RELAZIONE ATTIVITA' 2010 ASL TO 4
Servizio Veterinario Area B

PERSONALE

Nella tabella seguente viene schematicamente riportata la situazione del Personale dipendente al 31/12/2010:

	VETERINARI DIP.	VET. L. PROF.	TECNICI PREV.	AMMINISTR.
ASL TO 4	**13+ 1 Vet. da Area A + 1 Direttore**	**6 (x 18 ore/settimana)**	**6,3**	**4,2**

Nel corso dell'anno sono stati collocati a riposo il Dr. Tessore, Direttore Area B di Settimo, il Dr. Mossino, Dirigente Area B di Ivrea, mentre il Dr. Mancuso si è trasferito definitivamente all'I.Z.T. di Teramo.

Il Dr. Bussone, in ruolo in Area A, continua a svolgere prevalentemente compiti di Area B e la Dr.ssa Passera dirige la S. S. Dipartimentale "NIV" con compiti specifici relativi al controllo degli alimenti di origine animale.

I Veterinari convenzionati continuano ad essere 6: era stata chiesta ed ottenuta una integrazione di personale (1 unità) e di ore (24 complessive), ma le note ristrettezze economiche in cui versa la Sanità ne hanno impedito a tutt'oggi la realizzazione.

Con il Personale a disposizione si è comunque fatto fronte a tutti i compiti istituzionali essenziali e non dilazionabili e per le attività di campionamento e vigilanza è stata rispettata la frequenza prevista.

Come già evidenziato nel documento di programmazione dell'attività in attuazione del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) dell'anno 2010, la dotazione organica attuale è

insufficiente per garantire la presenza continua del Veterinario in fase di macellazione, in modo particolare ora, con tutti i macelli in possesso del riconoscimento CE. Per le altre attività previste dagli adempimenti istituzionali e dai piani regionali, a consuntivo le frequenze previste sono state raggiunte, ma si ritiene che la qualità degli interventi potrebbe migliorare, sia in efficacia sia in efficienza, con un adeguato incremento di personale,

Anagrafe degli impianti soggetti a ispezione e vigilanza veterinaria – ASL TO 4

IMPIANTI DI MACELLAZIONE-SEZIONAMENTO-DEPOSITO CARNI ROSSE

	M	MS	S	F
Bovini	22	11	2	1
Suini		1	2	
Equini	1			
Ovicaprini				

IMPIANTI DI MACELLAZIONE-SEZIONAMENTO-DEPOSITO CARNI BIANCHE

	Con bollo CEE				Macelli di produttori autorizzati localmente
	M	MS	S	F	
Pollame		1	5		3
Conigli	2		2		1

LABORATORI PRODOTTI A BASE DI CARNE –

ARTIGIANALI	INDUSTRIALI	ALTRI PRODOTTI (LOA)
17	5	1

MERCATI E STABILIMENTI DI PRODOTTI ITTICI -

DEPOSITI	LAVORAZIONE	MERCATI
1	7	

UOVA E OVOPPRODOTTI

Stabilimenti ovoprodotti	Centri imballaggio uova
1	1

LABORATORI CARNI MACINATE E PREPARATE –

PRODUZIONE CARNI MACINATE E PREP. CARNEE	SOLO CARNI MACINATE	SOLO PREP. CARNEE
5		1

ATTIVITÀ DI VENDITA IN SEDE FISSA

Vendita carni fresche			Vendita prodotti ittici		
Ipermercati	Macellerie	Carni preconfezionate	Ipermercati	Pescherie autorizzate art.2 L.283/62	Altre pescherie
16	465	148	16	15	8

COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

N° aree mercatali	Totale unità di vendita soggette a vigilanza veterinaria	N° depositi autorizzati
112	158	42

DOTAZIONE ORGANICA DI PERSONALE, LIVELLI DI RESPONSABILITÀ, REFERENZE, FUNZIONIGRAMMA

L'organigramma e il funzionigramma, comprendenti le assegnazioni territoriali, le referenze e le responsabilità particolari del personale, sono riportati nelle tabelle seguenti.

PERSONALE S. C. Servizio Veterinario AREA B (in servizio al 31/12/2010)			
NOMINATIVO	POSIZIONE FUNZIONALE	REFERENZE E RESPONSABILITA' PARTICOLARI	IMPIANTI PRODUTTIVI / TERRITORIO DI COMPETENZA (FUNZIONIGRAMMA)
Dr. PERRERO Gianfranco	Direttore S. C. di Coordinamento	Responsabile Distretto di Ivrea	

Dr. BIANCO Paolo	Dirigente ex I livello	Import – export prodotti di origine animale Filiera cunicoli	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Az.Ag. Naturalmente A.G.M: (Giovedì) Biesseti
Dr. BOSCA Roberto	Dirigente ex I livello	Filiera commercializzazione Ristorazione collettiva MTA Etichettatura carni bovine Gestione vigilanza, DIA, piani autocontrollo e HACCP, audit	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Tidor A.G.M. (In appoggio al Dr. Pereno il lunedì))
Dr.ssa MOROSINO Anna	Dirigente ex I livello	Filiera ungulati BSE Allerta	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Castellan Luciano Macello Bollone Macello Banna Fastovo Liriodendro
Dr. PERENO Claudio	Dirigente ex I livello	Filiera lavorazione e trasformazione carni, prodotti a base di carne Aree mercatali	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello A.G.M. Macello Quaglia Valeria Nepote & Tempo ISAB Salumificio Vallino La Golosa Expert
Dr. GUARINO Luciano	Tecnico di Prevenzione Coadiutore		COMUNI: Ala, Balangero, Balme, Barbania, Cafasse, Cantoira, Ceres, Ciriè, Chialamberto, Corio, Fiano, Front, Grosso, Germagnago, Groscavallo, Lanzo, Lemie, Mathi, Monastero, Nole, Rocca, Pessinetto, Robassomero, San Carlo, Traves, Vallo, Varicella, Vauda, Viù, Villanova.
Dr. RUSSO Giuseppe	Tecnico di Prevenzione		COMUNI: **:** San Maurizio, San Francesco, Caselle, Borgaro
Sig.ra COLOMBATTO Giovanna	Assistente amministrativo		
Sig.ra MOSCARITOLO Assunta	Coadiutore amministrativo		

