

PIANO AZIENDALE INTEGRATO DI SICUREZZA ALIMENTARE PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ 2012 - ASL TO4

Obiettivi generali di salute e di prevenzione e obiettivi specifici del Piano Integrato ASL di Sicurezza Alimentare (PAISA)

Con DGR n. 14-915 del 3/11/2010 sono stati stabiliti i criteri e gli obiettivi di orientamento e miglioramento della programmazione dell'attività del PRISA (Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare) per il periodo 2011 – 2014, quale strumento di attuazione delle politiche comunitarie relative alla programmazione, realizzazione, rendicontazione, valutazione integrata delle attività di controllo ufficiale rivolto alla garanzia della sicurezza alimentare dell'intera filiera.

Viene predisposto con tale atto il completamento del processo di integrazione interna tra i Servizi coinvolti, sia nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione che in un quadro più ampio di prevenzione e promozione della salute, attraverso una opportuna individuazione di titolarità, scelte operative efficaci basate sui determinanti di rischio, razionalizzazione e coordinamento degli interventi preventivi, criteri operativi omogenei.

In linea con le indicazioni della Direzione Sanità Regione Piemonte l'ASL TO4 ha provveduto a redigere il documento di attuazione locale del Piano Regionale contenente i dettagli di applicazione locale del Piano Regionale per l'anno 2012. Il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare recepisce gli orientamenti sulla sicurezza alimentare, volti al mantenimento e miglioramento dell'efficacia, qualità e appropriatezza delle azioni preventive e di controllo in materia di sicurezza alimentare, promuovendo la prosecuzione e l'ulteriore sviluppo del processo di integrazione di attività e procedure e modalità di lavoro omogenee e condivise.

Gli obiettivi del Piano Aziendale Integrato declinano a livello locale gli obiettivi e le indicazioni regionali, nazionali e comunitarie in materia di controlli ufficiali, al fine di garantire la sicurezza alimentare delle produzioni di filiera e verificare la conformità e il rispetto da parte degli OSA (Operatori del Settore Alimentare) alla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, alimentazione animale, benessere e sanità animale.

Attraverso il coordinamento e l'integrazione funzionale dei servizi che concorrono alla sicurezza alimentare viene perseguito l'obiettivo del miglioramento delle azioni sanitarie, sia in termini di efficacia che di efficienza, e del controllo completo e integrato dell'intera filiera alimentare.

Gli obiettivi specifici del Piano Integrato locale di Sicurezza Alimentare costituiscono parte integrante degli obiettivi strategici e generali individuati nell'Atto Aziendale dell'ASL TO4, nel Regolamento del Dipartimento di Prevenzione, nella Carta dei Servizi, volti a garantire la tutela della salute collettiva attraverso la rimozione o la minimizzazione dei fattori di rischio, nel caso specifico da consumo di alimenti, e fornire risposte unitarie ed efficaci ai bisogni.

A livello di Servizio vengono istituzionalmente perseguiti obiettivi strategici e generali di promozione della salute, prevenzione delle malattie e miglioramento della qualità della vita, individuando a livello dipartimentale gli ambiti di collaborazione e di integrazione reciproca di programmi, risorse, strutture al fine di ottimizzare i servizi erogati e fornire livelli uniformi di prestazioni, risposte unitarie, tempestive, complete, assicurare la qualità e l'efficacia degli interventi.

In particolare nella programmazione delle attività del PAISA 2012 sono stati ridefiniti, in ambiti di attività di filiera maggiormente significativi, gli interventi svolti dagli operatori dei Servizi coinvolti attraverso una più opportuna organizzazione e gestione delle risorse disponibili, promuovendo una maggiore intercambiabilità degli stessi e della condivisione di conoscenze e contenimento dei costi, favorendo un miglior rapporto costo - beneficio delle attività di controllo ufficiale.

Il Gruppo di Progetto, istituito localmente ai sensi della Deliberazione di Giunta Regionale n. 21-8732 del 5/5/2008 con funzioni di coordinamento generale, ha predisposto e condiviso il documento di programmazione sulla base dei principi e obiettivi del PRISA regionale, pianificando le attività di controllo integrate tenendo conto anche dei determinanti di rischio, di attività prioritarie essenziali inderogabili da mantenere, delle risorse di personale disponibili, dei bisogni e delle peculiarità locali.

Nell'elaborazione del documento sono stati coinvolti, oltre ai Direttori dei Servizi, anche i Coordinatori di Comparto e il Coordinatore di Comparto del Dipartimento.

Per argomenti specifici relativi ad ambiti di attività rilevanti sono attivati e funzionalmente mantenuti all'interno del Gruppo PRISA gruppi di lavoro specifici (allerte, audit ufficiali e di sistema, ecc.), con il compito di approfondimento / aggiornamento di tematiche e uniformazione di procedure.

Nell'ambito del Gruppo PRISA viene inoltre promossa l'adozione di accordi operativi interarea o interservizi per specifiche attività.

La programmazione operativa delle attività, descritta nel documento di previsione allegato, definisce le azioni volte al conseguimento degli obiettivi del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare in funzione delle indicazioni del Piano regionale, delle priorità derivanti da bisogni locali, delle risorse disponibili.

Per quanto riguarda i NIV (Nuclei di Vigilanza Interarea dei Servizi Veterinari) proseguono i programmi di vigilanza relativi al sistema di registrazione e identificazione degli animali, nonché la collaborazione con le Aree Veterinarie per casi problema particolari, oltre all'attività di formazione / informazione degli operatori per problematiche riguardanti aspetti giuridico normativi di interesse generale, che consentono di soddisfare bisogni formativi dipartimentali trasversali mediante iniziative di formazione interna.

Viene proseguita la collaborazione attiva con la Direzione Integrata della Prevenzione nella predisposizione e sviluppo dei Piani Locali di Prevenzione, nell'ambito delle iniziative della promozione della salute..

DESCRIZIONE DELL'ASL TO4 IN TERMINI DI TERRITORIO, ORGANIZZAZIONE, POPOLAZIONE

L'Azienda Sanitaria Locale TO4 è stata costituita a partire dal 1° gennaio 2008 dall'unione delle ex ASL 6 di Ciriè, ex ASL 7 di Chivasso ed ex ASL 9 di Ivrea, come previsto dal Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 83 del 17 dicembre 2007.

La Direzione Aziendale è così composta:

Direttore Generale: dott. Flavio Boraso

Direttore Sanitario: dott. Giovanni La Valle

Direttore Amministrativo: dott.ssa Lorella Daghero

L'ASL TO4, che si estende dalla cintura torinese verso la Valle d'Aosta nella zona a nord e verso la Francia nella zona a ovest, risponde ai bisogni di salute di circa 520.000 residenti e comprende 177 comuni (ai quali si aggiunge la frazione Rivodora del comune di Baldissero Torinese) suddivisi in 5 distretti sanitari:

Distretto Ciriè

Ala di Stura, Balangero, Balme, Barbania, Borgaro Torinese, Cafasse, Cantoira, Caselle Torinese, Ceres, Chialamberto, Ciriè, Coassolo Torinese, Corio, Fiano, Front, Germagnano, Groscavallo, Grosso, Lanzo Torinese, Lemie, Levone, Mathi, Mezzenile, Monastero di Lanzo, Nole, Pessinetto, Robassomero, Rocca Canavese, San Carlo Canavese, San Francesco al Campo, San Maurizio Canavese, Traves, Usseglio, Vallo Torinese, Varisella, Vauda Canavese, Villanova Canavese, Viù.

(Superficie: 935,33 chilometri quadrati)

Distretto Chivasso - San Mauro

Brandizzo, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chivasso, Cinzano, Crescentino, Foglizzo, Fontanetto Po, Gassino, Lamporo, Lauriano, Montanaro, Monteu da Po, Rivalba, frazione Rivodora del Comune di Baldissero Torinese, Rondissone, Saluggia, San Mauro Torinese, San Raffaele Cimena, San Sebastiano Po, Sciolze, Torrazza Piemonte, Verolengo, Verrua Savoia.

(Superficie: 484,76 chilometri quadrati)

Distretto Settimo Torinese

Leini, San Benigno, Settimo Torinese, Volpiano.

(Superficie: 119,43 chilometri quadrati)

Distretto Ivrea

Albiano, Alice Superiore, Andrate, Azeglio, Banchette, Barone, Bollengo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Brosso, Burolo, Caluso, Candia, Caravino, Carema, Cascinette, Chiaverano, Colletterto Giacosa, Cossano, Cuceglio, Fiorano, Issiglio, Ivrea, Lessolo, Loranzé, Lugnacco, Maglione, Mazzé, Mercenasco, Meugliano, Montalenghe, Montalto Dora, Nomaglio, Orio, Palazzo, Parella, Pavone, Pecco, Perosa, Piverone, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Romano, Rueglio, Salerano, Samone, San Giorgio, San Giusto, San Martino, Scarmagno, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Tavagnasco, Trausella, Traversella, Vestignè, Vialfré, Vico, Vidracco, Villareggia, Vische, Vistrorio.

(Superficie: 672,30 chilometri quadrati)

Distretto Cuornè

Aglié, Alpette, Bairo, Baldissero, Borgiallo, Bosconero, Busano, Canischio, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Ceresole Reale, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Colletterto Castelnuovo, Cuornè, Favria, Feletto, Forno Canavese, Frassinetto, Ingria, Locana, Lombardore, Lusiglié, Noasca, Oglianico, Ozegna, Pertusio, Pont Canavese, Prascorsano, Pratiglione, Ribordone, Rivara, Rivarolo, Rivarossa, Ronco, Salassa, San Colombano, San Ponso, Sparone, Torre Canavese, Valperga, Valprato Soana.

(Superficie: 951,78 chilometri quadrati).

Il territorio di riferimento dell'ASL TO4, che ha un'estensione complessiva di 3.164 chilometri quadrati, comprende 4 Comunità Montane.

L'ASL TO4 si impegna, nel proprio territorio, a garantire servizi sanitari efficaci e appropriati. Questo impegno si realizza nel rispetto delle esigenze dei cittadini e secondo criteri di efficienza nell'uso di risorse limitate.

Risorse totali disponibili e risorse dedicate al PRISA (situazione all'1/1/2012)

SC SIAN

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 Sede di Ciriè e Settimo - Coord (e coordinatore referenti sistema informativo alimenti) 1 Direttore Sede di Ivrea (Coordinatore referenti Allerta)	2	0	1,9
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico – Responsabile S.S. SIAN Ciriè (e Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,7
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 5 tecnici Sede Ivrea (di cui uno coordinatore del sistema informativo acque e micologo e uno micologo)	12	0	12
Dietisti	4 dietisti	2	2	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	6	0	5,4

S.C. SERVIZIO VETERINARIO Area A

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 di Coordinamento Sede di Icuornè (fino al 30.09.2012) 1 Direttore Sede di ILanzo	2	0	1,6
Dirigenti Veterinari	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Servizio veterinario Area A Chivasso 1 Dirigente veterinario Responsabile S.S. Anagrafe bestiame 12 Dirigenti veterinari Sede Cuornè 6 Dirigenti veterinari i Sede Settimo (1 part time al 60%) 12 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo Ciriè (1 part time al 40%)	32	4 (73 ore settimanali)	25
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C al 70%)	3	0	2,5

Amministrativi	4 amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 5 amministrativi Sede Settimo /Chivasso 5 amministrativi Sede Ivrea/Cuornè	14	0	11,7
-----------------------	--	----	---	------

