

# **PROGRAMMAZIONE PAISA ASL TO4 ANNO 2015**

## **Parte generale**

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

#### **SIAN**

##### *Articolazione territoriale e sedi*

Nell'ASL TO4 all'1/1/2015 c'erano due S.C. SIAN, su tre sedi (Ivrea, Settimo Torinese, Ciriè); a partire dal 28/2/2015, a seguito della messa in quiescenza del Direttore della sede di Ivrea, il Direttore del SIAN di Coordinamento Settimo/Ciriè è responsabile a scavalco anche di tale sede; all'interno del SIAN di coordinamento è presente una Struttura Semplice territoriale (S.S. SIAN Ciriè) e una Struttura Semplice "trasversale" di sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

##### *Dotazioni uffici*

Attualmente gli uffici a disposizione risultano sufficienti per la sede di Settimo (anche a fronte di un decremento del personale); insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori); sufficienti per la sede di Ciriè, che è stata ripristinata alla fine del 2014.

##### *Attrezzature*

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

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

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

Proseguirà anche nel 2015 l'attività di progressiva omogeneizzazione delle modalità di lavoro tra le sedi SIAN e tra le strutture deputate al controllo della sicurezza alimentare, in particolare attraverso:

- la prosecuzione delle attività del gruppo di lavoro interservizi "controllo ufficiale", formatosi nel 2014 allo scopo di redigere una procedura condivisa per le attività svolte in tale ambito (procedura che è attualmente operativa), che per il 2015 redigerà una procedura per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale
- se necessario, le convocazioni di riunioni di altri gruppi interservizi (come ad esempio il gruppo allerta), per l'eventuale revisione delle procedure
- riunioni "ad hoc" per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si ritiene necessario condividere scelte e decisioni
- proseguirà l'attività di integrazione tra SIAN e SVET, puntualmente descritta nei capitoli successivi.

Per quanto concerne l'utilizzo ottimale delle risorse, viste le criticità SIAN descritte alla voce "personale in organico", si è organizzata presso la sede di Ciriè una segreteria unica SIAN/SVET B (gestita da operatori SVET) per far fronte alla totale mancanza di operatori amministrativi SIAN presso tale sede. Inoltre, nella programmazione 2015, oltre alle attività svolte congiuntamente tra SIAN e SVET, si è previsto che operatori SVET B svolgessero alcune attività di

competenza SIAN (come ad esempio il controllo su depositi misti a prevalenza vegetale, su alcune gastronomie, su alcune ristorazioni) al fine di potersi avvicinare di più alle percentuali di controllo indicate dal PRISA (percentuali che già nel 2014 il SIAN non è stato in grado di garantire).

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

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

## **AREA A**

### *Articolazione territoriale e sedi:*

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

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

### *Dotazioni uffici:*

I locali a disposizione dell'area A non sono adeguati alle necessità del personale presente nei vari distretti, in particolare quelli di Ivrea e Settimo. Il personale veterinario ed amministrativo è, da poco, rientrato nei locali della sede di Ciriè abbandonata nel 2012 per problematiche strutturali

### *Attrezzature:*

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

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

## **AREA B**

### *Articolazione territoriale e sedi:*

Attualmente è presente una S.C. su quattro sedi: Ciriè, Ivrea, Settimo Torinese, Cuorgnè, (Chivasso non è più attiva da marzo 2014, per necessità di locali da parte della Direzione Generale) coperte da un Direttore che svolge anche il ruolo di Direttore del Dipartimento.

La sede di Ciriè di Via Cavour, dismessa nel corso del 2012 a seguito di problematiche strutturali e trasferita, in via provvisoria, nella sede dell'Eremo di Lanzo, è stata riaperta a fine novembre 2014.

### *Dotazioni uffici:*

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

### *Attrezzature:*

Le auto a disposizione sono n. 8 e non sono sufficienti, pur con una organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti; nel corso del 2013, da parte aziendale, è stata potenziata la rete informatica e creato un unico dominio di accesso alla rete. Questo ha permesso di creare una cartella di lavoro condivisa a cui si può accedere da tutti i computer a disposizione della S.C. Servizio Veterinario Area B.

Una situazione carente si riscontra negli impianti di macellazione per la presenza di strumenti informatici datati e obsoleti, che non permettono un corretto accesso alle Banche Dati, viste anche le variazioni dei sistemi operativi avvenute negli ultimi anni. Nel corso del 2015 verrà chiesto l'acquisto di dotazioni informatiche da utilizzare presso i

macelli.

### AREA C

#### Articolazione territoriale e sedi

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

#### Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti; si auspica nel corso del 2015 l'assegnazione di alcuni ulteriori locali.

#### Attrezzature

Le auto a disposizione sono n. 5 ma, poiché una non è più utilizzabile, i mezzi sono insufficienti. Si sottolinea inoltre come, benché sia stata rivista l'organizzazione e la gestione del parco auto del Dipartimento di Prevenzione, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio, la polverizzazione delle attività sul territorio rende molto difficile la gestione delle auto di servizio.

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

## Personale in organico 2015 (Country profile, profili professionali, compiti assegnati, variazioni dal 2014)

### S.C. SIAN – situazione al 1/1/2015

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione
<b>Direttori</b>	1 Direttore Sede di Ciriè e Settimo - Coord – dedicato per il 40% alla Direzione Integrata della Prevenzione 1 Direttore Sede di Ivrea* (Coordinatore referenti Allerta)	2	0	1,5
<b>Dirigenti medici/Biologi</b>	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	5,8
<b>Tecnici della Prevenzione</b>	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo (e micologo) 2 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno coordinatore del sistema informativo acque e micologo e uno micologo)	10	0	9,5
<b>Dietisti</b>	2 dietisti	2	0	0

<b>Amministrativi</b>	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè* 2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	6	0	5,4
-----------------------	---	---	---	-----

\* nel corso del primo semestre 2015 sono andati in pensione il Direttore della sede di Ivrea e i due amministrativi della sede di Ciriè, per i quali non è prevista al momento alcuna sostituzione

### AREA A - S.C. SANITA' ANIMALE - situazione al 01/01/2015

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
<b>Direttori</b>	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5
<b>Dirigenti medici</b>	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Servizio veterinario Area A Chivasso 1 Dirigente veterinario Responsabile S.S. Anagrafe bestiame 19 Dirigenti veterinari Sede Cuornè 5 Dirigenti veterinari Sede Settimo (1 part time al 60%) 11 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo/Ciriè (1 part time al 40%)	27	5 (77 ore settimanali)	19
<b>Tecnici della Prevenzione</b>	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C al 70%)	3	0	0,8
<b>Amministrativi/Commissari/O.S.S.</b>	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Settimo/Chivasso 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 5 Amministrativi Sede Ivrea/Cuornè	15	0	7,5

