



**A.S.L. TO4**

*Azienda Sanitaria Locale  
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

# **PROGRAMMAZIONE**

## **PAISA ASL TO4**

### **ANNO 2018**

Il documento di programmazione dell'attività del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) è stato redatto con il contributo dei componenti del gruppo di lavoro PAISA, con i Direttori e Responsabili delle Strutture che concorrono agli obiettivi della Sicurezza Alimentare, con la proficua collaborazione del Responsabile della SSD NIV, Coordinatore del gruppo e con il supporto amministrativo della Segreteria del Dipartimento di Prevenzione. Si ringraziano tutti gli operatori che contribuiscono a vario titolo alla realizzazione delle attività previste dal Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare.

Il presente documento è pubblicato sul sito aziendale ed è integrato con i dati relativi al numero di imprese produttive site nel territorio dell'ASL, le percentuali di controllo indicate dalla Regione, le percentuali di controllo applicate localmente e il numero di controlli programmati per l'anno 2018: ciò al fine di fornire informazioni complete a chiunque voglia conoscere le attività svolte dai servizi del Dipartimento di Prevenzione deputati al controllo della sicurezza alimentare nel contesto dell'ASL TO4.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

## INTRODUZIONE AL PAISA 2018 – ORGANIZZAZIONE GENERALE PERSONALE IN ORGANICO

### Organizzazione generale al 1/1/2018

(dotazioni uffici ed attrezzature, articolazione territoriale, sedi)

#### **S.C. SIAN**

*Articolazione territoriale e sedi*

Nell'ASL TO4 è presente una S.C. SIAN su tre sedi (Ivrea, Settimo T.se, Ciriè), articolata in due Strutture Semplici trasversali (S.S. Sicurezza Alimentare e S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale). La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale sarà sprovvista nel corso del 2018 del Responsabile che andrà in quiescenza.

*Dotazioni uffici*

Attualmente gli uffici a disposizione risultano insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori), sufficienti per la sede di Ciriè e Settimo, anche a fronte di un decremento del personale dirigente; nel corso dell'anno è prevista una ulteriore perdita di una stanza della sede di Settimo T.se, a seguito di richiesta da parte del Direttore del Dipartimento al fine di incrementare lo spazio per il Servizio vaccinale del SISP ritenuto insufficiente.

*Attrezzature*

Le auto a disposizione del SIAN, in alcuni casi molto vetuste, si sono ridotte a dieci ed a volte sono risultate insufficienti per le necessità del Servizio; gli interventi di ottimizzazione dell'utilizzo del parco auto del Dipartimento di Prevenzione non sempre hanno risolto le criticità. A seguito della quiescenza del Direttore, un veicolo sarà spostato presso la sede di Ciriè al fine di consentire gli spostamenti del Responsabile f.f. tra le altre sedi.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza sono risultati sufficienti.

#### **S.C. Servizio Veterinario Area A**

*Articolazione territoriale e sedi*

Dal 01.10.2012 è rimasta una sola S.C. Servizio Veterinario Area A, articolata sulle sei sedi distrettuali del servizio (Lanzo, Ciriè, Ivrea, Cuornè, Settimo T.se e Chivasso).

All'interno della S.C. è compresa una S. S. di "Sanità Animale" con competenza su tutto il territorio dell'ASL TO4, in materia di programmazione delle attività, della gestione delle Anagrafi Zootecniche e degli Animali d'affezione, monitoraggio e rendicontazione periodica delle attività svolte.

*Dotazioni uffici*

I locali a disposizione non sono sempre adeguati alle necessità del personale presente nei vari distretti.

*Attrezzature*

Le auto a disposizione, non sempre sono numericamente sufficienti e parecchie di esse manifestano palesemente il loro stato avanzato di usura, in alcuni casi con seri dubbi sulla sicurezza del loro utilizzo.

Le peculiarità delle attività di Area A, quali le frequenti uscite sul territorio per attività non programmabili e la necessità di avere sempre al seguito lo specifico strumentario di lavoro, difficilmente consentono un utilizzo condiviso del parco auto con le altre strutture del Dipartimento di Prevenzione.

Le attrezzature informatiche, la dotazione della strumentazione per l'attività sanitaria e per la vigilanza sono sufficienti, i sistemi operativi sono in avanzato stato di aggiornamento, mediante la sostituzione dei PC.

#### **S.C. Servizio Veterinario Area B**

*Articolazione territoriale e sedi*

È presente una S.C. su tre sedi: Ciriè, Ivrea, Settimo T.se ed una sede di appoggio a Cuornè. La S.C. è attualmente retta dal Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C, in sostituzione del titolare in pensione a partire dal mese di ottobre 2016. All'interno della S.C. è inoltre presente una S.S. "Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di Origine Animale" con referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4

*Dotazioni uffici*

Gli uffici a disposizione risultano sufficienti (anche a fronte di un decremento del personale soprattutto amministrativo della sede di Ivrea).

*Attrezzature*

Le auto a disposizione, alcune delle quali vetuste e sottoposte a molteplici interventi di manutenzione, non sempre sono risultate sufficienti pur seguendo l'organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale finalizzata ad 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 2016 sono stati acquistati tablet e pc portatili e nel 2017 sono stati sostituiti alcuni PC negli impianti di macellazione (2 su tre richiesti). I nuovi computer forniti dall'ASL per gli impianti di macellazione, seppur di recupero, permettono un corretto accesso alle Banche Dati Nazionali e Regionali. Rimane ancora un solo PC da sostituire in un impianto di macellazione.

### S.C. Servizio Veterinario Area C

#### Articolazione territoriale e sedi

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

#### Dotazioni uffici

Gli uffici a disposizione sono appena sufficienti (anche se per operare correttamente a volte può servire maggiore spazio) per il personale in dotazione al Servizio; si auspica nel corso del 2018 l'assegnazione di ulteriori locali o il trasferimento di tutto il Servizio nella sede di Chivasso.

#### Attrezzature

Considerata la vastità territoriale e la distanza tra le sedi del Servizio a volte è difficoltosa la totale condivisione delle sei auto a disposizione, inoltre 2 vetture su 6 (>30%) sono in rottamazione e quindi inutilizzabili. In pratica il Servizio non sempre ha a disposizione tutti i mezzi per le esigenze lavorative dei vari operatori. La dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) è adeguata, mentre alcune apparecchiature informatiche (PC portatili, stampanti portatili) sono ormai obsolete a causa dell'evoluzione dei nuovi sistemi informativi e necessitano di sostituzione.

## Personale in organico al 1/1/2018 (Country profile, profili professionali, compiti assegnati)

### S.C. SIAN

#### situazione al 1/1/2018

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato / a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) - esclusa nutrizione
Direttori	1 Direttore in quiescenza <b>dal 31/12/2017</b>	0	0	
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sicurezza Alimentare (Coordinatore referenti MTA) facente funzione di responsabile del Servizio dal <b>01/01/2018</b> 1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale <b>in quiescenza dal 17 marzo 2018</b> 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 2 Dirigenti medici Sede Settimo di cui uno <b>in quiescenza dal 20/04/18</b> 2 Dirigenti medici Sede Ivrea di cui uno dedicato alla nutrizione dal 17 marzo 2018	7 5 a seguito della quiescenza dei dirigenti	0 0	5,7 (81%) 3,7 (74%) a seguito della quiescenza dei dirigenti
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 al 50% (Per il restante 50% Coordinatore del	9,5	0	9,5 (100%)

	Personale del Comparto del Dip Prevenzione e collabora con SISP ) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo alimenti e acque e micologo) e uno micologo			
Dietisti	2 dietisti di cui <b>una in maternità anticipata dal marzo 2018</b>	2	0	0
Amministrativi	2 amministrativi Sede Settimo 2 amministrativi Sede Ivrea	4	0	3,6 (90%)

Nel corso del 2018, come indicato nella tabella, l'organico del SIAN si ridurrà in quanto è prevista la quiescenza di 2 dirigenti medici della sede di Settimo (a fine 2017 è andato in pensione il direttore, sostituito da un dirigente medico con funzione di responsabile f.f.); presso la sede di Ciriè continuano a non esserci amministrativi SIAN, le attività di segreteria che non è stato possibile spostare sulle altre sedi vengono svolte da personale amministrativo di altri servizi (soprattutto SVETB).

### S.C. Servizio Veterinario Area A situazione al 1/1/2018

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 (50%)
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Sanità Animale 11 Dirigenti veterinari Sedi Cuorgnè e Ivrea (di cui 1 condiviso con Area B) 7 Dirigenti veterinari Sedi Settimo e Chivasso (1 part time al 60%) 8 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo e Ciriè	27	4 (73 ore settimanali)	20 (80%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C Settimo, e con part time al 70%)	3	0	2 (75%)
Amministrativi /Commessi/O. S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Ciriè 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 4 Amministrativi Sede Ivrea/Cuorgnè	14	0	7 (50%)

Il commesso e l'O.S.S. (Operatore Socio Sanitario) svolgono, di fatto, un'attività di tipo amministrativo. L'O.S.S., il commesso, 3 amministrativi e 4 medici veterinari usufruiscono dei permessi previsti dalla Legge 104/92.

Con il personale sopra indicato, anche nell'anno 2018 saranno necessarie numerose ore di straordinario, non retribuite e recuperabili, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal PRISA.

Con un'attenta organizzazione del lavoro si cercherà di garantire: le prestazioni LEA, le profilassi obbligatorie, gli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine e dall'Autorità Giudiziaria, le certificazioni sanitarie richieste.

Potrebbero verificarsi criticità nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici secondo le tempistiche codificate, anche per l'importante impatto dell'obbligatorietà del Modello 4 informatizzato nell'attività degli uffici
- vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie

- mantenimento degli attuali orari di sportello, che finora si sono potuti garantire solo con la collaborazione di medici veterinari, chiamati a svolgere anche un'attività di tipo amministrativo e non solo strettamente sanitaria
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc)

### S.C. Servizio Veterinario Area B situazione al 1/1/2018

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 (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,2 100%
Dirigenti Veterinari	1 Responsabile S.S. Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di Origine Animale con referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4 2 Dirigenti Medici Veterinari per la Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento di sede Responsabile S.S.D. NIV (al 30%) 2 Dirigenti Medici Veterinari di cui un Dirigente con alcune competenze di Area C per la Sede Settimo T.se 1 Dirigente medico veterinario con funzione di coordinamento di sede 3 Dirigenti Medici Veterinari di cui 1 Dirigente della S.C. Servizio Veterinario Area A assegnato al 20% alla S.C. Servizio Veterinario Area B per la sede di Ivrea	8,50		8,50 100%
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Ivrea 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	3,4 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (70%) 2 Tecnici Sede Ivrea	6,7	0	6,7 100%
Amministrativi	2 Assistenti amministrativi sede Ciriè con assegnazione 50% mansioni per il SIAN 1 Assistente amministrativo sede Settimo 1 Assistente amministrativo sede Ivrea	4	0	4,0* 100%

Il Direttore di S.C., in quiescenza dal mese di ottobre 2016, è stato sostituito a scavalco dal Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C con ruolo anche di Direttore di Dipartimento.

Come negli anni precedenti, tra i Dirigenti Area B, è conteggiato il Responsabile S.S.D. NIV che, vista l'attribuzione di nuove referenze in ambito dipartimentale, potrà svolgere mansioni solo al 30% all'interno della S.C. Servizio Veterinario Area B.

Inoltre 1 Dirigente svolge alcune competenze di Area C e 1 Dirigente della S.C. Servizio Veterinario Area A assegnato a suo tempo alla S.C. Servizio Veterinario Area B, svolge mansioni solo al 20% di competenza di Area B.

Perdurano le gravi carenze del personale amministrativo già riportate nella rendicontazione PAISA dello scorso anno:

- nella sede di Ciriè gli assistenti amministrativi dal 2015 svolgono anche le mansioni SIAN, pertanto la forza lavoro attribuita alla S.C. Servizio Veterinario Area B risulta ridotta del 50% (\*)
- nella sede di Ivrea l'amministrativo rimasto, ha svolto, come parte dell'anno precedente, mansioni di competenza del Servizio Veterinario Area A (\*)

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

Un tecnico della prevenzione ha usufruito delle 150 ore per l'Anno Accademico 2016/2017.