S.C. SERVIZIO VETERINARIO Area B

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. di Coordinamento Ciriè e Settimo e Responsabile S. C. di Ivrea	1	0	0,9
Dirigenti Veterinari	1 Dirigente sede Ciriè referente filiera commercializzazione ASL To 4, ristorazione collettiva, MTA, referente gruppo audit, e vicario Direttore S. C. 1 Dirigente sede Ciriè referente locale import-export, filiera cunicoli 1Dirigente sede Ciriè referente filiera ungulati, sistema di allerta sede di Ciriè, Infomacelli 1Dirigente referente Aree mercatali ASL To 4 1Dirigente sede Settimo: referente filiera carni bianche, uova e ovoprodotti ASL To 4, Responsabile NIV, referente audit di sistema, referente locale commercializzazione, funzione di coordinamento sede di Settimo 1Dirigente sede di Settimo: referente sistema di allerta e Informatizzazione ASL To 4, referente locale impianti di produzione. 1Dirigente sede di Settimo referente gestione piani di monitoraggio UVAC, referente locale di filiera 1Dirigente sede di Settimo: 30% area b e 70% area c fino al 30/05, 100% area c dal 01/06/2012 1Dirigente sede di Ivrea: funzione di coordinamento sede di Ivrea 1 Dirigente sede di Ivrea: funzione di coordinamento veterinari convenzionati, referente comunicazione 1 Dirigente sede di Ivrea: referente filiera prodotti ittici ASL To 4, referente locale sistema allerta. 3 Dirigenti sede di Ivrea: referenti locali di filiera	14		14
Veterinari Convenzionati	4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea 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	0	8 (per un totale di n. 126 ore/settimana)	3,3
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (30%) 2 Tecnici Sede Ivrea	6,3	0	6,3
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 1 assistente amministrativo Sede Settimo 1,2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4,2	0	4,2

S.C. SERVIZIO VETERINARIO Area C

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) ⁽¹⁾
Direttori	1 Direttore Sede di Caluso, Lanzo Torinese e Settimo	1	0	0,7 (70%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se 3 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo ⁽²⁾ 2 Dirigenti medici veterinari Sede Caluso 2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo Torinese	9	0	4,6 (58%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Caluso 1 Tecnico Sede Lanzo Torinese 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo	3	0	2,1 (70%)
Amministrativi	1 assistente amministrativo Sede Caluso 1 assistente amministrativo Sede Settimo 1 assistente amministrativo Lanzo Torinese	3	0	2,1 (70%)

Note:

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

⁽²⁾ per quanto riguarda il personale Dirigente veterinario la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore a quella delle altre figure professionali in quanto si è dovuto tenere in considerazione quanto segue:

- un dirigente è part-time al 70% e il 40% di questo part-time viene svolto per la Direzione integrata
- un dirigente ha svolto fino al 1 maggio attività sia presso la S.C. Area B (30%) che presso la S.C. Area C (70%)
- un dirigente è in aspettativa fino al 1 luglio 2012

Tabella programmazione attività 2012 controllo ufficiale

Additivi aromi enzimi	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	Completamento nel periodo 2010-2012	6	5		SIAN - SIAN/Svet C per 1 ditta

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	Completamento nel periodo 2010-2012	23	10		SIAN

Monitoraggio resi alimentari	Numero impianti in archivio	Numero accertamenti programmati	Numero di accertamenti effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
depositi frigoriferi riconosciuti o classificati e grandi piattaforme distributive	19	3	
GDO	12	3	
stabilimenti prodotti a base di carne	22	2	
stabilimenti prodotti a base di latte industriali	4	2	

Produzione primaria	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettuano il controllo
	13 SIAN		SIAN/SVET C
Aziende registrate per la produzione di latte crudo	77 SVETC		

Produzione e confezionamento all'ingrosso – Impianti riconosciuti	Numero impianti in archivio	Numero di ispezioni programmati	Numero di ispezioni effettuate (da inserire a consuntivo annuale)	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
Livello di rischio alto	7	20		7	
Livello di rischio medio alto	12	38		13	
Livello di rischio medio basso	44	77		22	
Livello di rischio basso	88	103		39	

Audit su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	Completamento nel periodo 2011-2013	145	34: 31 AUDIT, 3 soprall. Vig.	

Controllo etichettatura carni bovine	Controlli di filiera programmati	Controlli di filiera effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	N° macelli da controllare	N° macelli controllati (da inserire a consuntivo annuale)	N° sezionamenti autonomi da controllare nel 2012	N° sezionamenti autonomi controllati (da inserire a consuntivo annuale)
In attesa di ripartizione per ASL						

macellerie – pollerie – pescherie – caseifici aziendali	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a

				consuntivo annuale)
attività di vendita carni e ittici solo ed esclusivamente preconfezionati	dai 25 al 30% (random)	127	45	
attività di vendita carni/ittici con o senza annesso laboratorio di sezionamento, di preparazioni e prodotti a base di carne/ittici	50%	421	220	
Lattiero caseario (caseifici artigianali aziendali registrati/alpeggi)	50%	99	51	

LABORATORI DI SMIELATURA	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
laboratori di smielatura annessi ad allevamenti di api già sotto controllo di altre Aree funzionali	30%	99	33	
laboratori di smielatura autonomi	50%	0	0	

Imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Pasticcerie	40%	139	46 (33%)		SIAN
Gelaterie	40%	137	44 (32%)		SIAN
Gastronomie Conserven vegetali Pastifici	40%	193	65 (34%)		SIAN
Ristorazione (tipo 3-4 agriturismi)	30%	1383	364 (26%)		SIAN
Ristorazione collettiva	30%	400 (cottura in loco + presidi sottoposti a vigilanza incrociata)	101 (25%)		SIAN

ricontrolli SIAN	n. di ricontrolli programmati	n. di ricontrolli effettuati
	116	

Depositi all'ingrosso registrati	2012	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	30%	174	50		SIAN / SVET B e C

Discount - supermercati - centri commerciali	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo

attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/prodotti a base di latte (con laboratorio annesso)	100%	94	94		SVETB
attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/prodotti a base di latte (senza laboratorio annesso)	50%	39	20		SVETB
Altre attività di vendita	30% delle GDO	165	40 (24%)		SIAN

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
laboratori correlati agli ambulanti	50%	32	16		SVETB
depositi correlati agli ambulanti	50%	62	31		SVETB
negozi mobili o banchi temporanei	20% delle aree mercatali	aree mercatali di 177 comuni	controlli a campione di banchi di 35 aree mercatali		SIAN e SVET B e C

Controllo sottoprodotti Reg. CE 1069/2009 Impianti riconosciuti	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmate	Numero di ispezioni effettuate (da inserire a consuntivo annuale)	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
Livello di rischio alto					
Livello di rischio medio					
Livello di rischio basso	4	4		0	SVETC

Controllo sottoprodotti Reg. CE 1069/2009 Impianti registrati	Indice di copertura annuale	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmate	Numero di ispezioni effettuate (da inserire a consuntivo annuale)	Numero di audit programmati	Numero di audit effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
Livello di rischio alto	50%					
Livello di rischio medio/basso	25%	2	2		0	SVETC

Numero di campionamento chimici e radioattività	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
SIAN	172	

Numero di campionamento microbiologici	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati

SIAN		(da inserire a consuntivo annuale)
	65	
Numero di campionamento chimici S. VETERINARI	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	57	
Numero di campionamento microbiologici S. VETERINARI	Numero di campioni programmati	Numero di campioni effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	75	

ATTIVITA' INTEGRATA

Integrazione tra S.C. Veterinarie

L'integrazione operativa tra le Aree Funzionali del Servizio Veterinario, oltre che con la S.S. NIV, è già operativa da anni in specifiche attività quali:

- esecuzione di ispezione presso macelli siti in località disagiate, espletamento della visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare;
- esecuzione visite ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza;
- prelievo per esame trichinoscopico in cinghiali cacciati (piano selvatici);
- collaborazione per le macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda, in quanto, molte volte i veterinari di area B sono impossibilitati ad abbandonare le macellazioni in corso;
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine;
- riscontro di patologie oggetto di segnalazione in sede di macellazione e misure di controllo per zoonosi, malattie diffuse, piani di emergenza (in particolare TBC, brucellosi, blue tongue);
- controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello: fanno parte dei compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione dell'Area C;
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione: in applicazione del PNR, vengono effettuati ordinariamente da operatori di Area C e, se necessario, viene prestata l'opportuna collaborazione dai colleghi di Area B. In caso di sospetto di trattamenti illeciti interviene direttamente nell'esecuzione dei controlli il Veterinario ispettore del macello, segnalando le informazioni all'Area C per i successivi adempimenti;
- collaborazione per l'espletamento del Piano ORAP presso i macelli di riferimento, attraverso la valutazione delle alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio di bovini macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori di crescita e l'esecuzione dei campioni previsti dal Piano;
- attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte, ove viene previsto l'intervento di un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi, così come per quanto riguarda l'attività di campionamento. Audit congiunti tra Area B e C sono programmati presso impianti a valenza mista (vedere prospetto);
- programmi di controllo dell'anagrafe bovina al macello;
- coordinamento del piano di vigilanza su negozi mobili o banchi temporanei per la vendita di salumi e formaggi;
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata;
- campionamenti in caso di sospetto per ricerca di residui e di contaminanti nelle carni, gestione di sottoprodotti, verifiche sul trasporto e abbattimento di animali ai fini della tutela del loro benessere;
- controllo ufficiale presso depositi di alimenti, esercizi commerciali a competenza mista;
- progetto finanziato con i fondi del 10% dei diritti sanitari del Dipartimento di Prevenzione, che vede coinvolti i Tecnici dei Servizi veterinari A, B, C, Niv, Tecnici SIAN e Personale Amministrativo, finalizzato ai controlli sulle aree mercatali, manifestazioni zootecniche, esposizioni animali, laboratori ed esercizi pubblici, manifestazioni temporanee al di fuori dell'ordinario orario di lavoro. Prevede lo svolgimento di sopralluoghi di vigilanza trasversale.

Integrazione SIAN/ SVET B e SVET C

Viene prevista attività congiunta o coordinata tra S. Veterinario e SIAN, al fine di evitare duplicazioni e difformità operative, 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 nelle gastronomie ed in alcuni ipermercati, centri di cottura centralizzati, mense di particolare importanza, agriturismi e ristorazione collettiva inclusi le mense/centri di cottura delle strutture dell'ASL TO 2 soggette a vigilanza incrociata
- attività di vigilanza sulle aree mercatali (20%)
- pareri congiunti per istruttorie di pratiche edilizie relative a imprese alimentari di competenza mista (nell'ex ASL 9 è stata elaborata una procedura validata secondo sistema qualità)
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA)
- attività di vigilanza in impianti a competenza mista
- attività di campionamento: è stato adottato lo schema proposto dalla Regione con una suddivisione concordata fra i Servizi
- progetto finanziato con i fondi del 10% dei diritti sanitari del Dipartimento di Prevenzione, che vede coinvolti i Tecnici dei Servizi veterinari A, B, C, Niv, Tecnici SIAN e Personale Amministrativo, finalizzato ai controlli sulle aree mercatali, laboratori ed esercizi pubblici, manifestazioni temporanee al di fuori dell'ordinario orario di lavoro. Prevede lo svolgimento di sopralluoghi di vigilanza trasversale.

Nel corso della riunione del gruppo PAISA del 17 aprile 2012 sono state concordate le attività che saranno svolte in modo integrato; si procederà successivamente alla pianificazione delle stesse in ogni sede operativa.

Per quanto riguarda gli audit integrati, anche nel 2012, come già avvenuto negli anni precedenti, è stato incaricato il gruppo aziendale audit di programmare gli interventi da effettuare congiuntamente sulle imprese a competenza mista. La procedura "audit" interna verrà rivista alla luce dei documenti contenuti nel PRISA 2012 e dei chiarimenti che la Regione fornirà a seguito dei nostri quesiti (si veda la nota del 26 aprile.2012 n. 0411/0041237).

A livello Dipartimentale, tra il SIAN ed i Servizi Veterinari, nel corso del 2012 è stato istituito un gruppo "Audit di Sistema" con il compito di programmare gli interventi e stabilire le modalità operative comuni.