Note:

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

### AREA B - situazione al 01/01/2015

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
<b>Direttore</b>	Direttore S. C. Area B e Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL TO 4	1	0	0.4
<b>Dirigenti Veterinari</b>	<b>Sede di Ciriè</b> 1 Dirigente con funzione di coordinamento Referente per l'ASL TO 4: filiera commercializzazione, ristorazione	12		12 100%

	<p>collettiva, MTA, gruppo di lavoro audit su OSA;  Responsabilità locali: etichettatura carni bovine, gestione vigilanza, riconoscimenti, informatizzazione, comunicazione, veterinari convenzionati.  1 Dirigente con Responsabilità locali: import-export, piani UVAC, sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, miele.  1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: aree mercatali ASL TO 4;  Responsabilità locali: filiera carni rosse di ungulati, lavorazione e trasformazione carni, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, protezione animali al macello</p> <p><b>Sede Settimo T.se</b>  1 Dirigente con funzione di coordinamento Responsabile SSD NIV  Referente per l'ASL TO 4: filiera carni bianche, uova e ovoprodotti, audit di sistema;  Responsabile scientifico benessere Animale;  Responsabilità locali: commercializzazione, DIA, audit sull'OSA, gestione vigilanza, aree mercatali, miele  1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: sistema di allerta, informatizzazione, filiera macellazione e sezionamento carni rosse;  Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, riconoscimenti comunitari, protezione animali al macello, filiera lavorazione e trasformazione carni.  1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: gestione piani di monitoraggio UVAC, etichettatura carni bovine  Responsabilità locali: filiera prodotti della pesca  1 Dirigente assegnato al 100% all'Area C</p> <p><b>Sede di Ivrea</b>  1 Dirigente con funzione di coordinamento Referente per l'ASL TO 4: filiera lavorazione e trasformazione carni, riconoscimenti comunitari, miele  Responsabilità locali: commercializzazione, istruttorie DIA, audit sull'OSA, etichettatura carni bovine, import-export, piano ORAP e TSE, gestione Vigilanza, aree mercatali  1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: comunicazione, veterinari convenzionati  Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, piano residui impianti di macellazione  1 Dirigente con Responsabilità locali: filiera carni rosse di ungulati;  1 Dirigente in congedo dal 1/12/2014 al 1/12/2016);  1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: protezione animali al macello  Responsabilità locali: filiera carni bianche,</p>			
--	---	--	--	--

	uova, ovoprodotti; 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: filiera prodotti della pesca Responsabilità locali: sistema di allerta alimentare.			
<b>Veterinari Convenzionati</b>	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo (ok) 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo (ok) 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	8 100%
<b>Tecnici della Prevenzione</b>	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo (ok) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (30%) 2 Tecnici Sede Ivrea	6,3	0	6,3
<b>Amministrativi</b>	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 1 assistente amministrativo Sede Settimo(ok) 1,5 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4,5	0	4,5

Dal mese di marzo è assente per malattia il Direttore di S.C. (data presumibile di rientro novembre 2015); attualmente il suo posto è coperto dal Vicario; questo comporta riduzione del personale di fatto impegnato sul territorio nell'attività di controllo ufficiale.

Come negli anni precedenti un dirigente veterinario viene assegnato al 100% all'Area C.

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

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

Un dirigente medico veterinario, un tecnico della prevenzione ed un amministrativo usufruiranno dei permessi derivanti dalla Legge 104/92.

### Area C – situazione al 01/01/2015

<b>Figura professionale</b>	<b>Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)</b>	<b>N. totale personale dipendente</b>	<b>n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione</b>	<b>Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) <sup>(1)</sup></b>
<b>Direttori</b>	1 Direttore Sede di Cuornè, Lanzo Torinese e Settimo Torinese	1	0	0,7 (70%)
<b>Dirigenti veterinari</b>	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo Torinese 4 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo Torinese <sup>(2)</sup> 2 Dirigenti medici veterinari Sede Cuornè 2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo Torinese	9	0	6 (67%)
<b>Tecnici della Prevenzione</b>	1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo 1 Tecnico Sede Cuornè 1 Tecnico Sede Lanzo Torinese 1 Tecnico Sede Settimo Torinese <sup>(3)</sup>	4	0	2,5 (62%)
<b>Amministrativi</b>	1 assistente amministrativo Sede Lanzo	3	0	1,5 (50%)

	Torinese <sup>(4)</sup> 1 assistente amministrativo Sede Cuornè 1 assistente amministrativo Sede Settimo Torinese <sup>(4)</sup>			
--	--	--	--	--

Note:

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

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

(3) per quanto riguarda i Tecnici della prevenzione la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore a quella delle altre figure professionali, in quanto un tecnico è part-time al 70%

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

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

Ai fini della comunicazione con il pubblico, si mantiene attivo e aggiornato sul sito aziendale un canale informativo per la cittadinanza, predisposto in rete con la collaborazione e il supporto dell'Ufficio Comunicazione aziendale, che porta a conoscenza della popolazione l'attività svolta, in applicazione del Piano locale di Sicurezza Alimentare, dai Servizi preposti al controllo ufficiale.

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

Pertanto, anche quest'anno verrà pubblicata sul sito dell'ASL TO 4 la programmazione del PAISA nel contesto del Piano Locale della Prevenzione (PLP).

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

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

I dati verranno aggiornati, se necessario, ed eventualmente integrati in base alle indicazioni aziendali.

Nel corso del 2015 proseguiranno gli incontri svolti dal Servizio Veterinario Area C di approfondimento sull'igiene delle produzioni nei caseifici aziendali, in collaborazione con IZS Torino, APA Torino, Coldiretti e Agenform di Moretta, laboratorio Camera di Commercio, durante i quali verranno illustrati i risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente ed individuati i punti deboli della filiera.

Per l'anno in corso si tiene altresì in considerazione la possibilità di organizzare eventuali altri incontri informativi di comunicazione, qualora si renda opportuno utilizzare la forma residenziale per la divulgazione di notizie relative a tematiche inerenti il PAISA o se ne ravveda l'esigenza in base a specifiche richieste o segnalazioni esterne.

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

Nell'ambito del progetto regionale "Con meno sale la salute sale" sono previste attività di formazione organizzate in collaborazione con l'Associazione Panificatori e rivolte ai panificatori aderenti all'intesa che comporta l'impegno a produrre pane a ridotto contenuto di sale ed a fornire materiali informativi alla popolazione, nonché momenti di confronto con i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta in

collaborazione con i Distretti e le Strutture Complesse di Nefrologia e Dialisi (meglio descritte nel capitolo relativo all'area funzionale Nutrizione e nello specifico capitolo del PLP, azione 2.3.1.).

I report delle sorveglianze nutrizionali OKkio alla salute e HBSC verranno pubblicizzati tramite il sito aziendale ed altri canali di comunicazione.