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

### S.C. Servizio Veterinario Area C situazione al 1/1/2018

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) <sup>(a)</sup>
Direttori	1 Direttore Sede di Cuorgnè, Lanzo T.se e Settimo (Direttore del Dip. Prevenzione con funzioni "a scavalco" di Direttore S.C. Area B )	1	0	0,3 (30%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se 2 (1) <sup>(c)</sup> Dirigenti medici veterinari Sede Settimo T.se <sup>(b)</sup> 2 Dirigente medico veterinario Sede Chivasso (1 part time al 70%) <sup>(b)</sup> 1 Dirigente medico veterinario Sede Cuorgnè 1 Dirigente medico veterinario Sede Lanzo T.se	6,3 (5,3) <sup>(c)</sup>	0	4,4 (3,7) <sup>(c)</sup> (70%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuorgnè 0,7 Tecnico Sede Lanzo T.se <sup>(b)</sup> 0,4 Tecnico Sede Settimo T.se <sup>(b)</sup> 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Chivasso	3,1	0	2,1 (70%)
Amministrativi	0,7 assistente amministrativo Sede Cuorgnè <sup>(d)</sup> 0,5 assistente amministrativo Sede Settimo T.se <sup>(d)</sup> 1 assistente amministrativo Sede Lanzo T.se	2,2	0	1,5 (70%)

Le carenze del personale della S.C. in relazione ai carichi di lavoro, già riportate negli scorsi anni, si sono molto aggravate e non saranno più sufficienti l'integrazione con le altre strutture dipartimentali e l'attenta programmazione per rispettare le previsioni di attività.

<sup>(a)</sup> 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.

<sup>(b)</sup> la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è stata ridotta in quanto

- un TPALL ha usufruito di permessi speciali (150 ore) per frequentare un corso di Laurea,
- un TPALL part-time al 60% ha usufruito di permessi parentali ogni venerdì per tutto il 2018 e ha svolto anche attività per la S.C Area A
- un dirigente part-time al 70%

<sup>(c)</sup> poichè un dirigente veterinario si è dimesso a partire dal giugno 2018 viene calcolato tra parentesi il nuovo valore di riferimento nel caso il personale non venga sostituito

<sup>(d)</sup> per quanto riguarda il personale Amministrativo la percentuale di personale della S.C. Area C dedicata al Piano Sicurezza Alimentare è ridotta in quanto si è dovuto tenere in considerazione che 2/3 del personale amministrativo usufruisce dei permessi della Legge 104/92 e inoltre il personale amministrativo di Settimo T.se usufruisce di ulteriori permessi per motivi di salute.

## Personale in organico al 1/01/2018

### DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SERVIZI DI SICUREZZA ALIMENTARE

#### OSSERVAZIONI – CRITICITÀ e PUNTI DI FORZA

Per quanto concerne il personale in organico, oltre alle persistenti criticità già evidenziate negli anni precedenti ed alla messa in quiescenza nel 2017 di:

- direttore del SIAN.
- due medici veterinari della S.C. Servizio Veterinario Area A
- tre medici veterinari della S.C. Servizio Veterinario Area B
- un medico veterinario della S.C. Servizio Veterinario Area C

si è anche concluso il rapporto di lavoro con un medico veterinario libero professionista convenzionato (12 ore settimanali), assegnato alla S.C. Servizio Veterinario Area A.

Per il 2018 è prevista la messa in quiescenza di altro personale medico afferente alla S.C. SIAN e personale medico veterinario afferente al S.C. Servizio Veterinario Area A e il fine rapporto di lavoro, da metà 2018 di un medico veterinario afferente alla S.C. Area C.

Oltre a questo l'età media del personale in servizio, come già evidenziato in più occasioni, è in costante aumento, senza il necessario ricambio generazionale.

Per quanto concerne l'utilizzo ottimale delle risorse, viste le persistenti criticità del personale amministrativo in tutti i servizi, questi continueranno a vicariarsi: presso la sede di Ciriè è presente una segreteria unica SIAN/SVETB, gestita da operatori SVETB; ad Ivrea, a seguito del trasferimento di un amministrativo Area B ed il pensionamento di altro amministrativo della S.C. Servizio Veterinario Area A, l'unico amministrativo rimasto (di S.C. Area B) sta svolgendo anche le mansioni delle altre aree, aggravando la situazione già critica della Segreteria del Servizio Veterinario di Ivrea; a Settimo a seguito dei vari permessi per motivi di salute del personale amministrativo Area C, le mansioni amministrative sono svolte anche da personale dirigente e/o tecnico col supporto del personale amministrativo Area B e Area A.

Il personale tecnico assegnato alla S.C. Servizio Veterinario Area B svolgerà, come negli anni precedenti, attività di competenza SIAN, come puntualmente descritto nei paragrafi successivi, per far fronte alla carenza di TPALL assegnati al SIAN.

Al fine di consentire la realizzazione delle attività previste dalla programmazione regionale alcune di queste criticità saranno affrontate nel corso del 2018 con il trasferimento (attuato nel mese di gennaio) di un Dirigente per il Servizio Veterinario area B, con la attivazione di bando di concorso (già in corso) per l'assunzione di nuovo personale Veterinario per le S.C. Area A ed Area B e con la attivazione di bando di concorso o possibilità di attingere a graduatoria per assunzione a tempo determinato di personale tecnico per la S.C. SIAN.

Per la S.C. Servizio Veterinario Area C si è infine in attesa di poter attingere personale medico dalla graduatoria approvata presso l'ASL TO5 derivante dall'espletamento di concorso.

**Anche per il 2018 la collaborazione e l'integrazione tra i servizi del Dipartimento di Prevenzione rappresenta il cardine per compensare la continua riduzione di personale. Nonostante una programmazione congiunta tra i tre servizi veterinari ed il SIAN per un utilizzo ottimale delle**



risorse, le criticità evidenziate, dovute soprattutto alla carenza di personale, potranno però compromettere il raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza (LEA) previsti per i controlli ufficiali, considerato anche che, con l'applicazione delle nuove frequenze previste, dal 2017, le ditte da sottoporre a controllo risultano quasi raddoppiate rispetto alle frequenze degli anni precedenti.

Il presente documento rappresenta programmazione prevista in base alle risorse di personale e ai mezzi disponibili al 01/01/2018 ed è quindi suscettibile di variazioni nel corso dell'anno.

Pertanto, soprattutto nel caso dell'impossibilità di risolvere le criticità connesse con il personale disponibile la programmazione aziendale potrà differire dalla programmazione regionale per motivate cause.

## Attività integrate, vicarianti e delegate tra servizi

### INTEGRAZIONE TRA SIAN - SERVIZI VETERINARI AREA A – AREA B – AREA C

Le attività integrate tra i servizi deputati alla sicurezza alimentare, programmate per il 2018, come per gli anni precedenti possono così riassumersi:

#### ATTIVITÀ COORDINATE O CONGIUNTE

svolte congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse al fine di evitare duplicazioni e difformità operative, in settori di attività comune a forte impatto per la salute pubblica

#### ATTIVITÀ VICARIANTI

svolte da un servizio con interscambio di collaborazione in vari settori al fine di evitare sovrapposizioni di interventi

#### ATTIVITÀ DELEGATE

svolte da altro servizio (supporto a causa di criticità di risorse rapportate ai programmi regionali)

In particolare, nel corso del 2018, sulla base delle indicazioni PRISA e delle esigenze e disponibilità aziendali verranno attuate le seguenti collaborazioni:

#### Attività Congiunte

- Audit in allevamenti: SVETA – SVETC
- Verifiche in stabilimenti con più attività: SIAN – SVETB – SVET C
- Ristorazione collettiva – centri di cottura: SIAN - SVETB

#### Attività Vicarianti

- Stabilimenti riconosciuti di competenza Area B ed Area C: SVETB e SVETC si vicariano a vicenda in base all'attività principale
- Controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto al macello: SVETB vicaria SVETC
- Commercio ambulante: i servizi si vicariano

#### Attività Delegate,

- Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie): SIAN delega SVETB (per una parte di attività)
- Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry: SIAN delega SVETB (per una parte di attività)
- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande: SIAN delega SVETB (per una parte di attività)
- Esercizi di ristorazione pubblica: SIAN delega SVETB (per una parte di attività)
- PNR presso impianti di macellazione: SVETC delega SVETB
- Attività di campionamento acque potabili: SIAN delega SVETA e SVETC (per alcuni campionamenti)
- Trasporto di alimenti e bevande conto terzi: SIAN delega SVETB (per una parte di attività)
- Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti SVETC delega SVETA negli allevamenti bovini linea vacca vitello con meno di 10 capi in concomitanza con altre attività di sanità animale e/o in allevamenti di equini o scuderie.

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree dei servizi veterinari ed il SIAN, alcuni dei controlli compresi tra le attività vicarianti e delegate saranno condotti come attività integrata tra i servizi.

Verranno inoltre svolte tutte le altre attività coordinate o congiunte che rientrano nella regolare attività giornaliera routinaria, tra cui:

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA)
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata)
- pareri congiunti su richieste di pareri preventivi igienico sanitari a competenza mista
- pareri congiunti su capitolati per la ristorazione collettiva

- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA)
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP (zoonosi, igiene)
- visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare
- visita ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza
- macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe locale dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine

## **AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO**

### **Standard di funzionamento dell'autorità competente**

Nel 2018 all'interno di ogni servizio, sulla base di richieste regionali e ministeriali, proseguirà il mantenimento, la raccolta e la valutazione degli elementi di conformità allo standard per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dalla applicazione dell'Accordo Stato Regioni n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013.

Verranno inoltre eseguiti un audit interno di sistema e iniziative di formazione fruibili da tutte le ASL regionali, come indicato nei relativi capitoli.

Come per il 2017, si prevede la completa attuazione delle verifiche di efficacia dell'attività del controllo ufficiale. Vista la complessità della "Procedura dipartimentale per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale", redatta dal gruppo di lavoro "controllo ufficiale", si prevede una ulteriore revisione della stessa.

In seguito alle verifiche di efficacia effettuate nel 2017.

## **Procedure e programmi dipartimentali per l'utilizzo ottimale delle risorse**

In capo al Dipartimento di prevenzione dell'ASL TO4, il sistema di controllo nel settore della produzione alimentare che ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, vede coinvolti la S. C. SIAN e le S.C. dei Servizi Veterinari Area A - B - C.

L'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare, l'attività di controllo ufficiale e le attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo lungo tutte le filiere.

La programmazione dei controlli sulla Sicurezza Alimentare mira a favorire il coordinamento degli interventi fra i servizi interessati e l'individuazione delle priorità, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Questi sistemi integrati di intervento hanno richiesto negli anni precedenti una condivisione delle procedure e delle modalità di lavoro tra i vari servizi e richiedono tuttora un costante aggiornamento ed allineamento ai piani nazionali e regionali.

Pertanto nel 2018 continuerà l'attività di progressiva integrazione mediante:

1) revisione delle seguenti procedure:

- a) Procedura Dipartimentale per la Verifica dell'Efficacia del Controllo Ufficiale: la procedura è stata applicata in via sperimentale anche nel 2017, valutando le sostanziali modifiche scaturite in seguito alla sua applicazione in via sperimentale avvenuta nel 2016 e dall'emanazione dell'Accordo Stato Regioni Rep. n. 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il di controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04". A seguito di riscontri di criticità segnalate al gruppo di lavoro e al direttore del Dipartimento di Prevenzione, la procedura verrà rivista ulteriormente nel corso del 2018.
- b) Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale: la procedura è tuttora in bozza in quanto la revisione programmata nel 2017 ha richiesto particolare attenzione al fine di adeguare la stessa e la modulistica allegata all'Accordo Stato Regioni Rep. N. 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04" ed alla classificazione delle non conformità previste dal PRISA
- c) Procedura Gestione integrata del Sistema di Allerta nel nodo Dipartimentale: la procedura è da

integrarsi sulla base dei contenuti della nota DGISAN 47428-P-14/12/2017, che consente all'OSA la possibilità di richiedere alla ASL territorialmente competente la depubblicazione del modello di richiamo dal portale del Ministero della Salute e la contestuale pubblicazione del modello di revoca, nel caso di richiamo di un alimento non conforme una volta superata la data di scadenza / TMC indicata sulla confezione.

d) Procedura Taratura Termometri

- 2) redazione di procedura per il prelievo e trasporto di campioni
- 3) riunioni *ad hoc* per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si ritiene necessario condividere scelte e decisioni
- 4) promozione della formazione del personale mediante corso interno con specifico percorso su: "L'utilizzo dei sistemi informativi in materia di sicurezza alimentare"; alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di ottimizzare l'utilizzo dei sistemi informativi nell'attività corrente delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione coinvolte anche in modo integrato

Sarà favorita la partecipazione del personale dei Servizi ai gruppi che collaborano presso la Regione Piemonte per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla programmazione 2015 - 2018 del PRISA e del PRP (Piano Regionale della Prevenzione).

