Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015			SVETC
Medio alto					
Medio basso	10		5	3 (**)	
Basso	63		21	22	
Alpeggi	23	(*)	0	0	

(*) L'Allegato 6.2 al P.R.I.S.A. 2013 prevede l'audit solo "qualora necessario" e conseguentemente non sono programmati

(**) Nel corso del 2015 sono stati sospesi e successivamente revocati 2 riconoscimenti a stabilimenti con livello di rischio MB con conseguente riduzione proporzionale del numero di audit

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi coinvolti

	presenti	prevista da PRISA	programmati	effettuati	
Alto	0	*Bimestrale (esclusi i macelli)	0		SVETB
Medio alto	2	*Trimestrale (esclusi i macelli)	8	8	
Medio basso	11	*Quadrimestrale (esclusi i macelli)	19	19	
Basso	47*	*Semestrale (esclusi i macelli)	66**	65	

*di cui 2 di competenza SVETC per ispezioni ed audit: vedi attività vicarianti

** errore nella programmazione: da leggersi **65**

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		Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015			SVETC
Medio alto					
Medio basso	10		20	8 (*)	
Basso	63		32	55 (**)	
Alpelli	23		8	11	

(*) la variazione rispetto al programmato è dovuta alla chiusura di alcune attività a medio rischio oppure al miglioramento della loro situazione, sia dal punto di vista strutturale che gestionale, nel corso dell'anno, con conseguente decremento dei controlli nella classe di rischio medio basso e incremento nella classe rischio basso;

(**) i controlli in sovrannumero rispetto al programmato sono invece la conseguenza delle riverifiche successive a rilievo di non conformità dovuto alla necessità di effettuare le rivisite in seguito a prescrizioni nei caseifici a basso rischio.

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	30	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015	3	3	SVETC
ispezioni	30		9	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	11	11	30 (*)	3	0 (**)	

(*) Il numero delle ispezioni è dovuto all'attivazione di 3 nuovi impianti e all'attività di import/export

(**) Le frequenze audit sono variate nel corso dell'anno (triennale e non biennale)

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						
Basso	6	12	27 (*)	2	0 (**)	

(*) Il numero delle ispezioni è dovuto all'attivazione di 2 nuovi impianti e all'attività di import/export

(**) Le frequenze audit sono variate nel corso dell'anno (triennale e non biennale)

CONTROLLI SUGLI ALIMENTI IN FASE DI IMPORTAZIONE MEDIANTE L'UTILIZZO DI SINTESI

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
18*	21 più 2 controlli su richiesta UVAC	SVETA SVETB SVETC

*errore nella programmazione: da leggersi 21

COMMERCIO E RISTORAZIONE CONTROLLO NELLE IMPRESE AL DETTAGLIO (produzione, preparazione, somministrazione e vendita)

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
attività di vendita carni/ittici, prodotti a base di carne/prodotti a base di latte (con laboratorio annesso) compreso ipermercati	100%	76+ 14 iper	90	94	SIAN SVETB
restante GDO	30%	96* (di cui 42 senza carni di qualsiasi tipo)	29*	38	SIAN SVETB

*Il numero delle attività presenti sul territorio è stato estrapolato dal sistema informativo SIANPIEMONTE; si precisa che alcune voci ed alcuni campi specifici non sono sovrapponibili tra le registrazioni eseguite dal SIAN e quelle eseguite da SVETB e SVETC

DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
depositi e distribuzione all'ingrosso registrati (di origine animali carne - misti a prevalenza animale latte)*	30%	55	17	19	SVETB SVETC

*Depositati e distribuzione ingrosso di competenza SIAN: vedi tabella pertinenza SIAN

PERTINENZA SIAN

Macrocategorie	Produttori primari (prod vegetali censiti su S.I.)	Produttori e confezion. Ingrosso (escluso MOCA, additivi, acque minerali e al. Particolare)	Distribuz. Ingrosso (vegetali e misti a prevalenza vegetale)	Distribuz. Dettaglio (escluse grandi e medie strutture)	Ristoraz. pubblica	Ristoraz. collettiva	Produttori e confezion. dettaglio
Unità (su attività prevalente)	233	129	106 + 24 = 130	1127	2487	756 (di cui 348 solo somministrazione)	924

SIAN)						e 408 produzione)	
INDICE DI COPERTURA ANNUALE DELLE IMPRESE PREVISTO DA PRISA	/	30%	20%	5%	20%	30%	20%
INDICE DI COPERTURA ANNUALE PREVISTO NEL PAISA	/	30%	20%	2%	15%	30% su produzione, 40% su centri cottura (= 125); 4% su somministrazione = 14	16%
NUMERO DI ISPEZIONI PROGRAMMATE	10	39	26	23	373	139	150
NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI	10	40	36 (escluso MOCA)	48	433	131 più 21 somministrazioni	244 (da "controlli effettuati" SIAN e Vet);

I servizi veterinari B e C hanno vicariato il SIAN svolgendo alcuni sopralluoghi (concordati in sede di programmazione PAISA) su gastronomie, gelaterie, ristorazioni, depositi.

PERTINENZA SVET

COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programm ati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Vendita SOLO carni fresche/ITTICI preconfezionati all'origine, appartenenti a specie diverse (codice sistema informativo regionale: A 0803)	20% (random)	68	14	24**	SVETB
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale: - A0801-A0802-A0804-A0805- A0810)	50%	348	174	190**	SVETB
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale A0209-A0210)	50%	56	28	29	SVETC
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale: - A0806-)	100% (*)	21	21	21	SVETC

(*) così come previsto dal "Piano regionale di controllo vendita diretta di latte bovino crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici" prot. 944/114060 del 23/01/2015

(**) l'aumento dei controlli rispetto al programmato è dovuto principalmente a possibile erranea interpretazione della tipologia di controllo nel momento dell'inserimento dei dati

LABORATORI DI SMIELATURA	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
laboratori di smielatura artigianali (codice sistema informativo regionale: A0101)	30%	8	3	3	SVETB
laboratori di smielatura industriali (codice sistema informativo regionale: A0102)	50%	0	0	0	SVETB