## **LA FORMAZIONE**

Oltre agli obiettivi Regionali, recepiti a livello locale con l'organizzazione di un'iniziativa di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali, dal titolo "Sistema rapido di allerta: inquadramento, valutazione e gestione del rischio", a livello locale è stato organizzato un ulteriore evento formativo per gli operatori TPALL e Dirigenti medici e veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO 4. Il corso, dal titolo "Progetto di miglioramento dell'Integrazione Intradipartimentale", ha come obiettivo l'integrazione tra il personale dei vari servizi nelle attività di "Controllo Ufficiale".

È stato inoltre programmato un corso di aggiornamento per i micologi, aperto anche agli operatori dell'ASL TO5 (coi quali si organizza la reperibilità micologica sovrazonale nei mesi di maggior crescita fungina), relativo alla gestione delle intossicazioni da funghi e alle tecniche microscopiche di riconoscimento fungino.

## **STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE**

Proseguirà, all'interno di ogni servizio, la valutazione degli elementi di conformità allo standard, in applicazione dell'Accordo Rep. Atti n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013; verranno pertanto aggiornate le schede di autovalutazione.

## **AUDIT interni**

Il Responsabile del programma Audit, valutato quanto discusso in ambito della riunione del gruppo Sicurezza Alimentare, indetta per la programmazione Pansa, e sentiti alcuni componenti del Gruppo aziendale "Audit di sistema" presenti alla riunione stessa, programmerà per il 2015 un Audit interno per la S.C. di Sanità animale per verificarne l'organizzazione generale nei controlli ufficiali di settore ed in particolare nella gestione delle anagrafi zootecniche, privilegiando quegli aspetti trasversali che coinvolgono le altre strutture veterinarie.

## **GESTIONE ALLERTE-EMERGENZE-MTA**

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

I servizi veterinari manterranno aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza. (vedi PLP programmazione 2015).

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

Nel corso del 2014 è stata riorganizzata la reperibilità a livello Dipartimentale. Per le S.C. SIAN e Servizi Veterinari i turni sono coperti da personale non appartenente ad altre strutture esterne ai servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare.



# Il controllo ufficiale degli Alimenti

## LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

Secondo disposizioni regionali, per l'anno 2015 verranno individuate, nell'ambito del SIAN e dei Servizi Veterinari, 2-3 figure che saranno incaricate di svolgere i controlli sui laboratori analisi di autocontrollo e che, pertanto, parteciperanno ad uno specifico evento formativo sull'argomento.

Si privilegerà nella scelta il personale che ha già operato in ambito di laboratori e/o il personale con competenza acquisita nel settore di audit di sistema.

## CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

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

### Obiettivi ASL:

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

	<b>Campioni programmati (chimici+microbiologici)</b>	<b>Campioni eseguiti</b>
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1900	
Indice di potabilità acquedotti pubblici		

<b>Controllo cassette acqua*</b>	Controlli programmati: 20	
----------------------------------	---------------------------	--

\* **Commenti:** anche per il 2015 il controllo prevedrà, oltre al campionamento, anche l'ispezione dell'impianto e la verifica del piano di autocontrollo. Per i già più volte segnalati problemi di depauperamento progressivo di personale, non è possibile rispettare pienamente le percentuali di controllo indicate nel PRISA 2015; per quest'anno si è mantenuto lo stesso numero di controlli programmati e svolti nel 2014

### Controlli mirati del parametro Piombo su utenze privilegiate

Si provvederà ad effettuare il controllo del parametro piombo presso le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali.

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

## ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Si svolgeranno le attività come da programmazione regionale PRISA; nella previsione di sopralluoghi si è ipotizzato che l'azienda sia a basso rischio, quindi sono previsti due sopralluoghi/anno

## ADDITIVI AROMI ENZIMI

<b>Additivi aromi enzimi</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	33%	8 (compresi depositi)	3		SIAN

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

Nel corso della revisione della procedura dipartimentale "Controllo Ufficiale", prevista entro il 2015, si valuterà la possibilità di inserire nella "Relazione a seguito di controllo ufficiale (Art. 9 Reg. CE 882/04)" una ulteriore voce che richiami il controllo su Additivi, Aromi, Enzimi.

## ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

<b>Alimenti particolari e integratori alimentari</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	35%	7	2		SIAN

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

<b>Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	20%	15 produttori 13 depositi	3 + 3 (3 ispezioni, 3 audit)		SIAN

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

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

\*nell'ASL TO4 gli stabilimenti industriali di una certa rilevanza produttiva sono solo due

Il monitoraggio si svolgerà nei seguenti ambiti:

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

## PRODUZIONE PRIMARIA

Rientrano tutti i produttori primari sia di vegetali sia di animali, obiettivo è garantire la salute delle piante e degli animali per avere materie prime idonee al consumo alimentare.

Non si controlla solo il rischio legato ad errori di gestione da parte degli addetti ai lavori, ma anche l'impatto che l'ambiente può avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di animai e piante con il controllo anche dei farmaci o dei fitofarmaci utilizzati in zootecnia e in agricoltura. Sono stati ricompresi anche l'alimentazione degli animali produttori di alimenti, il benessere animale, i residui di sostanze indesiderate (farmacologiche e no), la produzione del latte, del miele e delle uova e le altre attività svolte sul luogo di produzione.

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede che i controlli siano effettuati su tutta la filiera alimentare e la disponibilità di sistemi anagrafici informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili, è prerequisite indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

## Produzioni vegetali

<b>Produzione primaria</b>	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
233	10*		SIAN

\* come da indicazioni sulle linee operative regionali controllo utilizzo fitosanitari

## CONTROLLO DELLA VENDITA E DELL'USO DI PRODOTTI FITOSANITARI

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

## OLI DI OLIVA

Nell'ASL TO4 ci sono due frantoi gestiti da piccole cooperative di produttori di olio (soprattutto per autoconsumo) e un produttore di olio al dettaglio; non ci sono depositi all'ingrosso di solo olio, né confezionatori.

Si prevede per il 2015 di svolgere il controllo ufficiale delle imprese di cui sopra (conteggiate nella tabella riassuntiva dei controlli alla voce "produttori al dettaglio"), provvedendo altresì, se possibile, ad effettuare un campionamento (le quantità di olio prodotte dal nostro produttore sono molto esigue). Un secondo campione sarà fatto presso depositi o grandi utilizzatori.

## MICOLOGIA

Verranno garantite le attività indicate dal PRISA:

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

Per quanto concerne il punto 5, anche nel 2015 verrà organizzata con l'ASL TO5 nei mesi di settembre, ottobre, novembre, una reperibilità micologica sovrarazionale per la consulenza agli ospedali siti nel territorio delle due ASL, svolta da micologi esperti nella determinazione microscopica del materiale fungino.