Al fine di ottimizzare l'impiego delle risorse, è intenzione dei SIAN di trasferire al personale SVET l'effettuazione dell'attività di campionamento acque potabili negli stabilimenti di loro competenza, che utilizzano in tutto o in parte acqua non proveniente da pubblico acquedotto, fermo restando che il SIAN garantirà il proprio appoggio "tecnico" nella gestione degli esiti analitici. Si prevede quindi di "formare" gli operatori SVET allo svolgimento della suddetta attività, fermo restando la necessità di verifica della possibilità di accesso al sistema informativo acque potabili (indispensabile per la stesura dei verbali di prelievo).

S.C. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Organizzazione e sedi nel territorio

I SIAN dell'ASL TO4 sono due strutture complesse, con tre sedi:

S.C. SIAN sede di Ivrea

S.C. SIAN di coordinamento, con sede a Settimo Torinese

Struttura Semplice SIAN sede di Ciriè

Programmi di attività

I SIAN si articolano in due aree funzionali: l'Area di Igiene degli Alimenti e delle Bevande e l'Area di Igiene della Nutrizione.

1 Area Igiene degli Alimenti e delle Bevande

1.1 Controllo ufficiale

Si precisa che tutte le attività inerenti al controllo ufficiale vengono programmate in modo congiunto tra i SIAN dell'ASL TO4: in particolare, l'attività di vigilanza e di campionamento è programmata, sulla base del PRISA, attraverso riunioni dei coordinatori delle tre sedi, che provvedono a stilare un documento interno con la suddivisione delle attività, documento che viene utilizzato per la programmazione del PAISA. Per quanto concerne l'attività programmata per il 2012, si vedano le tabelle delle pagine precedenti.

La programmazione delle attività indicate nelle tabelle ha tenuto conto dei seguenti fattori:

1. la riduzione del numero di Tecnici della Prevenzione: dall'1/1/2012 due tecnici si sono trasferiti presso altre strutture e non sono stati sostituiti
2. nel calcolo del "peso" delle singole attività, i servizi scriventi hanno pesato gli AUDIT come "sei" rispetto ai sopralluoghi di vigilanza valutati come "uno", in difformità con quanto stabilito dalle relazioni regionali di rendicontazione annuale dell'attività dei SIAN (si veda per ulteriori elementi di dettaglio quanto già scritto in occasione della programmazione PAISA 2011). Gli AUDIT verranno svolti, come già scritto in numerose occasioni, utilizzando la procedura e la relativa modulistica interna
3. parte del tempo-lavoro degli operatori SIAN dovrà essere dedicato nel 2012 all'avvio delle attività inerenti agli audit di sistema: è stata quindi operata anche per quest'anno una riduzione sul totale delle ditte da sottoporre a controllo programmato nel 2012 (- 20%), considerando ancora attuale la possibilità indicata dal PRISA regionale 2011. È stata utilizzata come "base" per il calcolo l'attività programmata per l'anno 2010

Quanto sopra descritto ai punti 1, 2, 3 comporta di fatto l'impossibilità di rispettare le percentuali di controllo indicate dal PRISA Regionale, se non a scapito dei ricontrolli, peraltro non previsti dal PRISA, ma ritenuti da chi scrive un'attività che non si può ridurre a zero. Questa scelta rappresenta una proposta di programmazione del PAISA, che può essere modificata qualora codesta Regione ritenesse prioritario il rispetto delle percentuali di copertura, anziché la possibilità di poter svolgere, quando necessario, i ricontrolli.

1.2 Controllo acque potabili

Nel 2012 proseguirà in controllo degli acquedotti pubblici secondo le indicazioni del D. Lgs. 31/2001.

Per quanto concerne le imprese alimentari che utilizzano acqua non proveniente da pubblico acquedotto, è stato completato il censimento delle imprese con produzione prevalente all'ingrosso, sta proseguendo il censimento delle imprese con produzione prevalente al dettaglio (soprattutto bar e ristoranti). Al fine di ottimizzare le attività, si ipotizza di coinvolgere il personale SVET nell'attività di campionamento acque delle imprese alimentari di loro competenza (si veda anche il paragrafo attività integrate). Il personale SVET verrà coinvolto previa verifica della possibilità di accesso al sistema informativo acque potabili (indispensabile per la stesura dei verbali di prelievamento).

1.3 Allerta

L'attività non è programmabile, in quanto gli interventi in questo settore sono svolti nella maggior parte dei casi a seguito della ricezione di "allerta in entrata" provenienti dalla Regione o da altre ASL piemontesi. Si rileva una criticità sugli allerta in corso di reperibilità (e in generale su tutte le attività SIAN in corso di reperibilità), poiché la pronta disponibilità non è svolta da ogni singolo servizio, bensì è "mista" SIAN /SISP. Per tale motivo sono state predisposte delle indicazioni specifiche per la gestione degli allerta in corso di reperibilità, fornite a tutti i Dirigenti che svolgono tale attività.

1.4 Malattie Trasmesse da Alimenti

L'attività non è programmabile, in quanto la maggior parte degli interventi in questo settore si svolge in emergenza.

Nell'ambito del progetto Regionale di sorveglianza microbiologica delle enteriti da *Campylobacter* spp, il coordinatore dei referenti MTA organizzerà una riunione specifica coi gruppi di lavoro MTA, per condividere le disposizioni indicate nel progetto di sorveglianza, far emergere eventuali criticità, favorire l'applicazione del protocollo regionale.

1.5 Centro micologico

Il PRISA regionale prevede che per il 2012 gli Ispettorati micologici garantiscano la seguente attività:

- promozione della consulenza micologica ai raccoglitori privati;
- controllo ispettivo su tutti gli stabilimenti e laboratori siti nel territorio di competenza che svolgono attività
- di preparazione, trasformazione, conservazione e confezionamento di funghi spontanei freschi, secchi o
- diversamente conservati;
- controllo dei funghi posti in vendita, verifica della certificazione ai sensi dell'art. 3 del DPR 376/95 e
- dell'autorizzazione alla vendita presso i venditori al dettaglio in sede fissa e in area mercatale;
- un intervento di informazione ed educazione sanitaria rivolto alla popolazione per ogni ASL.

Le attività indicate verranno svolte; inoltre è in programma lo svolgimento di un corso di formazione per venditori al dettaglio in sede fissa e/o in area mercatale

Non essendo ancora stata avviata una reperibilità micologica di ASL, anche per il 2012 si prevede la possibilità di partecipare alla reperibilità micologica interASL, se verrà attivata.

1.6 Controllo fitosanitari

Proseguirà l'attività di competenza, secondo le indicazioni dei PRISA precedenti

2 Area Igiene della Nutrizione

Premessa

La presenza di personale non stabilizzato continua a rappresentare una grave criticità, anche se attualmente le dietiste con contratto di lavoro precario sono state confermate per un anno (con interruzione del rapporto per più di un mese per una di loro).

La programmazione regionale dell'area nutrizione per il 2012 continua a contemplare attività articolate che richiedono un certo impegno organizzativo, a cui si aggiunge la sorveglianza biennale Okkio alla salute. Per i punti indicati nel PRISA si è deciso di non programmare a priori attività in misura maggiore di quanto richiesto dalla Regione.

Alla programmazione regionale si aggiungono peraltro:

- le attività di promozione della salute ed altre attività integrate con altri servizi dell'ASL che saranno indicate con maggior dettaglio nel nuovo Piano Locale della Prevenzione, in corso di predisposizione da parte della Direzione Integrata della Prevenzione con il contributo dei gruppi di lavoro ai quali la Struttura Semplice Nutrizione partecipa attivamente
- le attività correlate ai finanziamenti ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci, che impegnano in molti aspetti organizzativi ed esecutivi il personale dell'Area Nutrizione e che verranno descritti nella Piano Locale della Prevenzione

Per quanto concerne il personale dedicato all'Area della Nutrizione, si veda la tabella SIAN.

2.1 Verifica dei menu nella ristorazione scolastica ed assistenziale

Si prevede, oltre all'attività routinaria di valutazione dei menu inviati dalle strutture scolastiche ed assistenziali, di effettuare anche quest'anno la ricerca attiva per la verifica dei menu nelle strutture per le quali è intercorso un tempo maggiore di 4-5 anni dall'ultima valutazione (quindi non più visti dall'anno 2007). Per garantire uniformità di giudizio, la valutazione viene svolta utilizzando le proposte operative regionali e linee-guida interne condivise.

Le diete speciali vengono valutate nell'ambito del progetto "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche", o in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o d'iniziativa in situazioni censite come particolarmente a rischio.

Si intende inoltre rivalutare in modo particolare i menu dei nidi (soprattutto sotto i due anni) anche alla luce di indicazioni emerse in documenti recenti sull'alimentazione complementare.

Nei limiti del possibile, inoltre, si richiede preventivamente di visionare i nuovi capitolati per gli appalti in scadenza, per proporre soprattutto indicazioni sulla gestione delle diete speciali, sulle modalità di porzionatura, sui progetti di educazione alimentare, sulle caratteristiche delle merci.

2.2 Ristorazione scolastica – progetto porzionatura

Per il proseguimento del progetto porzionatura, nel 2012 verranno attuate le seguenti attività:

- ricerca attiva degli appalti in scadenza e proposta ai Comuni di inserire nel nuovo capitolato un articolo che richieda modalità specifiche di porzionatura, atte a rispettare a cotto le grammature previste a crudo, secondo le indicazioni fornite dalla Regione (piatto campione, foto del piatto campione, utensili tarati)
- effettuazione nell'ASL TO4 di almeno 15 sopralluoghi di vigilanza presso le strutture appartenenti agli enti che hanno partecipato nel 2011 ai corsi di formazione sulla porzionatura, con compilazione della check-list regionale
- se possibile, organizzazione di altri corsi rivolti agli addetti alla preparazione ed alla distribuzione che non hanno partecipato alle precedenti edizioni, nonché agli insegnanti e membri delle commissioni mensa.

2.3 Residenze per anziani – progetto miglioramento mensa e sorveglianza condizione nutrizionale

Il progetto “residenze per anziani”, nell'ASL TO4 ha assunto una connotazione particolare.

A partire dall'obiettivo 2011 dei SIAN, è stato attivato un gruppo di lavoro con la Dietetica Clinica, la SC Assistenza Territoriale che gestisce le RSA dell'ASL TO4, la Medicina dello Sport e la Riabilitazione Funzionale, in particolare con la figura delle Logopediste.

Questo gruppo, fortemente motivato, ha organizzato per il 2012 la prosecuzione delle attività (iniziate con gli incontri con i Direttori di tutte le strutture per anziani), puntando alla formazione degli operatori. Sulla base dei dati di letteratura sulla malnutrizione, visto il numero elevato complessivo di strutture, ed il rapporto più alto della media regionale di anziani non autosufficienti rispetto agli autosufficienti, si è scelto di privilegiare la formazione degli operatori delle RSA.

Le attività previste per il 2012 sono:

- formazione operatori delle RSA con organizzazione di 6 corsi distribuiti capillarmente sul territorio
- sopralluogo entro fine giugno 2012 presso almeno 10 strutture fra quelle che hanno partecipato alla formazione 2011 e/o a quella 2012, con compilazione della check-list regionale
- realizzazione di una scheda ad hoc per verificare alcuni cambiamenti proposti nella formazione multidisciplinare, non rilevabili con la check-list regionale.

2.4 Sorveglianza Nutrizionale

Nel 2012 è prevista la sorveglianza Okkio alla salute, concentrata nel periodo aprile-giugno, integrata con la raccolta e inserimento dei dati delle etichette dei prodotti più consumati dai bambini.

I report ed altri materiali di Okkio alla salute 2010, ed il report aziendale di HBSC 2008 sono già stati completati nel 2011. Nel 2012 verranno proseguite le attività di diffusione di questi materiali a livello intra- ed extra-aziendale.

Inoltre, nell'ambito delle azioni di comunicazione legate ad HBSC, l'ASL TO4 ha aderito alla sperimentazione del modello educativo multimediale “Open mind”, che avviene in due scuole nella Regione Piemonte, di cui una nell'ASL TO4.