Dr.ssa PASSERA Adriana	Dirigente ex I livello con funzioni	Responsabile NIV; Coordinamento, controllo e supervisione della	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Valverde Macello Pelizza

	temporanee di vicario	vigilanza in commercializzazione; Filiera commercializzazione; Audit; Filiera carni di pollame e lagomorfi, uova, ovoprod.	COMUNI: Brandizzo, Castiglione, Chivasso, Cinzano, Gassino, Rivalta, Rondissone, Saluggia, San Raffaele, Sciolze, Torrazza
Dr. POZZALI Uberto	Dirigente ex I livello	Referente Sistema di Allerta; Coordinamento, controllo e supervisione macelli ed impianti produttivi riconosciuti; Filiera carni di ungulati domestici	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Simcal Macello Ghigo Musso Fish Import COMUNI: Leinì, Settimo T.se
Dr. RUSSO Rosario	Dirigente ex I livello	Filiera prodotti della pesca Etichettatura carni bovine Gestione piani monitoraggio UVAC	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Za.Ra. Macello Milano Macello Bocca Cavagnolese Orto a casa COMUNI: Bozzolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto, Cavagnolo, Crescentino, Fontanetto, Lamporo, Lauriano, Monteu, San Sebastiano, Verolengo, Verrua
Dr.ssa SALOMONE Monica	Dirigente ex I livello	Filiera carni equine Aree mercatali	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Nocera Macello Fontana Macello Merlo Macello Menso Macello Valleorco Massaia, Viber, COMUNI: Foglizzo, Montanaro, San Benigno, San Mauro, Volpiano
Dr.ssa SALAMANO Germana	Veterinario LP convenzionato		Macelli Simcal, Nocera, Bocca, Valverde
Dr.ssa ZANINO Stefania	Veterinario LP. convenzionato		Macelli Simcal, Nocera,
Sig. BRUN Massimo	Tecnico di Prevenzione		Tutti i Comuni ex ASL 7
Sig. MASOERO Gianni	Tecnico di Prevenzione		Tutti i Comuni ex ASL 7
Sig. SEDITA Sisinio	Assistente amministrativo		

Dr. CASSANI Francesco	Direttore Dip. Prevenzione		

Dr. BESSERO Aldo	Dirigente ex I livello Incarico di Alta specializzazione tipologia B	Filiera ristorazione collettiva MTA Comunicazione e Carta dei Servizi Coordinamento e supervisione Veterinari convenzionati	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Pasquettaz Macello Ceresa Macello Anselmo Macello Avondoglio (collaboraz.) De Stefano Morello GLR Giordano Ipermercato Bennet di Pavone COMUNI: Bollengo, Carema, Pavone, Quassolo, Quincinetto, Samone, Settimo Vittone, Tavagnasco
Dr. CATTANEO Giovanni	Dirigente ex I livello Incarico professionale	Filiera carni di ungulati	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Pasquettaz Torreano
Dr. MOSSINO Giancesare	Dirigente ex I livello Incarico professionale	Filiera carni avicunicole e selvaggina	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Magnin Macello Zanna Macello Francou Macello Nadia Gastronomia Primavera Perotti COMUNI: Agliè, Barone, Caluso, Candia, Cuceglio, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio, Perosa, Romano, San Giorgio, San Giusto, San Martino, Scarmagno, Strambino, Torre C.se, Vialfrè, Vische, Villareggia
Dr. PEJLA Filippo	Dirigente ex I livello Incarico professionale	Informatizzazione della S.C. e gestione informatizzata delle attività con utilizzo degli applicativi regionali	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello MAB Carni Macello Alice Macello Pistono (a. mortem) Salumificio Avenatti Ovonature (collaborazione) LASG (collaborazione) Alim.Canavesana (collaborazione) COMUNI: Bairo, Borgiallo, Bosconero, Castelnuovo Nigra, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Colleretto Castelnuovo, Feletto, Lombardore, Lusigliè, Oglianico, Ozegna, Rivarolo, Rivarossa, Salassa, San Ponso

Dr.ssa VALLI Lucia	Dirigente ex I livello Incarico di Alta specializzazione tipologia B	Filiera lavorazione e trasformazione carni e prodotti della pesca Istruttorie DIA e riconoscimenti CE Allerte alimentari Audit impianti di produzione Etichettatura carni bovine Import-export Piano ORAP e TSE AreaB Coordinamento, supervisione, verifica, rendicontazione controllo ufficiale	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Valchiusella Macello Avondoglio CB Italia De Paoli Pollo Eporedia Ipermercato Bennet di Castellamonte COMUNI: Alice Superiore, Baldissero, Banchette, Brosso, Castellamonte, Chiaverano, Colleretto Giacosa, Fiorano, Issiglio, Ivrea, Loranzè, Lugnacco, Meugliano, Parella, Pecco, Quagliuzzo, Rueglio, Salerano, Strambinello, Trausella, Traversella, Vico, Vidracco, Vistrrorio
Dr.ssa CAGNASSO Daniela	Dirigente ex I livello Incarico professionale	Filiera commercializzazione alimenti di origine animale	IMPIANTI PRODUTTIVI: Macello Quagliotti Macello Portè Macello Ferrera GS Docks Market Ipermercato Carrefour di Burolo COMUNI: Albiano, Andrate, Azeglio, Borgofranco, Borgomasino, Burolo, Caravino, Cascinette, Cossano, Lessolo, Maglione, Montalto Dora, Nomaglio, Palazzo, Piverone, Settimo Rottaro, Vestignè
Dr. BUSSONE Marino ***(collaborazione da Area A)***	Dirigente ex I livello in ruolo in Area A - assegnazione mansioni di Area B - Incarico di Alta specializzazione tipologia B	Filiera lavorazione carni di pollame, uova e ovoprodotti Coordinamento attività integrata Servizi medici e veterinari in fase di deposito e commercializzazione	Macello Boetto f.lli Macello Boetto Snc Macello Edile Macello Pistono (p. mortem) Macello Alice (collaborazione) Macello Giovannini Bortolozzo Alimentare Canavesana Ceretto Ovonature LASG Ipercoop di Cuorgnè COMUNI: Alpette, Busano, Canischio, Ceresole, Cuorgnè, Favria, Forno, Frassinetto, Ingria, Locana, Noasca, Pertusio, Pont C.se, Prascorsano, Pratiglione, Ribordone, Rivara, Ronco, Sparone, Valperga, Valprato Soana, San Colombano

