

ASL TO 4

RELAZIONE PAISA ANNO 2013

Parte generale

PREMESSA

Le attività programmate nel PAISA 2013 sono state complessivamente svolte; in alcuni casi lo standard di riferimento è stato superato, a seguito di interventi per motivi non programmabili (esempio esposti, allerta ecc.). Il raggiungimento del volume di attività programmato non è stata impresa semplice, considerato che nel corso del 2013 il numero degli operatori dei servizi deputati al controllo ufficiale ha avuto un ulteriore decremento ed è stato possibile solo grazie alla buona volontà degli operatori, ma a prezzo di una riduzione di alcune altre attività, non previste in dettaglio nel PRISA, ma a nostro parere altrettanto importanti, quali ad esempio il costante aggiornamento degli operatori conseguente all'entrata in vigore di un cospicuo numero di nuove norme, anche attraverso il confronto, la condivisione e la discussione con colleghi.

Dal punto di vista "amministrativo" il 2013 ha visto un rilevante aumento di lavoro per tutti i servizi, e in misura ancora più rilevante per i SIAN, dovuto all'entrata in vigore della DGR 14 novembre 2012 n.16-4910 e al conseguente passaggio obbligato di tutte le notifiche attraverso i SUAP: l'impossibilità del confronto diretto con l'OSA - come avveniva prima dell'entrata in vigore della suddetta DGR - appesantisce e complica la procedura di registrazione dell'impresa alimentare, mentre l'inoltro delle pratiche attraverso la pec comporta per il personale amministrativo un consistente nuovo carico di lavoro, considerato il volume della documentazione che ogni pec porta con sé.

Ha infine creato alcune difficoltà la necessità di contenere i costi: infatti, a causa di ciò, non si è potuta stampare la modulistica regionale allegata al PRISA 2013, in quanto erano ancora disponibili gli stampati utilizzati negli anni precedenti (come da indicazioni regionali antecedenti il 2013).

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

SIAN

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano sufficienti per la sede di Settimo (anche a fronte di un decremento del personale); insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori); insufficienti, sia come numero, sia come dimensioni, per la sede di Ciriè, in quanto a tutt'oggi gli operatori sono ancora sistemati provvisoriamente in tre locali rimasti utilizzabili dopo i problemi di staticità relativi allo stabile di Via Cavour 29 Ciriè, che hanno portato altresì al trasferimento degli altri servizi del Dipartimento di Prevenzione in altre sedi provvisorie.

Attrezzature

Le auto a disposizione dei SIAN, pur in alcuni casi vetuste, per il 2013 erano 13 e sono risultate sufficienti, anche perché, a seguito del piano di rientro 2011, si è rivista l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di Prevenzione, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza sono sufficienti per quanto riguarda le macchine fotografiche e i termometri, mentre è necessario acquisire ulteriori clorimetri, nonché avere la disponibilità di plotter e di stampanti ad aghi.

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

Nel corso del 2013 è proseguita l'attività di progressiva omogeneizzazione delle modalità di lavoro tra le due SC SIAN, in particolare attraverso:

- la continuazione delle attività del gruppo di lavoro "acque potabili", costituitosi nel 2012, e la produzione di "Linee guida per la pianificazione comune ed uniforme delle modalità di controllo degli acquedotti pubblici"
- riunioni di servizio nelle quali, oltre a monitorare congiuntamente l'andamento della programmazione PAISA, si sono affrontati di volta in volta argomenti di interesse comune, sui quali era necessario condividere scelte e decisioni (ad esempio, riorganizzazione reperibilità, Piano formativo aziendale triennale. criteri per individuare gli operatori che partecipano alle iniziative di formazione nell'ambito del PRISA, ecc.)

È altresì proseguita l'attività di integrazione tra SIAN e SVET, puntualmente descritta nei capitoli successivi.

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

AREA A

Articolazione territoriale e sedi:

Dal 01.10.2012 è rimasta una sola S.C. di "Sanità animale", articolata su sei sedi di servizio (Lanzo, Ciriè, Ivrea, Cuorgnè, Settimo Torinese e Chivasso).

All'interno della S.C. vi sono due Strutture Semplici, una territoriale ed una "trasversale" relativa all'Anagrafe zootecnica.

Dotazioni uffici:

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

Attrezzature:

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

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

AREA B

Articolazione territoriale e sedi:

Dal primo ottobre 2013 è variato l'assetto dirigenziale a seguito del collocamento in quiescenza del Direttore di SC di Coordinamento. Attualmente è presente una S.C. su cinque sedi (Ciriè, Ivrea, Settimo Torinese, Cuorgnè, Chivasso) coperte da un Direttore che svolge anche il ruolo di Direttore del Dipartimento.

La sede di Ciriè di Via Cavour, dismessa nel corso del 2012 a seguito di problematiche strutturali, è tuttora chiusa. Il servizio è attualmente ubicato, in via provvisoria, nella sede dell'Eremo di Lanzo.

Dotazioni uffici:

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti; si auspica nel corso del 2014 una diversa allocazione soprattutto della sede di Ciriè-Lanzo, presso il presidio di NOLE C.ve.

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; nel corso del 2013, da parte aziendale, è stata potenziata la rete

informatica e creato un unico dominio di accesso alla rete. Questo ha permesso di creare una cartella di lavoro condivisa a cui si può accedere da tutti i computer a disposizione della S.C. Area B.

AREA C

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione sono n. 7 e sono sufficienti; si è rivista l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di Prevenzione, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.

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

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

S.C. SIAN – situazione al 31/12/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale equiv. totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione
Direttori	1 Direttore Sede di Ciriè e Settimo - Coord (e coordinatore referenti sistema informativo alimenti) – dedicato per il 40% alla Direzione Integrata della Prevenzione 1 Direttore Sede di Ivrea (Coordinatore referenti Allerta)	2	0	1,4
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico – Responsabile S.S. SIAN Ciriè (e Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,2
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 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno coordinatore del sistema informativo acque e micologo e	10	0	10,4*

	uno micologo)			
Dietisti	2 dietisti	2	0	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	6	0	5,4

* nel conto del personale equivalente si sono considerate le giornate di lavoro dei due TPALL persi nel corso del 2013

Nel corso del 2013 il personale presente nelle SC SIAN si è ridotto di due unità a Ivrea (2 TPALL) e di due unità a progetto (2 dietisti) nelle sedi di Ivrea e Ciriè

AREA A - S.C. "SANITA' ANIMALE" - situazione al 31/12/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
Direttori	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Servizio veterinario Area A Chivasso 1 Dirigente veterinario Responsabile S.S. Anagrafe bestiame 10 Dirigenti veterinari Sede Cuornè 5 Dirigenti veterinari Sede Settimo (1 part time al 60%) 12 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo/Ciriè (1 part time al 40%)	29	4 (73 ore settimanali)	21
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C al 70%)	3	0	0,8
Amministrativi/Commissari/O.S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Settimo/Chivasso 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 5 Amministrativi Sede Ivrea/Cuornè	15	0	7,5

Note:

Una TPALL, dall'aprile alla fine del 2013, è stata in "maternità anticipata".

La O.S.S., la commessa, tre amministrativi e un medico veterinario usufruiscono dei permessi previsti dalla Legge 104/92

AREA B - situazione al 31/12/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in
-----------------------------	---	---------------------------------------	--	---

				servizio) –
Direttore	Direttore S. C. Area B e Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL TO 4	1	0	0.4
Dirigenti Veterinari	<p>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.</p> <p>1 Dirigente con Responsabilità locali: import-export, piani UVAC, sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, miele.</p> <p>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</p> <p>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, DIA, audit sull'OSA, gestione vigilanza, aree mercatali, miele</p> <p>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.</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: gestione piani di monitoraggio UVAC, Responsabilità locali: filiera prodotti della pesca, etichettatura carni bovine</p> <p>1 Dirigente assegnato al 100% all'Area C</p> <p>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</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: comunicazione, veterinari convenzionati Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, piano residui impianti di macellazione</p> <p>1 Dirigente con Responsabilità locali: filiera</p>	12		12 100%

	carni rosse di ungulati; 1 Dirigente con Responsabilità locali: informatizzazione; 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 18 ore/settimana sede di Ciriè 1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo 3 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	8 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (30%) 2 Tecnici Sede Ivrea	6,3	0	6,3
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 1 assistente amministrativo Sede Settimo 1,5 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4,5	0	4,5

Dal 1 ottobre 2013 è quiescente il Direttore di Coordinamento Area B

Il Direttore di SC e di Dipartimento dedica orientativamente il 30 – 40 % dell'attività al Piano Sicurezza alimentare, gli altri operatori pressoché il 100% del loro impegno lavorativo

Dal 01/01/2013 al 04/03/2013 una veterinaria convenzionata è stata in astensione obbligatoria dal servizio per gravidanza/puerperio.

Dal 08/04/2013 al 30/11/2013 una veterinaria convenzionata è stata in astensione obbligatoria dal servizio per gravidanza/puerperio.

Area C – situazione al 31/12/2013

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) ⁽¹⁾
Direttori	1 Direttore Sede di Cuornè, Lanzo Torinese e Settimo	1	0	0,7 (70%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se 3 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo ⁽²⁾ 2 Dirigenti medici veterinari Sede Cuornè 2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo	9	0	6 (67%)

	Torinese			
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuornè 1 Tecnico Sede Lanzo Torinese 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo	3	0	2,1 (70%)
Amministrativi	1 assistente amministrativo Sede Cuornè ⁽³⁾ 1 assistente amministrativo Sede Settimo Torinese ⁽³⁾ 1 assistente amministrativo Sede Lanzo Torinese ⁽³⁾	3	0	1,5 (50%)

Note:

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

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

⁽³⁾ per quanto riguarda il personale Amministrativo la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore a quella delle altre figure professionali, in quanto si è dovuto tenere in considerazione che tutto il personale amministrativo usufruisce dei permessi della Legge 104/92.

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

Nell'ottica di una sicurezza alimentare "a tutto campo" è stata promossa l'integrazione delle risorse che, a vario titolo, concorrono al raggiungimento dell'interesse dei consumatori. Il Regolamento 178/02 include negli obblighi l'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare, efficacia correlata a livelli organizzativi e programmatici adeguati a identificare numerosità e tipologia degli interventi effettivamente necessari al controllo dei determinanti di rischio nelle differenti tipologie di attività, nel rispetto di imprescindibili vincoli di contenimento della spesa.

Alla luce di tale orientamento sono state promosse procedure e programmi di attività volti al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare, articolati su due livelli : un primo livello di integrazione fra i servizi del Dipartimento di Prevenzione coinvolti nel PRISA, su cui si articolano le attività dei singoli servizi caratterizzate da aspetti specialistici e settoriali (secondo livello).

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

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

È attivo sul sito aziendale un canale informativo per la cittadinanza, che porta a conoscenza della popolazione l'attività svolta dai Servizi preposti al controllo ufficiale in applicazione del Piano locale di Sicurezza Alimentare. Il sito informativo, predisposto in rete con la collaborazione dell'Ufficio Comunicazione aziendale, ha permesso nel corso del 2013 la pubblicazione di informazioni relative a problematiche di ordine generale. Anche questo anno è stato pubblicato sul sito dell'ASL TO 4 la programmazione del PAISA.

Come previsto nel documento di programmazione dell'attività, il giorno 8 novembre presso il Polo Formativo Officine H a Ivrea si è tenuto un incontro, organizzato dal Gruppo di progetto sulla sicurezza alimentare del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO4 costituito dai Direttori del SIAN, delle SC Veterinarie e dal Responsabile della SSD NIV preposta in materia, rivolto ai rappresentanti di enti, associazioni di categoria e dei consumatori

L'iniziativa è stata finalizzata a:

- divulgare l'attività svolta dai Servizi dell'ASL preposti al controllo degli alimenti
- presentare gli obiettivi del Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare (PAISA)
- illustrare le modalità di controllo ufficiale nelle microimprese.

Hanno aderito rappresentanti delle Associazioni di Categoria degli Operatori del Settore Agro-Alimentare, rappresentanti delle Associazioni dei Consumatori e del Tribunale per i Diritti del Malato, Consulenti Aziendali dei Laboratori di Autocontrollo.

La partecipazione all'evento da parte dei Rappresentanti di Enti, Associazioni di categoria e dei cittadini coinvolti ha permesso un positivo confronto e un costruttivo dibattito, nell'ottica di un contributo al miglioramento delle strategie dei sistemi di tutela della salute in ambito alimentare.