## **Comunicazione (attività di comunicazione ad Associazioni, Enti ecc.)**

Per la comunicazione con il pubblico, si fa riferimento al sito aziendale [www.aslto4.piemonte.it](http://www.aslto4.piemonte.it), in cui le informazioni utili per l'utenza (organizzate per temi e non per servizi) verranno mantenute, come per gli anni precedenti, costantemente aggiornate da parte della segreteria del Dipartimento di Prevenzione, in accordo con l'Ufficio Comunicazione aziendale.

Verranno pubblicati sul sito sia i documenti di programmazione, sia i documenti di rendicontazione di PAISA e PLP.

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

- i procedimenti amministrativi ad istanza di parte e interni/d'ufficio dei vari servizi del Dipartimento
- le aree ed i processi esposti particolarmente a rischio e le azioni intraprese dai servizi per minimizzare il rischio "corruzione"

I dati vengono costantemente aggiornati ed integrati in base alle indicazioni aziendali.

L'utenza potrà trovare tutte le informazioni nella sezione "ASL Informa" del sito web aziendale

<http://www.aslto4.piemonte.it/notizie.asp?N=1152>, dove vengono pubblicate anche disposizioni/ ordinanze di carattere sanitario relative al campo della sicurezza alimentare.

Nel corso dell'anno verranno organizzati incontri con associazioni, enti e soggetti interessati che toccheranno i vari argomenti sotto illustrati. All'interno di questi incontri, per migliorare la programmazione annuale verranno illustrati i risultati del PAISA 2017, gli obiettivi del PAISA 2018, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc., al fine anche di ottemperare a quanto previsto del programma 9, azione 9.11.1 del PRP 2018 - Attuazione di interventi coordinati di comunicazione a soggetti istituzionali e portatori di interesse, sulla base degli indirizzi regionali.

### **S.C. Servizi Veterinari**

I servizi veterinari Area A ed Area C in collaborazione con la S.S.D. NIV organizzeranno un incontro informativo con allevatori e veterinari liberi professionisti sulla farmaco-sorveglianza, in particolare sulla corretta gestione e tracciabilità del farmaco veterinario, con approfondimenti sul fenomeno dell'antibiotico-resistenza visto nell'ottica del benessere animale e della salubrità dell'alimento.

Nell'ambito dell'incontro verrà trattato l'argomento del processo di dematerializzazione della ricetta veterinaria (ricetta elettronica) al fine di agevolare la sperimentazione della ricetta elettronica che con l'introduzione della norma della tracciabilità e della prescrizione veterinaria garantisce un sistema di farmacovigilanza più efficace ed efficiente.

### **S.C. Servizio Veterinario Area C**

Dal 2011 il Servizio Veterinario Area C organizza nel periodo di novembre-dicembre un corso di formazione per gli OSA della filiera lattiero-casearia, come i titolari dei caseifici aziendali e artigianali, che anno dopo anno affronta le tematiche emergenti del settore. Anche quest'anno il corso è gratuito e si tiene in due diverse sedi dell'ASL TO4 (Ciriè e Rivarolo C.vese) al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti. Il corso è organizzato in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio, il Laboratorio Controllo Alimenti dell' IZS Torino, Coldiretti Piemonte e Agenform di Moretta in modo da poter affrontare le tematiche settoriali anche dal punto di vista tecnico. L'evento rappresenta anche il momento in cui vengono illustrati i risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente. Al fine di ottemperare al DLgs n. 26 del 04/03/2014, che stabilisce che il personale che opera presso gli stabilimenti utilizzatori di animali da esperimento disponga di un livello di formazione scientifica adeguato al proprio ruolo, nel 2018 il Servizio Veterinario Area C organizza un corso per il personale che opera nelle strutture utilizzatrici di animali da esperimento.

### **S.C. Servizio Veterinario Area B**

La S.C. Servizio Veterinario Area B organizzerà, come per il 2017, incontri gratuiti formativi/informativi rientranti nel "2° Evento di Aggiornamento sulle nuove normative per operatori del settore Alimentare (OSA) degli alimenti di origine animale", adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore. Gli incontri, essenzialmente rivolti agli OSA del settore lavorazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, si terranno nel mese di marzo 2018 in due diverse sedi dell'ASL TO4 (Ciriè e Agliè) al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti e tratteranno argomenti quali: celiachia, allergeni, MOCA e legislazione sulle notifiche sanitarie. In qualità di docenti, interverranno un esperto del settore proveniente dall'A.I.C. e personale veterinario, medico e tecnico del Servizio Veterinario Area B e del SIAN dell'ASL TO4.

### **S.C. SIAN**

#### **SICUREZZA ALIMENTARE**

In collaborazione con gli altri servizi dipartimentali preposti alla Sicurezza Alimentare, verrà organizzata una serie di incontri indirizzata agli operatori del settore alimentare nell'ambito della preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di "Manifestazioni Temporanee". Verrà valutata altresì l'opportunità di organizzare incontri informativi, qualora le circostanze lo richiedano (esempio incontri informativi presso le scuole in caso di episodi di tossinfezione alimentare nella ristorazione collettiva).

#### **NUTRIZIONE**

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, nel 2018 si continueranno ad effettuare attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione ed agli operatori del settore alimentare sulla qualità nutrizionale degli alimenti, al fine di facilitare e sostenere la possibilità di effettuare scelte salutari. Questo avverrà in particolare per i programmi di riduzione del consumo di sale (per i quali è già presente un'intesa tra Regione ed Associazione Panificatori) e di aumento del consumo di frutta e verdura, come descritto nel capitolo "area nutrizione" e nel Piano Locale della Prevenzione.

Continuerà anche la diffusione dei risultati delle sorveglianze OKKio alla salute e HBSC in tutte le occasioni possibili e con vari canali di comunicazione. Qualora le circostanze lo richiedano, verrà data la disponibilità ad incontri con la popolazione su specifici progetti di interesse.

## **Formazione**

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, nel 2018 è in programma nel IV trimestre, il corso ECM dal titolo "Produzione e controlli nella filiera alimentare: igiene e sicurezza degli operatori ASL e degli operatori del settore alimentare".

La finalità del corso è quella di fornire nozioni specifiche e approfondimenti per individuare e valutare i principali fattori di rischio in tema di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro in cui si trovano a operare e per interagire con lo S.Pre.S.A.L e il S.P.P dell'ASL.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale si trovano spesso a interagire in ambiti critici dal punto di vista dell'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro, così come gli stessi addetti dell'impresa sottoposta a controllo; si rende quindi necessario un coordinamento con la Struttura deputata ai controlli in ambiente di lavoro (S.Pre.S.A.L.), il Servizio Prevenzione e Protezione delle ASL e gli stessi OSA.

Il corso sarà fruibile, oltre che dal personale della ASL TO4, dal personale individuato proveniente dalle altre ASL di Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta nonché dall' Istituto Zooprofilattico PLVDA e da altri organi di controllo quali Guardia di Finanza, Forestale, NAS.

Per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale, in applicazione dello "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Reg. (CE) 882/2004", nel corso dell'anno sono previsti, internamente all'ASL TO 4 e rivolti esclusivamente agli operatori del Dipartimento di Prevenzione, campo Sicurezza Alimentare, specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione per svolgere le attività di controllo ufficiale, in particolare corso ECM dal titolo:

- *"L'utilizzo dei sistemi informativi in materia di sicurezza alimentare"* che ha come finalità l'ottimizzazione dell'utilizzo dei sistemi informativi nell'attività corrente delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione coinvolte anche in modo integrato

Per la ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali (che dovrà essere mantenuta aggiornata negli anni) verrà richiesto a tutti gli operatori, come da istruzione operativa inserita sull'area di lavoro dipartimentale condivisa, di inserire su ECM Piemonte i corsi extraregionali e tutti quei corsi che non rientrano in ECM Piemonte .

Verrà mantenuta aggiornata la sezione dedicata alla formazione ed alla sua ricaduta sugli operatori della Sicurezza alimentare, inserita sulla cartella "area di lavoro dipartimentale" istituita utilizzando la rete informatica dell'ASL TO4 ed accessibile da tutti i servizi del Dipartimento di Prevenzione.

### **S.C. SIAN (formazione dei micologi)**

Per quanto concerne la formazione dei micologi, al fine di soddisfare le necessità richieste per la consulenza agli ospedali in caso di intossicazione da funghi, anche nel 2017 si organizzerà nell'ASL TO4 un corso di aggiornamento per micologi avente come titolo: *"Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi. La consulenza micologica ai privati cittadini/raccoglitori e l'intervento del micologo nelle intossicazioni da funghi"*, tematiche in gran parte collegate alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi.

L'evento è destinato gratuitamente ai micologi dell'ASL TO4 e TO5 (questi ultimi svolgono attività di reperibilità sovra zonale anche per i Presidi Ospedalieri della ASL TO4 - vedere paragrafo "Micologia"). Verranno inoltre previsti alcuni posti con pagamento di quota di iscrizione destinati a micologi appartenenti ad altre ASL o micologi privati.

## **ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI**

La programmazione annuale e la stesura del presente documento vengono svolte dal gruppo PAISA (Deliberazione n. 351 del 14.3.2018 avente ad oggetto: "PIANO INTEGRATO SICUREZZA ALIMENTARE ASL TO4" che aggiorna la "COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA" a modifica della precedente Deliberazione n. 1091 del 16/12/15), attraverso riunioni per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti. Si cercherà di rispettare prioritariamente le scadenze previste per la presentazione della Programmazione e della Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale.

Come previsto dal PRP, così come declinato nel PLP, si darà via prioritaria al rispetto degli obiettivi previsti dal Programma 9 Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Verrà garantito l'aggiornamento ed il mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia (per la lotta al randagismo), compresi i sistemi di identificazione degli animali e delle imprese alimentari, con l'attribuzione dei codici ministeriali ove mancanti, anche in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM (Obiettivo PRP - azioni 9.4.1 e 10.1.1).

Periodicamente verrà monitorato l'andamento delle attività sia tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, sia all'interno dei singoli servizi, attraverso riunioni di servizio, riunioni gruppo PAISA e gruppo PLP.

## **Classificazione delle Non Conformità'**

Come accennato nel paragrafo precedente "Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali" proseguirà la revisione della Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale (tuttora in bozza) in quanto la sua revisione, programmata per il 2017, ha richiesto particolare attenzione per adeguarla all'Accordo Stato Regioni Rep. N. 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04" ed alla classificazione delle non conformità previste dal PRISA

Si sottolinea inoltre che, come indicato dal PRISA, *verrà mantenuto un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello dei servizi.*

## **Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore**

I servizi dell'ASL TO4 applicheranno le tariffe per i controlli supplementari e/o su richiesta dell'OSA e/o su richiesta di altri organi di controllo, a tutti gli esercizi/stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del D.Lgs 194/2008, nel rispetto delle modalità previste.

## **PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA** **Classificazione degli stabilimenti in base al rischio**

### **STABILIMENTI RICONOSCIUTI**

La classificazione del rischio è attiva da anni e proseguirà il costante aggiornamento.

### **STABILIMENTI REGISTRATI**

Per l'anno corrente si è deciso di non effettuare la classificazione del rischio per tipologia di attività ma si privilegerà la classificazione delle imprese alimentari, soprattutto nel campo della ristorazione pubblica, a medio e alto rischio a seguito di accertamento in loco, ad eccezione codice ministeriale A3\_0609 - Trasporto di alimenti e bevande conto terzi.

Verranno classificati a basso rischio le attività prima classificate come produzione primaria settore "Miele", alle quali sono da attribuire i Nuovi Codici ministeriali e quindi da riclassificare come A3\_0505 - Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario.