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

## PRODUZIONI ANIMALI

### SANITA' ANIMALE

#### Identificazione e registrazione degli animali

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

#### Piani di eradicazione controlli delle malattie negli allevamenti

<b>Malattie infettive</b>					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC:allevamenti riproduzione n° 1692	100%	<b>1692</b>			SVET A
BRC: allevamenti riproduzione n° 1692	25%	<b>395</b>			SVET A
LBE: allevamenti riproduzione n° 1692	24%	<b>395</b>			SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 46	100%	<b>460</b>			SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	<b>87</b>			SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n° 1022	100%	<b>1040</b>			SVET A
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	<b>0</b>			SVET A
Brucellosi ovicaprina: allevamenti n° 1596	100% aziende sorteggiate da OE	<b>266</b>			SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	<b>37</b>			SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina	100% aziende da riproduzione e 300	<b>32</b>			SVET A

classica: allevamenti riproduzione n° 29	aziende ingrasso				
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	<b>32</b>			SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende con prescrizioni	<b>5</b>			SVET A

### **Sorveglianza sulle zoonosi**

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	<b>22</b>			SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	<b>17</b>			SVET A
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini	<b>520</b>			SVET A
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	<b>25</b>			SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	<b>16</b>			SVET A
SEV e NEI	100% aziende da sottoporre a monitoraggio	<b>28</b>			SVET A

### **Controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e benessere animali**

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

### **Audit in allevamento**

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

## **IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

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

<b>Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
5500	Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 3%) (*)	165		SVETC

(\*) I criteri generali e gli indicatori da prendere in considerazione per gli interventi di farmacovigilanza sulla distribuzione e sull'impiego dei medicinali veterinari, in linea con le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012, sono in via di formalizzazione e conseguentemente questo dato potrà essere modificato in corso d'opera

<b>Aziende produzione latte</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
380	20% (ma 100% per aziende produttrici di latte alta qualità di latte venduto attraverso distributori di latte crudo)	107		SVETC

<b>Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende (*)</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini > 50 capi n. 384	15%	50		SVETC
Allevamenti ovini + caprini > 50 capi n. 84	15%	13		
Allevamenti suini > 40 capi n. 39	10%	4		SVETC
Allevamenti avicoli n. 27	10 %	7		
Altri allevamenti n. 18	15 %	2		

(\*) Ai presenti controlli vanno aggiunti quelli previsti dal "piano colostratura" riguardante i vitelli appartenenti ad aziende con indirizzo produttivo "latte" di cui non è ancora pervenuto il dettaglio.

## **Igiene degli alimenti di origine animale (SVETB)**

<b>Benessere al trasporto e alla macellazione</b>		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>73</b>		SVETB

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

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

## TRASFORMAZIONE

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

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

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

## Audit

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

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

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto		Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015			SVETC
Medio alto					
Medio basso	10		5		
Basso	63		21		
Alpeggi	23	(*)	0		

(\*) la tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015 prevede l'audit solo "qualora necessario" e conseguentemente non sono programmati e verranno rendicontati solo qualora effettuati



## Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	*Bimestrale (esclusi i macelli)	<b>0</b>		SVETB
Medio alto	2	*Trimestrale (esclusi i macelli)	<b>8</b>		
Medio basso	11	*Quadrimestrale (esclusi i macelli)	<b>19</b>		
Basso	47*	*Semestrale (esclusi i macelli)	<b>66</b>		

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

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto		Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015 ogni 3 stagioni			SVETC
Medio alto					
Medio basso	10		20		
Basso	63		32		
Alpeggi	23		8		

### Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	31	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2015	3		SVETC
ispezioni	31		9		

### Sottoprodotti di o.a.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						SVETC
Medio						
Basso	11	11		3		

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						SVETC
Medio						
Basso	6	12		2		

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

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
18		SVETA SVETB SVETC

### Commercio e ristorazione

#### CONTROLLO NELLE IMPRESE AL DETTAGLIO (produzione, preparazione, somministrazione e vendita)

#### GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

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

\*Il numero delle attività presenti sul territorio è stato estrapolato dal sistema informativo SIANPIEMONTE; si precisa che alcune voci ed alcuni campi specifici non sono sovrapponibili tra le registrazioni eseguite dal SIAN e quelle eseguite da SVETB e SVETC, pertanto il numero dei controlli programmati potrà subire una variazione a seguito dello stato di adeguamento dei sistemi informativi/informatici e l'adeguamento delle anagrafiche gestite dalle Autorità competenti alla "Masterlist regolamento CE 852/2004", previsto a livello Regionale.

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

*\*Depositi e distribuzione ingrosso di competenza SIAN: vedi tabella pertinenza SIAN*

## ***PERTINENZA SIAN***

Macrocategorie	Produttori primari (prod vegetali censiti su S.I.)	Produttori e confezion. Ingrosso (escluso MOCA, additivi, acque minerali e al. Particolare)	Distribuz. Ingrosso (vegetali e misti a prevalenza vegetale)	Distribuz. Dettaglio (escluse grandi e medie strutture)	Ristoraz. pubblica	Ristoraz. collettiva	Produttori e confezion. dettaglio
Unità (su attività prevalente SIAN)	233	129	106 + 24 = 130	1127	2487	756 (di cui 348 solo somministrazione e 408 produzione)	924
INDICE DI COPERTURA ANNUALE DELLE IMPRESE PREVISTO DA PRISA	/	30%	20%	5%	20%	30%	20%
INDICE DI COPERTURA ANNUALE PREVISTO NEL PAISA	/	30%	20%	2%	15%	30% su produzione, 40% su centri cottura (= 125); 4% su somministrazione = 14	16%
NUMERO DI ISPEZIONI PROGRAMMATE	10	39	26	23	373	139	150
NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI							

## **OSSERVAZIONI E COMMENTI SIAN**

Il progressivo depauperamento di personale di vigilanza, ridottosi di quasi il 40% negli ultimi anni, rende impossibile il pieno rispetto delle percentuali di controllo indicate nel PRISA (come già accaduto nel 2014). Inoltre la perdita dei due amministrativi della sede di Ciriè e del Direttore della sede di Ivrea ha richiesto e richiede riorganizzazioni che possono riflettersi anche sulle attività di vigilanza. Nell'ottica di collaborazione e integrazione che da sempre contraddistingue i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare di questa ASL, per alcune attività di vigilanza ci sarà il supporto dei TPALL del servizio Veterinario; ciò nonostante, il numero di controlli risultante dall'applicazione delle percentuali indicate dal PRISA per il 2015 (molto più elevato rispetto a quello risultante nei PRISA precedenti) non è realisticamente raggiungibile.