L'evento è stato pubblicato e largamente pubblicizzato sul sito aziendale, dove sono state inserite le slide relative agli argomenti trattati

Nel corso del 2013 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 APA 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 corso degli incontri sono state inoltre presentate le procedure aziendali redatte dal gruppo di lavoro integrato per il controllo nelle microimprese.

Relazione sull'attività di formazione

Come concordato nel corso di specifica riunione con la Regione Piemonte, nell'ambito del programma di formazione 2013 presso l'ASL TO4 si è svolto il giorno 8 maggio 2013, presso il Polo Formativo ASL TO4

Officine H a Ivrea, il Corso accreditato ECM per Veterinari, Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione dal titolo "La detenzione degli animali esotici: aspetti normativi, igienico-sanitari, etologici", aperto e gratuito per tutte le ASL del Piemonte.

L'argomento formativo è stato scelto in quanto la detenzione di animali esotici costituisce una realtà in crescita, con la quale i Servizi di Sanità Pubblica si devono confrontare sempre più di frequente districandosi tra la complessa valutazione delle zoonosi, del benessere animale, le problematiche igienico-sanitarie e le normative per il rilascio delle autorizzazioni previste.

L'obiettivo del corso, al quale sono intervenuti docenti altamente qualificati ed esperti in materia, è stato quello di offrire un'opportunità di aggiornamento ai numerosi partecipanti iscritti all'evento e approfondire le tematiche relative alla normativa di pertinenza e agli aspetti di igiene, sanità e benessere degli animali esotici.

Nel 2013 i SIAN hanno organizzato un corso gratuito accreditato ECM aperto, oltre che agli operatori SIAN e SVET dell'ASL TO4, anche ai colleghi delle altre ASL e a personale esterno, dal titolo "Prevenzione e vigilanza in materia di materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti", che ha visto una buona partecipazione delle persone interessate. Sono stati coinvolti tra i docenti anche operatori dell'ARPA Piemonte. Il corso è stato svolto in due edizioni (21 e 30 ottobre) per permettere la partecipazione di tutti gli operatori.

AUDIT interni

Il Responsabile del programma Audit, sentito il Gruppo aziendale "Audit di sistema" costituito nel 2012, ha stilato il programma degli audit interni per l'anno 2013 individuando la Struttura Veterinaria Area B quale Servizio da sottoporre ad audit di sistema relativo alle modalità di controllo nelle imprese alimentari per la verifica della corretta esecuzione della visita ante e post mortem presso i macelli avicoli.

L'audit, programmato per il 24 settembre, causa inderogabili impegni non programmabili di alcuni componenti dell'Area B è stato posticipato e si è svolto nelle giornate del 3 e 5 dicembre.

Il controllo ufficiale

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

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

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	2628 campioni totali	2718
Indice di potabilità acquedotti pubblici	98%	

MICOLOGIA

È proseguita l'attività istituzionale svolta dal Centro di Controllo Micologico pubblico.

Nei mesi di settembre, ottobre e novembre 2013 è stata mantenuta, come negli anni precedenti, la reperibilità sovrazonale in collaborazione con l'ASL TO5: nel corso di tale reperibilità i micologi hanno svolto tre interventi per intossicazione da funghi presso ospedali delle due ASL.

I dati degli interventi per intossicazioni svolti presso il proprio territorio sono desumibili dal sistema informativo

Sono state rilasciate 150 certificazioni ai raccoglitori.

è stato svolto un corso di formazione per commercianti con la partecipazione di 26 OSA

PROGETTO RISTORAZIONE ETNICA

Il PRISA 2013 prevedeva il controllo del 30% degli esercizi "etnici". Premesso che non esiste un censimento completo dei suddetti esercizi, peraltro neanche facilmente desumibili dal Sistema Informativo Regionale, si è provveduto a controllare il 30% delle ditte di cui si è a conoscenza (15), effettuando quindi 5 ispezioni. Al fine di poter perfezionare il censimento, i SIAN hanno iniziato dal 2013 ad inserire, nell'apposito spazio dedicato alle "note", la dicitura "etnico".

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 animai 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
193	20	20	SIAN

Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n.2069	4%	88	90	SVETA
Allevamenti ovini + caprini n. 1246	3%	48	73	SVETA
Allevamenti suini n.102	1%	8	17	SVETA
Allevamenti equini n. 1689	5%	84	124	SVETA
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n.	100% aziende > 250 capi	28	28	SVETA

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC: allevamenti riproduzione n° 1658	100%	1658	1672	61337	SVETA
BRC: allevamenti riproduzione n° 1658	25%	414	441	26152	SVETA
LBE: allevamenti riproduzione n° 1658	24%	397	420	17506	SVETA
Blue Tongue: aziende sentinella n° 48	100%	48 (aziende)	443 (accessi)	2729	SVETA
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	100	314	546	SVETA
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n° 1040	100%	1040	1222	32182	SVETA
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0	4	13	SVETA
Brucellosi ovicaprina: allevamenti n° 1246	100% aziende sorteggiate da OE	196	397	5059	SVETA
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	75	48	203	SVETA
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica: allevamenti n° 28.	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	25	60	2236	SVETA
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	11	43	1238	SVETA
Trichinellosi	100% controllo aziende con prescrizioni	5	5	6370	SVETA
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	20	100	2103	SVETA
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	5	9	27	SVETA
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equidi	844	711	2134	SVETA
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	30	29	40	SVETA
	Secondo	15	18	18	

Controllo selvatici	programmazione e regionale				SVETA
SEV e NEI	100% aziende da sottoporre a monitoraggio	36	28	430	SVETA

Altre attività di controllo ufficiale

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento	Non definite dal P.R.I.S.A	3	3	SVETA SVETC
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%:aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV		26	SVETA SVETC

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini > 50 capi n. 384	15%	50	135	SVETC
Allevamenti ovini + caprini > 50 capi n. 84	15%	13	24	
Allevamenti suini > 40 capi n. 39	10%	4	17	SVETA SVETC
Allevamenti avicoli n. 27	10 %	7	12	
Altri allevamenti n. 18	15 %	2	5	

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	193	SVETC

Aziende produzione latte

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
425	20% (ma 100% per aziende alta qualità e produzione di latte crudo)	116	141	SVETC

Laboratori di smielatura

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
101	33	33	42	SVETB

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
33	32	SVETB

Benessere al trasporto e alla macellazione

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
54	62	SVETB SVETC

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:

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

Le attività di vigilanza hanno evidenziato che, spesso, le non conformità sono la conseguenza di scarsa formazione dell'OSA e che raramente c'è la piena coscienza o dolo nel riscontro delle irregolarità. Si tratta di un settore produttivo tramandato da padre in figlio, che fa una certa fatica ad aprirsi culturalmente, ad aggiornarsi visto che il tempo dedicato al lavoro è elevato e richiede anche un importante dispendio di energie fisiche. Spesso l'azienda è costituita dalla famiglia anche perché non è facile reperire sul mercato risorse umane capaci e disponibili ad un lavoro sacrificante che, spesso, richiede una attività presente e continua sulle 24 ore, festività comprese.

La normativa della identificazione e registrazione degli animali da reddito (bovini ed ovicapri) ha comportato un notevole cambiamento nella gestione dell'azienda ed ha costretto gli OSA ad un aggiornamento culturale, ad una maggior apertura nelle problematiche della filiera alimentare, a venire ad un primo contatto con le risorse informatiche. Importante è stato il contributo delle Associazioni di categoria e dei medici veterinari pubblici: in effetti nell'ultimo decennio significativo è stato il miglioramento degli OSA della produzione primaria se paragonato ai tempi passati. Questo avanzamento culturale ha portato ad una migliore produzione primaria grazie alla nuova sensibilità degli stessi operatori nella lettura della realtà aziendale ad ampio raggio e nella considerazione di aspetti prima trascurati come la sanità animale, la biosicurezza ed anche il benessere animale.

L'entrata in vigore del Reg. CE 1099/09 (dal 1/1/2013) ha fatto emergere nuove non conformità correlate all'applicazione dello stesso nell'ambito dei controlli sul benessere animale al macello.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

Per quanto concerne l'Area C, il maggior numero di controlli effettuati sulle stalle da latte è motivato da una problematica che riguarda le caratteristiche intrinseche del territorio riferito al settore lattiero caseario. Infatti l'elevato numero di caseifici aziendali comporta da parte del personale dello SVETC l'effettuazione contestuale, per motivi di ottimizzazione del controllo ufficiale, di verifiche sia sulla produzione della materia prima latte che sulle strutture di trasformazione. Conseguentemente le aziende che trasformano sono sottoposte ad un controllo maggiore incrementando il numero totale dei controlli.

CRITICITA' E PROPOSTE

Le non conformità relative alla gestione delle registrazioni, di cui al Reg. 852/04/CE, nella produzione primaria sono spesso involontarie. Alla loro base vi sono problemi culturali, di età medio alta e di significative carenze di formazione e di informazione degli operatori. Sarebbe molto utile organizzare, sensibilizzando e coinvolgendo le Associazioni di categoria, piani di formazione per gli OSA anche sfruttando il sistema della formazione a cascata.

L'effettuazione dei primi audit in allevamento ha evidenziato criticità collegate alle modalità operative e all'effettiva utilità della tecnica di audit in allevamento.

Nel corso del 2013 lo SVetC ha effettuato controlli sul benessere negli allevamenti bovini a produzione latte in collaborazione con personale dell'IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta utilizzando un nuovo sistema di valutazione predisposto dall'IZS Lombardia e Emilia-Romagna. La praticità di utilizzo e gli aspetti pratici dei risultati ottenuti fanno propendere per un proseguimento delle attività su base maggiormente condivisa a livello regionale.

Trasformazione

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

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

Additivi aromi enzimi	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale) aziende/ispez.	Servizio/i che effettua/no il controllo
	30%	5	2	2/3	SIAN

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

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale) aziende/ispez.
	Completamento nel periodo 2011-2013	147 (esclusi MOCA e additivi)	35 (ditte non ispez. nel biennio precedente, esclusi produttori vini)	18 AUDIT + 32 /33 Ispezioni = 50/51 (di cui 4 con SVET)

Audit

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	2	Annuale	2	2	SVETB
Medio alto	2	Annuale	2	2	
Medio	12	Biennale	5	5	
Basso	44	Biennale	20	21	

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella dell' Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013	1	0	SVETC
Medio alto	4		1	1	
Medio basso	17		8	4	
Basso	78		20	20	

NOTA: l'evoluzione del livello di rischio riportata nella tabella sottostante e la chiusura (2 aziende) o la sospensione di attività (5 aziende) ha ridotto leggermente in numero di audit effettuati mantenendo inalterata la copertura dei controlli così come prevista dalla tabella dell' Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013

CLASSE DI RISCHIO	01/01/2013	01/01/2014
A	1	0
MA	4	2
MB	17	12
B	78	84

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	*% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	2	*Bimestrale (esclusi i macelli)	12	6	SVETB
Medio alto	2	*Trimestrale (esclusi i macelli)	8	11	
Medio basso	12	*Quadrimestrale (esclusi i macelli)	25	24	

basso	44	*Semestrale (esclusi i macelli)	64	74	
-------	----	------------------------------------	-----------	-----------	--

*In fase di programmazione, per un refuso, è stata indicata in modo errato la % di controlli prevista dal PRISA, sopra corretta. Sono stati indicati in modo esatto i numeri dei controlli programmati.

NOTE: la differenza tra il numero dei controlli programmati ed il numero dei controlli effettuati, soprattutto tra gli impianti ad Alto e medio Alto Rischio è dovuta dalla rideterminazione del livello di rischio nel corso del 2013. Rimane inalterata la copertura dei controlli così come prevista dal P.R.I.S.A. 2013.

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella dell'Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013	1	0	SVETC
Medio alto	4		2	2	
Medio basso	17		16	24	
Basso	78		56	72	

NOTA: l'evoluzione del livello di rischio riportata nella tabella sottostante e la chiusura (2 aziende) o la sospensione di attività (5 aziende) ha modificato la distribuzione delle ispezioni mantenendo inalterata la copertura dei controlli così come prevista dalla tabella dell'Allegato 6-2 al P.R.I.S.A. 2013

CLASSE DI RISCHIO	01/01/2013	01/01/2014
A	1	0
MA	4	2
MB	17	12
B	78	84

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

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

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	29	Come previsto dalla tabella dell'Allegato 6-5 al P.R.I.S.A. 2013	3	3	SVETC
ispezioni	29		9	10	

Sottoprodotti di o.a.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di	N° attività	N° ispezioni	N° ispezioni	N° audit	N° audit	Servizi

rischio	presenti	programmate PRISA	effettuate	programmati PRISA	effettuati	coinvolti
Alto						SVETC
Medio/basso	7	7	16	2	2	

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						SVETC
Medio	1	12	0	1		
Basso	3	8	14(*)	1	2	

(*) in seguito alla variazione, occorsa durante il 2013, del livello di rischio (da medio a basso) di uno stabilimento riconosciuto il numero delle ispezioni programmate si è ridotto da 20 a 14.