In ambito locale il Servizio Veterinario Area B, oltre ai controlli sulle attività di nuova attivazione, ha effettuato, anche se non previsti dal PRISA, controlli sui produttori primari/laboratori di smielatura correlati alla vendita al dettaglio in quanto tale attività, negli ultimi anni, hanno subito notevole incremento sul territorio di questa ASL.(voce A207-A208)

ESERCIZI SU AREE PUBBLICHE

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
laboratori correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B01)- depositi correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B02)	50%	33	16	17	SVETB SVETC
vendita su area pubblica	20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti (codici sistema informativo regionale: B03-B04-B05-B06)	177 (COMUNI ASLTO4)	banchi a campione di 36 aree mercatali	Banchi a campione di 38 aree mercatali	SIAN SVET B SVET C

Deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatori e trasportatori)

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
113	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 25%)	28	28	SVETC

Deposito e vendita farmaci veterinari (grossisti e farmacie con elevata attività di vendita di farmaci veterinari)

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2	100%	2	2	SVETC

Etichettatura carni bovine								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Totale
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	27	3	3	4	4	1	1	

Priorità SIAN (come da indicazioni PRISA)

- Filiera dell'olio di oliva: vedasi paragrafo specifico
- Imprese di produzione e deposito all'ingrosso: è stata mantenuta la percentuale indicata da codesta Regione
- Ristorazione scolastica e in particolare centri di cottura: nella programmazione sopradescritta è stata mantenuta la percentuale indicata da codesta regione per i punti di preparazione alimenti nella ristorazione collettiva; per i centri di cottura la percentuale di controllo applicata è stata del 40%
- Ristorazione etnica con particolare riferimento alla preparazione/somministrazione pesce crudo: si veda sopra la descrizione della collaborazione con SVet B che ha vicariato il SIAN nel controllo di alcuni ristoranti/ gastronomie, con particolare riferimento alla preparazione di pesce crudo; nel corso del 2015 è stato controllato il 26% degli stabilimenti censiti
- Expo 2015: le attività programmate nel 2015 (ricontrollo delle strutture in cui erano state riscontrate non conformità) sono state svolte
- Controlli in vigilanza incrociata: è stato svolto il controllo della RSA; si prevede di effettuare il controllo delle mense ospedaliere di competenza nei primi mesi del 2016
- Verifica della presenza/disponibilità di sale iodato nelle mense e nei negozi di vendita: per quanto concerne le mense collettive, è prassi consolidata che nel corso dei sopralluoghi nutrizionali si verifichi, tra l'altro, anche l'impiego di sale iodato, informazione che viene indicata sul verbale di sopralluogo (anche se dal sistema informativo regionale relativo alla nutrizione non è previsto l'inserimento di questa informazione, che pertanto non si può evincere per ciò che riguarda i sopralluoghi nutrizionali svolti dalle dietiste). Per quanto concerne i sopralluoghi svolti da TPALL in mense e negozi di vendita (in particolare la GDO), la verifica è stata svolta in 23 strutture.

COMMENTI SUI CAPITOLI CONTROLLO TRASFORMAZIONE E CONTROLLO COMMERCIO E RISTORAZIONE:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

SVETB: non sono state riscontrate non conformità significative

SVETC Le inadeguatezze più frequenti continuano ad essere relative alla corretta applicazione del Piano di Autocontrollo, con conseguente necessità di intensificare l'attività di formazione sulle buone prassi e sui criteri generali per la stesura e la gestione dei Piani di Autocontrollo

**DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE -
MOTIVAZIONI**

SVETB: la programmazione di attività PAISA 2015 è stata rispettata; l'aumento dei controlli rispetto al programmato è dovuto principalmente a possibile erronea interpretazione della tipologia di controllo nel momento dell'inserimento dei dati. Si precisa che, al fine della rendicontazione, non è fattibile una estrapolazione dei dati dal sistema Vetalimentari in quanto le interrogazioni al sistema informatico non sono correlate al dato richiesto dal PAISA. (vedi: CRITICITA', PUNTI DI FORZA E PROPOSTE > Criticità per SIAN e SVet B > Sistema informativo)

SVETC: la programmazione di attività del PAISA 2015 dell'ASL TO4 è stata rispettata; la variazione rispetto al programmato, soprattutto negli impianti produttivi, è dovuta alla chiusura di alcune attività nel corso dell'anno. In particolare nella filiera lattiero casearia, la variazione rispetto al programmato è dovuta alla chiusura di alcune attività a medio rischio oppure al miglioramento della loro situazione, sia dal punto di vista strutturale che gestionale, nel corso dell'anno con conseguente decremento dei controlli nella classe di rischio medio basso e incremento nella classe rischio basso.

Nella filiera lattiero casearia inoltre le ispezioni in sovrannumero rispetto al programmato sono la conseguenza delle riverifiche successive a rilievo di non conformità dovuto alla necessità di effettuare le rivisite in seguito a prescrizioni nei caseifici a basso rischio.

Infine l'attività nel settore "Sottoprodotti di o.a." tiene conto dell'attivazione di 3 nuovi impianti, dell'incremento delle attività di import/export e della variazione delle frequenze di audit nel corso dell'anno (triennale e non biennale).

SIAN: rispetto alla programmazione indicata nel PAISA ASL TO4 (che è stata redatta prendendo come base il numero di controlli programmati per l'anno precedente, nonostante la perdita di un Direttore e di due amministrativi) i controlli sono stati superiori, per i seguenti motivi:

- a seguito di indicazioni di codesta Regione durante una riunione per la presentazione del PRISA 2015, in cui è stato detto di cercare di mantenere nell'anno 2015 il numero di controlli EFFETTUATI nell'anno 2014
- a seguito del fatto che, nell'ottica della fattiva collaborazione che contraddistingue i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare di questa ASL, i servizi veterinari della Area B e C hanno vicariato il SIAN nello svolgimento di alcuni controlli nelle seguenti tipologie di attività: depositi all'ingrosso a prevalenza vegetale, ristorazioni, gastronomie, gelaterie.