La programmazione SIAN è stata fatta prendendo come base il numero di controlli programmati nel 2014 (nonostante la perdita di tre operatori nel 2015 che, come già detto sopra, incide sulla complessiva produttività del servizio). A questi sono stati aggiunti il numero di controlli che verranno svolti dal servizio veterinario sulle ditte di competenza SIAN. Per quanto concerne la distribuzione dei controlli, si sono mantenute le percentuali indicate dal PRISA sulle macrocategorie soggette al D. Lgs 194 e, all'interno delle altre macrocategorie, sulle attività prevalenti potenzialmente più "a rischio": ristorazione collettiva (produzione), ristorazione pubblica tipologia 3 e 4, gastronomie e pasticcerie al dettaglio, produzione di conserve vegetali, gelaterie.

## CRITICITÀ SISTEMA INFORMATIVO

Attualmente il sistema informativo non permette più l'estrapolazione delle attività prevalenti; ciò crea delle significative criticità nel conteggio del numero di unità censite e conseguentemente nel numero di unità da sottoporre a controllo: infatti, nel caso di unità che svolgano più attività nell'ambito della stessa macrocategoria (come ad esempio un produttore al dettaglio che faccia pasticceria, panificazione e gastronomia), le medesime vengono conteggiate in tutte le sottocategorie di attività; nell'esempio di cui sopra, l'unità citata esce nel conteggi delle tre sottocategorie. Per evitare questo problema, i conteggi delle unità appartenenti alle sottocategorie devono essere fatti "a mano", con l'ovvio rischio di fare errori e con una grande perdita di tempo.

Si riporta di seguito il "censimento" delle ditte di pertinenza SIAN evinte con il sistema sopradescritto (per le differenze tra i conteggi confrontare il "TOTALE" con il "Σ")

### CENSIMENTO

MACRO CATEGORIA (ATTIVITA' PREVALENTE)	SOTTOCATEGORIE	CENSIMENTO "MANUALE" AL 02.07.2015 ESCLUSE ATTIVITA' SVET
<b>PRODUTTORI INGROSSO</b>	<b>TOTALE ESCLUSO MOCA E RICONOSCIUTI</b>	<b>129</b>
<b>MOCA</b>	PRODUTTORI + DEPOSITI	28 (15+13)
<b>PRODUTTORI AL DETTAGLIO (NB problemi con attività prevalente)</b>	<b>TOTALE</b>	<b>924</b>
	PANETTERIE	413
	PRODOTTI DOLCIARI	34
	PASTICCERIE	178
	GELATERIE	181
	CONSERVE	14
	VINI	34
	GASTRONOMIE	172 (di cui 29 macell)
	PASTIFICI	27 (di cui 3 macell e 17 attività con gastronomie)
	MOLINI	1
	ALTRO	89 (di cui 12 macell)
	PIZZA D'ASPORTO	168
	PRODUTTORI OLIO D'OLIVA	3
		<b>Σ 1314</b>
<b>RISTORAZIONE PUBBLICA (NB problemi con attività prevalente)</b>	<b>TOTALE</b>	<b>2487</b>
	TIPOLOGIA 1	664

	TIPOLOGIA 2	375
	TIPOLOGIA 3	289
	TIPOLOGIA 4	1078
	AGRITURISMO	68
	RIFUGI	8
	NON CLASSIFICATO	162
	CATERING	4
		<b>Σ 2648</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA (NB problemi con attività prevalente)</b>	<b>TOTALE</b>	<b>756</b>
	AZIENDALE	81
	SCOLASTICA	211
	ASSISTENZIALE	128
	CENTRI COTTURA	26
	SOMMINISTRAZIONI	348
	ALTRO	32
		<b>Σ 826</b>
<b>COMMERCIO AL DETTAGLIO (NB problemi con attività prevalente)</b>	<b>TOTALE</b>	<b>1548 (di cui 253 macell)</b>
	VICINATO	1127
	MEDIE STRUTTURE	136
	GRANDI STRUTTURE	14
	CASSETTE ACQUA	111
	ERBORISTERIE	34
<b>DEPOSITI INGROSSO</b>	<b>TOTALE</b>	<b>130</b>
	SOLO VEGETALI	106
	MISTI PRELAVENZA VEGET	24
<b>PRODUTTORI PRIMARI</b>	<b>TOTALE</b>	<b>247</b>
	PROD. VEGETALI	233
<b>FITOSANITARI</b>	<b>TOTALE</b>	<b>85</b>
<b>STABILIM. E depositi ADDITIVI</b>	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>
<b>ALIMENT. PARTICOLARE</b>	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>

<b>ACQUE MINERALI</b>		<b>1</b>
-----------------------	--	----------

### **PERTINENZA SVET**

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

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

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

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

## ESERCIZI SU AREE PUBBLICHE

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

### Priorità SIAN (come da indicazioni PRISA)

- Filiera dell'olio di oliva: vedasi paragrafo specifico
- Imprese di produzione e deposito all'ingrosso: è stata mantenuta la percentuale indicata da codesta Regione
- Ristorazione scolastica e in particolare centri di cottura: nella programmazione sopradescritta è stata mantenuta la percentuale indicata da codesta regione per i punti di preparazione alimenti nella ristorazione collettiva; per i centri di cottura la percentuale di controllo applicata è stata del 40%
- Ristorazione etnica con particolare riferimento alla preparazione/somministrazione pesce crudo: si veda sopra la descrizione della collaborazione con SVet B che vicaria il SIAN nel controllo di alcuni ristoranti/ gastronomie, con particolare riferimento alla preparazione di pesce crudo
- Expo 2015: le attività programmate nel 2014 (controllo aeroporti, stazioni ferroviarie, autogrill e ristorazioni in luoghi di particolare interesse turistico - Residenza Sabauda Agliè, Castello di Masino) sono state svolte. Per il 2015 si prevede l'eventuale ricontrollo di strutture in cui sono state riscontrate non conformità
- Controlli in vigilanza incrociata: si prevede il controllo delle mense ospedaliere non controllate nel 2014, precisando che, essendo punti di sola somministrazione, non verrà utilizzato lo strumento dell'AUDIT
- Verifica della presenza/disponibilità di sale iodato nelle mense e nei negozi di vendita: per quanto concerne le mense collettive, è ormai prassi consolidata che nel corso dei sopralluoghi nutrizionali si verifichi, tra l'altro, anche l'impiego di sale iodato, informazione che viene indicata sul verbale di sopralluogo; per quanto concerne i negozi di vendita (in particolare la GDO), visto il periodo in cui si sta svolgendo la programmazione, parecchi sopralluoghi sono già stati fatti senza dare specifico riscontro nella relazione ex art. 9 del controllo sulla presenza di sale iodato

<b>Deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>113</b>	<b>Non definite dal P.R.I.S.A (scelta aziendale 25%)</b>	<b>28</b>		SVETC