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
6	4(**)	SVETB SVETC

(**) vista la tipologia di stabilimenti sul territorio, si è scelto di privilegiare i controlli in fase di commercializzazione

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

Le attività programmate sono state svolte, le motivazioni delle modifiche intervenute rispetto alla programmazione sono indicate nelle specifiche tabelle

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO TRASFORMAZIONE:

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

Una valutazione della situazione nel 2013 del settore lattiero-caseario alla luce dei dati dei tre anni precedenti mette in evidenza i seguenti aspetti:

1. aumento del numero di stabilimenti nella fascia basso rischio
2. riduzione delle non conformità relative al piano di autocontrollo e alle condizioni strutturali
3. numero delle prescrizioni sostanzialmente stabili

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

L'elevata variabilità anagrafica, sia numerica sia relativamente alla valutazione del rischio, comporta una programmazione non sempre esaustiva con possibili discrepanze con il dato riassuntivo del controllo ufficiale pur nel rispetto delle frequenze di controllo.

CRITICITA' E PROPOSTE

La maggioranza (97%) degli stabilimenti controllati dallo SVetC rientra facilmente non solo nella definizione di microimpresa del Reg. 800/08/CE ma anche in quella prevista dalla DD 692/2012 della Regione Piemonte. Conseguentemente l'attività svolta nel 2013 è stata improntata fortemente sui contenuti delle suddetta determina, con conseguente aumento delle frequenze di controllo sebbene in condizioni di personale ridotto (o ridottissimo).

Sulla base dei risultati ottenuti si ritiene fondamentale mettere in discussione l'efficacia dell'utilizzo dello strumento dell'audit in tutti i produttori all'ingrosso, visto che parecchi, pur essendo "all'ingrosso", hanno di fatto una produzione limitata (es. gli alpeggi, i macelli "ex capacità limitata", parecchi produttori di vini). Il risparmio di risorse che ne deriverebbe potrebbe essere speso per incrementare le attività di ispezione e campionamento nonché per avviare momenti di formazione e informazione atti a ridurre tutti le non conformità conseguenti a difficoltà di interpretazione della norma.

Sono indispensabili modifiche al sistema informativo regionale unificato, soprattutto per quanto riguarda l'assemblaggio dei dati ai fini della rendicontazione annuale. I numeri e le tipologie di controlli ufficiali, campionamenti compresi, e le non conformità riscontrate non possono essere evinti con ragionevole sicurezza dalle tabelle riassuntive, in quanto risultano differenti le voci previste dal sistema informatico di registrazione Vetalimenti e le schede riassuntive di rilevazione attività.

Commercio e ristorazione

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

Ispezioni

Commercio prodotti fitosanitari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale) aziende/ispez.	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	35% (in media un controllo/triennio)	87	29	31/32	SIAN

CONTROLLO INTEGRATORI ALIMENTARI

	Programmato	Effettuato
Numero Ditte censite: 3 stabilimenti di produzione (già controllati nel biennio precedente)	1	1
Numero etichette controllate		14 – controllati inoltre 3 negozi di vendita
Numero etichette non conformi		0

Depositi ingrosso non riconosciuti

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati aziende/ispez	Servizi coinvolti
229	30%	69	75/93	SIAN SVETB SVETC

Discount, supermercati, centri commerciali

tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati: aziende/ispez.	Servizi coinvolti
Attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/latte (con annesso laboratorio)	94 vetb	100%	94	122	SVETB
Restante GDO: (dal sistema informativo non si evince la "restante GDO", ma si evincono <u>tutte</u> le medie e grandi strutture)	172 (16 grandi strutture, 156 medie strutture)	30%	52	105/143	SIAN SVETB

Imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale) aziende/ispez.	Servizio/i che effettua/no il controllo
Pasticcerie	30%	145	44	48/51	SIAN
Gelaterie	30%	137	41	44/44	SIAN
Gastronomie Conservas vegetali Pastifici	30%	187	56	69/75	SIAN e SVET B
Altri produttori al dettaglio	/			43/49	SIAN
Ristorazione (tipo 3-4, agriturismi)	30%	1410	423	431/467	SIAN
Ristorazione tipologia 1 e 2 e altro	/			74/85	SIAN
Ristorazione collettiva (produzione pasti)	30%	425	128	150/156 (compresi refettori)	SIAN

Macellerie – pollerie – pescherie – prodotti lattiero caseari

Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita esclusivamente preconfezionati	163	20%	35	40	SVETB

Attività di vendita con o senza annesso laboratorio	462	50%	244	401	SVETB SVETC
---	-----	-----	-----	-----	----------------

Laboratori correlati agli ambulanti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
32	50%	16	14	SVETB
Aree mercatali				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
177 (COMUNI ASLTO4)	20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti	banchi a campione di 35 aree mercatali	banchi a campione di 56 aree mercatali	SIAN SVETB SVETC

Deposito e vendita alimenti zootecnici				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
96	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 50%)	48	51	SVETC

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

Etichettatura carni bovine ***								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Servizi coinvolti
N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	
27	30	3	3	4	4	1	0	SVETB

*** Nell'effettuazione dei controlli si è scelto di privilegiare le verifiche sulle tipologie più significative, valutata la chiusura di impianti di macellazione/sezionamento di notevole entità.

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
6	8	SIAN SVETB

CONTROLLO MOCA ALLA DISTRIBUZIONE

Nell'anno 2013 i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare hanno programmato un significativo numero di controlli MOCA presso gli utilizzatori; l'attività svolta è stata la seguente:

SIAN: 83 controlli

SVET B: 154 controlli su 128 unità verificate

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO COMMERCIO E RISTORAZIONE:

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

Le inadeguatezze più frequenti sono relative a requisiti igienico-strutturali e corretta stesura e applicazione del Piano di Autocontrollo. Si rileva in generale carenza di formazione degli operatori, che sono altresì soggetti ad un elevato turn over: ciò vanifica in gran parte il tempo dedicato dagli operatori dei servizi che, durante il controllo, rendono edotti gli OSA sulle buona prassi e sui criteri generali per la stesura e la gestione del Piano di Autocontrollo.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

La programmazione è stata rispettata, sia come numeri assegnati dal PRISA, sia come tipologie di attività da controllare. Il numero dei controlli eseguiti ha in alcuni casi superato i controlli programmati causa interventi relativi a problematiche maturate nel corso dell'anno, quali, ad esempio, verifica della risoluzione delle non conformità rilevate nei sopralluoghi precedenti, controlli UVAC, positività in caso di campionamenti eseguiti, nuove registrazioni di inizio/variazione di attività.

CRITICITA' E PROPOSTE

Sono indispensabili modifiche al sistema informativo regionale unificato, soprattutto per quanto riguarda l'assemblaggio dei dati ai fini delle rendicontazioni annuali. I numeri e le tipologie di controlli ufficiali, campionamenti compresi e le non conformità riscontrate non possono essere evinti con ragionevole sicurezza dalle tabelle riassuntive, in quanto risultano differenti le voci previste dal sistema informatico di registrazione regionale e le schede riassuntive di rilevazione attività.

Attività integrate

Integrazione tra S.C. Veterinarie

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

- esecuzione di ispezione presso macelli siti in località disagiate, espletamento della visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare;
- esecuzione visite ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza;
- prelievo per esame trichinoscopico in cinghiali cacciati (piano selvatici);
- macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda (Area A), in quanto, molte volte i veterinari di area B sono impossibilitati ad abbandonare le macellazioni in corso;
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe locale dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine;
- riscontro di patologie oggetto di segnalazione in sede di macellazione e misure di controllo per zoonosi, malattie diffusive, piani di emergenza; vigilanza sulle zoonosi secondo protocollo SISP/Area A;
- controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello: fanno parte dei compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione dell'Area C;
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione: in applicazione del PNR, sono stati effettuati da operatori di Area C per quanto riguarda gli allevamenti e prevalentemente da operatori dell'Area B con l'assistenza dei veterinari ufficiali dei macelli.

- 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: 3 partite per un totale di 6 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 ed audit in allevamenti: VETA/VETC;

Integrazione SIAN/ SERVIZI VETERINARI

L'attività congiunta o coordinata tra Servizi Veterinari e SIAN è stata in linea di massima svolta, si riassumono di seguito i settori in cui si è intervenuti congiuntamente o si sono attuate forme di collaborazione:

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA);
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata);
- controlli nelle gastronomie ed in alcuni ipermercati, centri di cottura centralizzati, mense di particolare importanza, agriturismi e ristorazione collettiva;
- pareri congiunti per istruttorie di pratiche edilizie relative a imprese alimentari di competenza mista;
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA);
- attività di vigilanza sulle aree mercatali;
- attività di campionamento: i campioni sono stati suddivisi in modo concordato;
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP (zoonosi, igiene)
- pareri su capitolati ristorazione scolastica

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

Nel corso del 2013 si è costituito un gruppo di lavoro SIAN/SVET B per la stesura di indicazioni operative comuni per la gestione delle notifiche delle imprese del settore alimentare soggette a registrazione, in applicazione della Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte del 14 novembre 2012, n° 16-4910; al momento attuale sono state definite le modalità di registrazione e comunicazione interservizi per le notifiche riguardanti industrie alimentari a competenza mista. I lavori del gruppo proseguiranno nel 2014, al momento attuale si è in attesa di risposta ad una serie di quesiti inviati in Regione, dal cui riscontro dipende il proseguimento dell'attività del gruppo.

Sempre nel 2013 è stato istituito un gruppo di lavoro SIAN/SVET B/SVET C per la stesura di indicazioni condivise a seguito della DD n. 692 del 15/10/2012 Regione Piemonte (Linee Guida microimprese) che ha prodotto un documento operativo univoco per l'applicazione della Determina regionale.

I controlli congiunti SIAN – SERVIZI VETERINARI, individuati nel documento di programmazione, sono stati svolti, secondo quanto riportato nello schema sottostante.

Si sono inoltre privilegiati i controlli in **settori di attività gestiti da Servizi diversi da quello titolare della competenza (attività vicarianti)**, come previsto dal PRISA 2013, e precisamente:

- n° 69 controlli sul benessere animale alla macellazione ed al trasporto svolti da SVETB vicariante SVETC;
- n° 101 campionamenti piano nazionale residui eseguiti al macello da SVETB vicariante SVETC;
- n° 26 sopralluoghi di vigilanza su gastronomie annesse a macellerie/pescherie svolti da SVETB vicariante SIAN;
- controlli su stabilimenti di produzione riconosciuti dove SVETB e SVETC si sono vicariati vicendevolmente sulla base dell'attività prevalente.

Di seguito si riportano le attività svolte congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse, che risultano essere state potenziate rispetto alla programmazione

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati – aziende/ispez.
CENTRI DI COTTURA	SIAN – SVETB – SVETC	2	2 AUDIT + 5 ispezioni
GASTRONOMIE SIAN CON RICONOSCIMENTO SVET	SIAN – SVETB – SVETC	2	1 AUDIT + 2 ispezioni
DEPOSITO ALL'INGROSSO	SIAN – SVETB – SVETC	4	1 AUDIT + 3 ispezioni
DISCOUNT – SUPERMERCATI – CENTRI COMMERCIALI	SIAN – SVETB	4	1 AUDIT + 21 ispezioni
AREE MERCATALI	SIAN – SVETB – SVETC	10	13
AUDIT IN ALLEVAMENTO	SVETA - SVETC	3	3
AGRITURISMI	SIAN – SVETB – SVETC	3	2
ALLEVAMENTI SUINI E AVICUNICOLI	SVETA - SVETC	13	13

Campionamenti Vedi rendicontazione

" Piano campionamento 2013 – consuntivo attività effettuata" – tabella allegata

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

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

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
169	188	SIAN, SVET B, SVET C

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
149	164	SIAN, SVET B, SVET C

Fisici (radioattività)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
51	53	SIAN, SVET C , SVET B

In aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
135	122*	SVETC

* Il numero di controlli effettuati è inferiore ai programmati perché nel corso del 2013 alcune aziende zootecniche, fra quelle segnalate per il campionamento al Multizonale, hanno cessato l'attività.