Solo per alcune categorie di stabilimenti registrati (come ad esempio i produttori all'ingrosso, i centri di cottura della ristorazione collettiva, alcune tipologie di produttori al minuto) i servizi ASL hanno effettuato la valutazione del rischio; al momento la Regione ha provveduto ad inserire i rimanenti nella categoria del rischio medio o basso, a seconda della tipologia di stabilimento.

La programmazione tiene pertanto conto dell'attuale classificazione del rischio. Ci si impegna comunque, in occasione della prima attività di controllo ufficiale, a rivalutare il rischio degli stabilimenti attribuito dai Sistemi Informativi Regionali

## **Gestione Stati di Allerte - ed Emergenze Alimentari**

### **Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze.**

Si manterrà la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

Nel 2018 si provvederà alla revisione della procedura "Gestione integrata del Sistema di Allerta nel nodo Dipartimentale" sulla base dei contenuti della nota DGISAN 47428-P-14/12/2017, che consente all'OSA la possibilità di richiedere alla ASL territorialmente competente la depubblicazione del modello di richiamo dal portale del Ministero della Salute e la contestuale pubblicazione del modello di revoca, nel caso di richiamo di un alimento non conforme una volta superata la data di scadenza / TMC indicata sulla confezione.

I servizi veterinari manterranno aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza.

## **Gestione MTA**

In ottemperanza a quanto previsto dal PRP - Azione 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", nel 2017 è stato effettuato un progetto formativo organizzato in due sessioni distinte che ha coinvolto le figure professionali del Dipartimento di Prevenzione che si occupano di controllo ufficiale; tale progetto verrà riproposto, opportunamente modificato, nell'anno corrente, a seguito della emanazione da parte del gruppo di lavoro regionale di nuove linee guida per la gestione dei casi e degli episodi di malattie a trasmissione alimentare.

## **Cooperazione e assistenza reciproca coordinamento tra autorità competente e organi di controllo**

Per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo, ridurre sovrapposizioni o incongruenze, compatibilmente con le disponibilità dei servizi, saranno garantite anche a livello locale le forme di collaborazione con altri organi di controllo, quali gli Uffici Periferici Regionali del Ministero della Salute (UVAC, PIF ed USMAF), il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), il Corpo Forestale dello Stato ed organi di altri Ministeri competenti per i controlli lungo le filiere agroalimentari (vedi azione 9.1.2 PNR)

Nel corso dell'anno, come indicato dal PRISA 2018, i servizi dipartimentali (SVETB, in accordo con il SIAN) aderiranno al programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica - anno 2017 concordato con la CPGE - Direzione Marittima/Capitaneria di Porto di Genova per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici.

### **Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. eTRACES**

I servizi veterinari collaborano da anni con il PIF, l'USMAF e l'UVAC nell'effettuazione del piano di monitoraggio sui prodotti di origine comunitaria ed al controllo sui prodotti etnici in importazione, secondo i protocolli l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta. Nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, si continuerà ad offrire la disponibilità a programmare nel corso del 2018 interventi congiunti UVAC - ASL, destinati prevalentemente alla verifica degli esercizi che commercializzano prodotti etnici.

Gli operatori dei servizi di sicurezza alimentare dell'ASL TO4 parteciperanno, al fine di migliorare le conoscenze su questo tema, alla specifica iniziativa di formazione, nell'ambito della formazione PRISA 2018, curata dall'ASL CN1 in stretta collaborazione con l'ufficio UVAC territorialmente competente.

## **AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI**

È in programma, nell'ultimo quadrimestre 2017, un audit interno sulla struttura complessa Servizio Veterinario Area A, su "organizzazione dei controlli ufficiali nel settore delle anagrafi zootecniche". I componenti del gruppo Audit saranno individuati dal Responsabile del programma Audit, e scelti tra i costituenti del gruppo "Audit interni", come da Deliberazione del Direttore Generale ASL TO4 n 0712 del 24/10/12, modificata da deliberazione 1016 del 12 ottobre 2017.

Nel mese di ottobre del 2018 l'ASL TO 4 sarà sottoposta all'audit regionale di sistema: *audit generale sull'organizzazione dei controlli ed audit di settore su controllo su produzione latte alla stalla*

## **CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI**

### **Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA**

Obiettivi ASL:

- ricognizione delle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano installate presso le imprese alimentari
- effettuazione controlli ispettivi presso gli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano

ATTIVITÀ PREVISTE

1. Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate: verranno effettuati i campionamenti e la ricerca di parametri secondo quanto stabilito dal D.lvo. 31/01 e s.m.i. e dalle Linee Guida interne elaborate negli anni scorsi dal SIAN, compreso il prelievo dei campioni per controllo radionuclidi. Le modalità e le periodicità previste dal DM 14.06.2017 che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01, verranno attuate solo a seguito di comunicazione del preposto ufficio Regionale.
2. Casette dell'acqua: al momento risultano registrate nel SI Regionale 138 casette dell'acqua (ma il numero è in continuo aumento); secondo quanto indicato dalla Regione dovrebbero essere sottoposte a controllo 28 (pari al 20%), tuttavia ne saranno controllate 35 poiché le casette da controllare nel 2018 secondo la frequenza PRISA risultano di gran lunga inferiori rispetto alla previsione per l'anno 2019.
3. Utenze privilegiate: le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali sono già state tutte ricontrollate nel 2015, senza rilevare particolari criticità, salvo in un caso (edificio comunale): si attende comunicazione da parte del comune sulle cause dell'alterazione di tale parametro e sugli interventi che verranno messi in opera per risolvere il problema. Per quanto concerne la ricerca del Piombo negli acquedotti, tale parametro fa parte del controllo chimico di verifica, che viene svolto almeno una volta all'anno su tutti gli acquedotti di volume superiore ai 100 metri cubi/die e almeno una volta ogni due anni per quelli restanti
4. Per quanto riguarda le apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano, nel corso del controllo ufficiale delle imprese alimentari verrà effettuata la verifica dei requisiti tecnici e delle modalità di gestione delle suddette apparecchiature.
5. Produzione di acque potabili imbottigliate: al momento non ci sono stabilimenti registrati per la produzione di acque ad uso umano

### **Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA**

#### **Produzione primaria - Coltivazioni vegetali**

##### **Oli e Grassi Vegetali**

Nell'ASL TO4 ci sono due frantoi gestiti da piccole cooperative di produttori di olio (soprattutto per autoconsumo) e un produttore di olio al dettaglio; non ci sono depositi all'ingrosso di solo olio, né confezionatori. Nell'anno corrente verrà predisposto il controllo ufficiale su tali imprese secondo la programmazione derivante dalla valutazione del rischio, nel caso specifico 2 aziende a rischio medio.

##### **Funghi**

*Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993 - Programma E12*

Verranno garantite le attività indicate dal PRISA:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

- certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche



- controllo della corretta certificazione dei funghi e delle modalità di certificazione
- B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata
- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina
- C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi
- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie
- Verranno inoltre svolte attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi

Per quanto concerne il punto C, anche per il 2018 (mesi di settembre, ottobre, novembre) è prevista l'organizzazione con l'ASL TO5 di una reperibilità micologica sovrazonale per la consulenza agli ospedali siti nel territorio delle due ASL, svolta da micologi formati nella determinazione microscopica del materiale fungino.

Per quanto concerne la formazione dei micologi, si veda il paragrafo "Formazione".

## Produzione primaria - Allevamento zootecnico

### Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA

ANAGRAFE	ALLEVAMENTI	% CONTROLLI MINIMI	CONTROLLI PROGRAMMATI
Bovina	1852	3%	62
Ovicaprina	1429	3% ( e 5% dei capi)	38 (vedi nota)
Suina	248	1%	0 (vedi nota)
Equina	2222	5%	122
Apistica	1642 (Apiari, vedi nota)	1%	17

#### NOTA PER I CONTROLLI PROGRAMMATI

Dal 2018, per le specie Bovina, Ovicaprina e Suina, il campione di controllo viene interamente estratto dalla Regione Piemonte, e la percentuale dei controlli minimi è calcolata su base regionale, ; pertanto può succedere, ed è il caso dell'ASL TO4, che a livello locale il numero dei controlli programmati risulti percentualmente inferiore al teorico: se necessario ai fini del raggiungimento dei L.E.A. da parte dell'ASL TO4, il numero dei controlli verrà aggiornato durante l'anno.

Per quanto riguarda l'anagrafe Apistica, contrariamente agli anni precedenti, la percentuale dei controlli è calcolata sul numero di Apiari, e non sulle attività di Apicoltura

### Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA

STALLE DI SOSTA	CONTROLLI PROGRAMMATI
12	140

(inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato > AREA C)

Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali  
- Programma D5 – DPCM Nuovi LEA

TUBERCOLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	PROVE TUBERCOLINICHE	TEST GAMMA INTERFERON	ISOLAMENTI	PCR
1709	68278	1212 Riproduzioni	40000	44000	400	10	10
-	-	6 Produzione	200	200	0	0	0

BRUCELLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST RB	TEST FdC	TEST ELISA LATTE	ESAMI BATTERIOLOGICI
1709	68278	303	15000	9000	300	160	10

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST ELISA LATTE
1709	68278	303	15000	8000	150

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1709	68278	1150 aziende (1284 allevamenti)	43000

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	PREVISIONE ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE
1574	62000	6	500

**PARATUBERCOLOSI BOVINA**

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE (VISITA CLINICA)	TEST ELISA	TEST PCR
1574	62000	1574	50000	1000	5

**BLUE TONGUE (BOVINI)**

Attività ordinaria, salvo emergenze vista l'attuale situazione epidemiologica nazionale in continua evoluzione

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	AZIENDE SENTINELLA DA CONTROLLARE	CAPI SENTINELLA DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST PCR
1709	68278	60	520	3000	5

**MALATTIA VESCICOLARE SUINA**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
27	3712	27	93	34298	5	1900

**PESTE SUINA CLASSICA**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
27	3712	27	93	34298	5	380

**MALATTIA DI AUJESZKY (SUINI)**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
27	3712	27	93	34398	33	3900

**BRUCELLOSI OVICAPRINA**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
1429	28769	505	7000	7000	5

**BLUE TONGUE (OVICAPRINI)**

Allevamenti OVINI presenti	Capi OVINI presenti	Allevamenti CAPRINI presenti	Capi CAPRINI presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni (se previste da provvedimenti regionali)
489	19411	940	1300	Non quantificabili	2500

**SCRAPIE OVINA (Piano di Selezione Genetica e gestione focolai)**

Allevamenti OVINI presenti	Capi OVINI presenti	Genotipizzazioni OVINI MASCHI	Totale genotipizzazioni
489	19411	500	3000

**ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI**

Allevamenti Equini presenti	Capi Equini presenti (dato approssimativo)	Numero test previsti	Controlli di vigilanza AIE previsti
2222	5000	500	300

**WEST NILE DISEASE**

Attività di sorveglianza prevista, ma non quantificabile:
- sorveglianza sulla mortalità dei selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza mortalità
- sorveglianza clinica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa
- sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio: idonei campioni d'organo di esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/de popolamento, secondo la numerosità che verrà determinata con apposita nota dall'OE dell'IZS PLV o, in alternativa, su allevamenti avicoli all'aperto o rurali o su gruppi di polli sentinella
- eventuali attività di sorveglianza integrative

**INFLUENZA AVIARE**

Allevamenti presenti controllabili	Media capi presenti/anno	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami sierologici H5 e H7	Test PCR
47	829227	24	1500	3000*	60

(\*) NOTA ESAMI SIEROLOGICI: il numero totale di esami non è prevedibile con precisione, perché durante l'anno l'IZS dovrebbe variare il protocollo diagnostico, sostituendo l'esame sierologico con il test Elisa.

**SALMONELLOSI AVICOLE**

CATEGORIA	ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI	GRUPPI PRESENTI / ANNO (dato 2016)	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO (dato 2017)	NUMERO GRUPPI DA CONTROLLARE
Riproduttori	2	21	71344	3
Ovaiole	6	13	109194	6
Pollame da carne	17	340	470071	1
Tacchini da carne	5	100	178608	0

## MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI DI LAGOMORFI

Controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

### Verifiche

- mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza
- utilizzo del farmaco
- requisiti minimi di benessere
- attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi.

### Registrazioni

Regolarmente vengono inserite nell'applicativo ARVET le nuove ispezioni (requisiti minimi) per l'autocertificazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno controllo favorevole.

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree delle veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati dovranno essere condotti come attività integrata Aree A-C.

## MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

### Attività previste:

- rilascio delle autorizzazioni previste dal D.L.vo 148/08 per le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva, di nuova apertura
- acquisizione dell'autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione
- verifica delle attività ittiogenetiche degli incubatoi di valle, con eventuale concessione di deroga al divieto della stabulazione prolungata dei riproduttori catturati, a seguito di richiesta degli enti interessati e di presentazione del relativo programma di attività
- effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/08 presso le aziende autorizzate ai sensi dello stesso ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento. I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari di base, del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi di mortalità) delle condizioni di benessere della popolazione ittica e del corretto utilizzo del farmaco: gli esiti, verbalizzati su apposita check-list, vengono registrati in ARVET nell'ambito dei controlli di sicurezza alimentare. E' inoltre confermata l'effettuazione degli accertamenti diagnostici per setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI), eseguiti in regime di sorveglianza presso gli impianti ittici regionali
- costante aggiornamento, con inserimento nella banca dati nazionale dell'acquacoltura, delle qualifiche sanitarie attribuite alle aziende

## PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

### AETHINA TUMIDA

Attività di Apicoltura	Apiari	Apiari stanziali	Apiari da controllare con visita clinica
638	1642	499	5

### VARROA DESTRUCTOR

Attività di Apicoltura	Attività di Apicoltura da controllare	Apiari da controllare (quelli con il maggior numero di alveari dell'attività di Apicoltura selezionata)
638	13	13

## Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA

<p>Registrazione di segnalazione di malattia infettiva di animali, anche sospetta, e/o di focolaio epidemico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico</li> <li>- predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività, utile per l'inserimento sul portale VETINFO (applicativo SIMAN)</li> <li>- verifica della biosicurezza e della sanità animale</li> <li>- inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN)</li> </ul> <p>Verifica della correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2017, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio</li> <li>- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio</li> <li>- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovcaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;</li> <li>- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;</li> <li>- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) biosicurezza</li> <li>b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi</li> <li>c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda</li> <li>d) condizionalità</li> <li>e) benessere</li> <li>f) farmacovigilanza</li> <li>g) trasporto</li> <li>h) alimentazione animale</li> <li>i) igiene e produzione del latte</li> <li>j) riproduzione animale</li> </ul> </li> </ul>
--

## Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali- Programma D7 - DPCM Nuovi LEA

A seguito dell'approvazione, nei primi mesi del 2018, del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, i cui contenuti faranno riferimento a quanto indicato nel Piano Nazionale per le Emergenze di Tipo Epidemico, al quale si rimanda per tutto quanto non espressamente indicato, l'ASL TO4 organizzerà incontri interni con gli operatori per illustrare e diffondere il nuovo piano ed i Manuali operativi regionali per la Peste suina classica e africana, la Malattia Vesicolare del suino e l'influenza aviaria ad alta e bassa patogenicità, ad esso allegati

## Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente - Programma D12 - DPCM Nuovi LEA

Non è possibile effettuare una previsione quantitativa attendibile, né qualitativa (specie animali da campionare), in quanto non possiamo prevedere a priori se e quando il Servizio Veterinario verrà coinvolto, e la natura dell'eventuale campionamento. Pertanto, la tabella sottostante è puramente indicativa.

SPECIE	NUMERO TOTALE CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	10	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	10	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	5	Rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	5	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

## Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA

La programmazione delle attività di controllo ufficiale della S.C. Area C garantisce da un lato l'effettiva ottimizzazione del personale del Servizio evidenziando d'altra parte le reali difficoltà ad incrementare le attività. Per questo nelle verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti bovini con meno di 10 capi e negli allevamenti equini, con check list regionale semplificata l'Area C viene vicariata dall'Area A. I controlli di farmacovigilanza in allevamento verranno effettuati in occasione di altre attività quali controlli per il benessere animale, Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano o controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'urgenza.

FARMACOSORVEGLIANZA		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Servizi coinvolti
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list ministeriale	30	SVETC
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale	400	SVETC (242) SVETA (158)
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	SVETC
Classificazione del rischio delle strutture	30	SVETC

Infine sarà data continuità all'attività di verifica sul consumo di colistina negli allevamenti suinicoli come da nota protocollo 6563/A1409A del 14/03/2017 avente per oggetto "integrazione Parisa 2017 monitoraggio utilizzo colistina (Polimixina E) in allevamenti suinicoli e nota Ministeriale DGSAF 0018992-P-05/08/2016.

### Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Verranno effettuati, come previsto dal piano nazionale, prelievi sia in fase di macellazione che di commercializzazione **carni di pollo e di tacchino**. I campioni previsti per il 2018 sono 6.

## Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA

### Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

La programmazione dei controlli è tesa ad uniformare l'esecuzione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati, tenendo in considerazione i contenuti del Piano nazionale benessere animale (PNBA) e dei piani regionali, senza dimenticare l'obiettivo di coordinare al meglio l'attività degli enti che, a vario titolo, sono coinvolti nei controlli sul benessere animale. Tale programmazione infatti si integra con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.

I controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e sul benessere degli animali saranno effettuati in maniera integrata da personale delle S.C. Area A e Area C nel corso del programma di audit, così come di seguito indicato al punto 6.2.1.2.14, mentre le verifiche in allevamento saranno effettuate attenendosi alle percentuali riportate nella tabella successiva, che tiene in considerazione l'extra piano regionale 2017.

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende			
Tipo attività presenti	N° presenti	% PRISA	N° programmati
Allevamenti bovini > 50 capi	391	15	57
Allevamenti ovicaprini > 50 capi	55	15	7
Allevamenti suini > 40 capi	36	(10% + 7% <sup>#</sup> )	14
Allevamenti avicoli	29	15 % (10 % + 39% <sup>##</sup> )	9
Altri allevamenti	16	15	2

<sup>#</sup> interventi per le specie animali ovaiole e suini sulla base delle novità previste per l'anno 2018

## Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; d. lgs 25 giugno 2007, n. 151)

### Corso per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi

Verranno presi accordi con le ASL di quadrante al fine di garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione, all'anno per quadrante, per il rinnovo delle idoneità scadute e per il rilascio delle nuove idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento(CE) 1/2005.

Si ritiene che per il 2018 il corso possa essere organizzato e tenuto dall'ASL TO4, con possibilità di partecipazione di trasportatori anche di altre ASL.

### Verifiche benessere animale alla macellazione

Verranno eseguiti presso i macelli, da parte del Servizio Veterinario Area B, con l'ausilio, se necessario del servizio Veterinario Area C, competente sul benessere, le seguenti verifiche:

- Controlli sulla protezione degli animali durante la macellazione (Regolamento CE 1099/2009) in parte espletati con l'ausilio della check -list allegata alle "LINEE GUIDA SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009" . seguendo le frequenze indicate dalla programmazione regionale
- Controlli su trasporti superiori alle 8 ore con il controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo sarà di tipo documentale e riguarderà i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list;
- Controlli su trasporti inferiori alle 8 ore con il controllo al macello del 2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di una check-list.
- Controlli sul benessere dei polli da carne ai sensi del Il D.Lgs 181/2010 ed il D.M. 04/02/2013

### Percorso formativo addetti alla macellazione neo assunti e rilascio certificato

È presente, presso il Servizio veterinario Area B un medico veterinario "responsabile scientifico" che ha effettuato la formazione di I che coordina la formazione degli addetti alla macellazione, ed il rilascio dei certificati di idoneità.

Per il 2018 i nuovi operatori verranno indirizzati ai previsti corsi regionali organizzati dalla ASL TO3 e CN1

## Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA

### Controlli Centri imballaggi uova

Verranno controllati sulla base delle frequenze indicate dalle Linee guida sui Reg. 882/04 e 853/04

### Controlli sul latte alla stalla

(comprensivi dei controlli sulla filiera "Alta qualità", aziende con "sforamenti persistenti" e piano di monitoraggio sul latte crudo -Distributori automatici)

L'attività ispettiva sulle aziende da latte verrà indirizzata garantendo, in via prioritaria, il monitoraggio sulle aziende con "sforamenti" rispetto ai parametri igienico sanitari, anche al fine della piena applicazione dell'Intesa Stato/Regioni n. 159 CSR del 23/09/2010. La programmazione prevede il controllo del 20% delle aziende ma il 100% delle aziende produttrici di latte alta qualità o di latte venduto attraverso distributori di latte crudo.

Latte alla stalla	
Tipologia attività	Numero attività programmate
Ispezioni nelle aziende produzione latte	71
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	440
Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo	17



## Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA

Il nuovo Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali (2018-2020), come i precedenti piani, contiene disposizioni coerenti e complete per raggiungere gli obiettivi prefissati dalla normativa nazionale e comunitaria e armonizzare l'organizzazione generale dei controlli a livello territoriale. Le principali novità del nuovo PNAA sono:

- l'inserimento della ricerca di residui di tetracicline nel PAT,
- l'estensione della ricerca del GTH nei materiali della Categoria 3,
- l'inserimento di un programma di monitoraggio per il controllo di:
  - a) residui di packaging nei mangimi contenenti ex-prodotti alimentari,
  - b) impurità botaniche,
  - c) pesticidi e prodotti fitosanitari (esclusi gli organoclorurati) di cui Reg. (CE) n. 396/2005,
  - d) fluoro nelle materie prime per mangimi.

La programmazione tiene conto degli altri piani di intervento e prevede 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.

Tipologia attività	Numero attività programmate
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	50
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)	55
Campionamenti PNAA	118
Ispezioni in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	27
Audit in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	3

Nell'ambito delle verifiche ispettive presso aziende agricole che detengono animali, si valuterà anche il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico (ad es. separazione dai mangimi).

Sempre in tema di verifiche ispettive svolte al fine della categorizzazione del rischio degli stabilimenti, si dovrà verificare la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (come datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL) della nostra ASL, fornendo una sintesi dei risultati dei controlli con eventuali non conformità riscontrate e provvedimenti intrapresi.

## Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

Dal 2017 anche l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale, rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare (Deliberazione della Giunta Regionale 6 marzo 2017, n. 16-4733), essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "salute animale e igiene veterinaria" dei nuovi LEA.

La deliberazione n. 16-4733 fornisce gli orientamenti per la predisposizione del piano di intervento nel settore della riproduzione animale come richiesto dal Decreto Ministeriale 19 luglio 2000 n. 403, dalla DGR 24 marzo 2014 n° 33-7300, nonché dal nuovo Regolamento UE 2016/1012 dell'8 giugno 2016.

Per l'effettuazione dei controlli ufficiali, verranno utilizzate nuove check list seguendo le frequenze di seguito riportate.

Tipologia attività	Numero attività programmate
Stazione di monta	15
Gruppi raccolta embrioni autorizzati	2
Recapiti	1
Allevamenti suini con inseminazione artificiale interna	12
Allevamenti	20

## Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 – DPCM Nuovi LEA

Ai sensi del D.lvo 4 marzo 2014, n. 26 "Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici" l'Azienda Sanitaria Locale è l'Autorità competente a svolgere attività di vigilanza negli stabilimenti utilizzatori di animali per fini scientifici e attività ispettiva negli stabilimenti di allevamento o di fornitura di animali destinati ad essere usati nelle procedure o per impiegare i loro organi o tessuti ai fini scientifici, con o senza scopo di lucro.

A tal fine è necessario compiere ispezioni regolari sugli allevatori, sui fornitori e sugli utilizzatori ed i rispettivi stabilimenti, nonché sull'esecuzione dei relativi progetti per verificare la conformità degli stessi con i requisiti del citato decreto.

Tipologia attività	Numero attività programmate
Stabulari di animali utilizzati a fini sperimentali	1
Laboratori che utilizzano animali utilizzati a fini sperimentali (primati)	2

### Attività integrata negli allevamenti

La necessità di garantire un approccio integrato di attività tra gli operatori di sanità pubblica veterinaria dell'area di Sanità Animale (Area A) e dell'Area di Igiene Allevamenti (Area C) è imprescindibile per cui, nell'ambito della programmazione annuale, viene programmato un numero significativo di verifiche in allevamento utilizzando la tecnica dell'audit (ai sensi del Reg. CE 854/2004).