<b>Deposito e vendita farmaci veterinari (grossisti e farmacie con elevata attività di vendita di farmaci veterinari)</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>2</b>		SVETC

<b>Etichettatura carni bovine</b>								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Totale
N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	
<b>27</b>		<b>3</b>		<b>4</b>		<b>1</b>		

## Attività integrate

### Integrazione tra S.C. Veterinarie

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

- esecuzione di ispezione presso macelli siti in località disagiate, espletamento della visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare;
- esecuzione visite ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza;
- prelievo per esame trichinoscopico in cinghiali cacciati (piano selvatici);
- macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda (VETA e VETC), in quanto, molte volte i veterinari di area B sono impossibilitati ad abbandonare le macellazioni in corso;
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe locale dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine;
- riscontro di patologie oggetto di segnalazione in sede di macellazione e misure di controllo per zoonosi, malattie diffuse, piani di emergenza; vigilanza sulle zoonosi secondo protocollo SISP/Area A;
- controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello: fanno parte dei compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione VETC;
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione: in applicazione del PNR, vengono effettuati da operatori di VETC per quanto riguarda gli allevamenti e con parziale collaborazione dai colleghi di VETB (solo nel territorio della ex 9) nei macelli. In caso di sospetto di trattamenti illeciti interviene direttamente nell'esecuzione dei controlli il Veterinario ispettore del macello, segnalando le informazioni al VETC per i successivi adempimenti;
- collaborazione per l'espletamento del Piano ORAP presso i macelli di riferimento, attraverso la valutazione delle alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio di bovini macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori di crescita e l'esecuzione dei campioni previsti dal Piano: 11 campioni complessivi;
- attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte, ove viene previsto l'intervento di un solo operatore per una migliore razionalizzazione degli interventi, così come per quanto riguarda l'attività di campionamento;
- programmi di controllo dell'anagrafe del bestiame al macello e negli allevamenti: risoluzione non conformità segnalate attraverso controlli crociati anagrafe locale VETA/BDN/infomacelli/registri di macellazione;
- sopralluoghi conseguenti ad esposti e audit in allevamento: VETA/VETC;
- scambi UVAC VETA/VETB/VETC;



## **Integrazione SIAN/ SERVIZI VETERINARI**

Viene prevista attività congiunta o coordinata tra Servizi Veterinari 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, ristorazione pubblica, ristorazione collettiva inclusi le mense delle strutture dell'ASL TO 2 soggette a vigilanza incrociata;
- pareri congiunti per istruttorie di pratiche edilizie relative a imprese alimentari di competenza mista;
- pareri congiunti su capitolati per la ristorazione collettiva
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA);
- attività di vigilanza sulle aree mercatali
- attività di campionamento: è stato adottato lo schema proposto dalla Regione con una suddivisione concordata fra i Servizi.
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP ( zoonosi, igiene)
- attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari

Nel 2015, a causa delle persistenti criticità della S.C. SIAN, sono programmate attività vicarianti di SVET B su gastronomie, depositi prevalentemente vegetali, ristorazione pubblica.

A seguito della messa in quiescenza dei due operatori amministrativi della sede SIAN di Ciriè, per i quali non è prevista al momento sostituzione, le attività presso la sede suddetta hanno dovuto essere riorganizzate prevedendo, tra l'altro, l'unificazione delle segreterie SIAN/SVET B, che vengono gestite da personale amministrativo SVET B.

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

È in programma per il 2015 la revisione della **procedura integrata** "Attività di Controllo Ufficiale", da parte del gruppo di lavoro Governance – Controllo Ufficiale. Lo stesso gruppo si occuperà della redazione di nuova procedura relativa all'efficacia dei controlli, come da piano relativo ad interventi correttivi e preventivi, presentato alla Regione a seguito delle raccomandazioni Audit del 4 giugno 2014.

Alle S.S.S.D.D.NIV è stata assegnata la revisione della "Procedura Terzietà" implementando le istruzioni operative in materia di conflitto d'interesse anche alla luce del "pacchetto anticorruzione".

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

Per quanto riguarda gli audit integrati sull'O.S.A. è stato incaricato il gruppo aziendale audit di programmare gli interventi da effettuare congiuntamente sulle imprese a competenza mista.

Nel 2015 verranno effettuati almeno 3 audit a competenza SVETB e SVETC ed un audit a competenza SIAN – SVETB (vedi scheda sottostante riportante le attività svolte congiuntamente)

Quali **settori di attività gestiti da Servizi diversi da quello titolare della competenza (attività vicarianti)**, come previsto dal PRISA 2015, sono stati individuati:

- controlli sul benessere animale alla macellazione ed al trasporto: SVETB vicaria SVETC;
- campionamenti piano nazionale residui (solo ex 9) e piano ORAP: SVETB vicaria SVETC;
- vigilanza su gastronomie annesse a macellerie/pescherie: SVETB vicaria SIAN;
- controlli su stabilimenti di produzione riconosciuti: SVETB e SVETC si vicariano.
- controlli su stabilimenti riconosciuti con annessi depositi alimenti non di origine animale: SVETB e SVETC vicariano SIAN.
- controlli su aree mercatali: SVETB e SIAN si vicariano.
- Controlli su alcune ristorazioni pubbliche, gastronomie, depositi all'ingrosso prevalentemente vegetali: SVET B vicaria SIAN

Di seguito si riportano le attività svolte congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse.

<b>Tipologia di impresa alimentare</b>	Servizi coinvolti	Controlli programmati 2015	Controlli effettuati
CENTRI DI COTTURA	<b>SIAN – SVETB –</b>	<b>2 ISPEZIONI</b>	
IPERMERCATI - DISCOUNT – SUPERMERCATI – CENTRI COMMERCIALI	<b>SIAN – SVETB</b>	<b>1 AUDIT 3 ISPEZIONI SU IPERMERCATI</b>	
AREE MERCATALI	<b>SIAN – SVETB – SVETC</b>	<b>12</b>	
DEPOSITO CON RICONOSCIMENTO SVET IMPIANTI CON RICONOSCIMENTO SVETB - SVETC	<b>SVETB – SVETC</b>	<b>3 AUDIT 3 ISPEZIONI</b>	
DEPOSITO ALL'INGROSSO FRIGORIFERO	<b>SIAN – SVETB</b>	<b>1 ISPEZIONE</b>	
RISTORAZIONE PUBBLICA	<b>SIAN – SVETB</b>	<b>3 ISPEZIONI</b>	
AUDIT ALLEVAMENTI	<b>SVETA – SVETC</b>	<b>3</b>	

## Campionamenti

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

Per quanto riguarda la programmazione 2015, nel comparto alimenti, non è stata prevista una distribuzione dei campioni tra area medica ed area veterinaria. Per tale ragione si riportano due tabelle riepilogative dell'attività prevista e svolta relativamente al rischio microbiologico e chimico.