Si ricorda che la programmazione PAISA ha mantenuto le percentuali indicate dal PRISA sulle macrocategorie soggette al D. Lgs 194; sulle altre macrocategorie le percentuali sono state globalmente ridotte, mantenendo però le percentuali indicate dal PRISA sulle attività prevalenti potenzialmente più "a rischio": in particolare, per la ristorazione collettiva (percentuale prevista dal PRISA 30%) le percentuali di controllo sono state differenziate come segue:

Centri di cottura: 40%

Ristorazioni collettive con produzione di pasti: 30%

Ristorazioni collettive con sola somministrazione: 4%

CRITICITA', PUNTI DI FORZA E PROPOSTE

SVETB: un punto di forza per il servizio è stato l'aver inserito i medici veterinari convenzionati nell'attività di ispezione ed audit eseguita negli impianti produttivi. La programmazione, effettuata dai referenti di settore, per tutto il territorio dell'ASL ha permesso di distribuire equamente i carichi di lavoro sulla base delle risorse presenti. L'ottima integrazione, la coesione e la multidisciplinarietà, sia tra gli operatori delle varie sedi del Servizio Veterinario Area B che tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, hanno permesso di vicariare SIAN e Svet C contribuendo allo svolgimento, nel 2015, di un maggior numero di controlli su ditte di competenza SIAN ed allo svolgimento di parte dei campioni relativi al PNR per il servizio Veterinario area C, come indicato nelle attività integrate. Per quasi tutto il 2015 il Direttore della S.C. è stato assente, ciò nonostante il servizio ha mantenuto un'attività costante, nel rispetto della programmazione e dei rapporti con l'azienda, grazie alla buona volontà e alla dedizione al lavoro degli operatori, alla consolidata esperienza e alla coesione dei referenti delle tre sedi di servizio.

SVETC: La programmazione centralizzata e condivisa con riunioni programmate, non solo ha permesso di mantenere il livello del controllo sul territorio e di completare entro l'anno la verifiche delle non conformità evidenziate, ma ci ha fornito i dati di attività che ci serviranno come primo dato di monitoraggio delle percentuali di riverifica per categoria di attività al fine di migliorare la programmazione nel 2016.

SIAN - Criticità - Personale: come già più volte segnalato, negli ultimi anni il personale SIAN ha subito significative riduzioni (TPALL meno 40%, amministrativi meno 33%), a fronte di funzioni e compiti che aumentano sia come complessità sia come quantità.

SIAN - Punti di forza: si segnala innanzi tutto la buona volontà degli operatori, la maggior parte dei quali svolge con dedizione il proprio lavoro e in caso di necessità è sempre disponibile. Si rileva altresì uno spiccato interesse per lo sviluppo professionale e una discreta motivazione delle risorse coinvolte, con un certo grado di identità verso la struttura e di condivisione degli obiettivi.

Un altro punto di forza è l'ottima integrazione, la coesione e la multidisciplinarietà, sia tra gli operatori delle varie sedi SIAN, sia tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, in particolare tra SIAN, Svet B e Svet C, integrazione che ha permesso, nel 2015, di svolgere un numero superiore di controlli sulle ditte di competenza SIAN grazie al fatto che i suddetti servizi hanno vicariato il SIAN nell'effettuazione di alcuni controlli.

La legittimazione e il radicamento sul territorio della Struttura rappresentano un punto di forza su cui, a fronte di segnali positivi, è ancora necessario impegnarsi per contrastare l'inevitabile tendenza delle organizzazioni deputate ad attività di controllo a un certo grado di autoreferenzialità. Si dovrebbe lavorare per il rafforzamento di una positiva immagine esterna, frutto di riconoscimento da parte della comunità, della buona qualità dei servizi e della capacità della Struttura di mostrarsi affidabile e stabile all'esterno.

La cultura manageriale, del lavoro per obiettivi e del controllo di gestione sono in fase di sviluppo e di implementazione tra gli operatori, pur avendo già raggiunto in taluni casi un buon livello; la programmazione delle attività e il relativo monitoraggio, non disgiunti da un certo grado di flessibilità, è tra i punti di forza rimarchevoli dell'organizzazione.

Criticità (SIAN, SVet B e SVet C) - Sistema informativo

Come già detto nel documento di programmazione PAISA, il sistema informativo non permette più l'estrapolazione delle attività prevalenti; ciò crea delle significative criticità nel conteggio del numero di unità censite e conseguentemente nel numero di unità da sottoporre a controllo. Per evitare questo problema, i conteggi delle unità appartenenti alle sottocategorie devono essere fatti "a mano", con l'ovvio rischio di fare errori e con una grande perdita di tempo.

Sono stati inoltre rilevati molteplici problemi nel corso della redazione del presente documento, poiché si rilevano differenze nel sistema informativo, talvolta molto significative, tra le tabelle "controlli effettuati" e le tabelle "Programmazione e relazione PAISA" (segnalazioni già fatte via mail in questi giorni dal referente aziendale SIAN per il sistema informativo).

Altre rilevanti criticità, nella gestione quotidiana del sistema informativo, sono ad esempio la "scomparsa" di ditte registrate (senza che nessuno le abbia cancellate) e il cambiamento "spontaneo" della "macrocategoria prevalente", anomalie che vengono rilevate casualmente durante l'accesso al sistema informativo o durante le attività di monitoraggio, rendicontazione, programmazione. Ciò rende inaffidabile il sistema informativo regionale per la programmazione, il monitoraggio, la rendicontazione delle attività, nonché per la registrazione delle medesime (compito attribuito alle ASL).

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 è stata 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 (VETA e VETC), 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 VETC;
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione: in applicazione del PNR, vengono effettuati da operatori di VETC per quanto riguarda gli allevamenti e con parziale collaborazione dai colleghi di VETB (solo nel territorio della ex 9) nei macelli. In caso di sospetto di trattamenti illeciti interviene direttamente nell'esecuzione dei controlli il Veterinario ispettore del macello, segnalando le informazioni al VETC per i successivi adempimenti;
- 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 carnei 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 e audit in allevamento: VETA/VETC;
- scambi UVAC VETA/VETB/VETC;

Integrazione SIAN/ SERVIZI VETERINARI

È stata pienamente espletata, con notevole aumento di sinergia tra gli operatori delle diverse aree funzionali l'attività congiunta o coordinata tra Servizi Veterinari e SIAN, al fine di evitare duplicazioni e difformità operative.