#### Audit in allevamento

Altre attività di controllo ufficiale				
	N° attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini > 50 capi	382	3	11	SVETA/SVETC
Allevamenti suini > 40 capi	34	5	2	
Allevamenti avicunicoli (*) > 250 capi	28	10	1	

(\*) vengono conteggiati sia gli allevamenti avicoli che cunicoli, vista la criticità degli stessi

Gli ambiti di approfondimento interdisciplinare delle verifiche riguarderanno:

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario vedi capitolo Sorveglianza sull'impiego del farmaco;
- il rispetto dei requisiti di benessere animale;
- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare

#### OSSERVAZIONI E CRITICITÀ – PRODUZIONE PRIMARIA

##### Servizio Veterinario Area A

I Medici Veterinari andati in quiescenza negli anni trascorsi non sono stati sostituiti per cui, considerata l'età media di circa 60 anni del personale medico veterinario, appare probabile che non tutte le attività previste dal PRISA potranno essere effettuate completamente.

Con una attenta organizzazione del lavoro si cercheranno di garantire: le profilassi obbligatorie, gli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine, e le certificazioni sanitarie richieste.

Potrebbe verificarsi criticità nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici, secondo le tempistiche codificate
- vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione di check list, vigilanze straordinarie
- mantenimento degli orari di sportello attualmente garantiti anche con la collaborazione di Medici Veterinari
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc..)
- gli Audit in allevamento

## TRASFORMAZIONE

### PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

#### Competenza SVET

La programmazione dei controlli per gli impianti RICONOSCIUTI, come per gli anni precedenti, sarà effettuata sulla base della classificazione del rischio.

Si applicheranno a tutti gli stabilimenti RICONOSCIUTI le frequenze minime di ispezione e di audit previste dal PRISA, e riportate nelle tabelle sottostanti.

<b>Impianti riconosciuti</b>			
Livello di rischio	<b>ISPEZIONI</b> % di controllo Programmato da PRISA	<b>AUDIT</b> % di controllo Programmato da PRISA	SVETB SVETC
Alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)	
Medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	
Basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
<b>Impianti riconosciuti Sezione 0 – X - XII</b>			
Livello di rischio	<b>ISPEZIONI</b> % di controllo Programmato da PRISA	<b>AUDIT</b> % di controllo Programmato da PRISA	SVETB SVETC
Alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Medio	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)	

<b>Impianti riconosciuti Sezione IX (settore lattiero – STAGIONATURA PP)</b>			
Livello di rischio	<b>ISPEZIONI</b> % di controllo Programmato da PRISA	<b>AUDIT</b> % di controllo Programmato da PRISA	SVETC
Alto	2 (semestrale)	1 (annuale)	
Medio	1 (annuale)	0,5 (biennale)	
Basso	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	

A livello aziendale quindi il numero di attività programmate rispetterà le tabelle sottostanti che riproducono quanto programmato dalle schede di "Programmazione e Rendicontazione PAISA 2018" del Sistema Informativo Regionale. Sono esclusi da queste tabelle gli stabilimenti con la qualifica di "alpeggio".

Il numero dei controlli svolti subirà le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA"** del Sistema Informativo Regionale

Ispezioni						
Livello di rischio	Alto		Medio		Basso	
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	* Controlli programmati	Imprese attive	* Controlli programmati	Imprese attive	* Controlli programmati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0	0	0	5	2
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini,ovini,caprini,equini, ratiti	0	0	5	10	22	22

A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	1	1
A4_0301 Macello carni di pollame e lagomaorfi -SH	0	0	0	0	1	2
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	1	1
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	1	1
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP * * chiuso ad inizio anno	1**	1	5	10	9	9
A4_0903 Impianto di trasformazione- prodotti della pesca -PP	0	0	0	0	1	1
A4_1003 Trattamento termico – latte e prodotti a base di latte -PP	0	0	0	0	1	1
A4_1004 Stabilimento di trasformazione -PP ***esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"	0	0	4***	8	57***	57
A4_1005 Stagionatura-PP	0	0	0	0	7	4
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0	1	1	3	1

\* **Il numero di controlli** programmati subirà le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA"** del Sistema Informativo Regionale

Audit						
Livello di rischio	Alto		Medio		Basso	
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	* Controlli programmati	Imprese attive	* Controlli programmati	Imprese attive	* Controlli programmati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0	0	0	5	2
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini,ovini,caprini,equini, ratiti	0	0	5	3	22	8
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	1	1
A4_0301 Macello carni di pollame e lagomaorfi -SH	0	0	0	0	1	1
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	1	1
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	1	1
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP ** chiuso ad inizio anno	1**	1	5	3	9	3
A4_0903 Impianto di trasformazione-prodotti della pesca -PP	0	0	0	0	1	1
A4_1004 Stabilimento di trasformazione -PP	0	0	12	12	17	18
A4_1005 Stagionatura-PP	0	0	0	0	2	3

A4_1003 Trattamento termico – latte e prodotti a base di latte -PP	0	0	0	0	1	1
A4_1004 Stabilimento di trasformazione –PP ***esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"	0	0	4***	2	57***	19
A4_1005 Stagionatura- PP	0	0	0	0	7	3
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0	1	1	3	1

\* **Il numero di controlli** programmati subirà le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA"** del Sistema Informativo Regionale

## Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli Ufficiali

E' confermata la programmazione dei controlli, così come previsti dalla nota prot. 14611/A14060 del 24/07/2015; pertanto anche per il 2018 non verranno essere prese in considerazione le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/04 e 854/04", considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio.

Verranno effettuati prelievi di latte crudo presso le strutture ove il conduttore (titolare registrazione o riconoscimento) non risulta conferire latte o caseificare nel restante periodo dell'anno e campionamenti di acque di sorgente e prodotti d'alpeggio (formaggio, burro, ecc...) secondo le frequenze in tabella.

Tipologia attività	Numero attività programmate
Campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino - Progetto caseifici d'alpeggio	5
Campionamento di formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione - Progetto caseifici d'alpeggio	5

## Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) è attività prioritaria e improcrastinabile per la S.C. Servizio Veterinario Area B. Questa è e sarà condotta secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e con la registrazione delle informazioni sanitarie relative alla corretta identificazione dei capi, al rispetto del benessere animale, **all'igiene della macellazione**, ai quadri clinici e anatomo-patologici. Verranno inoltre rispettati i controlli stabiliti dalle "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale" di cui al Regolamento CE 853/2004, recepito con DGR n. 24-5708 del 23/04/2013 e dalle "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti"(Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016) recepite con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017.

## Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

Negli impianti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, l'attività ispettiva verrà condotta in ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04, con il rispetto di quanto indicato dalle linee guida stesse e delle indicazioni regionali indicate nel PRISA al fine di armonizzare su tutto il territorio tale pratica.

## Macellazione di suini per "uso domestico privato"

In merito alle indicazioni fornite dal PRISA verranno applicate le procedure interne al servizio relative macellazione di suini per "uso domestico privato" e verrà data comunicazione ai comuni dell'ASL TO 4 sulle nuove modalità di gestione di tale attività molto diffusa su tutto il territorio di questa ASL.

## Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Continueranno, in capo all'attività di ispezione delle carni suine, i campionamenti per la ricerca di Salmonella sulle carcasse da parte dell'AC come indicato nella nota ministeriale prot. n. 31817-P del 05/8/2014 e nelle note regionali prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014, prot. n. 23736/BD 2017 del 20/11/2014, prot. n. 5723/A14060 del

17/3/2015 e verranno effettuati i previsti controlli sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA

### OSSERVAZIONI E CRITICITA' IMPIANTI DI MACELLAZIONE

#### Servizio Veterinario Area B

La messa in quiescenza nel corso del 2017 di tre medici veterinari del Servizio Veterinario Area B, come riportato al paragrafo "Personale in organico al 1/01/2018 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZI DI SICUREZZA ALIMENTARE - OSSERVAZIONI E CRITICITA'", sommata alla consistente diminuzione di personale avutasi nel corso degli anni a partire dal 2009, rende sempre più problematico all'interno del Servizio Veterinario Area B, il coordinamento dei medici veterinari **ancora in servizio** e garantire la presenza **degli stessi** in tutti i punti di macellazione, considerata la sovrapposizione delle giornate e degli orari di macellazione e l'improcrastinabilità dell'attività, **al punto da ritenere che la S.C. Servizio Veterinario Area B potrebbe non essere in grado di garantire, nell'anno in corso, il controllo ufficiale presso i macelli, con gravi ripercussioni organizzative, economiche e sociali.**

## Competenza SIAN

### Acque minerali e di sorgente

**Il PRISA 2018 riporta per questa tipologia di attività una tabella di frequenze di controllo riferita agli stabilimenti REGISTRATI, mentre gli stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali e di sorgente sono soggetti a RICONOSCIMENTO REGIONALE e la tabella di riferimento dell'accordo Stato Regioni n. 212 del 2016 è la seguente:**

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	A3R02	1		
Frequenza minima controlli ufficiali		1 controllo ogni 5 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni

Nell'ASL TO4 è presente uno stabilimento di imbottigliamento, la cui valutazione del rischio è già stata fatta nel 2017 (rischio basso). Eventuali controlli supplementari saranno eseguiti nel caso di modifiche dei locali o di non conformità analitiche.

### Additivi, aromi, enzimi

Nell'ASL TO4 sono presenti: sei stabilimenti riconosciuti per additivi di cui 2 anche per aromi (uno di questi ha sospeso temporaneamente la produzione di aromi) e nessuno per enzimi. Nell'anno corrente verrà predisposto il controllo ufficiale su tali imprese secondo la programmazione derivante dalla valutazione del rischio, nel caso specifico 5 aziende.

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Additivi alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno
Aromi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni
Enzimi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni

Audit: 1 ogni 3 anni per ogni tipologia di attività svolta: additivi, aromi ed enzimi  
Le attività previste verranno svolte.

### Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Si applicheranno le indicazioni regionali e ministeriali

## Alimenti particolari e integratori alimentari

Nell'ASL TO4 risultano sei stabilimenti riconosciuti (poiché gli stabilimenti produttori di alimenti privi di glutine e/o lattosio non necessitano più di riconoscimento). Si provvederà ad effettuare il controllo ufficiale su due stabilimenti in base alla frequenza prevista dalla valutazione del rischio.

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Alimenti particolari e integratori alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno

Le attività previste verranno svolte (2 ispezioni).

## PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE

Produzione primaria

Sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio in data 1.1.18 (Dato rilevato tramite stampe di tabelle assemblate in data 13.3.18)

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 1.1.18 Dato rilevato tramite Stampe di tabelle assemblate in data 13.3.18	N° controlli previsti da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 1.1.18 Dato rilevato tramite Stampe di tabelle assemblate in data 13.3.18	Controlli programmati da PAISA 2018	
			* N° controlli	% controlli
<b>A3_01 PRODUZIONE PRIMARIA</b>				
A3_0104 - Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	8	8	**	**
A3_0104 - Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	2	2	2	100
A3_0106 - Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	168	NQ	5***	***
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano A3_0107 - Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano A3_0107	11	NQ	NQ	NQ

\* **Il numero di controlli** programmati subirà le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA"** del Sistema Informativo Regionale

\*\*Per quanto concerne i controlli su produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo si darà seguito al piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita del latte crudo tramite distributori automatici 2017 [prot. 3564/A/409A del 8 febbraio 2017] che prevede 17 sopralluoghi presso le aziende di produzione di latte venduto attraverso i distributori di latte crudo

\*\*\*Per quanto concerne le coltivazioni ad uso alimentare umano, si prevede di controllare, come da indirizzo operativo 2018 regionale, 5 ditte su cui si svolgerà congiuntamente a SPRESAL anche il controllo del corretto uso dei prodotti fitosanitari.