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

Piano ORAP (alterazioni anatomico - patologiche in organi bersaglio)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
11	6	SVETB

*Il numero di controlli effettuati è inferiore ai previsti perché nel corso del 2013 il numero di controlli programmati è stato ridotto a livello regionale; non rimane nessuna quantità residua da campionare, sono stati rispettati quindi i livelli di controllo fissati dal piano.

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
149	146*	SVETC

*Il numero di controlli effettuati è inferiore ai programmati perché nel corso del 2013 il numero di controlli programmati è stato ridotto, ma non rimane nessuna quantità residua da campionare rispettando quindi i livelli di controllo fissati dal PNAA

Piano UVAC		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
39	50	SVETB SVETC

PIANO S.I.N. (Siti di Interesse Nazionale)

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

Chimici: diossine e PCB negli alimenti di origine animale" (Piano SIN 2013)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
20	19	Igiene degli Allevamenti

Rispetto al numero di controlli effettuati è inferiore di un'unità di rispetto al programmato in quanto un campione è stato effettuato da un'altra ASL (ASLTO3) coinvolta nel piano 2013.

PIANO DI MONITORAGGIO STRAORDINARIO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

Come da specifica richiesta dell'ARPA (nota n. 31633/SC21 del 5 aprile 2013), i servizi SIAN e SVet C hanno effettuato nelle zone "Valle di Ceresole" e "Val Soana" i seguenti campioni di alimenti non previsti dalla programmazione PAISA:

SIAN: **11** campioni di frutti di bosco, funghi e altri prodotti spontanei del bosco

SVet C: **8** campioni di latte crudo in alpeggio

COMMENTI SUL CAPITOLO CAMPIONAMENTI:

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

Si segnala il riscontro di positività in un campione di frutti di bosco per HAV. Per quanto concerne le altre non conformità, esse sono comunque evincibili dal sistema informativo regionale.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

La programmazione è stata in linea di massima rispettata, il numero totale di campioni assegnati è stato superato, in alcuni casi sono stati effettuati campioni in più per esigenze locali o per richieste pervenute dopo la programmazione (esempio ricerca HAV in frutti di bosco).

CRITICITA' E PROPOSTE

I campioni programmati sono stati effettuati. Con riferimento alla richiesta di rendicontazione regionale, si segnala una rilevante criticità nel fornire i dati come da Voi richiesti: infatti Voi chiedete la compilazione di una tabella di rendicontazione "per matrice", mentre il sistema informativo non permette ai Servizi l'estrazione dei dati per matrice, bensì solo "per programma". Ciò significa che, per fornire tali dati, siamo stati costretti a rivedere manualmente la maggior parte dei verbali dei campionamenti fatti, con indubbio elevato dispendio di tempo, a scapito delle attività di vigilanza e controllo.

É necessario che codesta Regione riunisca nuovamente il gruppo di lavoro che aveva partecipato alla realizzazione della versione iniziale del sistema informativo al fine di risolvere le numerose criticità che nel tempo si sono presentate.

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

Personale al 31/12/2013: vedere tabella SIAN

<u>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</u> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA	32
<u>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</u> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	
<u>EDUCAZIONE SANITARIA</u> ore dedicate ad interventi nelle scuole	123
<u>RISTORAZIONE COLLETTIVA</u> pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	1503
<u>RISTORAZIONE COLLETTIVA</u> pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	398
<u>RISTORAZIONE COLLETTIVA</u> menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	8
<u>RISTORAZIONE SCOLASTICA</u> rilievi per verifiche porzionature	49
<u>RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI</u> rilievi per verifiche nutrizionali -prevenzione malnutrizione	32
<u>RISTORAZIONE COLLETTIVA</u> vigilanza nutrizionale	81
<u>FORMAZIONE</u> ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa)	153
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	177
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	165
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	

Commenti: (risultati conseguiti; criticità e proposte)

Criticità

Nel 2013 le due dietiste con contratto a progetto hanno terminato il loro incarico, rispettivamente a fine febbraio ed a fine marzo. E' stata espletata la selezione per nuovi incarichi per un minor numero di ore, per i quali c'era disponibilità economica, ma malgrado ciò la Direzione Aziendale non ha poi proceduto con la nomina delle due dietiste che avevano superato la selezione, per motivi correlati con le DGR n. 7/5838 del 31 maggio 2013 e DGR n.10/6035 del 2 luglio 2013. Per lo stesso motivo non è stato possibile bandire incarichi per dietisti neppure nell'ambito del progetto celiachia, per il quale vi era un cospicuo finanziamento.

Il personale dell'area di Igiene della Nutrizione è pertanto drasticamente ridotto e ciò ha pesantemente condizionato, per l'anno 2013, lo svolgimento dei programmi di lavoro e la distribuzione uniforme di alcune attività sul territorio. Le attività "storiche" e quelle su richiesta sono state nei limiti del possibile mantenute, anche mediante spostamenti del personale sulle varie sedi, mentre si è dovuto rinunciare ad altre.

Sorveglianza nutrizionale

Okkio alla salute: nel 2013 è stato redatto il report aziendale "Okkio alla salute 2012", nella forma integrale e nella forma ridotta per le scuole. I due report, come di consueto, sono stati inseriti sul sito dell'ASL TO4, e di ciò è stata data capillare informazione da parte dell'Ufficio Comunicazione. Le scuole sono state informate tramite lettera inviata alle Direzioni Didattiche/Istituti comprensivi ed ai singoli insegnanti che avevano partecipato attivamente allo studio; si sono svolti tre incontri con le scuole primarie per la diffusione dei dati, ed in altri tre incontri con le scuole secondarie si sono comunque menzionati tali dati.

I dati sulle etichette dei prodotti confezionati consumati dai bambini come spuntini sono stati caricati nel database regionale contribuendo così allo studio che ha portato a livello regionale alla stesura di un articolo sulla banca dati; è stata data diffusione all'articolo ed ai suoi punti più significativi in varie occasioni.

HBSC: è proseguita la diffusione delle informazioni sui materiali di comunicazione correlati al programma HBSC, sia verso l'esterno (scuole secondarie), sia verso gli altri servizi dell'ASL TO4 potenzialmente interessati, in particolare nell'ambito dei gruppi di lavoro costituiti dalla Direzione Integrata della Prevenzione.

Nella voce "Sorveglianza nutrizionale nel setting scuola" della tabella sono state conteggiate le rilevazioni effettuate al termine del primo anno del progetto "Gli amici del cortile" effettuato in una scuola primaria.

I dati delle sorveglianze Okkio alla salute e HBSC sono stati utilizzati nell'ambito del convegno CCM Comunicazioni "Dalle parole alle azioni" organizzato nell'ASLTO4 dalla Medicina Sportiva e Direzione Integrata Prevenzione (due poster ed una relazione di un medico sportivo), contribuendo così alla diffusione dei dati presso gli operatori e le Amministrazioni locali.

Educazione sanitaria

Le ore conteggiate nella tabella si riferiscono ad attività di promozione della salute in ambiente scolastico sull'alimentazione e attività fisica, in parte convogliate in progetti svolti dal gruppo ASL (costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva, Dipartimento Salute Mentale), in altri casi effettuate nell'ambito di progetti preesistenti o in seguito a richieste specifiche.

In questa sezione è considerata anche l'attività di sportello nutrizionale presso un Istituto di Istruzione Superiore che si è ancora svolta fino alla fine dell'anno scolastico 2012/2013, mentre non è più stata possibile nel 2013/2014 a causa del mancato rinnovo del contratto della dietista ad essa dedicata.

Le attività sono state in parte inserite nella banca dati PROSA.

Queste attività saranno descritte più in dettaglio nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione.

Valutazione menu

Nel corso del 2013 si è mantenuta, per quanto possibile vista la conclusione dell'incarico delle due dietiste a progetto, 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. Complessivamente i pareri sui menù della ristorazione scolastica, calcolati, come da indicazione del sistema informativo regionale SIAN della Regione Piemonte, per settimana/fascia di età, sono stati 1503; in questo numero sono compresi anche 606 pareri espressi su menù per diete speciali, per settimana e fascia di età, non rendicontabili in modo separato sulle tabelle del sistema informativo SIAN.

All'inizio di ogni anno scolastico viene rinnovata la richiesta di informazioni sulle diete speciali in atto, proponendo l'utilizzo dei modelli regionali per le certificazioni. Nel corso del progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche", sono stati valutati i menu specifici per celiachia

pervenuti dai Comuni/scuole private, in parte richiesti attivamente. Le diete speciali per allergie sono state valutate/verificate in casi particolari, su richiesta da parte delle ditte/Comuni/scuole private, o in casi considerati a maggior rischio sulla base dei certificati medici oppure in seguito a segnalazioni.

Per quanto riguarda le strutture socio-assistenziali, oltre alla valutazione dei menu di base, sono state valutate e discusse le modalità di preparazione delle diete per disfagici in dieci strutture nelle quali si sono svolti incontri specifici (nell'ambito del progetto con la Dietetica e Nutrizione Clinica che sta proseguendo).

Una parte consistente (293 pareri per settimane e fasce di età) dei menu valutati è riferita agli asili nido, ed in particolare alla fascia di età inferiore ad 1 anno, su cui sono state condivise con la pediatria ospedaliera e territoriale nuove indicazioni emerse dalla letteratura più recente.

Oltre alla disponibilità offerta in tutte le sedi ad incontri specifici per eventuali approfondimenti e chiarimenti sui menu, nella sede di Ivrea si è mantenuta, fino a quando è stata presente la dietista a progetto, una giornata settimanale dedicata all'attività di sportello nutrizionale nei confronti delle strutture pubbliche e private della ristorazione collettiva e assistenziale nonché per le commissioni mensa (genitori e insegnanti) e le ditte di ristorazione. Gli accessi allo sportello nel 2013 sono stati 6 per un impegno totale di 9 ore.

È interessante notare come il numero di menu "predisposti" ex novo sia praticamente quasi azzerato, a dimostrazione di una maggiore autonomia delle ditte e delle scuole private nella formulazione degli stessi, anche se ancora elevata è la necessità di intervenire con suggerimenti e modifiche.

Occorre anche sottolineare il lavoro piuttosto impegnativo di valutazione dei capitolati d'appalto, svolto in collaborazione con il Servizio Veterinario. Questa voce non è richiesta in questa tabella ma lo è nella rendicontazione del sistema informativo.

Vigilanza nutrizionale nella ristorazione collettiva: oltre alla vigilanza nutrizionale tradizionale, comprende rilievi per verifica dell'applicazione dei criteri per porzionare correttamente, rilievi nell'ambito del progetto sulla prevenzione della malnutrizione nelle strutture socio-assistenziali, e rilievi negli asili-nido mirati a verifiche specifiche.

Il numero di sopralluoghi previsti dal PAISA è stato ampiamente superato, in quanto sono state oggetto di intervento 49 mense nella ristorazione scolastica (previste almeno 20) e 32 nella socio-assistenziale (previste almeno 15).

La Struttura Nutrizione dell'ASL TO4, ritenendo interessante la sperimentazione di una modalità di vigilanza nutrizionale simile all'audit, partecipa allo specifico gruppo di lavoro regionale.

Formazione

In questa voce sono conteggiate le attività di competenza dell'Area Nutrizione rivolte ad insegnanti ed operatori del settore alimentare, nell'ambito dei progetti aziendali rivolti alle scuole e dei progetti regionali sulla celiachia.

Queste attività saranno descritte più in dettaglio nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione.

Consulenza dietetico-nutrizionale

È proseguita l'attività dell'ambulatorio di consulenza dietetico-nutrizionale (rendicontata nelle specifiche voci del prospetto) e quella di sportello nutrizionale presso una scuola secondaria di secondo grado, rendicontata all'interno delle "ore di educazione sanitaria nelle scuole".

Quantitativamente vi è stato un calo rispetto al 2013, sia a causa del venir meno del contributo diretto delle dietiste a progetto, sia per un minor interesse da parte nostra a stimolare richieste vista anche la necessità di ridistribuire prossimamente tutta l'attività sulle tre sedi alla luce della diminuzione del personale.

Nel complesso sono state effettuate tutte le attività previste dal PRISA e dal PAISA, non completamente rilevate dal presente prospetto e dal Sistema Informativo regionale.

Eventuali altre attività/progetti avviati/in corso/conclusi nell'anno: commenti, obiettivi, risultati

Queste attività saranno descritte più in dettaglio nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione.