2.5 Vigilanza Nutrizionale

Verrà assicurata la vigilanza nutrizionale in almeno 20 strutture scolastiche o socio-assistenziali, suddivise sul territorio.

Nel corso della vigilanza, in caso di necessità, oltre alla valutazione dei menu approvati e delle caratteristiche nutrizionali delle merci, si effettuerà una verifica più approfondita degli aspetti relativi alle diete speciali, in collaborazione con l'Area Igiene degli Alimenti.

2.6 Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

2.6.1 Sportello nutrizionale sede Ciriè

L'attività del SIAN di “sportello informativo nutrizionale” presso l'Istituto di Istruzione Superiore Albert di Lanzo è stata programmata anche per il 2012.

L'attività consiste nella disponibilità della dietista una volta al mese, per circa tre ore, con accesso possibile sia al singolo, sia a piccoli gruppi, e nella partecipazione a riunioni d'istituto su temi correlati all'alimentazione.

2.6.2 Ambulatorio di consulenza dietetico-nutrizionale sede Settimo

Nel territorio di Settimo continuerà l'attività di ambulatorio di consulenza dietetico-nutrizionale individuale per adulti, adolescenti e bambini, a cui partecipano tutti i dietisti dei SIAN.

La possibile integrazione con le attività di altri servizi verrà valutata nel corso dei lavori del Piano Locale della Prevenzione.

2.7 Allergie e intolleranze alimentari

Si prevede di:

- continuare a censire le diete speciali attraverso i Comuni e scuole private
- riproporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali
- chiedere la collaborazione della SS di Allergologia in casi particolari
- nella valutazione dei capitolati, proporre indicazioni specifiche per la gestione delle diete speciali
- rispondere a richieste e segnalazioni specifiche anche mediante collaborazione con l'Area Igiene degli Alimenti.

2.8 Alimenti particolari e integratori alimentari

Per il momento non sono state programmate azioni di formazione specifiche per il 2012 e si attendono i programmi regionali per i prossimi anni.

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

Si prevede di attuare il programma indicato dalla Regione

2.10 Progetti celiachia

L'ASLTO4 ha confermato la partecipazione al progetto regionale "Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" per gli anni 2011-2012 e 2012-2013.

Continua l'attività legata al progetto "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori ed albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine".

Sono infine previsti, come gli scorsi anni, percorsi formativi sulla celiachia per le scuole alberghiere (futuri ristoratori pubblici).

2.11 Promozione della salute e altre attività integrate

Le attività di promozione della salute e altre attività integrate con altri servizi saranno descritte nel Piano Locale della Prevenzione.

Il Direttore SIAN Ciriè - Settimo
Margherita Croce

Il Direttore SIAN Ivrea
Patrizia Morella

Firmato in originale

S.C. SANITA' ANIMALE

A. IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

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

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

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

Il patrimonio zootecnico è costituito da:

BOVINI	ALLEVAMENTI	CAPI
BOVINI da produzione (A)	516	7184
Bovini da riproduzione(B – C)	1776	62147
Totali	2292	69331
SUINI		
Solo ingrasso	76	32417
Riproduzione (ciclo aperto e ciclo chiuso)	26	9136
Autoconsumo	114	207
CINGHIALI	8	43
Totali(suini e cinghiali)	224	41803
OVINI	511	18775
CAPRINI	1045	9558
EQUINI		
Solo ingrasso	1	72
Altri	1575	3561
POLLAME		
Produzione uova da consumo	23	496464
Produzione carne	60	1.193.742
Riproduzione linea uovo	1	37500
RATITI	8	28
CONIGLI	12	19850
API		
Apiari	588	
Alveari	8471	
PESCI	16	2160 q/a
CANILI SANITARI	8	
CANILI ALLEVAMENTI	19	
POPOLAZIONE CANINA		200000 capi circa

Obiettivo annuale

Verrà posta particolare attenzione all'aggiornamento delle Anagrafi perché avvenga in tempo reale, secondo le modalità previste per le singole specie, in modo particolare:

- si provvederà a mantenere l'attuale attività di verifica e correzione delle anomalie trasmesse da Teramo;
- verranno monitorati i tempi di registrazione degli eventi;
- si provvederà all'inserimento delle coordinate geografiche per tutte le aziende;
- verrà intensificata l'informazione agli allevatori in occasione degli interventi negli allevamenti per ricordare i tempi di registrazione in anagrafe;

Unità soggette a controllo

Il Responsabile dell'Ufficio Anagrafe, in collaborazione con il Responsabile NIV, individuerà le aziende da sottoporre a controllo. Le scelte saranno comunicate ai Direttori della struttura tramite la stesura di apposito verbale illustrante i criteri adottati per la selezione del campione.

Attività prevista

Ogni ispezione sarà effettuata su modello standardizzato ed i controlli con i relativi esiti saranno registrati nelle relative Banche Dati. L'operatore che effettua il controllo provvederà alla registrazione dell'intervento sul registro aziendale di carico e scarico con data e firma.

BOVINI

In relazione al Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare, i controlli ASL TO4 programmati per l'anno in corso sono pari a n.°110 aziende da ispezionare.

OVINI E CAPRINI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede la percentuale minima del 3% di aziende da ispezionare. La percentuale minima degli animali da controllare è di almeno il 5% del patrimonio. Sono previsti n.° 38 interventi per un totale di n° 1421 capi da controllare.

EQUIDI

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

Sono previsti i controlli in n° 79 aziende

SUINI

Il Piano Regionale integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare prevede la percentuale minima del 2% di aziende da ispezione per un numero di 5 controlli .

AVICOLI

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

B. SISTEMI INFORMATIZZATI DI EPIDEMIOSORVEGLIANZA

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

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

Obiettivo annuale

Come lo scorso anno l'Ufficio Anagrafe provvederà a garantire la qualità delle informazioni registrate disponendo un controllo interno sulla qualità dei dati inseriti nel sistema per garantire l'attendibilità delle consultazioni effettuate in tempo reale e la completa correttezza ed ufficialità delle informazioni raccolte.

Attività prevista

Saranno verificate la correttezza e la completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi che saranno realizzati nel 2012, in particolare:

- informazioni anagrafiche relative alle aziende ed agli allevamenti della specie bovina, suina, equina, avicola ed alla pratica dell'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della tubercolosi, brucellosi bovina e ovicaprina, leucosi, rinotracheite infettiva, bluetongue, influenza aviaria, salmonellosi, west Nile disease, malattia vescicolare, peste suina classica, malattia di Aujeszky;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento alla biosicurezza degli allevamenti, alle indagini epidemiologiche in seguito ad episodi di positività o sospetti per malattie soggette profilassi e alla condizionalità per premi zootecnici.

C. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA BOVINA

C.1 TUBERCOLOSI

Obiettivo annuale

L'eradicazione della Tubercolosi bovina rappresenta per la ASL TO 4 un obiettivo primario nell'ambito del programma di controllo degli agenti zoonosici negli allevamenti, in particolare in relazione alla pregressa situazione sanitaria.

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

Dovrà essere posta particolare attenzione, relativamente alla gestione dei focolai, ad un obiettivo di miglioramento dell'appropriatezza e della qualità con l'applicazione completa e puntuale dei protocolli previsti dalla specifica Determina Regionale e dal programma annuale di controllo 2012.

Unità soggette a controllo

Saranno considerati elementi di rischio da sottoporre a particolare vigilanza:

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

Saranno inoltre considerate situazioni di rischio che determineranno la necessità di incremento della sensibilità dei test diagnostici utilizzati e dell'effettuazione di approfondimenti specifici:

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

E' in attuazione un apposito protocollo di collaborazione medico-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione.

Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ-interferone	Interventi di C.V.	
1.832	63.190	1.832	60.000	61.000	150	260	

C.2 BRUCELLOSI

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

Obiettivo annuale del programma 2012 sarà il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

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

Nelle aziende che effettuano la vendita diretta di latte crudo sarà previsto, oltre ai controlli specifici effettuati dall'Area di igiene degli allevamenti, il controllo sierologico individuale con periodicità annuale ed il controllo su latte di massa con periodicità trimestrale.

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

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

E' prevista l'attuazione di un piano di sorveglianza sugli aborti.

C.3 LEUCOSI

Obiettivo annuale

La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte; infatti tutto il territorio regionale ha formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/604/CE.

L'obiettivo del programma 2012 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

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

Sarà inoltre prevista l'effettuazione della prova di compravendita sui capi di età > 12 mesi.

C.4 BLUETONGUE

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

Obiettivo annuale

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

Verrà mantenuto il programma di sorveglianza sierologica basato sul controllo diagnostico periodico dei capi nelle 48 aziende sentinella nel periodo di attività dei vettori. Si prevedono n.80 interventi per un totale di 7.000 campionamenti..

Continuerà il sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole.

C.5 BSE

La sorveglianza della BSE, prevista dalla normativa comunitaria, prevede, per quanto concerne la S.C. di Sanità Animale, sia una sorveglianza attiva mediante lo svolgimento di test rapidi sui bovini morti in azienda sia una sorveglianza passiva mediante la formulazione di un sospetto clinico nei confronti di quei soggetti che presentano una sintomatologia neurologica compatibile con la BSE.

Obiettivo annuale

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

C.6 RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Il piano regionale per la profilassi della IBR è stato promosso al fine di accelerare un processo di miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti piemontesi e di promuovere l'adozione di appropriate misure di controllo dell'infezione.

Da una adesione limitata degli allevamenti che avevano un diretto interesse commerciale, si è passati ad un consenso molto più ampio tra gli allevatori di animali da riproduzione (66% di allevamenti aderenti).

Obiettivo annuale

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

E' inoltre prioritario avviare verifiche nelle stalle di sosta per animali da riproduzione, per mettere in atto misure di controllo che evitino il contagio degli animali indenni e l'ingresso dell'infezione negli allevamenti di destinazione.

Negli allevamenti aderenti al piano i prelievi per gli accertamenti sierologici periodici saranno effettuati con cadenza annuale e vengono praticati su tutti i capi di età superiore a dodici mesi.

Devono inoltre essere sottoposti a controllo diagnostico tutti gli animali di età superiore a 12 mesi che vengono movimentati verso aziende da riproduzione e verso gli alpeggi.

Attività prevista

Si prevede di controllare circa n.°1362 allevamenti per un totale di 37.100 accertamenti diagnostici. Si prevedono circa 5100 controlli in 750 aziende relativi alle compravendite di bovini.

C.7 DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

Obiettivo annuale

Verranno effettuati controlli nelle aziende eventualmente interessate dal programma regionale di controllo ed eradicazione della malattia dagli allevamenti ad elevato standard sanitario, ad adesione volontaria.

Inoltre potranno essere effettuati controlli su richiesta di allevatori in seguito al verificarsi di aborti al fine di accertare l'eventuale presenza della malattia.

Attività prevista

Orientativamente si può prevedere l'effettuazione di 650 esami sierologici.

C.8 PARATUBERCOLOSI

Potranno essere effettuati controlli su richiesta di allevatori in seguito al verificarsi di sintomi riferibili alla malattia al fine di accertarne l'eventuale presenza.

Attività prevista

Orientativamente si può prevedere l'effettuazione di 400 esami sierologici.

C.9 MASTITI DA STAPHILOCOCCUS AUREUS

Le mastiti sono una delle principali cause di riforma anticipata degli animali negli allevamenti bovini da latte e rappresentano un rilevante problema anche a causa delle perdite produttive collegate al calo quantitativo e qualitativo della produzione di latte.

I provvedimenti comunitari, nazionali e regionali prevedono requisiti specifici per la commercializzazione del latte finalizzati ad escludere dal circuito commerciale il prodotto proveniente da aziende che non sono in grado di fornire adeguate garanzie sanitarie.

Negli anni precedenti non erano presenti programmi specifici di controllo dell'infezione negli allevamenti.