## Trasformazione

Sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio in data 1.1.18  
(Dato rilevato tramite stampe di tabelle assemblate in data 13.3.18)

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	Ditte presenti su Sistema Informativo al 1.1.18 Dato rilevato al 13.3.18	N° controlli previsti da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 1.1.18 Dato rilevato al 13.3.18	Controlli programmati da PAISA 2018	
<b>A3_02 VEGETALI prod. Trasf. Confe</b>			* N° controlli	% controlli
LavoA3_0201 - Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	20	8	8	100
A3_0203 - Produzione di olii e grassi vegetali	2	2	2	100
A3_0204 - Produzione di bevande alcoliche	73	17	17	100
A3_0205 - Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	18	5	5	100
A3_0207 - Lavorazione del caffè	9	4	4	100
A3_0208 - Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	1	1	1	100
<b>A3_03 PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI</b>				
A3_0301 Produzione di pasta secca e/o fresca	17	6	6	100
A3_0302 Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	541	163	163	100
A3_0303 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	130	40	40	100
A3_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	13	3	3	100
A3_0305 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	165	44	44	100
<b>A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</b>				
A3_0502 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole A3_0502	1	1	1	100
A3_0503 Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	221	74	74	100
A3_0504 Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno	3	2	20	100
A3_0505 Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non prod primaria	59	15	15	100
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	36**	13**	13	100

\*Il numero di controlli programmati nel documento PAISA 2018 subirà le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA"** del Sistema Informativo Regionale

\*\*esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"



## SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Sono riportate le tipologie di attività presenti sul territorio in data 1.1.18 (Dato rilevato tramite stampe di tabelle assemblate in data 13.3.18)

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo (SI) al 1.1.18	N° controlli previsti da "Programmazione e relazione PAISA" del SI al 1.1.18	Controlli programmati da PAISA 2018	
A3_06 - Ristorazione e commercio			* N° controlli	% controlli
Ristorazione collettiva A3_0601	710	284	190	66**
Ristorazione pubblica A3_0602	2471	931	564	60
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A3_0603	254	63	63	100
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A3_0604	1354	278	278	100
Commercio ambulante A3_0605	364	73	73	100
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento A3_0606	1	1	1	1
Piattaforma di distribuzione alimenti A3_0607	0	0	0	0
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti A3_0608	3	1	1	100
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi A3_0609	72	15	15	100

**\*Il numero di controlli** programmati nel documento PAISA 2018 subirà le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale**

**\*\*sarà effettuata la vigilanza sul 100% delle attività con preparazione e cottura in loco (pari a 155 controlli) e il 27% delle attività di sola somministrazione (pari a 35 controlli)**

### Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA

<b>VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI</b>	<b>Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle LL.GG. Regg. 882-854 del 10/11/2016 - Allegato 3)</b>
Controllo aree mercatali	<b>IL CONTROLLO VERRA' EFFETTUATO SUL 20% delle aree mercatali</b> Controlli programmati n° 4

### **OSSERVAZIONI E CRITICITÀ: PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**

Come già detto in precedenza, anche per il 2018, l'applicazione dei nuovi LEA fa sì che aumentino in modo significativo le frequenze di controllo di parecchie tipologie di attività e il numero totale di controlli previsti non sarà realisticamente raggiungibile. La programmazione è stata condotta dal Gruppo PAISA, nell'ottica della massima integrazione possibile tra servizi. Ciò nonostante, non si riuscirà a rispettare le frequenze per alcune tipologie, precisamente: ristorazione pubblica e collettiva relativamente alla sola somministrazione di pasti preparati; la ristorazione collettiva con preparazione e cottura in loco sarà effettuata al 100%. Tale

scelta è motivata dal fatto che si è deciso di "sacrificare" la parte della ristorazione collettiva meno a rischio a vantaggio di una maggiore copertura della ristorazione pubblica; quest'ultima attività è in costante aumento a fronte della impossibilità di garantire la totale copertura prevista dal PRISA.

Si ricorda di fatto che il Servizio Veterinario Area B da alcuni anni svolge attività di controllo anche su ditte di competenza SIAN ed attività vicarianti su controlli e campionamenti in capo al Servizio Veterinario Area C.

**Si sottolinea inoltre che il numero di controlli** programmati nel PAISA 2018 potrà subire notevoli variazioni sulla base delle nuove aperture o chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Sarà comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere **quanto sarà indicato a fine anno nelle schede di** "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale

**Si evidenzia che, nel corso del 2018, sulla base di quanto indicato dalle "Linee Guida per il controllo ufficiale, ai sensi dei Reg. (CE) 882/04 e 854/04" per alcune attività che, ad esempio operano saltuariamente oppure al di fuori del nostro orario di servizio o l'operatore del settore non è sempre presente sul luogo, ecc..., verrà dato preavviso dell'ispezione da effettuare, al fine di ridurre eventuali sprechi di tempo e raggiungere il maggior numero di imprese (ristorazione pubblica, depositi annessi ad aree mercatali, trasporto conto terzi) non controllate negli ultimi anni.**

#### **CRITICITA' SISTEMA INFORMATIVO**

A differenza dei documenti di programmazione e rendicontazione precedenti, si segnala che, anche a seguito di mail di interscambio tra i referenti aziendali ed i referenti dei Sistemi Informatici Regionali, molte problematiche sollevate precedentemente risultano risolte.

Persistono pur tuttavia alcune criticità già indicate nella rendicontazione 2017.

## **TEMI TRASVERSALI**

### **Controlli sull'etichettatura**

L'attività di verifica dell'etichettatura dei prodotti alimentari verrà effettuata nell'ambito dei controlli ufficiali. Sono previsti, ove opportuno, controlli sull'etichettatura delle carni bovine, delle carni delle altre specie animali disciplinata dal Reg. CE 1337/2013 e controlli per la verifica della corretta dicitura da apporre sulle carni avicole relativamente alle modalità di utilizzo.

Anche per l'anno 2018, come da disposizione regionale, si provvederà ad effettuare 2 controlli su etichetta nutrizionale per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Regolamento UE 1169/2011.

### **Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA**

Si provvederà a dare opportune istruzioni alle segreterie dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione che si occupano di sicurezza alimentare e che sono impegnate nella registrazione delle attività di cui all'art. 6 del REG CE 852/04; a tal proposito le notifiche di NUOVE ATTIVITA', MODIFICHE, SUBINGRESSI O CESSATE ATTIVITA' delle imprese alimentari che contengono i dati essenziali come da normativa nazionale dovranno essere registrate e assegnate dalla segreteria al TPALL coordinatore o facente funzione di coordinamento del comparto affinché vengano inserite nella programmazione del controllo ufficiale; in caso di mancanza di dati essenziali, la pratica va assegnata al dirigente che adotterà gli opportuni provvedimenti al fine di consentirne la registrazione. In caso di mancanza del pagamento dei diritti sanitari, il sollecito all'OSA verrà fatto dalla segreteria tramite il modulo già predisposto. Relativamente alla modulistica allegata alla DD n.673 del 30/10/17, qualora non pervenisse ai suddetti Servizi, la regolarizzazione della notifica avverrà in corso di vigilanza ufficiale

### **Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA**

#### **Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici**

Nel rispetto della programmazione regionale è prevista una verifica mediante audit su un laboratorio.

Il controllo sarà effettuato dal gruppo aziendale, formato a livello regionale, in cui sono presenti i tre servizi SIAN, SVET Area B e Area C. Si prevede di richiedere la partecipazione di un esperto tecnico da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino.

### Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Proseguirà nell'anno il censimento dei laboratori annessi alle imprese alimentari. Vista la complessità dei sopralluoghi presso i laboratori di analisi, non si ritiene fattibile una verifica nell'ambito dei controlli ufficiali programmati annualmente. Il gruppo aziendale valuterà la possibilità di effettuare controlli specifici.

### Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) - Programma E11 - DPCM Nuovi LEA SIAN

Nell'ASLTO4 sono pervenute n. 47 comunicazioni ai sensi dell'art. 6 del DLgs. 29/2017 relative agli stabilimenti che eseguono attività riguardanti materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (produzione, trasformazione, deposito all'ingrosso e commercializzazione all'ingrosso). Un certo numero di comunicazioni è ancora in fase di valutazione circa la congruità della notifica rispetto all'attività effettivamente svolta. Come da indicazione PRISA sarà controllato il 25% degli stabilimenti censiti pari a 12 unità.

### Fitosanitari SIAN

Controllo della commercializzazione: verrà rispettata la percentuale di controllo indicata dal PRISA (35%), pari a 30 controlli per il 2018.

Verranno campionati i due formulati previsti dal PRISA.

In occasione dei controlli alla commercializzazione, si provvederà alla verifica delle etichette dei formulati, cercando di tendere al numero indicato nel PRISA 2018.

Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari: verranno svolti 5 controlli (congiunti con SPreSAL) secondo le ultime indicazioni regionali.

### OGM SIAN

Verranno effettuati i campionamenti previsti dal piano di controllo regionale; si segnala, come precedentemente detto, che alcune delle matrici assegnate non sono reperibili nel territorio dell'ASL TO4, sarà pertanto necessaria riconsiderare la suddivisione dei campioni a livello regionale.

### Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA

Nell'ambito della normale attività di controllo ufficiale, in base ai risultati del progresso specifico monitoraggio, verranno effettuate verifiche sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari:

- in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati) con il controllo di:
  - o gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali)
  - o gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30.09.2004)
  - o gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati)
  - o esistenza ed applicazione di una specifica procedura;
- presso il produttore/fornitore (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti) con il controllo di:
  - o gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti
  - o gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione
  - o esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi"

Le verifiche verranno inserite sul sistema informativo regionale, nella sezione "Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido" evidenziando nelle note il controllo eseguito riportando la dizione "verifica resi".

## Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA

Poiché l'anagrafica contempla, al momento, solo stabilimenti classificati a basso rischio, l'attività di sorveglianza sui SOA sarà svolta sulla base della programmazione regionale effettuando le attività come di seguito indicate.

Analogamente allo scorso anno, una particolare attenzione dovrà essere riservata ai molti impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

<b>Impianti registrati/riconosciuti Reg 1069/2009</b>			
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate	N° audit programmati
Alto			
Medio			
Basso	14	17	5

## CAMPIONAMENTI

I campioni sono stati suddivisi tra i vari servizi secondo le proprie competenze, fatte salve eventuali attività vicarianti SVet/SIAN.

Verrà data priorità al rispetto del numero e tipologie di campioni indicati nel PRISA e dai piani nazionali e regionali.

La programmazione potrà essere modificata in itinere a seguito di integrazioni effettuate dalla Regione

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:

- Campionamenti Microbiologici
- Campionamenti Chimici
- Piano campionamenti Additivi
- Piano campionamenti Aflatossine
- Piano campionamenti allergeni
- Piano campionamenti Fitosanitari
- Piano campionamenti OGM
- Campionamenti Fisici ( radioattività)
- Campionamenti MOCA (Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti)
- Campionamenti formulati
- Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)
- Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo
- Campionamenti secondo il PNR (piano nazionale residui)
- Campionamenti secondo il PNAA (piano nazionale alimentazione animale)
- Campionamenti secondo il Progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio (campionamento di latte crudo vaccino ed oviscaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione)Triennio 2015 - 2018
- Campionamenti secondo il piano per il monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica di batteri zoonotici e commensali
- Campionamenti secondo il Piano ORAP (alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio)
- Campionamenti secondo il Piano UVAC
- Campionamenti relativi al piano di sorveglianza attiva SCRAPIE sui capi ovini/capri macellati.
- campionamenti per la ricerca di Salmonella sulle carcasse suine
- campionamenti per la ricerca Trichine su carni suine

Verranno inoltre effettuati i campionamenti previsti dalla norma sulle acque minerali imbottigliate ed i campionamenti previsti dal D.L.vo 31/2001 sulle acque destinate al consumo umano.

## **OSSERVAZIONI E CRITICITA' CAMPIONAMENTI**

### **Servizio Veterinario Area B**

Si verifica anche per l'anno 2018 l'aumento di campionamenti già previsto dal PRISA per l'anno 2017; i campionamenti suddetti vanno a sommarsi ad altri previsti dai piani nazionali quali Piano Monitoraggio Antibiotico Resistenza, Piano UVAC, Piano Scrapie, campionamenti secondo il Piano ORAP (alterazioni anatomo-patologiche in organi bersaglio), campionamenti carni suine al macello e campionamenti routinari quali campioni conoscitivi, ricerca trichine e campionamenti a completamento della visita post mortem.

### **SIAN**

Anche per il SIAN si rileva un aumento globale del numero di campioni rispetto al 2017. Ciò potrebbe comportare ulteriori difficoltà nell'effettuazione delle altre attività previste dal PRISA.

## **RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA**

Come da Deliberazione del Direttore Generale ASL TO4 n. 376 del 21.3.18 e 361 del 14.3.18, a modifica della DD n. 751 del 19/11/2015, il responsabile del gruppo di progetto PAISA è il nuovo coordinatore del Piano Locale dalla Prevenzione e referente del Programma 9 - Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

A livello aziendale è favorita e soddisfatta l'integrazione tra il gruppo del Piano Locale della Prevenzione ed il Gruppo del Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare.