Ristorazione scolastica - progetto porzionatura

Per il proseguimento del progetto regionale sulla porzionatura nelle mense scolastiche, nel 2013 sono state attuate le seguenti attività:

- ricerca attiva degli appalti in scadenza e richiesta di inserimento nei capitolati di articoli che richiedano modalità specifiche di porzionatura, atte a rispettare a cotto le grammature previste a crudo, secondo le indicazioni fornite dalla Regione negli anni scorsi (o valutazione laddove già

presenti)

- verifica durante i sopralluoghi nutrizionali dell'applicazione delle procedure, con compilazione della specifica check-list regionale, discussione, formazione sul campo, approfondimenti
- organizzazione di un corso teorico-pratico sulle porzioni rivolto a genitori ed insegnanti di un Istituto Comprensivo, a cui hanno partecipato 40 persone, molto apprezzato e seguito da richiesta di materiale didattico da pubblicare sul sito della scuola.

Nel corso delle attività di vigilanza si sta notando un progressivo miglioramento della consapevolezza degli operatori dei Comuni e delle ditte di ristorazione scolastica rispetto all'importanza della correttezza delle porzioni.

Spuntini

A completamento di un progetto dell'Istituto Comprensivo di Settimo Vittone su alimentazione ed attività fisica, il SIAN ha partecipato a 2 incontri serali con gli insegnanti ed i genitori aventi come tema le corrette porzioni, gli spuntini e l'over-eating.

Attività con scuole secondarie di primo grado

Partecipazione, ormai consolidata da anni, a progetti su alimentazione e attività fisica svolti dagli insegnanti delle scuole secondarie di primo grado di Rivarolo, Strambino, Banchette, Pavone e Lessolo nelle classi seconde. Gli interventi del medico SIAN sono interattivi ed utilizzano i contenuti dei più recenti percorsi di formazione regionali (formulazione menu scolastici, porzioni, spuntini, overeating), permettendo anche nel corso degli anni di monitorare i cambiamenti delle abitudini alimentari e di aumentare la comunicazione con le famiglie.

Nel 2013 sono stati effettuati 19 incontri di due ore ciascuno con il coinvolgimento complessivo di circa 450 ragazzi.

Progetti rivolti alla popolazione generale

In occasione del Carnevale di Ivrea, al fine di facilitare il consumo di frutta, si è proceduto alla distribuzione di spremute di arancia alla popolazione. E' una iniziativa che ormai si ripete da diversi anni e che mostra di essere gradita alla popolazione che recepisce il messaggio, in un contesto inusuale e di maggiore disponibilità. Sono centinaia di persone che degustando il prodotto ricevono da parte degli operatori del Sian l'invito a preferire i prodotti freschi e non manipolati dall'industria nell'ambito della promozione di corrette abitudini alimentari che incominciano dalla prima colazione.

Con la stessa finalità, in occasione della festa patronale di San Savino di Ivrea, si effettua la distribuzione alla popolazione di gelato al latte con una macedonia di frutta fresca del territorio. Sono queste anche occasioni per distribuire alla popolazione i pieghevoli con i risultati della sorveglianza di "Okkio alla salute" con le raccomandazioni inerenti la promozione della salute tramite l'alimentazione.

Infine, su invito del comune di Romano Canavese, nell'ambito di un progetto sulle produzioni agricole del territorio, vi è stato un incontro con la popolazione locale sul tema degli stili di vita alla luce dei nuovi comportamenti alimentari, con utilizzo del materiale regionale sull'over-eating.

I progetti che seguono si svolgono in collaborazione con altri servizi dell'ASL TO4, sono quasi tutti il proseguimento di attività iniziate negli anni passati, e saranno descritti più in dettaglio nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione

Pro.muovi saperi/sapori

Questo progetto, iniziato nel 2011, discende dal progetto nazionale Guadagnare Salute in Adolescenza, a cui l'ASL TO4 ha aderito. E' condotto da un gruppo di lavoro costituito da Promozione della Salute, SIAN, Medicina Sportiva e Unità di psicoterapia, e riguarda la promozione dell'attività fisica e di una corretta alimentazione nel contesto delle scuole secondarie di primo e secondo grado.

Con la scuola media di Banchette a completamento del progetto è stato fatto un incontro serale con genitori ed insegnanti trattando le tematiche dell'attività fisica, gli spuntini e le porzioni, seguito da una cena con degustazione di "piatti unici" portati dai genitori degli allievi.

Nel mese di maggio 2013 si è svolto a Candia l'evento finale del progetto 2012/2013 ed a settembre 2013 è ripresa l'attività per l'anno scolastico in corso

Attività con scuole primarie

Un gruppo di lavoro costituito da Promozione della Salute, SIAN e Medicina Sportiva ha avviato nel 2012 un rapporto con tutte le scuole primarie del territorio, mirato ad una co-progettazione di interventi di promozione dell'attività fisica e di corretti stili alimentari.

Gli amici del cortile

Si tratta di un progetto pilota in corso di svolgimento in una scuola primaria, con la partecipazione della Promozione della Salute, Medicina Sportiva, SIAN e UISP, di promozione di attività fisica soprattutto in forma ludico-ricreativa, nonché di corretta alimentazione e consumo di merende salutari. Nell'ambito di questo progetto, il SIAN ha proseguito i contatti con la scuola, partecipando ad un incontro con i genitori

sulla mensa scolastica ed effettuando una rilevazione antropometrica dei bambini al termine del primo anno del progetto.

Progetto "Buono è sano"

E' proseguito il progetto di promozione di sane abitudini alimentari effettuato in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Ubertini di Chivasso, che però nell'anno scolastico 2012/2013 non ha visto una conclusione definitiva per problemi organizzativi della scuola, che nell'anno scolastico in corso dovrebbero essere superati.

Prevenzione della malnutrizione nella ristorazione socio-assistenziale

In correlazione con il progetto regionale "residenze per anziani", nell'ASLTO4 è proseguita l'attività iniziata nel 2011 e descritta nelle relazioni precedenti.

Le attività svolte nel 2013 sono state:

- completamento della fase di rinforzo, costituita da incontri individuali presso le RSA private che avevano partecipato al corso per operatori, per verificare l'impatto della formazione multidisciplinare (effettuati nel 2013 n. 9 incontri riferiti a 10 strutture, più un incontro collettivo con i Direttori Sanitari delle 10 RSA aziendali)
- stesura di un documento di sintesi delle raccomandazioni rielaborate dopo gli incontri, inviato alle strutture socio-assistenziali coinvolte
- condivisione del lavoro e dei contenuti con i medici dei distretti ed i medici di medicina generale attraverso incontri presso gli Uffici di Coordinamento delle Attività Distrettuali (UCAD); nel 2013 sono stati effettuati tre incontri e per il 2014 ne sono in programma altri. Da uno di questi momenti è nata la proposta di attivare, in un distretto, corsi di formazione per le strutture ex RAF analoghi a quelli già effettuati per le strutture ex RSA, cioè a dimostrazione dell'interesse suscitato e delle possibilità di collaborazione che si aprono.
- partecipazione ad un incontro sul tema dell'alimentazione e della malnutrizione rivolto ai caregivers della popolazione generale, organizzato dalla cooperativa che opera in una RSA della nostra ASL

Promozione di un'adeguata alimentazione complementare nel primo anno di vita

Nel 2013 è stata formalizzata con delibera la presenza di operatori del Dipartimento Materno-Infantile (Pediatria Ospedaliera e Pediatria Territoriale) in un gruppo di lavoro nell'ambito delle attività della Direzione Integrata della Prevenzione. Tra l'altro, il gruppo ha condiviso in gran parte le raccomandazioni emergenti per l'allattamento al seno e l'alimentazione complementare nel primo anno di vita, ed il DMI, in collaborazione con il SIAN, ha presentato per il 2014 una proposta di corso di formazione aziendale sull'argomento, rivolto a pediatri di libera scelta ed operatori ASL.

Il SIAN ha inoltre svolto attività mirata agli asili nido attraverso la valutazione dei menu, la vigilanza, e due incontri specifici rispettivamente con operatori e con genitori.

Progetti celiachia

Nel 2013 si è concluso il progetto "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" ed è stato avviato il progetto "Protezione soggetti affetti da celiachia - progetto regionale per il potenziamento delle azioni attuate da parte dei SIAN attraverso l'utilizzo dei fondi statali ex art. 4 e 5 della legge n. 123/2005" per il triennio 2012-2014.

Per motivi correlati alle DGR n. 7/5838 del 31 maggio 2013 e n.10/6035 del 2 luglio 2013, l'attività sarà notevolmente inferiore a quella inizialmente programmata.

Le attività sono soggette a rendicontazione specifica.

S.C "SANITA' ANIMALE"

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

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

Distretti di Ivrea e Cuorné:

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

Distretto di Ciriè - Lanzo:

n. 12 medici veterinari, di cui due con limitazioni lavorative certificate dal Medico Competente
n. 1 TPALL, part time al 70%

Distretti di Chivasso e Settimo:

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

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

Con il personale su esposto si è riuscito, nell'anno 2013, ad effettuare le attività analiticamente descritte nella relazione annuale, ricorrendo a numerose ore di straordinario, non retribuite e difficilmente recuperabili.

La Direzione aziendale, in una apposita riunione, ha confermato l'impossibilità alla sostituzione dei medici veterinari, per cui, considerata l'età media di 56 anni dei colleghi, appare evidente che nonostante tali problematiche si è riusciti a svolgere tutte le attività preventivate.

Una attenta e programmata organizzazione del lavoro è stata finalizzata a garantire :

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

Si è potuto comunque garantire l'effettuazione delle seguenti attività:

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

FUNZIONI E COMPITI

IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

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

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

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

Il patrimonio animale è costituito da:

BOVINI	ALLEVAMENTI	CAPI
Bovini da produzione (A)	447	5.996
Bovini da riproduzione(B - C)	1727	62.191
Totali	2204	68.187
SUINI		
Solo ingrasso	78	39.595
Riproduzione (ciclo aperto e ciclo chiuso)	34	10.110
Autoconsumo	125	211
CINGHIALI	10	83
Totali(suini e cinghiali)	247	49.916
OVINI	301	21.747
CAPRINI	945	10.954
EQUINI		
Solo ingrasso	1	43
Altri	1688	3.854
POLLAME		
Produzione uova da consumo	29	496.460
Produzione carne	45	1.295.650
Riproduzione linea uovo	2	41.000
RATITI	7	22
CONIGLI	18	17.840
API		
Apiari	588	
Alveari	8471	
PESCI	44	3.980 q/a
CANILI SANITARI	8	
CANILI ALLEVAMENTI	22	
POPOLAZIONE CANINA (identificati e non)		150.000 capi circa

Obiettivo annuale

Particolare attenzione è stata posta all'aggiornamento delle Anagrafi, che è avvenuta in tempo reale, secondo le modalità previste per le singole specie, in modo particolare:

- si è mantenuta l'attuale attività di verifica e correzione delle anomalie trasmesse da Teramo;
- sono stati monitorati i tempi di registrazione degli eventi;
- è continuato l'inserimento delle coordinate geografiche per le aziende zootecniche;
- è proseguita l'informazione agli allevatori in occasione degli interventi negli allevamenti per ricordare i tempi di registrazione in anagrafe;
- attività di registrazione diretta sulla BDN per tutte le anagrafiche

Unità soggette a controllo

Il Responsabile dell'Ufficio Anagrafe, in collaborazione con il Responsabile NIV ed il Direttore della struttura hanno individuato le aziende da sottoporre a controllo. Le scelte sono state successivamente comunicate a tutti gli operatori attraverso un verbale che illustra anche i criteri adottati per la selezione del campione .

Attività effettuata

Tutte le ispezioni sono state effettuate con un modello standard ed i controlli con i relativi esiti sono stati registrati nelle relative Banche Dati. L'operatore che ha effettuato il controllo ha provveduto alla registrazione dell'intervento sul registro aziendale di carico e scarico con data e firma.

BOVINI

In relazione al Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare, i controlli ASL TO4 programmati per l'anno 2013 prevedevano l'ispezione di n.° 88 aziende zootecniche.

OVINI E CAPRINI

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

Erano stati previsti n.° 48 interventi per un totale di n° 1427 capi da controllare.

EQUIDI

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

Erano stati previsti controlli in n° 84 aziende di equidi.

SUINI

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

AVICOLI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede che per tutti gli allevamenti con consistenza superiore a 250 capi siano verificati i dati relativi alla tipologia e all'orientamento produttivo. Inoltre si è proceduto ad allineare le informazioni presenti in ARVET con quelle della Banca Dati.