I settori di attività comune a forte impatto per la salute pubblica sono stati principalmente:

- 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, ristorazione pubblica, ristorazione collettiva inclusi le mense delle strutture dell'ASL TO 2 soggette a vigilanza incrociata;
- pareri congiunti per istruttorie di pratiche edilizie relative a imprese alimentari di competenza mista;
- pareri congiunti su capitolati per la ristorazione collettiva
- 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)
- attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari

È stata favorita la partecipazione di personale dei Servizi ai gruppi che collaboreranno con la Regione per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla programmazione 2015- 2018.

I **controlli congiunti SIAN – SERVIZI VETERINARI** sono stati effettuati, come meglio indicato nella tabella relativa alle "attività integrate" sotto riportata, su tipologie di imprese quali: centri di cottura, discount – supermercati – centri commerciali, aree mercatali, deposito con riconoscimento SVET, impianti con riconoscimento SVETB – SVETC, deposito all'ingrosso, ristorazione pubblica sono stati tutti espletati.

I **settori di attività gestiti da Servizi diversi da quello titolare della competenza (attività vicarianti)**, individuati sulla base del PRISA 2015, sono stati controllati dai servizi vicarianti, nello specifico:

- SVETB ha vicariato SVETC nei controlli sul benessere animale alla macellazione ed al trasporto
- SVETB ha vicariato SVETC nell'effettuazione dei campionamenti previsti dal piano nazionale residui nei macelli della sede di Ivrea e nell'effettuazione dei campionamenti previsti dal piano ORAP:
- SVETB ha vicariato SIAN nella vigilanza su gastronomie annesse a macellerie/pescherie
- SVETB e SVETC si sono vicariati nei controlli su stabilimenti di produzione riconosciuti
- SVETB e SVETC hanno vicariato SIAN nei controlli su stabilimenti riconosciuti con annessi depositi alimenti non di origine animale:
- SVETB, SVETC e SIAN si sono vicariati nei controlli su aree mercatali
- SVET B ha vicariato SIAN nei controlli su alcune ristorazioni pubbliche, gastronomie, depositi all'ingrosso prevalentemente vegetali:

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 programmati 2015	Controlli effettuati
CENTRI DI COTTURA	SIAN – SVETB –	2 ISPEZIONI	4 ISPEZIONI
IPERMERCATI - DISCOUNT – SUPERMERCATI – CENTRI COMMERCIALI	SIAN – SVETB	1 AUDIT 3 ISPEZIONI SU IPERMERCATI	1 AUDIT 4 ISPEZIONI SU IPERMERCATI
AREE MERCATALI	SIAN – SVETB – SVETC	12	12 AREE MERCATALI CONTROLLATE
DEPOSITO CON RICONOSCIMENTO SVET IMPIANTI CON RICONOSCIMENTO SVETB - SVETC	SVETB – SVETC	3 AUDIT 3 ISPEZIONI	3 AUDIT 3 ISPEZIONI
DEPOSITO ALL'INGROSSO FRIGORIFERO	SIAN – SVETB	1 ISPEZIONE	1 ISPEZIONE
RISTORAZIONE PUBBLICA	SIAN – SVETB	3 ISPEZIONI	3 ISPEZIONI
AUDIT ALLEVAMENTI	SVETA – SVETC	3	3

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.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
192 + campioni cassette acqua	199	SIAN SVET B SVET C
Campioni cassette	23	SIAN

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
102 + 2 FORMULATI + campioni cassette acqua	102 + 2 FORMULATI	SIAN SVET B SVET C
Campioni cassette	23	SIAN

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

Campionamenti per ricerche sul latte crudo di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
23	23	SVET C

PNR (piano nazionale residui) + EXTRAPIANO MULTIRESIDUO (urine e fegato)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
233 (*)	275 (**)	SVET C - SVETB

(*) salvo modifica della programmazione dalla Regione nel corso dell'anno

(**) sono stati aggiunti campioni dalla Regione nel corso dell'anno

PNAAL (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati (gruppi di molecole)	N° controlli effettuati (gruppi di molecole)	Servizi coinvolti
123	123	SVET C

Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
600	600	SVET C

Progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio (campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione) 2015 - 2018		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
15	32 (*)	SVET C

(*) L'incongruenza fra il numero dei campioni programmati e quelli realmente effettuati è conseguente al fatto che il piano sperimentale è stato inviato dalla Regione Piemonte in ritardo rispetto alle necessità di programmazione (24/07/2015 prot 14611/A14060).

PIANO PER IL MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI		
N° controlli programmati (gruppi di molecole)	N° controlli effettuati (gruppi di molecole)	Servizi coinvolti
10* (14)	14	SVETB

*errore nella programmazione: da leggersi 14

Piano ORAP (alterazioni anatomico - patologiche in organi bersaglio)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

3 partite	3 partite controllate per un totale di 8 prelievi	SVETB
-----------	--	-------

Piano UVAC		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
18*	19 più 2 campionamenti aggiuntivi su richiesta UVAC	SVETB SVETC SVETA

*errore nella programmazione: da leggersi 19

Piano campionamenti latte crudo destinato alla commercializzazione tramite distributori di latte (parametri chimici - aflatossine)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
17	24	SVETC

Piano straordinario controllo antiparassitari nelle uova		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
4	4	SVETC

COMMENTI SUL CAPITOLO CAMPIONAMENTI:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

Per quanto concerne le non conformità, esse sono comunque evincibili dal sistema informativo regionale.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVETC: Nell'ambito del Progetto sperimentale - 2015-2018 - di valutazione dei caseifici d'alpeggio l'incongruenza fra il numero dei campioni programmati e quelli realmente effettuati è conseguente al fatto che il piano sperimentale è stato inviato dalla Regione Piemonte in ritardo rispetto alle necessità di programmazione (24/07/2015 prot 14611/A14060).

CRITICITA' E PROPOSTE

SVETC: Lo sviluppo del progetto sperimentale - 2015-2018 - di valutazione dei caseifici d'alpeggio ha permesso di cominciare ad avere un quadro d'insieme delle produzioni lattiero casearie d'alpeggio. La possibilità di effettuare anche campioni conoscitivi ha fornito al Servizio l'opportunità di aumentare il livello di conoscenza delle attività sottoposte a controllo ufficiale.