<b>Microbiologici</b> (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
192 + campioni cassette acqua		SIAN SVET B SVET C

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

**NB:** Ai campionamenti vanno aggiunti i campioni del piano di monitoraggio, non ancora pervenuto, che prevede ricerche di **fosfatasi alcalina**, che prevede il prelievo di campioni presso stabilimenti di trasformazione, caseifici aziendali e agri-gelaterie, e i campioni per la ricerca dei **sali quaternari** di ammonio nel latte trattato termicamente. [SVET C]

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

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

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

<b>Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo</b>		
<b>N° campioni programmati</b>	<b>N° campioni effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
42		SVET C

<b>PNR (piano nazionale residui) + EXTRAPIANO MULTIRESIDUO (urine e fegato)</b>		
<b>N° controlli programmati (gruppi di molecole)</b>	<b>N° controlli effettuati (gruppi di molecole)</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
233 (*)		SVET C

(\*) si segnala che è in corso una modifica della programmazione regionale e quindi questo dato potrà essere modificato in corso d'opera

<b>PNAA (piano nazionale alimentazione animale)</b>		
<b>N° controlli programmati (gruppi di molecole)</b>	<b>N° controlli effettuati (gruppi di molecole)</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<b>123</b>		SVET C

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

<b>PIANO PER IL MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DI BATTERI ZOOTOMICI E COMMENSALI</b>		
<b>N° controlli programmati (gruppi di molecole)</b>	<b>N° controlli effettuati (gruppi di molecole)</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
10		SVETB

<b>Piano ORAP (alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<b>3</b>		SVETB

<b>Piano UVAC</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<b>18</b>		SVETB SVETC SVETA

## **AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE**

### **Personale al 1/1/2015:**

Medico: paragonabile all'anno scorso, ma nel 2015 forse l'impegno percentuale potrà essere minore a causa della riduzione degli altri medici.

Dietisti: 2 dipendenti + 1 borsista fino a maggio 2015. Entro il 2015 è in programma una selezione per due dietisti borsisti per circa 350 ore/anno ciascuno eventualmente rinnovabili per un altro anno

La riduzione del personale medico del SIAN in generale (con necessità quindi di dirottare in parte le attività nutrizionali a favore di attività di sicurezza alimentare), la presenza sempre più saltuaria di una parte del personale dietista, nonché la perdita di due amministrativi condizionano la programmazione delle attività.

In linea di massima, sono state programmate le attività previste dal PRISA, a cui si aggiungono:

- le attività di promozione della salute ed altre attività integrate con altri servizi dell'ASL, che saranno indicate con maggior dettaglio nel Piano Locale della Prevenzione 2015 che viene predisposto 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.

### **RIDUZIONE CONSUMO DI SALE**

Nel 2015 verrà avviato il progetto di promozione della riduzione del consumo di sale "Con meno sale la salute sale" nelle fasi di: partecipazione all'incontro preliminare in Regione per la condivisione del materiale progettuale, realizzazione di incontri con i panificatori in collaborazione con l'Associazione Panificatori, incontri a livello distrettuale con i rappresentanti dei Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, distribuzione materiale documentale, monitoraggio dell'iniziativa. Per quanto riguarda la ristorazione scolastica si prevede di proporre ai Comuni di inserire nei capitolati una serie di richieste mirate a ridurre l'introito di sale: sperimentazione di una linea di pane senza sale o a sale dimezzato, riduzione dell'uso di sale nelle preparazioni e nel condimento dei piatti, attenzione al contenuto di sale nelle materie prime, formazione specifica del personale su questi temi. Anche nelle mense degli ospedali, utilizzate dai dipendenti dell'ASL, si prevede di richiedere di mettere a disposizione pane senza sale.

Il progetto "Con meno sale la salute sale" nell'ASL TO4 vede la collaborazione del SIAN con le Strutture Complesse di Nefrologia e Dialisi e con la Struttura Semplice Dietetica e Nutrizione Clinica, in contatto con le rispettive reti regionali.

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

### **AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA**

Nel 2015, visto anche il Piano Nazionale della Prevenzione 2014-2018, si cercherà di intensificare ulteriormente l'impegno su questo obiettivo che è una costante dell'attività del SIAN - area nutrizione a tutti i livelli, attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute, e ogni altra iniziativa locale.

Se verranno attivate a livello regionale, si parteciperà alle iniziative di formazione degli operatori delle ASL per la strutturazione di progetti coordinati per il miglioramento della merenda ("obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

I contenuti del progetto regionale "obiettivo spuntino" vengono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute, con l'obiettivo di promuovere il consumo di spuntini salutari ed in particolare a base di frutta. Nel 2015 si prevede di proporre uno specifico progetto denominato "Spuntini ed altri spunti", da inserire nel catalogo dei progetti di promozione della salute.

### **SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

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

#### **OKKIO ALLA SALUTE**

Nel 2015 verrà redatto il report aziendale OKkio alla salute 2014, sulla base della documentazione (bozza report ed output) fornita dalla Regione nel mese di marzo. Il report verrà pubblicato sul sito aziendale,

segnalato a vari livelli istituzionali, ed i suoi contenuti verranno diffusi in tutte le possibili occasioni e, se possibile, attraverso incontri mirati con insegnanti e pediatri di libera scelta.

HBSC

Se nel 2015 sarà reso disponibile dalla Regione il report regionale HBSC 2014, si provvederà a diffonderlo a vari livelli istituzionali, presso le scuole e presso i servizi ASL interessati alle tematiche oggetto di questa sorveglianza.

## **EDUCAZIONE SANITARIA**

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

Il SIAN partecipa ai progetti Chivasso Città dei Bambini (CCB) e Altrotempo Zerosei (progetti sostenuti dalla Compagnia di San Paolo attivati in 4 Comuni della cintura di Torino), rivolti alla fascia di età 0-6 anni, meglio descritti nel Piano Locale della Prevenzione 2015.

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

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

Inoltre verranno continuate le attività mirate ad aumentare l'attenzione alla corretta porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica ed al monitoraggio, riduzione e recupero degli avanzi (suggerimenti per i capitolati, segnalazioni in corso di vigilanza nutrizionale, supporto ad eventuali progetti dei Comuni e delle scuole), e per il miglioramento della qualità degli spuntini (cfr. paragrafo "aumento consumo di frutta").

L'inserimento delle attività di promozione della salute del SIAN nella banca dati regionale PROSA verrà attuato per quanto possibile, in particolare per i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute od il SIAN, mentre può essere più difficile o impossibile quando i responsabili sono i Comuni o altri Enti.