SISTEMI INFORMATIZZATI DI EPIDEMIOSORVEGLIANZA

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

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

Obiettivo annuale

L'Ufficio Anagrafe, in continuità con gli anni precedenti, ha garantito la qualità dei registrati grazie ad un controllo interno relativo alla congruità dei dati inseriti nel sistema al fine di ottenere, in tempo reale, la massima attendibilità nelle consultazioni e le complete correttezza ed ufficialità delle informazioni raccolte.

Attività effettuata

Periodicamente sono state verificate la correttezza e la completezza dei dati presenti in ARVET relativi agli allevamenti attivi ed agli interventi programmati 2013.

In particolare:

- informazioni anagrafiche relative alla pratica dell'alpeggio ed agli allevamenti della specie bovina, ovicaprina, suina, equina, avicola, cunicola, ittica;
- programmi di eradicazione e controllo della Tuberculosis, Brucellosi bovina ed ovicaprina, Leucosi, Rinotracheite infettiva, Blue tongue, Influenza aviaria, Salmonellosi, Anemia infettiva ed Arterite virale equine, West Nile disease, Malattia vescicolare, Peste suina classica, malattia di Aujeszky;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento alla biosicurezza degli allevamenti, alle indagini epidemiologiche in seguito ad episodi di positività o sospetti per malattie soggette profilassi e alla condizionalità per premi zootecnici.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA BOVINA

TUBERCOLOSI

Obiettivo annuale

L'eradicazione della Tuberculosis bovina ha rappresentato per la nostra ASL l'obiettivo primario nell'ambito del programma di controllo degli agenti zoonosici negli allevamenti, soprattutto in relazione alla pregressa situazione sanitaria.

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

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

Unità soggette a controllo

Si sono considerati come elementi di rischio da sottoporre a particolare vigilanza:

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

Sono state anche considerate tutte quelle situazioni di rischio che avrebbero potuto portare alla necessità di incremento della sensibilità dei test diagnostici utilizzati e dell'effettuazione di approfondimenti specifici:

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

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

Attività effettuata

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ-interferone	Interventi di C.V.
1.668	62.191	1.668	60.000	61.337	513	328

BRUCELLOSI

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

Obiettivo annuale del programma 2013 è stato quello di mantenere i requisiti necessari per la qualifica sanitaria comunitaria.

Si è attuato un programma di monitoraggio con l'effettuazione di controlli sierologici e sul latte di massa secondo il piano predisposto dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS di Torino.

Nelle aziende che effettuano la vendita diretta di latte crudo, oltre ai controlli specifici effettuati dall'Area di igiene degli allevamenti, si è effettuato anche il controllo sierologico individuale con periodicità annuale ed il controllo su latte di massa con periodicità trimestrale a cui ha provveduto il Presidio Multizonale di Torino.

Sono stati considerati elementi di rischio per l'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello previsto:

- l'attività di alpeggio in promiscuità con effettivi provenienti da altre province (Valle d'Aosta);
- la molteplicità degli acquisti;
- l'attività dei commercianti;

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

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Obiettivo annuale

Tutto il territorio regionale ha formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/604/CE, che attesta l'eradicazione dell'infezione.

L'obiettivo del programma 2013 è stato quello relativo al mantenimento dei requisiti richiesti per la qualifica comunitaria.

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

Si è effettuata prova di compravendita sui bovini di età > 12 mesi.

BLUETONGUE

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

Obiettivo annuale

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

E' proseguito il programma di sorveglianza sierologica basato sul controllo diagnostico periodico dei capi nelle 48 aziende sentinella nel periodo di attività dei vettori.

E' stato previsto un sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole.

BSE

La sorveglianza della BSE, ai sensi della normativa comunitaria prevede, per quanto concerne la nostra competenza, sia una sorveglianza attiva con test rapidi sui bovini morti in allevamento di età superiore ai 48 mesi, sia una sorveglianza passiva con la formulazione di un sospetto clinico nei confronti di quei soggetti che presentano una sintomatologia neurologica compatibile con la BSE.

Obiettivo annuale

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

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Il piano regionale per la profilassi volontaria della IBR, già attivo negli anni precedenti, ha permesso un processo di miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza nei nostri allevamenti, oltre a promuovere l'adozione di appropriate misure sanitarie di controllo dell'infezione.

Inizialmente l'adesione degli allevatori è stata limitata, soprattutto in quelle aziende zootecniche con un diretto interesse commerciale; successivamente si è registrato un consenso maggiore tra gli allevatori di animali da riproduzione (67% di allevamenti aderenti).

Obiettivo annuale

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

In maniera prioritaria sono state avviate delle verifiche nelle stalle di sosta per animali da riproduzione, al fine di mettere in atto misure di controllo che evitino il contagio degli animali indenni e l'ingresso dell'infezione negli allevamenti di destinazione.

Negli allevamenti aderenti al piano, con qualifica non positiva, i prelievi per gli accertamenti sierologici periodici sono stati effettuati con cadenza annuale e su tutti i capi di età superiore a ventiquattro mesi. Negli allevamenti aderenti positivi, e quelli che praticano l'alpeggio, è stato fatto un controllo annuale su 10 bovini nei casi in cui l'infezione aziendale era inferiore al 10%.

Sono stati sottoposti a controllo diagnostico tutti gli animali di età superiore a 12 mesi movimentati verso aziende da riproduzione e verso gli alpeggi.

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

Obiettivo annuale

Sono stati effettuati controlli solo nelle aziende interessate dal programma regionale di controllo ed eradicazione della malattia previsto negli allevamenti ad elevato standard sanitario e con adesione volontaria.

Siamo stati disponibili ad effettuare quei controlli richiesti dagli allevatori conseguenti a casi di aborti.

PARATUBERCOLOSI

Sono stati effettuati controlli su richiesta di allevatori in seguito al verificarsi di sintomi riconducibili alla malattia, per accertarne l'eventuale presenza.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA OVI-CAPRINA

BRUCELLOSI

La malattia è ormai eradicata in Piemonte e nel 2013 non si sono registrati isolamenti di *B. melitensis* con il 100% degli allevamenti risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno.

Monitoraggio

E' stato attuato un programma di monitoraggio secondo quanto predisposto dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS di Torino, oltre all'effettuazione di controlli sierologici supplementari nelle categorie di greggi individuate a rischio, su tutti i capi di età superiore ai 6 mesi.

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

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

SCRAPIE

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

Obiettivo

E' stata data continuità al piano regionale di selezione genetica degli ovini con l'esecuzione di programmi di allevamento nei greggi appartenenti alle razze autoctone oltre all'attività di sorveglianza attiva sugli ovicapri morti di età superiore ai 18 mesi.

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

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA SUINA

MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA

La Regione Piemonte ha confermato nel 2013 il suo status di indennità da Malattia Vescicolare Suina e da Peste suina. Nel corso dell'anno sono stati rispettati i parametri di attività previsti per la conferma della qualifica territoriale.

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

Il piano nazionale di controllo della malattia vescicolare dei suini ha previsto il controllo degli allevamenti da riproduzione attraverso un campionamento statisticamente significativo e il controllo di allevamenti da ingrasso.

Si è mantenuto questo livello di controllo negli allevamenti:

- da riproduzione a ciclo aperto, 2 controlli annuali;
- da riproduzione a ciclo chiuso, 1 controllo annuale;
- da ingrasso, controllo annuale degli allevamenti con elevato turn over.

In tutti gli allevamenti si sono fatte delle ispezioni finalizzate alla verifica dello stato di mantenimento dei programmi di biosicurezza aziendale

Sono stati eseguiti sopralluoghi prima della movimentazione degli animali (invi extraregionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Attività

Si è provveduto al controllo di tutti gli allevamenti da riproduzione ed i controlli negli allevamenti da ingrasso, secondo le indicazioni del Piano nazionale, con **2236** prelievi e **60** sopralluoghi.

Le ispezioni prima della movimentazione degli animali ed i controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio, effettuate nel 2013 sono state rendicontate sulla scheda regionale n.º 47.

Visita sanitaria alla partenza	67 (27 come da scheda 47 del 2013 + 40 controlli ufficiali in Arvet per rilascio attestazioni varie di scorta)
Visita sanitaria all'arrivo	59 (come da scheda 47 del 2013)
Totale	126

MALATTIA DI AUJESZKY

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

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

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

I prelievi effettuati sono stati **767**, di cui **300** presso gli allevamenti aderenti al Piano nazionale.

TRICHINELLA

L'attività è stata principalmente quella di verifica della sussistenza dei requisiti di biosicurezza necessari per individuare le aziende esenti da Trichinella spp., senza ottenere un incremento dell'accreditamento delle aziende

L'obiettivo era di incrementare il livello di accreditamento delle aziende per consentire una limitazione degli accertamenti diagnostici richiesti sulle carcasse degli animali macellati, ma permangono ancora diverse inadeguatezze strutturali, difficili da rimuovere considerando il contesto economico di settore.

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

E' stato mantenuto il monitoraggio della fauna selvatica, trovata morta, per il riscontro del parassita negli animali indicatori (volpi e cinghiali).

Attività prevista

Sono state ancora sottoposte a controllo le aziende per le quali erano state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali.

PIANI DI ERADICAZIONE E SORVEGLIANZA DELLA FILIERA AVICOLA INFLUENZA AVIARE

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviare è stato effettuato in conformità delle disposizioni del Ministero della Salute e secondo le linee programmatiche regionali.

Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di monitoraggio era la verifica del mantenimento dello status di indennità dalla malattia. Il sistema di sorveglianza è stato effettuato per individuare precocemente la circolazione virale nel pollame domestico, con l'immediata adozione di misure di controllo adeguate per ridurre i rischi sanitari ed economici.

Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio e ispezioni

Sono stati sottoposti a controllo gli allevamenti intensivi da riproduzione, produzione uova per il consumo alimentare, ingrasso e commercio.

Criteri di scelta del campione.

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

Sono stati anche oggetto di verifica tutti quei programmi di biosicurezza attuati in azienda, che concorrono ad orientare scelta e periodicità dei controlli.

Si sono effettuati **2103** campioni ematici.

SALMONELLA

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

Obiettivo annuale

Il mantenimento della favorevole situazione epidemiologica di Salmonella spp. rilevata nei nostri allevamenti, grazie anche attraverso all'attività trasversale che coinvolge i diversi servizi di prevenzione veterinari e medici.

Unità soggette a controllo

Le modalità e frequenza dei controlli ufficiali sono state quelle previste dalla normativa vigente e dal piano operativo della Regione Piemonte.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA EQUINA

ANEMIA INFETTIVA EQUINA

Il piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini è previsto, a carattere obbligatorio, dalla vigente normativa.

Obiettivo annuale

L'obiettivo del programma era quello di mantenere lo status sanitario favorevole presente nel territorio della nostra ASL, tenendo presente che la malattia può considerarsi quasi eradicata a livello nazionale. In occasione degli accertamenti sanitari, si è effettuata la periodica vigilanza sanitaria. Sono stati effettuati **2134** prelievi ematici (1800 dai medici veterinari dipendenti e 334 dai liberi professionisti). E' stata garantita la vigilanza veterinaria presso, fiere, manifestazioni sportive e concentramenti di equidi.

ARTERITE EQUINA

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

Sono controllati tutti i riproduttori maschi equini e asinini destinati alla monta.

PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

Il monitoraggio degli animali selvatici, delle patologie che li colpiscono e di cui possono essere vettori, fanno parte dell'attività strategica per il controllo delle infezioni che possono avere un impatto sulla salute umana e degli animali allevati.

Obiettivo annuale

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

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO SUGLI ITTICI

SETTICEMIA EMORRAGICA VIRALE E NECROSI EMATOPOIETICA INFETTIVA

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

Obiettivo annuale

Era il mantenimento del favorevole status sanitario e la prima applicazione delle linee guida nazionali/regionali relative al controllo sanitario per le malattie dei pesci che ha determinato il prelievo di **430** campioni.

Il piano di monitoraggio è stato, prioritariamente, rivolto a quelle aziende che effettuano le semine di materiale ittico in acque pubbliche e, in subordine, agli altri impianti di carattere intensivo.

Criteri di scelta del campione

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

- allevamenti caratterizzati da introduzioni ed acquisti di pesci ripetuti ed in numero consistente;
- indicazioni del D.Lvo 148/08;
- la collocazione in aree con focolai di malattia;
- la pregressa presenza dell'infezione in allevamento, in assenza dell'applicazione del vuoto sanitario.