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

ATTIVITA' PREVISTE DAL PAISA

Tutte le attività previste dal PAISA sono state effettuate.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Nel 2015 è stato avviato il progetto di promozione della riduzione del consumo di sale "Con meno sale la salute sale". Dopo la partecipazione all'incontro preliminare in Regione per la condivisione del materiale progettuale, il SIAN ha preso parte al convegno dell'ASLTO4 "Per una vita sana e per la protezione dei reni" organizzato dalla Nefrologia e Dialisi di Ivrea in occasione della Giornata Mondiale del Rene, ed ha avviato una collaborazione con la struttura Nefrologia e Dialisi e la Dietetica e Nutrizione Clinica.

Successivamente sono state svolte le seguenti attività:

- pubblicizzazione dell'iniziativa tramite invio di un comunicato per il sito aziendale (non ancora inserito), poster, pubblicazione nel sito www.chivassobimbi.it correlato al progetto "Chivasso città dei bambini" segnalazione alla popolazione in tutte le occasioni possibili
- due incontri con i panificatori in collaborazione con l'Associazione Panificatori
- coinvolgimento e adesione al progetto di altri panificatori del territorio anche non iscritti all'Associazione
- invio a tutti i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta di una nota informativa sul progetto e partecipazione attiva a tre incontri degli UCAD (Uffici di Coordinamento delle Attività Distrettuali) con la presenza di nefrologi
- distribuzione parziale di materiale documentale, in attesa di disposizioni ed eventuale stampa da parte della Regione dei volantini presentati nella riunione preliminare
- proposta ai Comuni, in occasione del parere su tutti i capitolati valutati, ed anche in altre occasioni, di introdurre nella ristorazione scolastica azioni mirate a ridurre l'introito di sale quali ad esempio: sperimentazione di una linea di pane senza sale o a sale dimezzato, riduzione dell'uso di sale nelle preparazioni e nel condimento dei piatti, attenzione al contenuto di sale nelle materie prime, formazione specifica del personale su questi temi
- richiesta formale all'Economo dell'ASL (accolta) di mettere a disposizione pane senza sale nelle mense degli ospedali, utilizzate dai dipendenti dell'ASL
- avvio del monitoraggio del progetto tramite raccolta e tabulazione delle schede di adesione.

Il progetto sarà rendicontato anche nella scheda relativa al programma 2, azione 2.3.1., del Piano Locale della Prevenzione 2015.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Le attività di promozione del consumo di frutta e verdura, già attuate abitualmente, sono state ulteriormente sottolineate ed incentivate anche in considerazione del fatto che si tratta di uno degli obiettivi principali del Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018 e conseguente Piano Locale della Prevenzione 2015 in tema di alimentazione.

Una costante per le attività aventi come target i bambini è la segnalazione ai vari interlocutori del sito www.fruttanellescuole.gov anche per la presenza in esso di materiale didattico/ludico per insegnanti e genitori.

Le attività specifiche sono descritte nei singoli capitoli.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

I dati delle sorveglianze OKkio alla salute, HBSC e PASSI, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, sono stati costantemente utilizzati per definire priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Nel 2015 è stato redatto il report aziendale OKkio alla salute 2014, sulla base della documentazione (bozza report ed output) fornita dalla Regione nel mese di marzo. Il report è stato pubblicato sul sito aziendale, segnalato a vari livelli istituzionali, con particolare attenzione ai servizi dell'ASL, ai pediatri, agli Istituti scolastici, agli insegnanti che avevano partecipato alla raccolta dati. La presentazione diretta dei dati è stata effettuata in occasione di incontri nell'ambito di vari progetti.

In occasione della comunicazione alle scuole dei risultati della sorveglianza OKkio alla salute 2014, si è richiesto alle stesse la loro eventuale adesione al progetto ministeriale Frutta nelle scuole al fine di fornire eventuale sostegno.

HBSC

Il report della sorveglianza regionale HBSC 2014, a cui i SIAN del Piemonte hanno collaborato, è stato pubblicato sul sito regionale a fine dicembre 2015; di conseguenza non è stato possibile pubblicizzarlo nel 2015. Nel corso del 2016 verrà data diffusione anche a questo report.

PASSI

Un operatore del SIAN collabora alla raccolta dati di PASSI effettuando interviste (109 nel 2015) e partecipando alle attività di formazione e aggiornamento.

EDUCAZIONE SANITARIA

Le attività di promozione della salute svolte dal SIAN sull'alimentazione e attività fisica, per quanto possibile, sono state convogliate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti che fanno parte nel catalogo di Promozione della Salute dell'ASL) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL.

Il SIAN ha partecipato inoltre ai lavori di tavolo presenti presso alcuni Comuni per attività rivolte alla fascia di età 0-6.

Altre attività di promozione della corretta alimentazione sono state svolte presso la comunità e presso alcune scuole, replicando iniziative in atto da tempo, oppure su richiesta di Associazioni.

Nel corso del 2015, in considerazione degli obiettivi del Piano nazionale della Prevenzione 2014-2018, sono state enfatizzate in modo particolare le attività di promozione della riduzione del consumo di sale e dell'aumento del consumo di frutta e verdura.

Inoltre, sono continuate le attività mirate ad aumentare l'attenzione alla corretta porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica ed al monitoraggio, riduzione e recupero degli avanzi (attraverso suggerimenti specifici per i capitolati valutati, segnalazioni mirate durante i sopralluoghi di vigilanza, sostegno e collaborazione con progetti già in atto da parte di Comuni e scuole), e per il miglioramento della qualità degli spuntini, attraverso un progetto specifico.

I progetti e le attività sono descritti più in dettaglio in seguito e nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione.

L'inserimento delle attività di promozione della salute del SIAN nella banca dati regionale PROSA è stato parzialmente attuato per quanto possibile, in particolare per i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute od il SIAN (Pro.muovi, Scuole che promuovono salute, Amici del cortile, Spuntini e altri spunti), mentre non è possibile farlo per attività di cui sono capofila altri Enti.

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

Come richiesto dalla Regione, il SIAN aveva inviato già nel mese di settembre 2014 le etichette dei prodotti, raccolte in corso di sorveglianza OKkio alla salute, per il caricamento a cura dell'ASLTO3 nella griglia 2. Nel 2015 non ci sono state ulteriori indicazioni.