Dr. AMOSSO Marco	Veterinario LP Convenzionato		Macelli Pasquettaz, MAB
Dr.ssa GRAZIANO Francesca	Veterinario LP Convenzionato		Macelli Pasquettaz, Nadia
Dr.ssa PAOLUCCI Ginevra	Veterinario LP Convenzionato		Macello Pasquettaz
Dr. TIBALDI Sergio	Veterinario LP Convenzionato		Macello Pasquettaz
Dr. PERRONE Vittorio	Tecnico di Prevenzione Coordinatore	Coordinatore del comparto Tecnico e Amministrativo	COMUNI: Alpette, Borgiallo, Bosconero, Busano, Castelnuovo Nigra, Ceresole, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Colleretto Castelnuovo, Cuorgnè, Favria, Feletto, Forno, Frassinetto, Ingria, Locana, Lombardore, Lusigliè, Noasca, Oglianico, Pertusio, Pont C.se, Prascorsano, Pratiglione, Ribordone, Rivara, Rivarolo, Rivarossa, Ronco, Salassa, San Colombano, San Ponso, Sparone, Valperga, Valprato
Sig. CRESTO MISEROGLIO Flavio	Tecnico di Prevenzione		COMUNI: Agliè, Bairo, Barone, Caluso, Candia, Cuceglio, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio, Ozegna, Perosa, Romano, San Giorgio, San Giusto, San Martino, Scarmagno, Strambino, Torre C.se, Vialfrè, Vische, Villaneggia, Carema (limitatamente all'impianto Pasquettaz). Attività di campionamento presso impianti ed esercizi siti nei comuni assegnati al Dr. Perrone.
Sig. TIBALDO Andrea	Tecnico di Prevenzione		COMUNI: Albiano, Alice Superiore, Andrate, Azeglio, Baldissero, Banchette, Bollendo, Borgofranco, Borgomasino, Brosso, Burolo, Carema, Caravino, Cascinette, Castellamonte, Chiaverano, Colleretto Giocosa, Cossano, Fiorano, Issiglio, Ivrea, Lessolo, Loranzè, Lugnacco, Maglione, Meugliano, Montalto Dora, Nomaglio, Palazzo, Parella, Pecco, Pavone, Piverone, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Rueglio, Saleranno, Samone,

			Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Tavagnasco, Trausella, Traversella, Vestignè, Vico, Vidracco, Vistrrorio
Sig.na PETITTI Graziella	Assistente amministrativo		
Sig.ra GROSSO Gigliola *(p.time 50%)*	Assistente amministrativo		

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

I Veterinari L. P., convenzionati con contratto di prestazione d'opera fino a 18 ore settimanali, hanno svolto attività di vigilanza e ispezione delle carni presso macelli CE a supporto dei Veterinari ufficiali, secondo piano organizzativo e calendarizzazione settimanale dei turni, per sostenere i livelli di attività di macellazione richiesti. Considerata l'elevato numero e distribuzione dei macelli su un territorio particolarmente esteso ed in parte disagiato, e la sovrapposizione delle macellazioni, ci si avvale inoltre all'occorrenza della parziale collaborazione di personale Veterinario di altre S. C. (1 Veterinario di Area A fino al suo collocamento a riposo).

Referenti di filiera ASL TO 4

E' stato promosso il confronto tra referenti di filiera omologhi, identificati nell'ambito delle tre ASL accorpate, per l'approfondimento omologhi delle tematiche specifiche, al fine della omogeneizzazione ed uniformazione delle funzioni svolte.

I gruppi di referenti di filiera dell'ASL TO 4 sono così costituiti:

1. **Carni di ungulati domestici**: Dr.ssa Morosino Anna, Dott. Pozzali Uberto, Dott. Cattaneo Giovanni
2. **Carni di pollame, uova e ovoprodotti**: Dr.ssa Passera Adriana, Dott. Pejla Filippo, Dr.ssa Morosino
3. **Carni di coniglio e lagomorfi**: Dott. Mossino Giancesare, Dr.ssa Passera Adriana, Dr. Bianco Paolo
4. **Prodotti della pesca**: Dott. Russo Rosario, Dott. Mossino Giancesare, Dr.ssa Valli Lucia
5. **Impianti di lavorazione e trasformazione carni**: Dr. Pereno Claudio, Dott. Pozzali Uberto, Dr.ssa Valli Lucia
6. **Commercializzazione**: Dr. Bosca Roberto, Dr.ssa Passera Adriana, Dr.ssa Cagnasso Daniela
7. **Sistemi Informativi**: Dr. Bosca Roberto, Dott. Pejla Filippo, Dott. Pozzali Uberto
8. **Aree mercatali**: Dr. Pereno Claudio, Dr.ssa Salomone Monica, Dr.ssa Valli Lucia
9. **Sistema Allerta**: Dr.ssa Morosino, Dott. Pozzali Uberto, Dott. Cattaneo Giovanni
10. **Audit**: Dr. Bosca Roberto, Dr.ssa Passera Adriana, Dr.ssa Valli Lucia
11. Ristorazione collettiva: Dr. Bosca Roberto, DR. Bessero

<u>Con la prossima programmazione 2011 le referenze saranno assegnate a livello di TO 4 e non più per ex ASL.</u>

ATTIVITA' DI ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI MACELLATI

Tale attività comporta la priorità assoluta al fine di dare risposta alle richieste dell'utenza e non arrecare pregiudizio ai bisogni delle imprese di macellazione territoriali.
Sono state soddisfatte tutte le richieste di macellazioni dei privati, sia presso locali di macellazione autorizzati sia per suini macellati a domicilio ad uso familiare.

L'attività di ispezione delle carni macellate ha occupato la gran parte delle ore lavoro e satura le risorse di personale veterinario dipendente disponibili, anche considerando la sovrapposizione di macellazioni; a cui si è ovviato ricorrendo alla convenzione con Veterinari liberi professionisti autorizzati.