L'obiettivo è di garantire un intervento per la riduzione del rischio di presenza nel latte dello Stafilococco e delle sue tossine attraverso l'adozione di misure di controllo negli allevamenti che producono latte destinato ad essere venduto crudo e negli allevamenti le cui condizioni igienico sanitarie determinano una maggiore probabilità di presenza dell'infezione.

D. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA SUINA

D.1 MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA

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

Obiettivo del piano di sorveglianza è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Il piano nazionale di controllo della malattia vescicolare dei suini prevede il controllo degli allevamenti da riproduzione attraverso un campionamento statisticamente significativo e il controllo di allevamenti da ingrasso con il prelievo di 59 campioni. Il numero di accertamenti previsti per la peste suina classica è di 12 campioni per ciascun allevamento da riproduzione controllato.

E' previsto il mantenimento del livello di controllo negli allevamenti:

- da riproduzione a ciclo aperto, in cui vengono effettuati 2 controlli annuali;
- da riproduzione a ciclo chiuso, in cui viene effettuato 1 controllo annuale;
- da ingrasso, con il controllo annuale di alcuni allevamenti.

E' prevista presso tutti gli allevamenti l'effettuazione di ispezioni finalizzate a verificare lo stato di attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale

Sono inoltre previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Attività prevista

Si prevede il controllo di tutti gli allevamenti da riproduzione, circa 750 prelievi per 60 aziende; verranno anche controllati gli allevamenti da ingrasso secondo le indicazioni del piano nazionale, si ipotizzano circa 200 prelievi.

Le ispezioni prima della movimentazione degli animali ed i controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio, previste per il 2012 sono:

Visita sanitaria alla partenza	180
Visita sanitaria all'arrivo	18
Totale	198

D.2 MALATTIA DI AUJESZKY

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

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

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

Si prevede l'effettuazione di circa 600 prelievi presso gli allevamenti aderenti al piano nazionale della malattia in questione.

D.3 TRICHINELLA

L'attività di verifica della sussistenza dei requisiti di biosicurezza necessari per individuare le aziende esenti dalla trichinella hanno condotto ad un progressivo accreditamento delle aziende

L'obiettivo è di incrementare il livello di accreditamento delle aziende per consentire una limitazione degli accertamenti diagnostici richiesti sulle carcasse degli animali macellati.

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

E' necessario pure mantenere un costante monitoraggio della fauna selvatica per il riscontro del parassita negli animali indicatori (volpi e cinghiali).

Attività prevista

Saranno sottoposte a verifica le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento.

E. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA OVI-CAPRINA

E.1 BRUCELLOSI

La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte, dal 2012 non si registrano isolamenti di B. melitensis ed il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno.

Monitoraggio

Viene attuato un programma di monitoraggio predisposto dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS di Torino.

Sono previsti controlli sierologici supplementari che dovranno essere effettuati nelle categorie di greggi individuate a rischio, su tutti i capi di età superiore ai 6 mesi.

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

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

I controlli verranno effettuati secondo il piano predisposto dall'Osservatorio epidemiologico regionale.

E.2 SCRAPIE

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

Obiettivo

Dare continuità al piano regionale di selezione genetica degli ovini con l'esecuzione di programmi di allevamento nei greggi appartenenti alle razze autoctone e mantenere l'attività di sorveglianza attiva sugli oviscapri morti di età superiore ai 18 mesi.

Promuovere l'informazione nei confronti degli allevatori, al fine di migliorare la consapevolezza al problema scrapie e promuovere la progressione del piano di selezione genetica.
Disponibilità di arieti con genotipo resistente per favorirne l'uso nella rimonta.

F. PIANI DI ERADICAZIONE E SORVEGLIANZA DELLA FILIERA AVICOLA

F.1 INFLUENZA AVIARE

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviare viene effettuato secondo le disposizioni del Ministero della Salute e secondo le linee programmatiche regionali.

Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di monitoraggio è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Il sistema di sorveglianza viene effettuato per l'individuazione precoce della circolazione virale nel pollame domestico, l'immediata adozione di misure di controllo adeguate per ridurre i rischi sanitari ed economici..

Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio e ispezioni

Saranno soggetti a controllo gli allevamenti intensivi da riproduzione, produzione uova per il consumo alimentare, ingrasso e commercio.

Criteri di scelta del campione.

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

Saranno anche soggetti da verificare i programmi di biosicurezza attuati in azienda, che concorrono ad orientare scelta e periodicità dei controlli.

Si prevede di effettuare circa 1500 campioni ematici.

F.2 SALMONELLA

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

Obiettivo annuale

Riduzione della prevalenza della salmonella rilevata negli allevamenti presenti nella nostra ASL attraverso una attività trasversale che coinvolga i vari servizi di prevenzione veterinari e medici.

Unità soggette a controllo

Le modalità e frequenza dei controlli ufficiali saranno quelle previste dalla normativa vigente e dal piano operativo predisposto dalla Regione Piemonte.

G. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA EQUINA

G.1 ANEMIA INFETTIVA EQUINA

Il piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini è a carattere obbligatorio ai sensi della vigente Normativa.

Obiettivo annuale

L'obiettivo del programma è il mantenimento dello status sanitario acquisito nel territorio della nostra ASL, tenendo presente che la malattia può ritenersi eradicata. Inoltre, In occasione degli accertamenti sanitari, si provvederà ad effettuare la vigilanza sanitaria periodica. Si prevede l'effettuazione di circa 2000 prelievi ematici.

Verrà assicurata la vigilanza veterinaria presso, fiere, manifestazioni sportive, concentramenti di equidi.

G.2 ARTERITE EQUINA

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

Saranno controllati tutti i riproduttori maschi equini e asinini di età superiore a 24 mesi.

H. PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

H.1 ANIMALI SELVATICI

Il monitoraggio degli animali selvatici, delle patologie che li colpiscono e di cui possono essere vettori risulta un'attività strategica per il controllo delle malattie infettive che possono avere un impatto importante sulla salute umana e degli animali allevati.

Obiettivo annuale

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

I. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO SUGLI ITTICI

I.1 SETTICEMIA EMORRAGICA VIRALE E NECROSI EMATOPOIETICA INFETTIVA

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

Obiettivo annuale

Obiettivo di mantenimento, in attesa che delle linee guida nazionali applicative del piano di controllo. Il piano di monitoraggio è prioritariamente rivolto alle aziende che effettuano semina di materiale ittico in acque pubbliche e, in subordine, agli altri impianti di carattere intensivo.

Criteri di scelta del campione

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

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

L. SORVEGLIANZA SULLE ZONOSI

Il controllo delle principali zoonosi a trasmissione alimentare o trasmesse da artropodi è stata condotta in ottemperanza alle indicazioni legislative riguardo alle seguenti zoonosi: brucellosi, campilobatteriosi, echinococcosi, listeriosi, salmonellosi, trichinellosi, tubercolosi, E.coli VTEC.

Obiettivo annuale

Sono previste azioni per garantire una adeguata ed integrata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, con il coinvolgimento dei Servizi di prevenzione veterinari e medici della nostra ASL. Continuerà la corretta segnalazione degli episodi di zoonosi rilevati ed indagati, secondo i flussi informativi già in essere a livello locale e regionale.

M. WEST NILE DISEASE

In tutto il territorio dell'ASL TO4 lo scorso anno si è mantenuta l'attività di controllo diagnostico dei cavalli con sintomatologia correlabile a West Nile Fever e la sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica. A tutt'oggi non si è avuto alcun riscontro della malattia.

Obiettivo annuale

Verrà mantenuta una sorveglianza finalizzata alla individuazione precoce e rapida di una eventuale introduzione e circolazione virale nelle aree che possano essere a maggior rischio, con il controllo clinico degli equidi con eventuali accertamenti diagnostici in caso di riscontro di sintomatologia riferibile a West Nile disease. Contemporaneamente verrà garantita una sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica ed il relativo controllo dei volatili rinvenuti a seguito di episodi di mortalità anomala.

L'attività sarà concentrata nelle aree umide, già individuate per l'attuazione del piano di monitoraggio per influenza aviaria nella avifauna selvatica, in cui si concentra la maggior parte di uccelli selvatici sia durante i movimenti migratori sia durante il periodo riproduttivo o di svernamento, e dove è maggiormente diffuso il vettore dell'infezione.

N. CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA

Considerato che la messa in atto delle misure di biosicurezza è prevista dalla normativa di settore che regola i piani di eradicazione comunitari, nazionali o regionali di alcune malattie, le attività di controllo nell'ultimo triennio erano orientate alle seguenti filiere produttive, in relazione alla rilevanza di specifici programmi di controllo sanitario:

- allevamenti bovini aderenti al piano di controllo ed eradicazione regionale dell'IBR;
- allevamenti avicoli, in particolare per verificare l'ottemperanza alle misure obbligatorie previste dai piani di controllo dell'influenza aviaria e della salmonellosi;
- negli allevamenti suini, con riferimento ai programmi di controllo della trichinella, della malattia vescicolare dei suini e della malattia di Aujeszky.

Obiettivo annuale

Quest'anno le attività di verifica delle misure di biosicurezza saranno finalizzate orientate a garantire il raggiungimento della uniformità delle misure di biosicurezza negli allevamenti regionali, secondo le diverse tipologie considerate del settore avicolo e suinicolo.

Le attività potranno essere svolte in collaborazione con l'Area C, competente per gli aspetti di benessere animale, con priorità per il settore avicolo e suinicolo.

O. PREPARAZIONE E GESTIONE DELLE EMERGENZE

Nel triennio 2008 – 2010 nel territorio della nostra ASL si sono avuti dei focolai di Blue tongue che hanno previsto l'adozione di particolari misure sanitarie di emergenza e, nei casi di Influenza aviaria, l'abbattimento e la distruzione dell'effettivo.

Obiettivo annuale

Saranno previsti degli interventi finalizzati alla prevenzione di nuovi casi, alla diagnosi precoce dei focolai di infezione ed alla rapida estinzione dei focolai denunciati.

Attività prevista

Verranno aggiornati i piani di emergenza già adottati negli scorsi anni, prevedendo la collaborazione con le altre Aree funzionali quando necessaria, ciascuna per le proprie competenze, con particolare attenzione agli aspetti organizzativi ed operativi della fase di preallarme e di quella di focolaio da malattie diffuse.

P. ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

Obiettivo annuale

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

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

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

Unità soggette a controllo

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

Q. ALTRE ATTIVITA'

Grande attenzione verrà posta alla puntuale verifica della regolarità del commercio e degli spostamenti degli animali.

Questa vigilanza (controllo documentale e fisico) sull'import/export di animali comporterà l'esecuzione di accertamenti diagnostici e degli eventuali provvedimenti amministrativi necessari (vincoli sanitari, sequestri, sanzioni amministrative).

Le ispezioni presso le stalle di sosta autorizzate saranno eseguite in base alle disposizioni della normativa vigente ed in occasione di eventi che potrebbero generare situazioni di emergenza ovvero tutte le volte che il medico veterinario ufficiale lo riterrà necessario.

In considerazione dell'attuale situazione della Blue Tongue si effettueranno i controlli disposti dall'UVAC su partite di animali sensibili importati da Paesi esteri.

Di particolare rilevanza sarà l'attività collegata alla pratica dell'alpeggio delle mandrie e delle greggi, in particolare per quanto concerne la situazione sanitaria della IBR e le verifiche connesse al rilascio delle certificazioni sanitarie (Modelli 6 e 7). Tale attività comporterà l'effettuazione di oltre un mille verifiche ed altrettante certificazioni.

Sono previsti anche controlli sulle fiere, mercati e le diverse manifestazioni ed esposizioni di animali (battaglie delle "Reines").

R. ATTIVITA' NON PREVISTE DAL PRISA REGIONALE

Nella nostra Asl vi sono 7 canili sanitari/rifugi, due ditte che importano animali d'affezione (circa 2000 unità) che richiedono un notevole impegno professionale e di tempo da parte dei medici veterinari, soprattutto perché questi impianti sono spesso oggetto di particolare attenzione da parte di Associazioni animaliste e di altre Autorità (Procure, Nas, CFS).