Le informazioni contenute nella banca dati etichette realizzata e aggiornata con questi prodotti vengono costantemente utilizzate e divulgate.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Verifica menu e capitolati

Nel corso del 2015 si è mantenuta, per quanto possibile, la ricerca attiva per la verifica dei menu nelle strutture per le quali era intercorso un lasso di tempo superiore ai 5 anni dall'ultima valutazione. E' inoltre stato sollecitato l'invio dei capitolati dei nuovi appalti per poter fornire consigli e indicazioni.

Per il 2015 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione è stata data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura.

Sono state pertanto inserite specifiche proposte per i capitolati (quelli valutati nel 2015, per lo più in collaborazione con i Servizi Veterinari, sono stati 19) riguardo alla formazione del personale, alle caratteristiche delle materie prime (compreso il pane), alle modalità di preparazione dei pasti, alla valutazione di gradimento, alla fornitura della frutta a metà mattina ecc.

All'inizio dell'anno scolastico 2015-16 è stata inviata come ogni anno una richiesta di censimento delle diete speciali a tutti i Comuni e scuole private. I menu speciali sono stati valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o d'iniziativa in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Per le certificazioni, si è continuato a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali.

Le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia sono avvenute mediante le valutazioni dei capitolati e la vigilanza, in collaborazione con l'Area sicurezza alimentare. In occasione dei pareri sui capitolati ed in alcuni casi durante la vigilanza è stata segnalata, raccomandandone l'applicazione, la nuova normativa sull'etichettatura (Reg. CE 1169/2011 e Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività). Nei capitolati, inoltre, si propone ai Comuni di richiedere che gli addetti siano costantemente formati in proposito.

Nelle mense delle strutture socio-assistenziali sono state richieste e valutate le modalità di gestione delle diete speciali, in particolar modo per disfagia, fornendo il materiale (ricette e raccomandazioni) a suo tempo predisposto dalla Struttura di Dietetica Clinica.

Vigilanza/monitoraggio

Il numero di sopralluoghi di vigilanza nutrizionale previsti dal PAISA è stato rispettato, in quanto sono state oggetto di intervento 36 mense nella ristorazione scolastica (previste almeno 20) e 17 nella socio-assistenziale (previste almeno 15). Nella ristorazione scolastica è stata utilizzata la nuova check-list regionale a partire da quando è stata inviata alle ASL (in 16 sopralluoghi) e nella ristorazione socio-assistenziale sono state utilizzate le schede indicate rilevando e sottolineando la necessità di disporre di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale.

Una certa parte delle valutazioni menu e capitolati, e delle vigilanze, avviene negli asili nido, dove si continuano a proporre le novità in termini di alimentazione complementare condivise negli anni scorsi con operatori del Dipartimento materno-infantile. Inoltre, viene richiesto di favorire e non ostacolare la possibilità di continuare l'allattamento al seno dopo l'inserimento al nido anche mediante la somministrazione al nido di latte materno raccolto e conservato secondo protocolli di cui vengono forniti esempi.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Nel 2015 è continuata l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale presso l'ambulatorio di Settimo Torinese, che si relaziona con i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la Medicina Sportiva ed il Centro per i Disturbi del Comportamento Alimentare.

Nell'ambito dell'attività ambulatoriale del SIAN è stata segnalata e pubblicizzata l'intesa con i panificatori per la riduzione del sale nel pane. Anche gli ambulatori clinici, in particolare quelli di Dietetica Clinica e di Nefrologia con i quali il SIAN ha collaborato nella fase di avvio del progetto regionale, hanno dichiarato un impegno in tal senso.

Nel numero di marzo 2015 della rivista "ADI magazine" è stato pubblicato l'articolo "Studio sperimentale sull'efficacia del counselling motivazionale (CM) in ambito nutrizionale" che descrive un progetto di ricerca attuato nel 2010-2011 a cui ha partecipato il SIAN dell'ASLTO4 con l'attività dell'ambulatorio.

PROGETTI CELIACHIA

A novembre 2015 è stata approvata la delibera dell'ASLTO4 per la ripresa di attività a protezione dei soggetti affetti da celiachia mediante finanziamento regionale. Nel 2015 sono state effettuate alcune ispezioni presso ristoratori (formazione sul campo).

DETTAGLIO ALTRI PROGETTI E ATTIVITA'

Questi progetti verranno descritti in modo più approfondito nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione.

ATTIVITA' CON LE SCUOLE

Il SIAN-nutrizione partecipa da anni, in collaborazione con la Struttura di Promozione della Salute e di Medicina Sportiva, ai progetti di promozione della salute nelle scuole presenti nel catalogo dell'ASLTO4: Pro.Muovi, Laboratorio di co-progettazione poi modificato in Laboratorio "Scuole che promuovono salute", Gli amici del cortile. Questa partecipazione richiede un certo impegno in termini di progettazione congiunta, condivisione di proposte e contenuti, incontri con insegnanti, educatori, genitori e ragazzi sul tema dell'alimentazione, attività motoria e benessere, con declinazioni diverse a seconda dei progetti.

Per quanto riguarda gli specifici contenuti, il SIAN utilizza questi canali per promuovere i comportamenti e cambiamenti auspicati dal Piano Regionale della Prevenzione e dal PRISA, già citati (riduzione consumo di sale, aumento consumo di frutta e verdura, corretta distribuzione dei pasti e consumo di spuntini ecc.).