Tutti i Veterinari del Servizio hanno svolto attività ispettiva presso gli impianti di macellazione territoriali, dedicando, alcuni, all'ispezione delle carni la quasi totalità del tempo lavoro..Per quanto possibile l'attività ispettiva viene svolta sotto la supervisione di un Veterinario Ufficiale, attraverso una opportuna calendarizzazione dettata dalle esigenze degli OSA; in casi di carenza di personale dovuti a motivi quali corsi di aggiornamento, ferie, permessi, è stato necessario l'utilizzo autonomo di Veterinari liberi professionisti autorizzati

MACELLAZIONI 2010 - ASL TO 4

SPECIE	ENTITA' MACELLAZIONE
BOVINI ADULTI / VITELLI	**36.445**
EQUINI	**1.467**
SUINI / OVICAPRINI	**14.166**
AVI / CUNICOLI	**977. 267**
SUINI A DOMICILIO USO FAMIGLIA	**282**

1. VIGILANZA

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

In fase di commercializzazione gli interventi sono stati affidati ai Tecnici di Prevenzione, secondo assegnazione territoriale e piano organizzativo di servizio.
.
I Tecnici di Prevenzione si confrontano con il Veterinario territoriale, con il Coordinatore del Comparto, ove presente, o con il Referente per la commercializzazione, nel caso di particolari problematiche riscontrate nello svolgimento dell'attività e nel caso di riscontro di esiti non conformi nei campionamenti eseguiti.

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

In riferimento all'anagrafica territoriale degli esercizi censiti, l'attività espletata è riportata nella seguente tabella con indicazione degli interventi programmati (Prog.) e di quelli eseguiti (Eseg.).

MACELLERIE – POLLERIE – PESCHERIE – DEPOSITI REGISTRATI - SMIELATURE	**Prog.**	**Eseg.**
Attività di vendita carni e ittici preconfezionati = 33 %	**38**	**60**
Attività di vendita e sezionamento finalizzato alla vendita di carni/ittici (in sede fissa) = 50 %	**19**	**48**
Attività di vendita con annesso laboratorio di preparazioni carni/ittici e prodotti a base di carne/ittici (compresi i laboratori degli ambulanti) = 66 %	**259**	**331**
Negozi mobili o banchi temporanei di sola vendita e/o con attività di cottura/frittura di carni/ittici = 100 % Negozi mobili vendita salumi e formaggi (66%)	**113**	**164**
Attività di vendita carni/ittici presso ipermercati (con o senza laboratorio annesso) = 200 %	**38**	**44**
Depositi frigoriferi correlati ad ambulanti = 50 %	**29**	**24**
Laboratori smielatura artigianali = 50 %	**35**	**30**
Depositi frigoriferi carni preconfezionate e altri alimenti di origine animale = 50 %	**11**	**25**
Locali mac. avicunicoli inferiore 500 capi /anno	**4**	**5**
TOTALE ASL TO 4 :	**588**	**731**

La previsione di attività di controllo ufficiale in fase di commercializzazione, in applicazione del piano regionale ed in base all'anagrafica degli impianti territoriali, comprendeva complessivamente nell'ASL To 4 l'esecuzione di n. 588 ispezioni a cui aggiungere quelle risultanti dal completamento dell'anagrafe dei negozi mobili per la vendita di salumi e formaggi, con una previsione di realizzazione del 60% per gli esercizi di vendita.

In totale sono stati eseguiti n. 731 interventi, che peraltro sono da considerare comprensivi delle ispezioni ordinarie programmate e degli interventi relativi a ulteriori accessi mirati di verifica svolti a seguito di prescrizioni o irregolarità evidenziate nel corso del primo sopralluogo (non programmati).
Da sottolineare il buon lavoro svolto dai Tecnici della prevenzione che, finalmente liberi da impegni di studio, si sono dedicati in toto alla realizzazione dei programmi di vigilanza e campionamento.

I controlli eseguiti in fase di produzione e di commercializzazione hanno pertanto complessivamente realizzato le previsioni del documento di programmazione locale attraverso una

razionale distribuzione delle tipologie dei controlli in linea con le indicazioni del piano regionale e tenendo conto delle esigenze e criticità locali.

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

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

In fase di produzione le ispezioni sono state condotte dal Veterinario Ufficiale assegnato all'impianto, in applicazione del documento regionale di programmazione, con una frequenza di interventi in funzione della classificazione del rischio relativo dell'impianto stesso.

Le ispezioni sono state espletate secondo le tipologie di verifiche previste dal Piano Regionale e con utilizzo della specifica modulistica. Ogni Veterinario ha operato rispettando una scheda in cui erano indicati la tipologia e la frequenza degli interventi da svolgere nei rispettivi impianti di competenza.

La quantificazione dell'attività, con il numero degli interventi risultanti dall'applicazione del Piano Regionale, è descritta nelle tabelle allegate e distinte per ex ASL.

	ISPEZIONI		**BENESSERE**		**ANAGRAFE**		**Tot CAMPIONI**	
	PRISA	Eseguite per tipologia	***PRISA***	Eseg.	***PRISA***	Eseg.	***PRISA***	Eseg.
ASL TO 4	**418**	**380**	**45**	**39**	**38**	**30**	**97**	***129***

L'attività di ispezione è stata effettuata al 90% in quanto nel distretto di Ivrea, viste le ore dedicate ai macelli carni rosse, in alcune tipologie, prodotti a base di carne in particolare, si sono ridotte le frequenze cercando di ottimizzare gli interventi effettuati. Discorso analogo per le verifiche sul benessere animale e sull'anagrafe bovina.

Risulta comunque che le previsioni di attività contenute nel documento di programmazione locale (80%) sono state rispettate.

1.3 ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI O REGISTRATI ASSOGGETTATI A SPECIFICA CLASSIFICAZIONE DEL RISCHIO

Per quanto riguarda l'attività di audit, è stata svolta da un Veterinario ufficiale affiancato dal collega incaricato della vigilanza.

Per uniformare le modalità di conduzione sono state seguite le linee guida scaturite dal lavoro del gruppo interservizi.

Un gruppo costituito da Personale di Area B delle tre ex ASL, ha svolto attività di audit presso gli impianti che presentavano problematiche di maggior complessità.