E' iniziata la registrazione in ARVET/BDN degli allevamenti di acquacoltura censiti. In queste aziende ittiche è stata redatta la check list per la valutazione del rischio negli impianti di acquacoltura con l'attribuzione della categoria di rischio attribuita all'impianto.

SORVEGLIANZA SULLE ZONOSI

Il controllo delle principali zoonosi a trasmissione alimentare o trasmesse da artropodi è stata condotta in ottemperanza alle indicazioni legislative riguardo alle seguenti malattie: Brucellosi, Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, Trichinellosi, Tubercolosi, E.coli VTEC.

Obiettivo annuale

Sono state effettuate una serie di azioni utili a garantire una adeguata ed integrata sorveglianza delle zoonosi e dei relativi agenti zoonotici, con il coinvolgimento dei Servizi di prevenzione veterinari e medici della nostra ASL.

E' proseguita la prevista segnalazione degli episodi di zoonosi rilevati ed indagati, secondo i flussi informativi già esistenti sia a livello locale che regionale.

WEST NILE DISEASE

Nel territorio dell'ASL TO4 abbiamo mantenuto l'attività di controllo diagnostico dei cavalli che presentavano una sintomatologia riconducibile alla West Nile Fever oltre ad una sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica. Non si sono registrati casi della malattia.

Obiettivo annuale

E' proseguita la sorveglianza finalizzata alla individuazione precoce e rapida dell'eventuale introduzione e circolazione virale, specialmente nelle aree a maggior rischio epidemiologico, con il controllo clinico degli equidi e gli accertamenti diagnostici in caso di riscontro di sintomatologia riferibile a West Nile disease. Contemporaneamente è proseguita la sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica; in particolare, negli episodi di mortalità anomala di volatili, abbiamo effettuato dei controlli sanitari.

L'attività è stata più intensa nelle aree umide, già individuate per l'attuazione del piano di monitoraggio per influenza aviaria nella avifauna selvatica, in cui si concentra la maggior parte di uccelli selvatici, sia durante i movimenti migratori sia durante il periodo riproduttivo o di svernamento e dove è maggiormente presente il rischio di una diffusione grazie alla presenza del vettore dell'infezione.

CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA

Considerato che la messa in atto delle misure di biosicurezza è prevista dalla normativa di settore che regola i piani di eradicazione comunitari, nazionali o regionali di alcune malattie, le attività di controllo finora sono state orientate alle seguenti filiere produttive, anche in relazione alla presenza di specifici programmi di controllo sanitario:

- allevamenti bovini aderenti al piano di controllo ed eradicazione regionale dell'IBR;
- allevamenti avicoli, in particolare per verificare il rispetto delle misure obbligatorie previste dai piani di controllo dell'Influenza aviaria e della Salmonellosi;
- negli allevamenti suini, con riferimento ai programmi di controllo di Trichinella, della malattia vescicolare dei suini e della malattia di Aujeszky.

Obiettivo annuale

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

Nell'anno si sono effettuati i controlli per la verifica dei programmi aziendali di biosicurezza e di benessere animale negli allevamenti cunicoli da riproduzione e da ingrasso.

Talune vigilanze si sono svolte in collaborazione con l'Area C.

ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

Obiettivo annuale

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

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

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

Unità soggette a controllo

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

Abbiamo effettuato **3** audit in allevamento in collaborazione con l'Area C

ALTRE ATTIVITA'

Particolare attenzione si è posta nella verifica della regolarità del commercio e degli spostamenti degli animali.

La vigilanza (controllo documentale e fisico) sull'import/export di animali ha comportato anche l'esecuzione di accertamenti diagnostici e di provvedimenti amministrativi conseguenti (vincoli sanitari, sequestri, sanzioni amministrative).

Le ispezioni presso le stalle di sosta autorizzate sono state fatte secondo le disposizioni della normativa vigente; non ci sono state occasione di eventi che hanno generato situazioni di emergenza od indicazioni che comportavano ulteriori controlli.

In considerazione dell'attuale situazione della Blue Tongue si sono effettuati quei controlli disposti dall'UVAC su partite di animali importati da Paesi esteri.

Una parte di attività è rivolta alle mandrie e greggi che praticano dell'alpeggio; in particolare per quanto la situazione sanitaria della IBR e le verifiche necessarie per il rilascio dei modelli sanitari 6 e 7 (ex Regolamento di Polizia veterinaria).

Sono state effettuate oltre un migliaio di verifiche ed altrettante certificazioni.

Sono stati oggetto di vigilanza anche le fiere, i mercati e le diverse manifestazioni ed esposizioni di animali (battaglie delle "Reines").

ATTIVITA' NON PREVISTE DAL PRISA REGIONALE

Sul territorio della nostra ASL sono presenti **8 canili sanitari/rifugi** ed **una Ditta** che importa animali d'affezione (circa 2000 unità annuali) che richiedono un importante impegno professionale e di tempo da parte dei medici veterinari, anche perché questi impianti, spesso, sono oggetto di particolare attenzione e vigilanza da parte di Associazioni animaliste e di Altre Autorità (Procura, Nas, CFS).

Anche quest'anno frequenti e numerose sono risultate le segnalazioni connesse agli animali d'affezione presso lo specifico Sportello dell'ASL TO4 ed i vari distretti veterinari, da parte dei cittadini, delle Polizie Municipali, delle Associazioni animaliste di volontariato e dei mass media.

Quasi sempre hanno comportato l'effettuazioni di sopralluoghi di verifica, di relazioni e l'adozione di provvedimenti amministrativi e penali.

Impegnativa è stata l'attività medico veterinaria svolta nei canili sanitari/rifugi per il controllo e l'identificazione dei cani vaganti catturati e per l'osservazione sanitaria prevista nei confronti della Rabbia. L'attività d'identificazione dei cani, con sedute di convocazione periodiche o su prenotazione, è stata di **2352** microchip applicati.

L'osservazione sanitaria per la profilassi della Rabbia è stata fatta nei confronti di **161** animali morsicatori e/o vaganti catturati.

Il numero di passaporti per cani/gatti/furetti rilasciati nell'anno 2013 è stato pari a **157** unità .

Anche l'attività di gestione delle colonie feline, successivo al censimento delle stesse, è stata fatta in collaborazione con le amministrazioni comunali e/o le associazioni di volontariato riconosciuti dai Comuni stessi.

Diverse sono state le richieste di sopralluoghi per la verifica di inconvenienti relativi a problematiche di "*Igiene veterinaria urbana*" dovuti ad un significativo riscontro di popolazioni di animali sinantropi, in particolare per i colombi.

S. C. SERVIZIO VETERINARIO AREA B ASL TO 4

Igiene degli alimenti di origine animale

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

Dal 1 ottobre 2013 è quiescente il Direttore di Coordinamento Area B, attualmente sostituito da Direttore di S.C. Area B che svolge anche funzione di Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Il Direttore di SC e di Dipartimento dedica orientativamente il 30 - 40 % dell'attività al Piano Sicurezza alimentare, gli altri operatori pressoché il 100% del loro impegno lavorativo
In attesa del nuovo atto aziendale, che dovrebbe assegnare alla S.C. Area B una Struttura Semplice, le funzioni di vicario del Direttore viene svolta nelle tre sedi di servizio (Ivrea, Ciriè e Settimo) dai Veterinari con funzione di vicario dei precedenti Direttori.

Dal 01/01/2013 al 04/03/2013 una veterinaria convenzionata è stata in astensione obbligatoria dal servizio per gravidanza/puerperio.

Dal 08/04/2013 al 30/11/2013 una veterinaria convenzionata è stata in astensione obbligatoria dal servizio per gravidanza/puerperio.

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

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

Nei periodi di ferie ed in caso di assenza di personale, le sostituzioni vengono concordate a livello delle tre sedi di servizio. Se necessario, si ricorre all'utilizzo di personale dipendente e convenzionato normalmente assegnato ad altra sede.

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

Dal Paise 2013 sono scaturite, come ogni anno, linee guida dedicate, illustrate al personale in apposite riunioni di distretto.

L'attività di ispezione ed audit in fase di produzione è stata espletata da team ispettivi costituiti da personale appartenente alle tre sedi di servizio, per favorire l'uniformità degli interventi e confrontare ed integrare le esperienze .

Nel mese di settembre il Direttore di struttura ha valutato il grado di attuazione del Piano Aziendale di sicurezza alimentare ed ha proposto le eventuali azioni per ovviare alle carenze e raggiungere gli obiettivi.

L'ispezione delle carni macellate ha per molti anni rappresentato il punto critico per tutto il Servizio. Attualmente, la cessazione dell'attività da parte del macello più consistente dell'ASL, ha cambiato la situazione ed ha permesso di distribuire meglio i carichi di lavoro, di garantire la presenza veterinaria nei macelli anche in assenza, per ferie, malattia, eventi formativi, di qualche collega. Ha inoltre permesso di seguire con più attenzione le operazioni di macellazione nei più importanti impianti ex capacità limitata, nei quali la presenza veterinaria era garantita solo in fase di visita ante e post mortem. Nel corso del 2014 è prevista la riapertura dell'impianto di macellazione che aveva cessato l'attività nel 2012.

I volumi di merci che transitano dalle piattaforme distributive e dalla grande distribuzione organizzativa sono in continuo aumento, ed è in questi settori soprattutto che sono richiesti interventi per stati di allerta e controlli UVAC, campionamenti e reclami.

CONTROLLO DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

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

In fase di commercializzazione gli interventi sono stati espletati dai Tecnici di Prevenzione, secondo assegnazione territoriale e piano organizzativo di servizio.

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

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

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

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

Per la rendicontazione dei controlli si rimanda alle tabelle riassuntive.

La % dei controlli eseguiti ha superato i controlli preventivati causa interventi relativi a problematiche maturate nel corso dell'anno, quali: controllo in caso di stati di allerta, verifica della risoluzione delle non conformità rilevate nei sopralluoghi precedenti, controlli UVAC, positività in caso di campionamenti eseguiti, nuove registrazioni di inizio/variazione di attività.

Tutti gli interventi di controllo ufficiale, effettuati nell'ambito del Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare, sono stati registrati sui sistemi informativi.

In riferimento all'attività di vigilanza merita un cenno, anche per il 2013, il lavoro svolto dai Tecnici della Prevenzione. Come riportato precedentemente eseguono quasi totalmente, coadiuvati dal personale medico veterinario, tutta l'attività di vigilanza in fase di commercializzazione. A questo carico di lavoro si devono sommare notevoli altri interventi che si sono presentati nel corso dell'anno: verifiche per allerte alimentari, piani di monitoraggio UVAC, attività di ispezione e audit anche in fase di addestramento, sequestri sanitari e/o inoltre in vincolo sanitario di partite di alimenti di origine animale, sopralluoghi per esposti da parte della cittadinanza.

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

L'attività è stata eseguita sulla base della classificazione del rischio assegnata annualmente ad ogni impianto e modificata sulla base dei controlli effettuati. Pertanto gli scostamenti dell'attività programmata dalla attività svolta è determinata dalla variazione della classificazione del rischio nel corso del 2013.

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

Negli altri impianti riconosciuti con differenti tipologie produttive, visti i buoni risultati conseguiti gli scorsi anni, anche nel corso del 2013 le ispezioni e gli audit sono stati condotti da una equipe di veterinari formata, per quelli che necessitano di maggiore attenzione, dal veterinario assegnato all'impianto e da uno o più colleghi di un altro distretto; per altri impianti l'equipe è costituita da veterinari della stessa sede.

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

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

Ogni intervento è stato completo, ed ha compreso tutte le verifiche previste per ogni attività effettuata.

A causa di sospetto o di particolari emergenze, le frequenze sono state modificate secondo le necessità emerse ed hanno riguardato soprattutto i controlli relativi al benessere animale alla macellazione, vista l'applicazione, a partire dal primo gennaio 2013, del Reg. (CE) 1099/09. Tutti gli interventi di controllo ufficiale sono stati effettuati nell'ambito del Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare e registrati sui sistemi informativi.

ATTIVITA' DI ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI MACELLATI

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

Per quanto riguarda la presenza del veterinario negli impianti ex capacità limitata, è stato possibile garantire la presenza veterinaria in tutti gli impianti più importanti. Nelle altre strutture, considerando le modalità di macellazione, il buon livello igienico raggiunto in fase di lavorazione da personale che ormai da anni è invariato, la presenza di piani di autocontrollo adeguati ed implementati, si è ritenuto di poter limitare la presenza del Veterinario alle fasi di visita ante e post mortem. Va da sé che non è stato possibile, in tali impianti, rispettare il dettato dell'allegato 1 punto D1 del Regolamento 854/CE secondo il quale la visita post mortem deve essere eseguita immediatamente dopo la macellazione.