Pro.muovi saperi/sapori (poi ridenominato "Pro.muovi")

Questo progetto, iniziato nel 2011, discende dal progetto nazionale Guadagnare Salute in Adolescenza, a cui l'ASL TO4 ha aderito. Riguarda la promozione dell'attività fisica, di una corretta alimentazione e del

benessere nel contesto delle scuole secondarie di primo e secondo grado, con attenzione alla promozione delle life-skills e della cittadinanza attiva. Nel corso del 2015 il SIAN ha effettuato: supervisione dei progetti delle scuole, interventi di accompagnamento ai progetti con i ragazzi di 4 scuole e con insegnanti e genitori di una scuola, partecipazione nel mese di maggio all'evento finale al lago di Candia ed alla valutazione dei progetti delle 8 classi giunte al termine del percorso. Nel mese di settembre è stato avviato il progetto 2015-16 con alcune variazioni ed un primo incontro con le scuole aderenti, che in questa edizione sono state in prima battuta 13 istituti scolastici e 36 classi

Laboratorio di "coprogettazione"

A partire dal 2012 il gruppo di lavoro ha organizzato ogni anno 2-3 incontri (offerta a tutta l'ASL) con le scuole primarie e dell'infanzia per confrontarsi sulle attività di promozione di sana alimentazione e movimento. In questi incontri, partendo dai dati delle sorveglianze OKkio alla salute, si sono illustrati e condivisi i progetti in atto e valutate le possibilità di supporto da parte dell'ASL. Nel 2015 si sono svolte in particolare un'attività di supporto ad un progetto di riduzione dello spreco alimentare in mensa di una scuola primaria, ed il secondo incontro collettivo dell'anno scolastico 2014-15. A partire dall'anno scolastico 2015-16 questa attività è stata riassorbita nella seguente.

Laboratorio "Scuole che promuovono salute"

All'inizio dell'anno scolastico 2015-16 è stata inserita nel catalogo questa attività di supporto locale alle scuole che aderiscono al progetto regionale "SHE", che comprende tra l'altro tre incontri nell'anno scolastico replicati su due sedi. Nel 2015 si sono svolti i primi due incontri, a cui hanno partecipato scuole già attive sul progetto SHE, altre che stavano per iniziare, ed altre comunque interessate. Il SIAN ha presentato in queste occasioni i dati della sorveglianza OKkio alla salute 2014, utilizzabili per i piani e le politiche di salute previsti dal progetto regionale.

Spuntini e altri spunti

Nei progetti precedenti il SIAN ha costantemente portato i contenuti delle varie linee di attività proposte dalla Regione e dai Piani di Prevenzione. All'inizio dell'anno scolastico 2015-16, per aumentare l'incisività e la capillarità dell'azione, si è ritenuto utile proporre a tutte le scuole dell'ASL, sempre tramite il catalogo, uno specifico progetto del SIAN denominato "Spuntini e altri spunti". L'offerta prevede un pacchetto formativo rivolto a insegnanti e genitori, ispirato al progetto "Obiettivo spuntino" promosso dalla Regione Piemonte, ma modulabile nella durata, nei contenuti e nelle modalità organizzative a seconda della fascia di età, delle esigenze specifiche e del numero di richieste. Negli incontri vengono proposti esempi concreti di merende sane di metà mattina e viene anche promosso il progetto regionale "Con meno sale la salute sale", stimolando la partecipazione attiva di tutti gli attori e la ricerca della strategia più adatta nella propria realtà per ridurre le merende troppo abbondanti, migliorare il consumo del pranzo e ridurre gli sprechi in mensa. Il progetto è stato pubblicizzato grazie anche all'attività capillare della struttura di Promozione della Salute, ed ha avuto un numero elevato di adesioni (16 fra Istituti Comprensivi, Direzioni Didattiche e Istituti Superiori, per un totale di 52 plessi scolastici). Nel mese di dicembre del 2015 sono stati effettuati tre incontri in due di questi Istituti con una buona partecipazione ed interesse a realizzare un cambiamento, ed è stato stilato il calendario per gli altri incontri.

Gli amici del cortile

Si tratta di una proposta rivolta alle scuole primarie (con la partecipazione della Promozione della Salute, Medicina Sportiva, SIAN e UISP) di promozione di attività fisica soprattutto in forma ludico-ricreativa, associata al consumo di merende salutari ed alla promozione di sana alimentazione. Nella sua forma originale consisteva nell'offrire per tutto l'anno scolastico quattro ore di attività ludico-motoria dopo il tempo scolastico, suddivise in due giorni, con la presenza di un istruttore UISP, abbinando merende sane e preferibilmente preparate in casa. Un importante valore aggiunto del progetto è l'attenzione agli aspetti di tipo relazionale e socializzante attraverso il gioco spontaneo, tanto importante nella crescita dei bambini quanto spesso trascurato nell'organizzazione sociale attuale.

Nel 2015 il progetto è stato attuato nelle scuole primarie di Fiano (che lo aveva "inventato" nel 2012) e San Maurizio Canavese. A partire dall'anno 2015-16 è stato avviato presso una scuola del Comune di San Mauro in una versione diversa, che prevede oltre alle attività motorie, anche la copertura dello spazio "mensa" e del pomeriggio per tre giorni alla settimana, permettendo di recuperare la mensa ed un momento successivo per fare attività di educazione e di laboratorio alimentare, che vengono svolte da educatori UISP dopo alcuni momenti di confronto e formazione con gli operatori SIAN

Altre attività con scuole secondarie di primo grado

Il SIAN partecipa da anni a progetti su alimentazione e attività fisica svolti dagli insegnanti delle scuole secondarie di primo grado di Rivarolo, Lessolo, Banchette e Pavone nelle classi seconde. Gli interventi del medico SIAN utilizzano i contenuti dei più recenti percorsi di formazione regionali (formulazione menu scolastici, porzioni, spuntini, overeating, consumo eccessivo di sale), permettendo anche nel corso degli anni

di monitorare i cambiamenti delle abitudini alimentari e di aumentare la comunicazione con le famiglie. Nel 2015 sono stati effettuati 12 incontri di due ore ciascuno con il coinvolgimento complessivo di circa 250 ragazzi. Presso la scuola media di Banchette al termine dell'anno scolastico si è svolto un evento conclusivo con ampia partecipazione di genitori, allievi ed insegnanti, in cui il SIAN ha presentato il tema degli spuntini, ed i ragazzi hanno presentato i loro lavori.

In futuro ci si propone di convogliare queste attività nei progetti del catalogo.

Progetto Fattorie Didattiche Comune di Cuornè

Nell'ambito di un progetto del Comune di Cuornè per fare conoscere le produzioni agricole del territorio, il SIAN ha partecipato ad un incontro con bambini ed insegnanti presso la scuola primaria di Cuornè (in cui alcune fattorie didattiche hanno illustrato la preparazione del pane, formaggio, succhi di frutta, miele, yogurt), riproponendo il tema degli spuntini sani.