Gli "audit di gruppo" svolti in espletamento dell'attività relativa al Piano 2010, sono stati eseguiti , ove possibile, dai tre gruppi così composti:

Gruppo 1

- Dr. R. Bosca. (Responsabile gruppo audit)
- Dr. G. Perrero (Componente auditor)
- Veterinario Ufficiale o Incaricato (Componente)

Gruppo 2

- Dr.ssa A.Passera o veterinario competente di settore (Responsabile gruppo audit)
- Veterinario referente di filiera competente di settore (Componente auditor)
- Veterinario Ufficiale o Incaricato o tecnico della prevenzione (Componente)

Gruppo 3

- Dr.ssa L.Valli (Responsabile gruppo audit)
- Veterinario referente di filiera competente di settore (Componente auditor)
- Veterinario Ufficiale o Incaricato (Componente)

"Audit di gruppo" programmati e svolti nel 2010 in applicazione del Piano di controllo ufficiale

- 10% basso rischio (43 impianti): n 5 audit
  (Macelleria Banna; Nepote & Tempo; Magnin; Pistono; Fontana)

- 20% rischio medio basso (15 impianti): n. 5 audit
  (Salumificio Vallino; Macello Valli di Lanzo, M.A.B.; Ovonature; Bocca)

- 50% rischio medio alto (5 impianti): n. 2 audit (Expert Carni; Milano)

- 100% alto rischio (2 impianti): n. 2 audit (Musso, G. & G.)

Gli "audit integrati" programmati per il 2010 riguardavano 2 centri di cottura, 1 gastronomia, 2 ipermercati, sono stati effettuati presso le seguenti strutture:

- Centro Cottura Belmonte. S. Ponso
- Centro Cottura Compass Group. S. Mauro
- Gastronomia G. & G. Bosconero
- Ipermercato Bennet. Caselle
- Ipermercato Carrefour. Leinì.

I colleghi hanno inoltre partecipato, in collaborazione con veterinari provenienti da altre ASL, a 23 audit regionali:

- Esselunga. Biella
- Mercato “Maxisconto”. Pianezza
- Centro Distribuzione G.S. Rivalta
- Macello Sun. Meat. Suno NO
- La Macelleria di Frattini. Novara
- Riolfi Sapori. Castelnuovo Calcea AT
- Expert Carni. Borgaro T.se
- Cabella Salumi. Villalvernia AL
- Salumificio Madetti. Villafranca d’Asti. AT
- Salumificio Vigliano, Vigliano Biellese
- Raviolificio Biellese, Cossato
- Francesco Franchi, Borgosesia
- Iper, Serravalle
- Auchan, Cuneo
- SAFIM – None
- Carrefour – Nichelino
- Avicola Benese – Benevagienna
- Euro.P.A. Srl - Magliano Alpi
- Miroglio e C – Boaldichieri d’Asti
- Macello Caretto – Santena
- Macello Bragardo – Baldissero T.se
- Macello Omegna Cocconato
- Macello Marocco – Ceresole d’Alba

Nel corso degli audit sono state svolte le verifiche minime indicate dal Piano Regionale e quelle più opportune in base alla tipologia dell’impianto ed all’esito dei controlli precedenti.
In alcuni casi, visti gli esiti degli audit degli anni precedenti, sono state privilegiate le ispezioni.

Tutti gli interventi sono stati rendicontati con i nuovi verbali previsti dalle linee guida ed archiviati insieme alle check list eventualmente utilizzate.

Il totale degli audit, individuali e di gruppo, è riassunto nella tabella sottostante:

	Programmati	**Eseguiti**
ASL TO 4	**48**	**45**

La previsione di esecuzione degli audit (80%) è stata rispettata.

A seguito delle verifiche eseguite nel corso dell’anno, è stata aggiornata la classificazione in base al rischio degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale.

Si allegano le schede 2b utilizzate per la rendicontazione.

2. PIANO DI CONTROLLO ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

E' stata svolta attività integrata con l'Assessorato all'Agricoltura per il controllo sull'etichettatura delle carni bovine, in applicazione delle linee guida nazionali approvate con DM 20974 del 25/2/05.
L'attività di controllo era affidata ai Tecnici della Prevenzione, eventualmente coadiuvati negli impianti di produzione primaria dai Veterinari ufficiali.

Programma controlli etichettatura carni bovine anno 2010 - ASL TO 4

N. esercizi da controllare		Controlli di filiera		N. macelli da controllare		N. sezionam. autonomi da controllare		TOTALE CONTROLLI	
69	71	5	5	4	4	1	1	79	81

Si allegano le tabelle riassuntive dell'attività.

3. PIANO CAMPIONAMENTI

3.1 Analisi microbiologiche

ANALISI MICROBIOLOGICHE PER PARAMETRI E MATRICI PREVISTE dal Reg.CE 2073/05 – S.C. Area B ASL TO 4 - ANNO 2010 (prodotti immessi o pronti per essere immessi sul mercato) N. Prelievi (A Sx Programmati A Dx Eseguiti)

ANALISI DA RICHIEDERE (Reg. CE 2073/05 Allegato 1)	PRODOTTO DA CAMPIONARE (per modalità vedere Piano Regionale 2006 /2007) VERBALE DI PRELIEVO: ALLEGATO 5	N. PRELIEVI	
L. Monocytogenes	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di L. Monocytogenes	4	4
L. Monocytogenes	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di L. Monocytogenes	4	4
L. Monocytogenes Salmonella	Carni macinate e preparazioni a base di carne da consumare crude	10	9
Salmonella	Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	3	3
Salmonella	Carni macinate e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	8	8

L. Monocytogenes Salmonella	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi (esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella)	8	7
Salmonella	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	3	3
L. Monocytogenes Salmonella	Prodotti a base di uova o alimenti pronti contenenti uova crude (esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella)	4	3
Salmonella	Crostacei e molluschi cotti	2	3
Salmonella E. Coli	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati, gasteropodi vivi	2	2
Istamina	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	1	1

ANALISI MICROBIOLOGICHE PER PARAMETRI E MATRICI DIVERSE da quelle previste dal Reg.CE 2073/05 – S.C.Area B ASL TO 4-ANNO 2010 (prodotti immessi o pronti per essere immessi sul mercato)

ANALISI DA RICHIEDERE	**PRODOTTO DA CAMPIONARE** **VERBALE DI PRELIEVO: consueto**	**N. PRELIEVI**	
Indicate da **Allegato 2 del Piano Regionale**	Preparazioni gastronomiche e semiconserve di carne da consumare tal quali	5	5
,,	Carni macinate e preparazioni a base di carne da consumare crude, carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte, carni macinate e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	4	5
,,	Carni e frattaglie	4	4
,,	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti, prodotti a base di carne di animali diversi dal pollame destinati ad essere consumati cotti	4	4
,,	Paste farcite	2	2

,,	Uova in guscio, alimenti pronti contenenti uova crude, prodotti a base di uova	6	5
,,	Prodotti della pesca, tranci di pesce	1	1
,,	Crostacei e molluschi cotti, preparazioni gastronomiche e semiconserve di pesce, crostacei, molluschi da consumarsi tal quali	1	2

In fase applicativa si sono riscontrate difficoltà nel reperire alcune matrici alimentari da sottoporre a campionamento e si è ovviato incrementando il numero delle analisi svolte su altre matrici più facili da rintracciare.