Sono numerose le segnalazioni relative agli animali d'affezione, allo specifico Sportello dell'ASL TO4 ed ai vari distretti veterinari, da parte dei cittadini e dei mass media che comportano attività di verifica, relazioni ed eventuali provvedimenti amministrativi e penali conseguenti.

Di particolare rilevanza è l'attività che viene svolta nei canili sanitari/rifugi per il controllo e l'identificazione dei cani vaganti catturati. Si prevede di dover effettuare il controllo su almeno un migliaio di cani catturati con la connessa attività di osservazione sanitaria e vaccinazione antirabbica. L'attività d'identificazione dei cani, mediante l'organizzazione di sedute periodiche, si ipotizza non essere inferiore a circa 3500 unità.

L'osservazione sanitaria per la profilassi della Rabbia prevede un controllo di circa 150 animali morsicatori.

Il numero di passaporti per cani/gatti/furetti da rilasciare sarà in linea con quello degli scorsi anni, pari a circa 750 unità.

Un'altra attività che comporta notevole dispendio di tempo è quella relativa alla gestione delle colonie feline in collaborazione con le amministrazioni comunali per affrontare i problemi connessi con l'igiene urbana e per quelli riguardanti gli animali sinantropi, in particolare i colombi.

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

Con il presente paragrafo si vuole far presente la situazione relativa al personale medico veterinario e TPALL afferente alla scrivente struttura.

Distretti di Ivrea e Cuorgné:

n. 11 medici veterinari, di cui uno con limitazioni lavorative conseguenti a grave patologia

n. 1 TPALL, part time al 70%

n. 1 medico veterinario andrà in quiescenza dal 01.10.2012

Distretti di Ciriè e Lanzo:

n. 13 medici veterinari, di cui due con limitazioni lavorative certificate dal Medico Competente ed uno che afferisce al 60% alla S.C. Dipartimentale "Prevenzione integrata."
n. 1 TPALL, part time al 70%

Distretti di Chivasso e Settimo:

n. 6 medici veterinari, di cui uno part time al 60%
n. 2 medici veterinari in quiescenza dal 01.7.2011
n. 1 TPALL in parte time per maternità

Nella Area A sono presenti n.° 4 medici veterinari convenzionati per un totale di 73 ore settimanali. Con il personale su esposto si è riuscito, nell'anno 2011, ad effettuare le attività analiticamente descritte nella relazione annuale, ricorrendo a numerose ore di straordinario, non retribuite e difficilmente recuperabili.

La direzione aziendale, in una apposita riunione, ha *manifestato l'impossibilità alla sostituzione dei medici veterinari*, per cui, considerata anche l'età media dei colleghi superiore ai 55 anni, appare ovvio che le attività, di cui al PRISA 2012, non potranno essere completamente effettuate.

Saranno messe in atto tutte le strategie al fine di garantire :

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

Fin da ora si ritiene non possibile garantire la totale effettuazione delle seguenti attività:

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

Non sarà possibile effettuare:

- gli AUDIT in allevamento
- i piani di lotta contro le mastiti

Settimo T.se, 15 maggio 2012

Il Coordinatore S.C. Sanità Animale
Dr. Giacomo Bertolino
(Firmato in originale)

S. C. SERVIZIO VETERINARIO AREA B ASL TO 4

ANAGRAFICA TERRITORIALE DEGLI IMPIANTI ED ESERCIZI SOTTOPOSTI A CONTROLLO

Il territorio dell'ASL TO 4 è contraddistinto da notevole disomogeneità ed estensione, con zone di pianura, collinari e montane (spesso disagiate), ove viene svolta l'attività di servizio.

L'anagrafica delle imprese produttive è consistente e distribuita su un vasto territorio, pur con l'adeguamento degli anni recenti a seguito dell'entrata in vigore delle normative comunitarie.

Accanto ad imprese a tipologia industriale permangono realtà produttive locali, che consentono peraltro il mantenimento di una zootecnia tradizionale anche in località disagiate.

Si allega una scheda riassuntiva degli impianti e degli esercizi di commercializzazione soggetti ad ispezione e vigilanza veterinaria presenti sul territorio dell'ASL TO 4 aggiornata al 1° gennaio 2012

IMPIANTI DI MACELLAZIONE-SEZIONAMENTO-DEPOSITO CARNI ROSSE

	M	MS	S	F
Bovini	19	11	1	1
Suini	1	1	2	
Equini	1			

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	4

LABORATORI CARNI MACINATE E PREPARATE –

PRODUZIONE CARNI MACINATE E PREP. CARNEE	SOLO CARNI MACINATE	SOLO PREP. CARNEE
4		8

ATTIVITÀ DI VENDITA IN SEDE FISSA

Vendita carni fresche			Vendita prodotti ittici		
Ipermercati	Macellerie	Carni confezionate	Ipermercati	Pescherie autorizzate art.2 L.283/62	Altre pescherie
12	503	166	12	10	

COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

N° aree mercatali	Totale unità di vendita soggette a vigilanza veterinaria	N° depositi autorizzati
177	197	62

DOTAZIONE ORGANICA DI PERSONALE,

Nel corso dell'anno 2011 il personale si è così modificato:

- Un veterinario ha chiesto ed ottenuto il trasferimento parziale all'Area C ed attualmente opera ancora per il 30% in area B. A far data dal 01/06/2012 e fino alla ripresa dell'attività del più importante macello dell'ASL, nell'ottica di un'ottimale utilizzo delle risorse finalizzato al contenimento dei costi, presterà servizio al 100% in tale Area funzionale.
- I Veterinari Convenzionati sono in totale otto, ai sei già in servizio l'anno scorso se ne sono aggiunti due con un contratto a tempo determinato rispettivamente di 12 e 6 ore settimanali.

Tutte le risorse di personale sono dedicate all'espletamento dei compiti derivanti dal Piano Regionale di Sicurezza Alimentare.

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

Sono 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 assegnato un territorio definito (elenco di comuni) per lo svolgimento dei piani di attività e dei compiti istituzionali previsti.

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

Organizzazione.

Il Direttore della S. C. di Coordinamento di Ciriè e Settimo è anche Responsabile della S. C. di Ivrea. Il piano aziendale prevede la creazione di Strutture Semplici in luogo delle Complesse quando diventano vacanti, ma, a tutt'oggi, le S. S. non sono ancora state istituite. La funzione di vice Direttore di Struttura viene svolta a Settimo e ad Ivrea dai Veterinari con funzione di vicario dei precedenti Direttori.

Referenti di filiera ASL TO 4

Per una migliore specializzazione funzionale delle attività sono stati individuati operatori referenti delle filiere alimentari seguenti:

1. **Filiera carni rosse**
2. **Filiera carni bianche, uova e ovoprodotti**
3. **Filiera prodotti della pesca**
4. **Impianti di lavorazione e trasformazione carni**
5. **Commercializzazione**
6. **Allerta**
7. **Informatizzazione**

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

Sedi di servizio.

Ciriè: Via Cavour n° 29, sede del Dipartimento di Prevenzione. Direttore, 4 Veterinari, 2 Tecnici, 2 Amministrativi.

Ivrea: Via Aldisio n° 2. 5 Veterinari, 2 Tecnici, 1,5 Amministrativi

Cuornè: Via G. Viano n° 1. 1 Veterinario, 1 Tecnico.

Settimo: Via Regio Parco n° 64, sede del Dipartimento di Prevenzione. 3,3 Veterinari, 2 Tecnici, 1 Amministrativo

Nei periodi di ferie ed in caso di assenza di personale, le sostituzioni vengono concordate a livello di distretto. Se necessario, si ricorre all'utilizzo di personale dipendente e convenzionato normalmente assegnato ad altro distretto (ex ASL).

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

Dal Paisa scaturiscono, ogni anno, linee guida dedicate che vengono illustrate al personale in apposite riunioni di distretto.

Per espletare l'attività di ispezione ed audit in fase di produzione sono stati formati team ispettivi formati da personale di ex ASL diverse per favorire l'uniformità degli interventi e confrontare ed integrare le esperienze (vedasi apposito capitolo).

Nel mese di ottobre di ogni anno il Direttore di struttura, valutato il grado di attuazione del Piano Aziendale di sicurezza alimentare, propone le eventuali azioni per ovviare alle carenze e raggiungere gli obiettivi.

L'ispezione delle carni macellate ha sempre rappresentato il punto critico per tutto il Servizio. Attualmente, la sospensione dell'attività di macellazione da parte di una ditta, ha cambiato la situazione ed ha permesso di distribuire meglio i carichi di lavoro, di garantire la presenza veterinaria nei macelli anche in assenza, per ferie, malattia, eventi formativi, di qualche collega. Ha inoltre permesso di seguire con più attenzione le operazioni di macellazione nei più importanti impianti ex capacità limitata, nei quali la presenza veterinaria era garantita solo in fase di visita ante e post mortem.

La diminuita attività di macellazione potrà permettere ai Medici Veterinari Liberi Professionisti Stabilizzati di terminare le ore di ferie e di straordinario accumulate negli anni precedenti (2010-2011), come richiesto dall'Ufficio Amministrativo Territoriale; a tal proposito sono già stati predisposti appositi piani per poter permettere il recupero delle ore in eccedenza.

Va poi sottolineato che alcune attività, un tempo marginali, quali i controlli UVAC e gli stati di allerta si sono trasformate in attività primarie per la tutela del consumatore, Con la diminuzione delle macellazioni, il personale Veterinario può essere impiegato nei controlli UVAC e seguire con maggior efficienza gli stati di allerta.

Sono inoltre aumentati i volumi di merci che transitano dalle piattaforme distributive ed anche la grande distribuzione organizzata ha registrato un notevole incremento, ed è in questi settori soprattutto che sono richiesti interventi per stati di allerta e controlli UVAC.

E' stato poi possibile fare un'attenta verifica delle anagrafiche informatiche apportando le opportune variazioni e integrazioni, estendere a tutti i macelli l'inserimento puntuale dei dati in infomacelli, dedicare più tempo agli incontri e riunioni di servizio.

Un veterinario infine, che già presta servizio al 70% in Area C, a far data dal 1° maggio 2012, sarà a completa disposizione di tale area funzionale con l'obiettivo di contribuire a risolvere le carenze di personale maturate negli ultimi tempi.

1. CONTROLLO DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

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

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

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

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

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

Per il programma dei controlli si rimanda alla tabella riassuntiva.

Sono inoltre previste ispezioni nei locali di macellazione di pollame e lagomorfi fino a 500 capi/anno (ogni 12 mesi) ed in quelli con macellazioni fino a 10.000 capi (ogni 6 mesi).

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

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

Per quanto riguarda i macelli, considerata la presenza costante del Servizio, che, oltre all'ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, come per il 2011 si ritiene sufficiente una sola ispezione annuale da parte di un team ispettivo che deve comprendere il veterinario ufficiale. Tale possibilità può essere estesa anche alle altre tipologie produttive presenti nello stabilimento, indipendentemente dalla classificazione del rischio, qualora la presenza veterinaria di cui sopra dia sufficienti garanzie di igienicità.

Negli altri impianti, visti i buoni risultati conseguiti lo scorso anno, le ispezioni vengono condotte da una équipe di veterinari formata, per quelli che necessitano maggiore attenzione, dal veterinario assegnato all'impianto e da un collega di un altro distretto, per gli altri, e comunque a turno negli anni, l'équipe sarà costituita da veterinari dello stesso distretto coadiuvati, se possibile, dai convenzionati in fase di addestramento.

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

Ogni ispezione deve essere completa, comprendere tutte le verifiche previste per ogni attività effettuata e può essere svolta anche in più sedute, anche se, nella rendicontazione, deve essere conteggiata una sola volta.

In caso di sospetto o in caso di particolari emergenze, le frequenze saranno modificate secondo le necessità emerse.

Tutti gli interventi di controllo ufficiale devono essere effettuati nell'ambito del Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare e registrati sui sistemi informativi.