Attività rivolte alla COMUNITÀ

Sono stati ripetuti i due tradizionali impegni per la promozione del consumo della frutta fresca: la distribuzione di spremute di arancia in occasione del Carnevale di Ivrea e la distribuzione di macedonia di frutta fresca con gelato al latte in concomitanza della festa patronale di San Savino ad Ivrea. Sono momenti di incontro con la popolazione durante i quali viene rinforzato il messaggio di incrementare il consumo della frutta per tutte le classi di età, e nei quali si entra in contatto con centinaia di persone.

A San Giorgio Canavese, all'interno di una manifestazione di tipo agricolo/commerciale avente come tema la promozione delle produzioni agricole, si è svolto un incontro con il SIAN sul tema delle allergie e intolleranze alimentari.

A Castellamonte, nell'ambito di un corso per la popolazione sull'agricoltura biologica organizzato dal Comune di Castellamonte, si è svolto un incontro sul tema "Principi di buona pratica alimentare con riferimento ai cibi tradizionali".

Progetto "Promozione della salute" dello SPI (Sindacato Pensionati Italiani)

Nell'ambito di questo progetto proposto dalla SPI in collaborazione con UISP e ASL, il SIAN ha partecipato a due seminari a San Mauro ed a Gassino sull'alimentazione e l'attività fisica, rivolti alla popolazione generale.

Chivasso - Città dei bambini

Nel 2015 è proseguita l'attività legata al progetto "Chivasso - Città dei bambini" avviato nell'aprile 2014 e formalizzato nel novembre 2014 con un protocollo di intesa interistituzionale (Comune, ASL, Consorzio socio-assistenziale del territorio), di cui è responsabile scientifico un pediatra di libera scelta.

Le attività 2015 coinvolgenti il SIAN sono state:

- partecipazione alla conferenza stampa di presentazione del progetto alla cittadinanza nel mese di febbraio
- partecipazione agli incontri periodici del gruppo di lavoro organizzato in cinque sottogruppi sulle varie tematiche: "Pensiamoci Prima", "Nati per Leggere e Nati per la Musica", "Asili Nido e Scuole d'Infanzia", "Alimentazione", "Mobilità Sostenibile e Sicurezza"
- due incontri con le famiglie in collaborazione con una pediatra ospedaliera, rispettivamente presso la biblioteca di Chivasso, aperto al pubblico, e presso il nido comunale, rivolto ai genitori degli utenti dei nidi, sul tema dell'alimentazione complementare e dell'importanza di un menu vario
- predisposizione della sezione "alimentazione" del sito www.chivassobimbi.it, creato dal Comune appositamente per questo progetto, con inserimento degli obiettivi del progetto, delle attività svolte e di materiale informativo di vario tipo sull'alimentazione e attività motoria nella prima infanzia
- pubblicizzazione e sostegno presso il tavolo del progetto delle proposte normalmente rivolte alle scuole dell'infanzia e nidi da parte della UISP (che ha una convenzione con l'ASLTO4 sulla promozione dell'attività fisica a tutte le età), che ha portato all'adesione di alcune scuole materne e della ludoteca

Altrotempo Zerosei

Nel corso dell'anno 2015 è continuato l'impegno degli operatori del SIAN e della Direzione Integrata della Prevenzione nel progetto "Altrotempo ZeroSei", che la Compagnia di San Paolo ha proposto ai Comuni della cintura torinese con l'obiettivo di ampliare il sostegno alla genitorialità per la fascia di età 0-6 anni. I quattro Comuni dell'ASLTO4 che hanno scelto di aderire (Borgaro, Caselle, San Mauro e Settimo), hanno attivato tavoli di progettazione partecipata a cui hanno preso parte per l'ASL operatori della Direzione Integrata della Prevenzione e del SIAN. L'iniziativa, centrata sui temi della prevenzione per la fascia di età 0/6 (allattamento al seno, alimentazione, attività fisica, prevenzione incidenti, disuguaglianze ecc.) si è sviluppata secondo criteri di integrazione territoriale e di empowerment della comunità.

Nel mese di aprile 2015 i tavoli dei quattro Comuni hanno elaborato i progetti che sono stati poi approvati dalla Compagnia di San Paolo ed avviati a partire dal mese di settembre. Il SIAN come contributo ai progetti ha proposto e cominciato ad attuare interventi formativi/informativi/di sostegno rispetto all'alimentazione/attività fisica/promozione allattamento al seno.

Favole animate

Su proposta della Biblioteca Archimede di Settimo, il SIAN si è impegnato a partecipare ad una serie di letture per bambini aventi per tema l'alimentazione. Nel mese di novembre 2015, in concomitanza con la fiera dei coj di Settimo, si è svolto il primo incontro sul tema della verdura, a cui hanno partecipato circa 20 famiglie, nel corso del quale gli operatori SIAN hanno ribadito l'importanza del consumo di frutta e verdura e distribuito materiale informativo tratto da OKkio alla salute ed altri documenti.

CRITICITA', PUNTI DI FORZA E PROPOSTE

La presenza di personale non stabilizzato continua a condizionare la programmazione delle attività. A ottobre 2015 è stata nuovamente bandita una borsa di studio per due dietiste ma per un numero di ore molto limitato. La precarietà della situazione continua a rendere difficile la programmazione di attività a lungo respiro. Inoltre, il pensionamento del personale amministrativo della sede di Ciriè ha comportato l'assunzione di un certo carico di lavoro amministrativo e la necessità di maggiori spostamenti. Infine, la riduzione del personale medico della sede di Ivrea ha portato a dirottare una parte di tempo lavoro verso l'Area Sicurezza Alimentare.

E' inoltre importante sottolineare il fatto che molte delle attività di promozione della salute richiedono per le loro caratteristiche un consistente impegno in orari al di fuori del normale orario di lavoro, cosa che non necessariamente potrà essere continuata negli anni.

Come punto di forza si segnala la collaborazione e integrazione tra operatori, sedi territoriali, strutture, servizi intra ed extra-SIAN, ed il conseguente crescente collegamento tra i vari progetti, come descritto meglio nei singoli capitoli.