3.2 CAMPIONAMENTI PARAMETRI CHIMICI

ANALISI CHIMICHE – S.C. Area B ASL TO 4 - ANNO 2010 commercializzazione

ANALISI DA RICHIEDERE	**PRODOTTO DA CAMPIONARE** **VERBALE DI PRELIEVO: consueto**	**N. PRELIEVI**	
Benzo(A)pirene	Carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati, prodotti ittici affumicarti e non, crostacei e cefalopodi non affumicati, molluschi bivalvi	2	2
PCB diossina simili	Grassi animali alimentari, prodotti dell'acquacoltura di mare (es. orate, branzini)	1	1
PCB non diossina simili	Prodotti dell'acquacoltura di mare (es. orate, branzini)	1	1
Polifosfati	Prodotti a base di carne o di pesce	2	2
Metalli pesanti (cadmio, piombo, mercurio)	Carni, prodotti ittici, crostacei, molluschi cefalopodi	3	3
Nitrati, nitriti	Prodotti a base di carne o ittici	6	6
Solfiti e acido ascorbico	Carni macinate, preparazioni di carne in cui non è indicata l'aggiunta di acido ascorbico	12	12
Coloranti para red	Peperoncino e simili	1	1

3.3 PROGETTI SPECIALI DI CAMPIONAMENTO

S.C. Area B ASL TO 4 - ANNO 2010

RICERCA VIRUS EPATITE A E NOROVIRUS

ANALISI DA RICHIEDERE	PRODOTTO DA CAMPIONARE (aliquota singola conoscitiva) VERBALE DI PRELIEVO: ALLEGATO 5 ter	N. PRELIEVI	
Virus epatite A, Norovirus	Molluschi, preparazioni gastronomiche a base di prodotti ittici crudi o cotti	15	16

RICERCA ALLERGENI

ANALISI DA RICHIEDERE	PRODOTTO DA CAMPIONARE (campioni ufficiali) EVITARE IL CAMPIONAMENTO SE L'ALLERGENE E' DICHIARATO IN ETICHETTA – EVITARE LA RICERCA DI PROTEINE DELLE UOVA NELLE CARNI AVICOLE VERBALE DI PRELIEVO: ALLEGATO 5 quater	N. PRELIEVI	
Proteine delle uova	Prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne (in particolare hamburger), in cui non sia dichiarato in etichetta l'allergene che si vuole ricercare	15	17
Proteine dei crostacei e prodotti derivati	Conserve e semiconserve a base di pesce, pesci congelati, preparazioni a base di pesce (in cui non sia indicata la presenza di crostacei e/o derivati) Nei reparti gastronomia dei supermercati	12	12
Proteine del latte (soprattutto lattoglobuline)	Prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne (in particolare hamburger), conserve e semiconserve di pesce, preparazioni a base di pesce	10	11

RICERCA ACIDO LATTICO E ACIDO 3 OH – BUTIRRICO NEGLI OVOPRODOTTI

ANALISI DA RICHIEDERE	PRODOTTO DA CAMPIONARE (aliquota singola conoscitiva in produzione, campioni ufficiali in commercializzazione)	N. PRELIEVI	
Acido lattico e acido 3 OH butirrico	Ovoprodotti	11	13

Totale campionamenti programmati: 167
Totale campionamenti eseguiti: 172

La previsione di attività di campionamento è stata quantitativamente rispettata, in linea con le indicazioni del Piano Regionale e tenendo conto delle esigenze e criticità locali nonché difficoltà nel reperire alcune matrici.

Sono state inoltre effettuate le seguenti attività di campionamento:

PRELIEVI Piano UVAC
Prelievi per monitoraggio 15
Prelievi per vincoli 10

PRELIEVI PIANO ORAP
Eseguito campionamento su n. 5 partite di bovini macellati per un totale di 10 prelievi di organi bersaglio

4. ATTIVITÀ STRAORDINARIA DI MONITORAGGIO PRODOTTI SCADUTI E RESI

Ispezioni eseguite presso le seguenti strutture come richiesto dal documento regionale:

- 4 Depositi Frigoriferi: Valverde; Nuova Coop; Lidl ; Alimentare Canavesana
- 2 Ipermercati: Coop di Ciriè, Bennet di Caselle,
- 2 Impianti Prodotti a Base di Carne: Viber; Copain

Sono stati presi in considerazione gli alimenti scaduti, quelli con TMC superato, la catena del freddo, il sistema di gestione degli scaduti, alterati non destinati alla restituzione ed è stata utilizzata la scheda di monitoraggio trasmessa dal Settore regionale. I controlli dei resi,ordinariamente eseguiti in occasione dei sopralluoghi presso le imprese alimentari, sono stati oggetto di monitoraggio per casi specifici, pur privilegiando altre attività ad impatto più significativo in funzione dei bisogni locali.

5. ATTIVITA' INTEGRATA

Integrazione con S.C. / S.S. Veterinarie

Durante l'anno si è mantenuta un'integrazione operativa tra le Aree Funzionali del Servizio Veterinario, oltre che con le S.S. NIV e Ufficio anagrafe, per attività quali:

- esecuzione di attività ispettiva presso macelli siti in località disagiate, espletamento della visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare

- verifiche sul trasporto e abbattimento di animali ai fini della tutela del loro benessere;
- controllo ufficiale presso depositi di alimenti, esercizi commerciali, mercati a competenza mista (prodotti caseari ed altri di origine animale);
- interventi integrati presso allevamenti e per macellazioni di urgenza/emergenza.