Eventuali ispezioni svolte per valutare la capacità dell'OSA a seguito di gravi non conformità, verranno considerate controlli supplementari e come tali a carico totale dell'imprenditore (Art. 28 Reg.882/04).

Frequenze minime previste, ispezioni e audit, secondo la classificazione del rischio dell'impianto:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	6 (bimestrale)	1 (annuale)
MEDIO ALTO	4 (trimestrale)	1 (annuale)
MEDIO BASSO	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)
BASSO	2 (semestrale)	0,5 (biennale)

La quantificazione dell'attività risultante dall'applicazione del Piano, è descritta nella tabella riassuntiva proposta dalla Regione.

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

Per quanto riguarda l'attività di audit in particolare, secondo le indicazioni del piano regionale, viene svolta ordinariamente da un Veterinario ufficiale diverso da quello assegnato all'impianto che comunque partecipa come auditor.

Come per le ispezioni, in alcuni impianti, gli audit saranno effettuati da 6 gruppi di veterinari costituiti da operatori di distretti diversi affiancati dal veterinario ufficiale ed, eventualmente, dai convenzionati e/o dai tecnici della prevenzione in fase di addestramento.

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

Sono stati previsti inoltre 5 audit integrati con la partecipazione di componenti dei tre Servizi coinvolti nello specifico gruppo di lavoro trasversale (Servizi Veterinari S.C. Area B e Area C e S.I.A.N.), che verranno svolti presso strutture produttive a competenza mista:

Nel corso degli audit vengono svolte le verifiche minime indicate dal Piano Regionale e quelle più opportune in base alla tipologia dell'impianto ed all'esito dei controlli precedenti.

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

Nel caso vengano rilevate non conformità, sia in fase di ispezione, sia nel corso di audit, queste verranno classificate tenendo conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi all'OSA, come

riassunto nella griglia contenuta nel documento PRISA 2012. Seguirà notifica scritta sulle azioni che l'OSA deve intraprendere per ovviare alle carenze utilizzando i nuovi modelli proposti.

Le spese relative alle successive ispezioni per valutare la capacità di risposta della ditta saranno a carico della stessa e verranno tariffate conformemente all'art 4 del D. L.vo 194/08.

Audit di sistema: entro il mese di agosto è previsto un audit interno di settore per verificare lo standard di operatività relativamente alle modalità di controllo delle imprese alimentari.

PREVISIONE ESECUZIONE PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE IN PRODUZIONE

1.4 ATTIVITA' DI ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI MACELLATI

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

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

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

Generalmente l'attività viene svolta dal Veterinario dipendente, attraverso una opportuna calendarizzazione e turnazione delle macellazioni; in alcuni impianti, è comunque necessario affidare i compiti di ispezione ai Veterinari convenzionati.

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

Nei macelli equini vengono eseguiti controlli per garantire che ogni animale ammesso nel locale del macello sia correttamente identificato, e, qualora non sia ragionevolmente possibile stabilirne l'identità, si procederà all'abbattimento separato e le carni saranno dichiarate non idonee al consumo umano. Eventuali irregolarità saranno prontamente comunicate al servizio competente sull'allevamento d'origine e, nel caso di animali originari da altro stato membro, all'UVAC.

Previsione numerica dell'attività di controllo delle carni degli animali macellati

L'entità delle macellazioni varia secondo tipologia di impianto e la previsione di macellazioni per l'anno 2012 è vincolata ad una eventuale ripresa dell'attività dell'impianto attualmente sospeso.

PREVISIONE MACELLAZIONI 2012 - ASL TO 4

SPECIE	ENTITA' MACELLAZIONE	TOTALE IMPIANTI DI MACELLAZIONE
BOVINI ADULTI / VITELLI	20.000	9 (+1) industriali carni rosse 1 industriale AVICOLI 2 macelli CE CONIGLI 2 artigianali (Reg. 852) AVICOLI 23 macelli ex CL carni rosse
EQUINI	1.500	
SUINI / OVICAPRINI	14.000	
AVI / CUNICOLI	950.000	
SUINI A DOMICILIO PER AUTOCONSUMO ad uso FAMILIARE	250	

PREVISIONE ESECUZIONE ATTIVITA' DI ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI MACELLATI: 100% è d'obbligo prevedere la realizzazione del 100 % del programma di ispezione dei capi macellati, in quanto attività obbligatoria a termini di legge ed inderogabile, essendo prioritario fornire risposta completa alle richieste delle imprese produttive al fine di soddisfarne i bisogni senza pregiudizio per il prosieguo della loro attività (STANDARD 100

3. PIANO DI CONTROLLO ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Viene svolta attività integrata con l'Assessorato all'Agricoltura per il controllo sull'etichettatura delle carni bovine, in applicazione delle linee guida nazionali approvate con DM 20974 del 25/2/05.

L'attività di controllo è affidata, come negli scorsi anni, ai Tecnici della Prevenzione, eventualmente coadiuvati negli impianti di produzione primaria dai Veterinari ufficiali.

Si è in attesa di indicazioni in merito all'attività 2012 delle singole ASL.

4. ATTIVITÀ STRAORDINARIA DI MONITORAGGIO PRODOTTI SCADUTI E RESI

Sono state programmate ispezioni presso 8 strutture come richiesto dal documento regionale:

Gli aspetti da valutare in fase di commercializzazione/deposito continueranno ed essere:

1. 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);
2. 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)
3. gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale. (es. alimenti alterati)
4. esistenza ed applicazione di una procedura che indichi per i resi:
 - sistemi di identificazione
 - modalità di stoccaggio
 - temperature di conservazione
 - tempi di stoccaggio
 - modalità di trasporto
 - destinatario

Lo stesso dicasi per i controlli da effettuare presso il produttore/fornitore:

1. gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti
2. gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione
3. esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi"

5. PIANI DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI

La programmazione dei campionamenti, vedasi relativa tabella, è stata redatta in base alle indicazioni regionali. In alcuni settori, in seguito ad accordi interni, campionamenti che in rapporto alla matrice erano di competenza medica sono stati affidati ai veterinari area b.

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

6.1 GESTIONE STATI DI ALLERTA ALIMENTARI

Tutti gli stati di allerta vengono gestiti in ottemperanza alle linee guida.

Previsione di espletamento: 100 % delle segnalazioni (STANDARD 100 %)

6.2 SISTEMI INFORMATIVI REGIONALI

I dati di attività continueranno ad essere inseriti nei 2 sistemi informativi, vetalimenti ed infomacelli, cercando di migliorare la puntualità e la completezza dei dati.

Sarebbero opportune alcune modifiche al sistema Vetalimenti, soprattutto per quanto riguarda l'assemblamento dei dati ai fini delle rendicontazioni annuali. I dati che risultano dalle tabelle riassuntive, numero ispezioni e audit in particolare, non corrispondono all'attività programmata.

6.3 ACCERTAMENTI SULLE ACQUE UTILIZZATE NEGLI IMPIANTI PRODUTTORI DI ALIMENTI

Nelle verifiche svolte in corso di audit, si verificherà che nelle procedure del piano di autocontrollo dell'OSA e nella relativa documentazione, sia precisato:

- se l'acqua utilizzata nell'impianto proviene totalmente da acquedotto o se viene utilizzata, anche saltuariamente, acqua di pozzo;
- se l'acqua entra come ingrediente nelle produzioni.
- Se sono state effettuate in autocontrollo le analisi previste dalle linee guida regionali

Nelle istruttorie di registrazione/ riconoscimento degli stabilimenti produttori di alimenti, verrà preventivamente acquisita la dichiarazione di idoneità all'uso dell'acqua da parte del SIAN, nel caso di impiego di acqua di pozzo.

L'idoneità all'impiego delle acque secondo il DM 31/2001 sarà ratificata dal SIAN che offre collaborazione nella risoluzione di dubbi e/o casi problemi.

6.4 Integrazione con Assessorato Agricoltura

Con l'Assessorato all'Agricoltura, se prevista, continuerà la collaborazione per il piano di sorveglianza sull'etichettatura delle carni bovine e per le verifiche ai fini autorizzativi di eventuali nuovi centri di imballaggio uova.

6.5 Controlli piano UVAC

Verranno eseguiti dai Veterinari ufficiali e dai Tecnici di prevenzione, secondo tipologia di controllo e secondo indicazioni concordate con gli uffici preposti.

In collaborazione con l'Arpa di Ivrea, se richiesti, verranno eseguiti prelievi di carne appartenente a bovini allevati nella zona del Canavese per il controllo della radioattività ambientale

Ciriè 15/05/2012

Il Direttore Area B di Coordinamento
Dr. Gianfranco Perrero
(firmato in originale)

S.C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

1. PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

Il PNAA è finalizzato alla tutela della salute umana ed animale, e garantisce un controllo sugli alimenti destinati alla alimentazione degli animali, da reddito e da affezione, secondo quanto prescritto dai reg. Ce 178/02 e 882/04.

Gli obiettivi del PNAA sono quelli di assicurare, sull'intero territorio nazionale, una omogenea e continua azione di controllo sui mangimi, in tutte le fasi di produzione, lavorazione distribuzione e impiego; assicurare che gli operatori del settore mangimi (OSM), primi responsabili della sicurezza degli stessi, si attengano alle disposizioni legislative e osservino buone pratiche di produzione.

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

Il piano aziendale della ASL TO 4 prevede nel 2012

- un audit nei mangimifici riconosciuti/registrati (sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti nel 2011 e rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che hanno manifestato maggiori carenze),
- una ispezione all'anno (in base alla valutazione del rischio escludendo la produzione primaria), finalizzate all'accertamento del mantenimento dei requisiti igienico sanitari ed abbinate eventualmente al prelievo di campioni,
- una ispezione ogni 24 mesi nei depositi e nei punti di commercializzazione e distribuzione di mangimi destinati agli animali da reddito.

Le imprese con produzione primaria registrate ai sensi del Reg. CE 183, che comprendono anche gli allevatori, saranno controllate, nell'ambito di altri accertamenti sanitari, anche per l'aspetto della produzione/impiego di prodotti destinati all'alimentazione animale.

Sarà effettuata la quota assegnata di campionamenti previsti dal PNAA, mentre la quota extra Piano stabilita dalla Regione non è ancora pervenuta, ma si prevede che sarà numericamente analoga a quella assegnata per il 2011.

Saranno inoltre eseguiti i campionamenti a seguito di allerta o di positività rilevate direttamente o segnalate da altre ASL su mangimi prodotti o commercializzati nell'ambito del territorio di nostra competenza.

Nell'ambito del PNAA saranno prese in considerazione le attività che devono essere svolte sul territorio con modalità dettate dalla Regione, e precisamente:

- Piano di monitoraggio per la profilassi della BSE
- Piano di controllo dei principi attivi e degli additivi (ammessi e non) negli alimenti per animali
- Piano di vigilanza e controllo su sostanze indesiderabili e contaminanti negli alimenti per animali (diossine, pcb, ecc...)
- Micotossine
- Metalli pesanti e contaminanti
- Controllo per Salmonella
- Piano di vigilanza sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati

Si prevede di completare l'attuazione del Piano entro la fine dell'anno.

2. PIANO BENESSERE ANIMALE

L'obbligo di verifica delle condizioni di detenzione degli animali da reddito, limitato nel passato agli allevamenti di ovaiole, suini e vitelli, comprenderà anche altre tipologie di animali: bovini da riproduzione, bovini da latte, bovini da ingrasso, equini, polli da carne e tacchini, ovaiole, conigli, ovicapri, parchi faunistici.

I sopralluoghi saranno integrati, laddove possibile, con una serie di controlli e/o campionamenti per il Piano Nazionale Alimentazione Animale o per il Piano Nazionale Residui, e con verifiche sul corretto uso del farmaco veterinario.