## **AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE**

In linea di massima, per il 2018 saranno programmate attività previste dal PRISA e dal PRP, che si integrano con altre attività di iniziativa locale in linea con gli obiettivi del PNP e PRP e attività correlate al progetto regionale ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci, che impegnano in molti aspetti organizzativi ed esecutivi il personale dell'Area Nutrizione.

### **OSSERVAZIONI E CRITICITA'**

Per l'Area funzionale Nutrizione si sottolinea la diminuzione sostanziale del personale con la messa in quiescenza di un dirigente medico a partire da marzo 2018 e l'assenza per maternità di una dietista.

### **Riduzione consumo di sale**

Nel 2018 proseguiranno azioni in continuità con il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" che coinvolge i panificatori nell'impegno a produrre pane con minor contenuto di sale. Si continueranno pertanto le azioni di comunicazione, gli incontri ed altre attività per la diffusione e l'ampliamento dell'iniziativa, in tutte le occasioni possibili ed anche in correlazione con altri progetti rivolti alle scuole ed alla collettività.

La riduzione del consumo di sale nell'alimentazione in genere verrà promossa anche utilizzando i materiali divulgativi prodotti dal WASH (World Action on Salt & Health) e dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in occasione della Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale (20-26 marzo 2017), che quest'anno è dedicata a danni "silenziosi" del consumo di sale. Verrà altresì dato l'appoggio per la stesura finale di una tesi di laurea, già iniziata nel 2017, di una candidata per la Laurea Specialistica in Alimentazione e Nutrizione Umana che ha come titolo il monitoraggio della ASL TO 4 del consumo di sale in pazienti a rischio fornendo appoggi con incontri con i medici di medicina generale. Verranno riproposti incontri con i panificatori in collaborazione con la Associazione Panificatori nonché con i Medici di medicina generale per rinforzare la suddetta iniziativa che ha raccolto una buona adesione all'interno della ASL TO 4.

### **Aumento consumo di frutta**

Continuerà nel 2018 l'impegno su questo obiettivo che è una costante dell'attività del SIAN - area nutrizione a tutti i livelli, attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute, e ogni altra iniziativa locale.

I contenuti del progetto regionale "obiettivo spuntino" vengono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute, al fine di promuovere il consumo di spuntini salutari ed in particolare a base di frutta. A partire dall'anno scolastico 2015-16, è stata avviata dal SIAN una specifica attività denominata "Spuntini e altri spunti", per la prima volta offerta a tutte le scuole attraverso il catalogo dei progetti di promozione della salute dell'ASL. Nel 2016-17 l'attività è stata riproposta ed ha nuovamente avuto molte adesioni. Nel 2018 si prevede pertanto di completare gli incontri con genitori ed insegnanti in tutte le scuole che hanno aderito e sostenere conseguenti iniziative di cambiamento a favore del consumo di frutta e verdura.

La promozione del consumo di frutta avviene anche attraverso la collaborazione in altri progetti interdisciplinari rivolti alle scuole quali "Promuovi", "Alternanza scuola-lavoro", ed e ai progetti rivolti alla fascia 0-6 quali "Altrotempo 0-6" e "Chivasso città dei bambini".

### Sorveglianza nutrizionale

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

Le modalità di porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica vengono verificate durante i sopralluoghi nutrizionali e viene proposto ai Comuni di inserire nei capitolati la richiesta di procedure adeguate.

Sono disponibili i dati della sorveglianza OKkio alla salute 2016 elaborati dall'ISS. E' stato redatto il report locale con relativa alla ASI To 4. Le criticità emergenti saranno divulgate presso i medici di medicina generale ed i pediatri di libera scelta partecipando alla loro riunioni di Equipe affinché possano essere anche loro attori della prevenzione nutrizionale ed invogliando alla assunzione di corretti stili di vita. Verranno analizzati in quella sede anche gli eventuali cambiamenti che sono emersi tra il report relativo al 2016 e quello del 2014 cercando di evidenziare eventuali comportamenti virtuosi o al contrario delle criticità da correggere affinché i corretti stili alimentari e stili di vita siano di supporto alla attività clinica di diagnosi e cura.

I dati relativi all'alimentazione ed attività fisica continuano ad essere utilizzati dal SIAN in tutte le occasioni possibili con riferimento anche ad interventi presso il centro di Formazione in occasione di interventi richiesti per il Corso di Laurea in Infermieristica per quanto attiene la conoscenza della realtà locale per i futuri operatori della sanità.

### Educazione sanitaria

Nelle attività di promozione della sana alimentazione nel 2018 si continuerà a porre particolare attenzione ai due obiettivi nutrizionali più enfatizzati nel PNP 2014-2018 (incremento dei consumi di frutta e verdura e riduzione del consumo di sale).

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute) ed inserite nel Piano Locale della Prevenzione. In particolare, per il 2017 si citano:

- "Promuovi", rivolto alle scuole secondarie di primo e secondo grado, ha l'obiettivo di stimolare la capacità dei ragazzi di coniugare consapevolmente i temi della salute (con particolare riferimento ad alimentazione ed attività fisica) con l'esercizio della cittadinanza attiva
- "Amici del cortile", svolto in collaborazione con la UISP, rivolto alle scuole primarie, consiste nell'organizzare per tutto l'anno scolastico un'attività extrascolastica di gioco di movimento, libero e stimolato, con la partecipazione di istruttori appositamente formati, promuovendo contestualmente la riscoperta di cibi semplici e sani
- "Laboratorio scuole che promuovono salute" è un'attività locale di divulgazione e promozione della Rete Regionale delle Scuole che Promuovono Salute (SHE), e sostegno delle attività delle Scuole che aderiscono o sono interessate ad aderire alla rete. Nelle occasioni di incontro con queste scuole, ove pertinente, il SIAN può intervenire per sottolineare il possibile utilizzo dei dati delle sorveglianze nei profili di salute, ed il possibile inserimento delle attività a sostegno di una sana alimentazione, già esistenti o in progetto, nei profili e nelle policy di salute

Il SIAN partecipa inoltre ai progetti Chivasso Città dei Bambini (CCDB) e Altrotempo Zerosei (progetti sostenuti dalla Compagnia di San Paolo attivati in 4 Comuni della cintura di Torino), rivolti alla fascia di età 0-6 anni, nell'ambito dei quali sono previste per il 2017 delle attività specifiche sull'alimentazione.

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

Inoltre, verranno continuate le attività mirate ad aumentare l'attenzione alla corretta porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica ed al monitoraggio, riduzione e recupero degli avanzi (suggerimenti per i

capitolati, segnalazioni in corso di vigilanza nutrizionale, supporto ad eventuali progetti dei Comuni e delle scuole), e per il miglioramento della qualità degli spuntini (cfr. paragrafo "aumento consumo di frutta"). L'inserimento delle attività di promozione della salute del SIAN nella banca dati regionale PROSA verrà attuato per i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute od il SIAN, mentre può essere più difficile o impossibile quando i responsabili sono i Comuni o altri Enti. Trattandosi comunque di attività effettive ed impegnative, si auspica che la loro rendicontazione possa comunque essere ugualmente tenuta in considerazione.

### Prevenzione del gozzo epidemico e patologie da carenza iodica

In relazione alla legge 21/03/2005 nelle mense di ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale in occasione della vigilanza nutrizionale il personale dietistico ed anche il Sian, nell'ambito delle rispettive competenze, verificheranno l'utilizzo del sale iodato nelle preparazioni alimentari e nella attività di vendita al dettaglio.

### Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

Grazie alla disponibilità data alla ASL TO da parte del personale dietistico in occasione della sorveglianza OKKIO del 2016 a collaborare al caricamento delle etichette dei prodotti più consumati dai bambini è stata aggiornata la Banca Dati Regione Piemonte. Il SIAN inoltre utilizza la Banca Dati nell'ambito dei vari progetti per migliorare l'attenzione alla lettura delle etichette nutrizionali, ai claims ed alla presentazione dei prodotti. marcatamente in occasione degli interventi relativi al " Progetto Spuntini", inserito nel catalogo della offerta formativa aziendale rivolto alle scuole che ne fanno richiesta. Tuttavia, l'impossibilità di fornire l'accesso agli insegnanti ne limita fortemente le potenzialità.

### Ristorazione collettiva

#### Verifica menù

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

Come già detto, per il 2018 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione verrà data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Per perseguire questo obiettivo si lavora molto in occasione dei pareri sui capitolati scolastici e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

All'inizio dell'anno scolastico viene richiesto ai Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. Per l'anno 2017-18, anche in occasione della partecipazione alle Commissioni mensa a cui partecipa il medico referente per la nutrizione ed personale dietistico sottolineano l'importanza di fornire menu variati e, per quanto possibile, equilibrati, anche in caso di richieste dettate da motivi etico-religiosi, ed è stato offerto supporto per la gestione di richieste di diete vegane in accordo con la recente Circolare del Ministero della Salute. I menu speciali vengono valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Per le certificazioni, si continua a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali ai Comuni e scuole private ed ai MMG/PLS.

Continueranno, in particolare mediante le valutazioni dei capitolati e la vigilanza, le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia, in collaborazione con l'Area sicurezza alimentare e con particolare riferimento alle nuove norme sull'etichettatura (Reg. CE 1169/2011 e Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività).

In caso di reazioni avverse è prevista di norma una verifica congiunta con l'Area sicurezza alimentare, per valutare a fondo anche le certificazioni, la presenza dei menu speciali, il rispetto del capitolato, l'attenzione all'etichettatura, le conoscenze del personale ecc.

Nelle mense delle strutture socio-assistenziali si richiedono e valutano le modalità di gestione delle diete speciali, in particolar modo per disfagia, utilizzando disposizioni a suo tempo fornite dalla Struttura di Dietetica Clinica.

### Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica: la vigilanza nutrizionale verrà attuata compilando la scheda prevista (allegato 21) per quanto possibile. In casi particolari (esposti, sopralluoghi congiunti), la scheda potrebbe infatti non essere compilata completamente, ma in ogni caso la compilazione completa verrà garantita per almeno 20 strutture. Le check-list regionali compilate durante le vigilanze nutrizionali relative alla ristorazione pubblica ed assistenziale, verranno caricate, come da prassi nel sistema informativo, Sian Piemonte appena possibile in rapporto ovviamente alle attività che hanno una maggiore priorità ma sempre e comunque al più presto possibile. Al caricamento della check-list segue di norma una lettera indirizzata all'OSA relativo ed eventuali prescrizioni di ordine nutrizionale per il miglioramento del servizio e della qualità del servizio reso

Residenze per anziani: verrà attuata la vigilanza nutrizionale in almeno 15 strutture utilizzando le schede indicate e continuando a porre attenzione al monitoraggio dello stato nutrizionale, per quanto possibile in collaborazione con la Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Il numero dei controlli programmati potrebbe subire variazioni in negativo in base alle risorse umane disponibili.

### Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Per il 2018 si prevede di continuare l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale presso l'ambulatorio di Settimo Torinese, che si relaziona in particolare con i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la Medicina Sportiva ed il Centro per i Disturbi del Comportamento Alimentare.

Se saranno organizzati, si parteciperà ad eventi/incontri formativi regionali segnalati nel PRP . In generale, nell'ASL si tende da tempo all'integrazione fra servizi ed alla promozione delle "politiche territoriali" multilivello tese a facilitare l'aumento dell'attività fisica ed il miglioramento quali/quantitativo dei comportamenti alimentari, come descritto anche in altri punti di questa programmazione.

### Progetti celiachia

L'ASLTO4 partecipa al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2018 (Deliberazione n .238 del 01/03/2018). Nell' ambito della suddetta deliberazione sono dettagliatamente prescritte tutte le azioni programmate trasversali da parte del SIAN e del Servizio Veterinario per l'anno in corso con interventi di formazione/vigilanza rivolti ad operatori della ristorazione pubblica e collettiva nonché alcune scuole alberghiere del territorio della ASL TO 4. Per quanto riguarda la Nutrizione è prevista l'indizione di una borsa di studio per Dietista per portare avanti e concludere entro il 2018 tutte le azioni previste di competenza: sportello informativo, vigilanza in strutture della ristorazione pubblica collettiva ed assistenziale per soggetti affetti da celiachia, organizzazione di corsi di formazione, censimento, etc.