Servizio Veterinario Area A

Come da programmazione regionale la collaborazione si è espletata attraverso l'interscambio di informazioni relative al riscontro al macello di patologie oggetto di segnalazione e relative all'anagrafe dei capi macellati. Molte volte, infatti, la disponibilità di collaborazione permette di risolvere non conformità documentali in fase di visita ante mortem che impedirebbero la prosecuzione delle operazioni di macellazione.

Servizio Veterinario Area C

Collaborazione attuata in fase di controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello ed in fase di controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione.

E' stata prestata collaborazione per l'espletamento del Piano ORAP presso i macelli di riferimento, attraverso la valutazione delle alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio di bovini macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori di crescita e l'esecuzione dei campioni previsti dal Piano.

Si è svolta attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte per una migliore razionalizzazione degli interventi.

Struttura Semplice NIV

Il Responsabile di S.C. NIV sede di Chivasso (l responsabile di struttura semplice NIV) è operativo all'interno della Struttura Complessa "B" dell'ex ASL 7, ove ha inoltre incarico vicariante del Responsabile di Struttura. Lo stesso ha svolto attività di coordinamento per quanto riguarda compiti di vigilanza a competenza mista nell'ambito del NIV quali:
- programmi di controllo relativi al trasporto e benessere animale presso impianti di macellazione
- programmi di controllo dell'anagrafe bovina al macello
- interventi di vigilanza integrata
- programma di vigilanza aree mercatali banchi di vendita salumi e formaggi
- formazione integrata dei Tecnici di Prevenzione assegnati al Servizio Veterinario

<u>Integrazione con SIAN</u>

Il S.Veterinario ed il SIAN, al fine di evitare duplicazioni e difformità operative, hanno operato in collaborazione in particolare in settori di attività comune a forte impatto per la salute pubblica, quali:
- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA)
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata)
- controlli presso ipermercati
- controlli in centri di cottura centralizzati e mense di particolare importanza
- pareri congiunti per istruttorie di pratiche edilizie relative a imprese alimentari

- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (DIA).

E' continuata la collaborazione tra SIAN e Servizio Veterinario Area B, là dove già in atto, per quanto concerne il controllo congiunto sulla ristorazione collettiva: centri di cottura industriali, centri di cottura annessi a scuole, cucine case di cura/ospedali, cucine aziendali, cucine case di riposo e cucine scolastiche; per ristorazione collettiva si è anche unificato l'archivio). L'attività si è concretizzata in 10 ispezioni congiunte.

Un collega è stato chiamato a far parte della Commissione mensa di Chivasso per la valutazione della gara di appalto per la fornitura di pasti ai Presidi Ospedalieri di Castellamonte, Cuorgnè ed Ivrea. A questa attività nel 2010 sono state dedicate complessivamente 8 giornate lavorative e l'attività sta proseguendo nel corrente anno.

Integrazione con le strutture Dipartimentali

A livello Dipartimentale, al fine di uniformare le procedure su tutto il territorio, sono stati affrontate problematiche relative a:

- Gestione degli esposti,
- Rilascio parere igienico sanitario – edilizio.

Si è collaborato inoltre con la Direzione Integrata della Prevenzione partecipando attivamente ai progetti proposti.

Il Piano regionale della Prevenzione ha individuato come obiettivo n° 2 la Sicurezza Alimentare. Il gruppo di lavoro finalizzato a questo obiettivo è stato costituito con i Direttori delle S. C. afferenti al SIAN ed al S. Veterinario, A,B,C. Il gruppo si è proposto come obiettivo la definizione di linee guida operative comuni per gestire, da un lato le segnalazioni di allerta che rappresentano un'attività prioritaria per la difesa della salute dei consumatori, e dall'altro la registrazione della Dichiarazioni di Inizio Attività che sono alla base per la programmazione di qualsiasi attività di vigilanza. Ne sono scaturiti due sottogruppi che dopo alcuni incontri, per altro molto difficili da organizzare per i molteplici e variegati impegni dei componenti, hanno prodotto due documenti che verranno portati a conoscenza degli operatori e adottati come strumento di lavoro.

Oltre agli interventi programmati, nell'arco dell'anno sono state affrontate congiuntamente tutte le problematiche contingenti che interessavano più servizi.

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

6.1 GESTIONE STATI DI ALLERTA ALIMENTARI

E' stato costituito l'Ufficio unico degli Allerta, che prevede una procedura integrata con il Sian e S.V. Area C per la gestione degli allerta, per un migliore e razionale utilizzo di risorse.

Tutti gli stati di allerta, sia in arrivo sia in partenza, sono stati affrontati secondo le competenze contattando gli OSA interessati sia per via telefonica sia, quando ritenuto opportuno, mediante sopralluoghi in fase di produzione o di commercializzazione.

Dove le competenze lo hanno richiesto la gestione è stata condivisa con il SIAN o con il Servizio Veterinario Area C. E' stata mantenuta una stretta collaborazione tra le ex asl per la gestione delle segnalazioni pervenute e le modalita' operative adottate.

Nel corso del 2010 sono state gestite le seguenti segnalazioni:

- n° 17 nel Distretto di Ciriè
- n° 25 nel Distretto di Settimo
- n° 33 nel Distretto di Ivrea

6.2 GESTIONE MTA

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

Per l'ex ASL 6 il referente è il Dr. Bosca, per l'ex ASL 7 il Dr. Pozzali, per l'ex ASL 9 il Dr. Bessero; anche in questo caso viene promosso il confronto reciproco, in stretta collaborazione con i rispettivi SIAN.

Il caso di rilevanza maggiore è stato rappresentato dalle intossicazioni alimentari scatenate dal consumo di molluschi contaminati da biotossine algali.

6.3 SISTEMI INFORMATIVI REGIONALI

Gli impianti di macellazione industriali dell'ASL, compatibilmente con le difficoltà tecniche ed operative di funzionamento del sistema,in linea generale, sono stati in grado di inserire i dati di macellazione nel sistema Infomacelli; tale inserimento è effettuato dai Veterinari convenzionati e dipendenti e dal personale amministrativo del Servizio. L'inserimento dei dati è stato progressivamente esteso ai macelli ex capacità limitata. Qualche difficoltà è insorta per i macelli artigianali dell'ex ASL 9 per l'elevato numero di macellazioni e la scarsa dotazione di strumenti e personale di supporto, che rende difficoltoso il completo inserimento nei tempi previsti.
Si ritiene complessivamente rispettato il programma di previsione e raggiunto l'obiettivo.