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

Generalmente l'attività è stata svolta dal Veterinario dipendente, attraverso una opportuna calendarizzazione e turnazione delle macellazioni; in alcuni impianti, i compiti di ispezione sono stati affidati ai Veterinari convenzionati.

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

Nel corso del 2013 si è data massima importanza all'applicazione del Reg: (CE) 1099/09 ed alla sua applicabilità in tutti gli impianti di macellazione.

ENTITA' MACELLAZIONI ANNO 2013 - ASL TO 4

SPECIE	ENTITA' MACELLAZIONE
BOVINI ADULTI / VITELLI	16.729
EQUINI	732
SUINI	13.366
OVICAPRINI	1689
AVICOLI	902.082
SUINI A DOMICILIO USO FAMIGLIA	267

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

GESTIONE STATI DI ALLERTA ALIMENTARI

Tutti gli stati di allerta sono stati gestiti in ottemperanza alle normative contenute nel Reg. CE 16/2011 riguardante il Sistema di Allarme Rapido per alimenti e mangimi ed alle linee guida regionali.

Nel corso dell'anno sono stati gestiti complessivamente dal Servizio veterinario Area B dell'ASL TO4 n° 79 situazioni di allerta che hanno comportato n°115 verifiche.

Le comunicazioni in entrata (original information e follow up) sono pervenute dalla Regione Piemonte, dalle ASL regionali e dal Ministero/UVAC.

In uscita sono stati generati dal Servizio Veterinario Area B due stati di allerta e 9 follow up.

L'attività derivante dalla gestione dei casi di allerta non è programmabile e deve essere gestita sollecitamente; essa ha comportato notevole impegno del personale (veterinario, tecnico ed amministrativo), anche considerando che ogni caso ha generato, mediamente, almeno una verifica ispettiva in loco per accertare l'applicazione delle opportune misure di rintraccio, ritiro e/o richiamo. Nel caso di liste di distribuzione contenenti numerosi punti di commercio e, soprattutto, nel caso di gravi pericoli per il consumatore sono stati predisposti sopralluoghi su tutti i punti vendita in elenco.

Le verifiche per la raccolta dei dati utili alla compilazione dell'allegato F (esito accertamenti), come da procedura aziendale, hanno comportato interventi in loco, presso i punti di distribuzione e

commercializzazione, contatti telefonici con le aziende interessate, invio e ricezione di comunicazioni e documenti tramite mail e fax.

GESTIONE MTA

A seguito della costituzione a livello locale dei gruppi per le MTA, nelle ASL è stato identificato già in passato un referente di S.C.; interventi congiunti sono stati previsti con i Servizi medici in caso di episodi tossinfettivi, secondo linee guida regionali.

SISTEMI INFORMATIVI REGIONALI

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

Sono **indispensabili** modifiche al sistema Vetalimentari, soprattutto per quanto riguarda l'assemblaggio dei dati ai fini delle rendicontazioni annuali. I numeri e le tipologie di controlli ufficiali, campionamenti compresi e le non conformità riscontrate non possono essere evinti con ragionevole sicurezza dalle tabelle riassuntive, in quanto risultano differenti le voci previste dal sistema informatico di registrazione Vetalimentari e le schede riassuntive di rilevazione attività.

ACCERTAMENTI SULLE ACQUE UTILIZZATE NEGLI IMPIANTI PRODUTTORI DI ALIMENTI

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

CONTROLLI PIANO UVAC

Come da programmi UVAC, nel corso del 2013 sono stati eseguiti, principalmente da parte dei Tecnici della Prevenzione, coadiuvati, se del caso, dai Veterinari ufficiali, n° 19 campioni, con rispettivi controlli cartacei delle partite.

PIANO ORAP

In collaborazione con l'IZS di Torino, è stato effettuato il Piano ORAP presso i macelli di riferimento, mediante prelievo su bovini macellati di organi bersaglio per la valutazione delle alterazioni anatomo-patologiche, riconducibili all'impiego illecito di promotori di crescita; sono state controllate 3 partite per un totale di 6 campioni complessivi.

PIANO MONITORAGGIO RADIOATTIVITA' DELLE CARNI BOVINE

Su richiesta dell'ARPA di Ivrea, prot. n. 130114 del 20/12/2012, sono stati eseguiti 6 prelievi di muscolo appartenenti a bovini macellati ed allevati in Canavese, per il monitoraggio della radioattività ambientale.

PIANO MONITORAGGIO RADIOATTIVITA' DELLE CARNI BOVINE

In collaborazione con l'ARPA di Ivrea, per il monitoraggio della radioattività locale, sono stati eseguiti 6 prelievi di muscolo appartenenti a bovini macellati ed allevati in canavese.

RICHIESTE DI ENTI O PRIVATI

Sono state evase tutte le richieste di intervento pervenute sia da parte di Enti sia da parte di privati cittadini e che hanno comportato il rilascio di certificazioni sanitarie, nulla osta, attestazioni (pareri sanitari, certificati per distruzione di prodotti di origine animale, nulla osta per importazioni, certificazioni sanitarie per il trasporto di prodotti di origine animale) nonché l'effettuazione di sopralluoghi sul territorio.

REGISTRAZIONE INIZIO/VARIAZIONE ATTIVITA'

Notevole impegno ha comportato per il servizio la gestione della registrazione delle nuove pratiche di inizio o variazioni di attività. Il nuovo sistema di inoltro delle notifiche da parte dell'OSA tramite gli sportelli SUAP ha generato tra gli altri, notevoli problemi di interpretazione delle tipologie di attività. Criticità sono state inoltre riscontrate nel rapporto con i SUAP territoriali.

L'attività è stata svolta, in alcuni casi, in collaborazione con il SIAN sulla base delle indicazioni operative comuni per la gestione delle notifiche delle imprese del settore alimentare soggette a registrazione scaturite dal gruppo di lavoro SIAN/SVET B costituito nel 2013.

Nel corso dell'anno sono state esaminate complessivamente dal Servizio Veterinario Area B dell'ASL TO4 n° 125 notifiche di inizio/variazione attività.

COLLABORAZIONE CON IL CORPO DELLA GUARDIA FORESTALE

Su richiesta della Procura della Repubblica di Torino, il servizio è intervenuto per controlli sui prodotti della pesca eseguiti dal Corpo della Guardia Forestale in alcune attività commerciali registrate (supermercati e ristoranti).

GESTIONE ESPOSTI

Nel corso dell'anno sono stati affrontati tutti gli esposti presentati da privati cittadini o Enti per problematiche inerenti alimenti di origine animale che presentavano apparenti non conformità organolettiche, con notevole carico di lavoro soprattutto nella sede di Settimo T.se ed Ivrea in cui il numero di esposti risulta essere ogni anno rilevante.

ATTIVITA' AMMINISTRATIVA E DI POLIZIA GIUDIZIARIA

Regolarmente svolta in base alle esigenze che si sono presentate:

- comunicazioni ai Sindaci, agli imprenditori
- prescrizioni per risoluzione non conformità
- istruttorie relative ad illeciti amministrativi e penali
- collaborazione con organi pubblici e forze dell'ordine

S. C. SERVIZIO VETERINARIO AREA C ASL TO 4

Igiene degli allevamenti

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

Il servizio è articolato con referenze interne (un dirigente per ogni referenza) per argomento. come riportato nello schema seguente

SETTORE DI REFERENZA
Prodotti a base di latte
Latte crudo
PNR
SOA
Farmacosorveglianza
Aspetti legati alla promozione della salute
Animali esotici
Animali da esperimento
PNAA
Benessere
Trasporti animali

Tutto il personale, ciascuno per le proprie competenze, collabora alla piena attuazione del Piano aziendale. Nei periodi di ferie ed in caso di assenza di personale, le sostituzioni vengono concordate a livello di distretto. Le riunioni di servizio sono convocate, alternativamente, nelle tre sedi principali, e vi partecipa tutto il personale dirigente, che poi faranno partecipi dei risultati gli altri colleghi.

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

PNAA

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

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

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

PNR

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

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

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

È stata completata l'attività di vigilanza/campionamento (9 campioni ricerca sostanze indesiderate su equidi al macello) nell'ambito degli scambi intracomunitari così come previsto dal Piano UVAC 2013.

Il PNR è stato integrato nel 2013 da un piano regionale straordinario (campioni extrapiano) così come indicato nella tabella sottostante

Tipologia Campione	Matrice	Numero Campioni Effettuati
Multiresiduo	Fegato	10
Multiresiduo	Urine	9
Chinolonici	Latte	16
Diossine (Basse Di Stura)	Latte	3

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

Chimici: diossine e PCB negli alimenti di origine animale" (Piano SIN 2013)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
20	19	Igiene degli Allevamenti

Rispetto al numero di controlli effettuati è inferiore di un'unità di rispetto al programmato in quanto un campione è stato effettuato da un'altra ASL (ASLTO3) coinvolta nel piano 2013.

PIANO BENESSERE

La verifica delle condizioni di detenzione degli animali da reddito, limitato nel passato agli allevamenti di ovaiole, suini e vitelli, comprende ormai anche altre tipologie di animali : bovini da riproduzione, bovini da latte, bovini da ingrasso, equini, polli da carne e tacchini, ovaiole, conigli, ovicaprini, parchi faunistici. I sopralluoghi programmati sono stati effettuati, fatte salve situazioni di urgenza/emergenza, in concomitanza con i controlli e/o i campionamenti per il PNAA e PNR e con le verifiche sul corretto uso del farmaco veterinario, dando priorità all'attività di vigilanza negli allevamenti di:

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

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

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

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

In alcuni casi non è stato possibile effettuare tutti i controlli programmati in quanto gli allevamenti individuati non esistevano più oppure non avevano più animali della specie oggetto del controllo. Infine il controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello è stato affidato ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari hanno richiesto la collaborazione dell'Area C.

CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

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

Dal punto di vista sanitario l'attività è rivolta alla verifica delle condizioni igienico sanitarie di tutta la filiera, dalla salute degli animali produttori fino alla vendita del latte e dei prodotti ottenuti dalla

trasformazione, effettuata dall'allevatore direttamente o attraverso i distributori automatici, al conferimento del latte alle centrali o ai caseifici per il confezionamento o la trasformazione e alla vendita. Nei depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte, viene previsto l'intervento di un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi, così come per quanto riguarda l'attività di campionamento.

LATTE ALLA STALLA

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

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

Nel corso dell'anno sono state approfondite modalità e metodi per attività di formazione rivolta agli operatori del settore, con particolare riferimento alla predisposizione e all'utilizzo di manuali di buone prassi nella azienda agricola a produzione latte, con l'obiettivo di predisporre un piano di formazione per il 2014

LATTE CRUDO/DISTRIBUTORI

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

Controlli distributori di latte crudo		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
50	50	Igiene degli Allevamenti
Controlli allevamenti conferenti a distributori di latte crudo		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
19	46	Igiene degli Allevamenti

Nel 2013 sulla base delle linee guida per la produzione di latte d'asina destinato alla vendita diretta, sono stati effettuati anche controlli negli allevamenti autorizzati a questa tipologia di vendita così come riportato nella tabella successiva

Produttori di latte crudo d'asina		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3	6	Igiene degli Allevamenti

PRODOTTI A BASE DI LATTE

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

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

Attività di ispezione in depositi all'ingrosso registrati

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

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

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

Sono stati effettuate attività di campionamento su prodotti a base di latte (10 campioni microbiologici e 12 campioni chimici) nell'ambito degli scambi intracomunitari così come previsto dal Piano UVAC 2013.

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

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

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

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

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

Per quanto riguarda l'attività di audit, al fine di rendere il più omogeneo possibile il controllo ufficiale, è stato predisposto, sulla base dei risultati del piano audit dell'anno precedente, un piano di audit in cui il ruolo di RGA è stato svolto dal referente ASL TO4 per la filiera lattiero casearia, fatta eccezione per gli stabilimenti direttamente assegnati all'operatore stesso. Tale piano interessa gli stabilimenti maggiormente "sensibili", cioè con problematiche emergenti o a maggior rischio, coprendo il 100% degli audit previsti dalle frequenze regionali. Tali audit sono stati effettuati da gruppi di veterinari costituiti da 2 operatori.

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

Sono previsti inoltre audit interservizi presso impianti a valenza mista

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

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

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

FARMACO SORVEGLIANZA e FARMACO VIGILANZA

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

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