La tabella seguente riassume gli interventi previsti per il 2012, assegnati secondo la programmazione regionale, compresi gli interventi per le specie animali vitelli, ovaiole e suini sulla base delle novità previste per l'anno 2012 che riguardano:

- Programma ispettivo galline ovaiole (D.Lgs. 29.07.2003, n. 267: attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE)
- Allevamento in gruppo di scrofe e scrofette (D.Lgs 07.07.2011, n. 122: attuazione della Direttiva 2008/120/CE)
- Controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli (D.Lgs 01.09.1998, n. 331: attuazione della Direttiva 97/2/CE)

Specie animale	N° allevamenti Regione	N° allevamenti (% sul numero totale) da sottoporre a controllo ufficiale	N° allevamenti ASL TO 4	N° allevamenti controllo ASL TO 4
BOVINI DA CARNE > 50 capi	936	140 (15 %)	25	4
BOVINI DA LATTE > 50 capi	2.037	305 (15 %)	180	27
BOVINI MISTA > 50 capi	2.479	371 (15 %)	70	11
BUFALI	11	2 (15 %)	0	0
VITELLI	164	16 (+ 49[#]) (10 % + 30% [#])	0	0*
SUINI > 40 CAPI	1.245	125 (+ 82 [#]) (10% + 7% [#])	37	11*
OVICAPRINI > 50 CAPI	515	77 (15 %)	73	11
OVAIOLE	88	9 (+ 34 [#]) (10 % + 39% [#])	4	4*
POLLI DA CARNE	288	29 (10 %)	24	3
TACCHINI	19	3 (15 %)	4	1
STRUZZI	14	2 (15 %)	1	1
CONIGLI	208	31 (15 %)	5	1
EQUINI DA CARNE	21	3 (15 %)	0	0
PESCI	39	6 (15 %)	6	1
TOTALI	8.089	1.121	429	75

interventi per le specie animali vitelli, ovaiole e suini sulla base delle novità previste per l'anno 2012

* valore comprensivo dei interventi dedicati 2012

3. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEL LATTE ALLA STALLA

E' uno dei settori maggiormente impegnativi per il personale dell'Area C, in quanto riguarda una filiera produttiva particolarmente delicata, altamente specializzata e con problematiche di tipo sanitario ed economico-finanziario molto pesanti; basti pensare all'annosa questione delle quote latte, da anni dibattuta e mai risolta, dalla quale scaturiscono difficoltà operative e gestionali a tutti i livelli (allevamento, caseificio, associazioni agricole, servizio pubblico).

Dal punto di vista sanitario l'attività sarà rivolta alla verifica delle condizioni igienico sanitarie di tutta la filiera, dalla salute degli animali produttori fino alla vendita del latte, effettuata dall'allevatore direttamente o attraverso i distributori automatici, al conferimento del latte alle centrali o ai caseifici per il confezionamento o la trasformazione e alla vendita.

Le linee guida regionali del 12 dicembre 2011 prot. 32287/DB2002 che applicano l'Intesa Stato/Regioni n.159/CSR del 23/09/2010, per le indicazioni inerenti all'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04, permetteranno fino al 2013 conferimenti di latte anche a quelle aziende che non sono in regola, con parecchi artifici : presentazione di piani di rientro, analisi in autocontrollo, conferimenti in deroga, latte destinato a prodotti stagionati ecc... Questo comporta un incremento della attività di controllo sanitario e un moltiplicarsi di incombenze di tipo amministrativo.

Riassumendo, la situazione autorizzativa complessiva sul nostro territorio risulta la seguente :

TIPOLOGIA	N.
Aziende registrate ai sensi del REG. 2004/853/CE produttrici di latte	376
Aziende registrate ai sensi del D.M. 185/91produttrici di latte alta qualità	52
Aziende registrate produttrici latte caprino	17
Caseifici registrati ai sensi del REG. 2004/852/CE	52
Caseifici industriali riconosciuti ai sensi del REG. 2004/853/CE	13
Caseifici aziendali riconosciuti ai sensi del REG. 2004/853/CE	71
Caseifici in alpeggio riconosciuti ai sensi del REG. 2004/853/CE	59
Caseifici aziendali con latte caprino riconosciuti ai sensi del REG. 2004/853/CE	6
Laboratori taglio/confezionamento e stagionature riconosciuti ai sensi del REG. 2004/853/CE	17
Stabilimenti di prodotti composti a base di latte (gelati) registrati ai sensi del REG. 2004/852/CE	3
Depositi prodotti a base di latte	12
Distributori automatici per il latte	20
Aziende autorizzate alla vendita diretta di latte crudo d'asina	3
Centri di raccolta latte	3
Cisterne per trasporto latte	30

Si prevede di effettuare nel corso del 2012 il controllo di oltre il 20% delle aziende produttrici di latte, dando la priorità alle stalle problema, con sopralluoghi eventualmente ripetuti. I sopralluoghi saranno integrati, laddove possibile, con una serie di controlli e/o campionamenti per il Piano Nazionale Alimentazione Animale o per il Piano Nazionale Residui, e con verifiche sul corretto uso del farmaco veterinario

Negli allevamenti di bovini da latte, i controlli saranno finalizzati ad accertare i seguenti requisiti:

- stato sanitario degli animali produttori
- controllo della pulizia dei locali deposito latte e igiene della mungitura
- igiene del personale
- benessere animale.

Sui distributori automatici di latte crudo saranno eseguiti tutti i controlli annuali con prelievo di latte per la ricerca di microrganismi patogeni e aflatossine nei distributori e nelle aziende produttive, secondo piano regionale (nota regionale 3273/DB2017 dell'8 febbraio 2012).

Sarà anche effettuato il piano di controllo regionale sul latte e sui prodotti a base di latte , che prevede una serie di controlli negli impianti di lavorazione e trasformazione, oltre che i campionamenti per ricerche di tipo microbiologico e chimico, lungo la filiera produttiva ai vari livelli, dalla produzione alla vendita.

Al fine di programmare le attività di controllo negli scorsi anni si è utilizzato lo strumento introdotto con la D.D. n. 63 del 26/04/2005 per la valutazione del rischio delle imprese alimentari in linea con quanto proposto dalla Circolare del Ministero della Salute DGSAN 3/6238 del 31/05/2007.

Tuttavia per il 2012, in seguito al progetto regionale di adeguamento del controllo ufficiale di sicurezza alimentare allo standard produttivo della microimpresa, le frequenze minime previste sono state rielaborate e adattate a tali realtà produttive della filiera "latte trasformato" sulla base della tabella nella pagina seguente. Inoltre il programma minimo di campionamenti microbiologici per CSA per parametri e matrici previste dal Reg. CE/2073/05 (criteri di sicurezza alimentare), su alimenti immessi o pronti per essere immessi sul mercato è riportato nella tabella seguente.

PRODOTTO	NUMERO MINIMO 2011
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo	16
Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione	8
Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione	8
TOTALI	32

Quali azioni atte a migliorare l'efficacia dell'attività in questo settore verranno inseriti momenti formativi a carattere periodico, costante e locale destinati agli operatori del settore.

TIPOLOGIA ATTIVITA'	CATEG. RISCHIO	NUMERO ATTIVITA' ASLTO4	NUMERO ISPEZIONI 2011	NUMERO AUDIT 2011
STABILIMENTI INDUSTRIALI (> 2mil litri/anno) RICONOSCIUTI	Alto	0	0	0
	Medio alto	1	4	1
	Medio basso	4	12	2
	Basso	0	0	0
	TOTALE	5	16	3
STABILIMENTI ARTIGIANALI (< 2mil litri/anno) RICONOSCIUTI	Alto	1	4	1
	Medio alto	4	12	4
	Medio basso	1	2	1
	Basso	4	4	2
	TOTALE	10	22	8
ALPEGGI	Alto	0	0	qualora necessario
	Medio	17	6	
	Basso	25	8	
	TOTALE	42	16	
CASEIFICI ARTIGIANALI AZIENDALI RICONOSCIUTI E CASEIFICI REGISTRATI VENDITA NON SOLO PRODOTTI AZIENDALI	Alto	4	4	4
	Medio	19	14	9
	Basso	34	17	10
	TOTALE	57	35	23
STAGIONATURA TAGLIO E CONFEZIONAMENTO	Alto	0	0	0
	Medio alto	0	0	0
	Medio basso	6	18	3
	Basso	7	14	3
	TOTALE	13	22	6
TOTALI COMPLESSIVI		159	95	40

4. PIANO NAZIONALE RESIDUI

Il Piano Nazionale per la ricerca dei Residui viene annualmente presentato dal Ministero della Salute alle Regioni e da queste alle ASL, con la programmazione e le indicazioni sul numero dei campioni da effettuare

e le tipologie di animali/alimenti da sottoporre a campionamento e le molecole o i residui da ricercare. Tutti i prelievi saranno effettuati in forma ufficiale anche se le merci sottoposte a campionamento non saranno di norma sottoposte a sequestro come prevedono le linee guida regionali, tranne nel caso di prelievi effettuati a seguito di positività o sospetto.

La programmazione regionale ha indicato il numero dei campioni da effettuare da ogni singola ASL, distinguendo i prelievi da effettuare in macello e in allevamento, la tipologia di animali (specie e categoria), le molecole e i residui da ricercare.

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

Per il 2012 le attività di campionamento verranno effettuate per la parte in allevamento dall'Area C e per la parte in macello è prevista la collaborazione del personale da personale dell'area B con l'obiettivo di ridurre i costi mediante un utilizzo più efficace delle risorse di personale e di attrezzature (auto di servizio). Si prevede di completare l'attuazione del Piano entro la fine dell'anno.

5. PIANO ORAP (Monitoraggio attraverso il test istologico)

Al PNR classico è stato aggiunto un piano per la ricerca degli effetti derivati dall'uso illecito di promotori di crescita non attraverso la ricerca della molecola o dei suoi metaboliti, ma attraverso lo studio delle modificazioni istologiche che tali sostanze inducono sugli organi bersaglio (prostata, ghiandole del Bartolino, timo, ghiandole bulbo uretrali, ecc...). Si prevede di completare l'attuazione del Piano entro la fine dell'anno.

6. FARMACOVIGILANZA E FARMACOSORVEGLIANZA

In attesa del piano regionale sul potenziamento delle attività di controllo, sul corretto impiego del farmaco veterinario verranno ulteriormente potenziate alla luce delle linee guida emanate dal Ministero della salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012 trasmesse ai Servizi Veterinari delle ASL piemontesi, l'attività sul territorio per l'ASL TO 4 prevede un sopralluogo all'anno in tutti gli allevamenti autorizzati alla detenzione di scorte di medicinali veterinari e in percentuale sugli allevamenti che utilizzano medicinali veterinari; le verifiche sul corretto uso del farmaco (controllo dei registri, delle registrazioni, della corretta detenzione delle ricette ecc...) saranno eseguite contestualmente con altri controlli, sul benessere animale, sulla produzione del latte o in occasione di campionamenti per il PNR o il PNA, e in tutti i casi di segnalazione pervenute, relative a prelievi di campioni effettuati al macello su animali provenienti da allevamenti del territorio della ASL TO 4. Nel corso dei sopralluoghi effettuati presso gli allevamenti sarà costantemente data informazione agli allevatori sulla necessità di un corretto impiego del farmaco veterinario, illustrando i pericoli legati all'uso improprio dello stesso, per rischio di allergie, antibiotico resistenza e altre patologie correlate.

7. CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL REG. CE 1069/2009

Il piano prevede il controllo sui 6 impianti tecnici riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 1069/09 presenti sul territorio, che utilizzano sottoprodotti impiegati nella produzione di diverse tipologie di articoli commerciali (kit diagnostici, valvole cardiache, pellame, ecc.)

Tutti gli impianti saranno sottoposti ai controlli previsti, anche in collaborazione con il personale del servizio multizonale come indicato dalla Direzione Regionale.

E' inoltre previsto il controllo sugli impianti che producono siero di latte destinato alla alimentazione dei suini degli allevamenti registrati ai sensi del Regolamento CE 142/11

Il Direttore Serv. Vet. Area C
Dr. Giovanni Mezzano
(firmato in originale)