6.4 VETALIMENTI

La registrazione degli impianti e degli esercizi di competenza è stata completata, così pure i negozi mobili.
L'inserimento dei dati di attività e quelli relativi ai campionamenti è migliorato sia in puntualità sia in completezza. Tuttavia permangono difficoltà applicative, in particolar modo per quanto riguarda l'inserimento dei dati dell'attività di campionamento, anche a seguito di modifiche del programma a livello regionale che ha determinato problemi operativi di inserimento con ulteriore impegno per gli operatori. Alcune difficoltà sono emerse ed altre permangono, ma grazie alla revisione finale dei dati, al confronto cartaceo – informatico ed alle opportune integrazioni e correzioni, la situazione finale è risultata soddisfacente e nel 2011 si ritiene di poter raggiungere un buono standard qualitativo.

6.5 ATTIVITÀ DI SUPERVISIONE NEI MACELLI (ISPEZIONE ANTE E POST MORTEM)

Nelle tre ex ASL sono stati organizzati incontri con tutti i Veterinari dipendenti. Sono state affrontate tutte le problematiche relative alla visita ispettiva con particolare attenzione rivolta alla gestione dell'ufficio veterinario all'interno del macello e le relative incombenze. Si è potuto appurare che il personale conosce la normativa del settore ed è in grado di applicarla.

Nei confronti dei veterinari convenzionati le verifiche sono state eseguite dai veterinari ufficiali presso i macelli in cui gli stessi prestano collaborazione.

6.6 EDUCAZIONE SANITARIA E PROMOZIONE DELLA SALUTE

Tutto il personale ha partecipato a corsi di aggiornamento aziendali, regionali o a distanza (FAD). Medici veterinari appartenenti all'Area B hanno contribuito all'organizzazione di corsi di formazione continua (ECM) tenutisi a livello dipartimentale e rivolti sia al personale medico che ai tecnici della prevenzione. I corsi sono di seguito riportati:

1) "Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati a base di carne, latte e vegetali: teoria e pratica"- corso di due giornate tenutosi in due sezioni
2) "Storage test e Challenge test dei prodotti alimentari: impostazioni per l'OSA e interpretazione per l'autorità sanitaria" - corso di una giornata tenutosi in due sezioni
3) "Modalità di controllo ufficiale sulle aree mercatali dei prodotti di origine animale a base di carne e di latte" - corso di una giornata tenutosi in una unica sezione
4) "Modalità di controllo ufficiale: condivisione e applicazione delle procedure di vigilanza interarea in ambito territoriale ASL TO4" - corso di una giornata tenutosi in una unica sezione.

Personale veterinario partecipa annualmente ai corsi gestiti dall'Università degli Studi di Torino su tematiche che riguardano le patologie riscontrabili in fase ispettiva.

L'attività di informazione ed educazione sanitaria per l'anno 2010, ha comportato il proseguimento del lavoro iniziato negli scorsi anni e legato al progetto di promozione della salute dal titolo : "La vigilanza del giovane consumatore".

I destinatari del progetto sono stati gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria e media inferiori dell'Istituto "G: Falcone" di Borgaro e Caselle.

Organizzando momenti di didattica frontale, con l'ausilio di audiovisivi ed esercitazioni pratiche, sono stati trattati argomenti quali la prevenzione e salute della collettività, le filiere alimentari, il ruolo del consumatore, le vie di contaminazione degli alimenti, l'importanza delle temperature e le malattie trasmesse dagli alimenti di origine animale.

Alla fine del corso è stata organizzata una visita in un centro commerciale al fine di verificare sul campo le nozioni apprese in classe.

L'attività è stata gestita dai Tecnici della Prevenzione del distretto di Ciriè ed ha richiesto 24 ore teoriche ed 8 ore pratiche con un coinvolgimento di 4 classi per un totale di 96 studenti. Altre 9 ore teoriche sono state dedicate ad incontri con docenti per collaborare alla didattica sugli argomenti sopra esposti.

Due Tecnici della Prevenzione hanno svolto attività didattica di complemento presso il Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (anno accademico 2010 - 2011). L'obiettivo era individuare i rischi connessi alla lavorazione del miele ed alla produzione di paste farcite, valutarli ed individuare le soluzioni per ridurli o eliminarli. Due giornate sono state dedicate alla preparazione e tre alle lezioni sul campo.

L'attività di informazione alla popolazione (sportello informativo) e di educazione sanitaria agli operatori alimentari è stata svolta dai Veterinari presso gli impianti di competenza.

Gli incontri con i responsabili della qualità o gli addetti alla formazione sono già pratica comune nel corso della valutazione dei piani di autocontrollo presso gli stabilimenti alimentari.

6.7 RICHIESTE DI ENTI O PRIVATI

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

6.8 Gestione Reclami

Nel corso dell'anno sono state affrontati tutti i reclami presentati da privati cittadini o Enti per problematiche inerenti alimenti di origine animale che presentavano apparenti non conformità organolettiche.

6.9 ATTIVITA' AMMINISTRATIVA E DI POLIZIA GIUDIZIARIA

Regolarmente svolta in base alle esigenze che si sono presentate:

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

6.10 ATTIVITA' DI SUPPORTO E DI VERIFICA

Sono state convocate riunioni di servizio all'interno delle tre strutture per illustrare la programmazione regionale, le novità legislative che via via si presentavano e che necessitavano di approfondimento, riunioni per verificare il corretto svolgimento dell'attività, il rispetto della programmazione interna sia in fase di vigilanza che di campionamento. Le problematiche che sono emerse sono state affrontate a

livello interno con il veterinario ufficiale, con il referente di filiera; quelle più importanti sono state discusse a livello di Direttori di Struttura coinvolgendo i Dirigenti di volta in volta interessati.

Allegati:

- *Scheda 1: controlli ufficiali stabilimenti;*
- *Scheda 2a: ispezioni;*
- *Scheda 2b: audit;*
- *Scheda 3, dati macellazioni;*
- *Controlli Etichettatura Carni Bovine.*

Il Direttore S. C. di Coordinamento Area B
Dr. Gianfranco Perrero