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

Come previsto dal Piano Regionale della Prevenzione (azione 2.2.1.) il SIAN collaborerà all'aggiornamento e manutenzione della Banca dati regionale delle etichette dei prodotti confezionati (raccolte nell'edizione 2014 di "Okkio alla salute"), effettuati dall'ASL capofila (ASL TO3), secondo le indicazioni che verranno fornite.

## **RISTORAZIONE COLLETTIVA**

### VERIFICA MENU

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

Come già detto, per il 2015 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione verrà data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Per perseguire questo obiettivo si lavora molto in occasione dei pareri sui capitolati scolastici e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

All'inizio dell'anno scolastico viene effettuato presso Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. I menu speciali vengono valutati sia nell'ambito dei progetti "celiachia", sia in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o d'iniziativa in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Per le certificazioni, si continuerà a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali ai Comuni e scuole private ed ai MMG/PLS.

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

Nelle mense delle strutture socio-assistenziali si richiedono e valutano, in collaborazione con la Dietetica Clinica, le modalità di gestione delle diete speciali, in particolar modo per disfagia.

## VIGILANZA/MONITORAGGIO

### Ristorazione scolastica

Verrà attuata la vigilanza nutrizionale in almeno 20 strutture utilizzando inizialmente le schede già presenti e successivamente la nuova scheda quando verrà inviata dalla Regione. Il SIAN ha collaborato al gruppo di lavoro regionale per la formulazione della nuova scheda.

### Residenze per anziani

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

## **INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO**

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

Nell'ambito dell'attività ambulatoriale del SIAN e di ambulatori clinici, in particolare quelli di Dietetica Clinica e di Nefrologia, si segnalerà e pubblicherà l'intesa con i panificatori per la riduzione del sale nel pane.

## **PROGETTI CELIACHIA**

L'ASLTO4 prevede di partecipare al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2015-2016.

## **ALTRE ATTIVITA'**

Nel corso del 2015 proseguiranno le attività del progetto Chivasso Città dei Bambini, e dovrebbero essere avviati i progetti di sostegno alla genitorialità Altrotempo Zerosei finanziati dalla Compagnia di San Paolo nei Comuni di Borgaro, Caselle, San Mauro e Settimo. Il SIAN partecipa a questi progetti per gli aspetti di competenza.

# S.C. S A N I T A' A N I M A L E

## ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

Con il presente paragrafo si intende evidenziare la continua riduzione del personale medico veterinari, in particolare nel distretto Chivasso e, dal mese di maggio, nel distretto di Ivrea.

#### **Distretti di Ivrea e Cuorné:**

n. 10 medici veterinari, di cui uno con limitazioni lavorative conseguenti a grave patologia  
n. 1 TPALL, part time al 70%

#### **Distretti di Ciriè e Lanzo:**

n. 12 medici veterinari, di cui due con limitazioni lavorative certificate dal Medico Competente ed uno che afferisce al 70% alla S.C. Dipartimentale "Prevenzione integrata"  
n. 1 TPALL, part time ed assegnato al 70% all'Area C.

#### **Distretti di Chivasso e Settimo:**

n. 6 medici veterinari, di cui uno part time al 60%  
n. 1 TPALL

Abbiamo n.° 5 medici veterinari convenzionati per un totale di 77 ore settimanali.

Con il personale su esposto anche per l'anno 2015 sarà necessario effettuare numerose ore di straordinario, non retribuite e recuperabili, per poter effettuare le attività di cui alla Prisa ed altre non contemplate dalla piano regionale.

La Direzione aziendale ha confermato l'impossibilità a sostituire i medici veterinari in quiescenza, per cui, considerata l'età media di 57 anni dei colleghi, appare evidente che probabilmente non tutte le attività previste dal PRISA potranno essere garantite

Sarà necessaria una attenta e programmata organizzazione del lavoro per garantire :

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

Inoltre ci potranno essere criticità nell'espletamento delle seguenti attività:

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

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 che insiste nel territorio dell'ASL TO4, al 1° gennaio 2015, è costituito da:

<b>BOVINI</b>	<b>ALLEVAMENTI</b>	<b>CAPI</b>
BOVINI da produzione (A)	<b>389</b>	<b>6.191</b>
BOVINI da riproduzione(B - C)	<b>1.692</b>	<b>62.197</b>
<b>Totali</b>	<b>2.081</b>	<b>68.388</b>
<b>SUINI</b>		
Solo ingrasso	<b>81</b>	<b>25.189</b>
Riproduzione (ciclo aperto e ciclo chiuso)	<b>29</b>	<b>9381</b>
Autoconsumo	<b>107</b>	<b>55</b>
<b>CINGHIALI</b>	<b>6</b>	<b>50</b>
Totali( suini e cinghiali)	<b>223</b>	<b>34.675</b>
<b>OVINI</b>	<b>526</b>	<b>17.044</b>
<b>CAPRINI</b>	<b>1.070</b>	<b>10.014</b>
<b>EQUINI</b>	<b>2.065</b>	<b>5.723</b>
<b>POLLAME</b>		
Produzione uova da consumo	<b>32</b>	<b>71.288</b>
Produzione carne	<b>72</b>	<b>963.314</b>
Riproduzione linea uovo	<b>2</b>	<b>115.000</b>
<b>RATITI</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
<b>CONIGLI</b>	<b>4</b>	<b>14.000</b>
<b>API</b>		
Apiari	<b>629</b>	
Alveari	<b>13.126</b>	
<b>PESCI</b>	<b>50</b>	<b>200 q/a</b>
<b>CANILI</b>		
Sanitari	<b>9</b>	
Allevamenti	<b>15</b>	
<b>POPOLAZIONE CANINA</b>		<b>95.000 capi circa</b>



## Attività previste

### **IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI**

*I controlli verranno effettuati secondo le indicazioni della programmazione e gli indicatori riportati nel “Piano regionale integrato 2014 dei controlli di sicurezza alimentare”. Le attività riguardano le anagrafi bovina, suina, ovi-caprina, equina, avicola e, da quest’anno, apistica. Quanto sopra secondo le modalità previste dalla normativa di settore e le relative note applicative.*

Per l’anno 2015, i controlli relativi al sistema Identificazione & Rendicontazione (di seguito I&R) della specie BOVINA, il Settore Veterinario della Regione Piemonte ha provveduto ad estrarre la totalità dei campioni degli allevamenti da sottoporre a verifica secondo il PRISA 2015 (3% degli allevamenti presenti).

In base ad ulteriori valutazioni del rischio potrebbe essere integrato l’elenco trasmesso con altri controlli in allevamento.

I controlli I&R delle specie OVINA, CAPRINA e SUINA, considerato che il Settore Veterinario regionale ha provveduto a estrarre la parte casuale del campione relativo al PRISA 2015, in base alle analisi del rischio nella nostra ASL abbiamo selezionato n° 45 allevamenti,

Gli esiti dei controlli I&R saranno considerati anche per la verifica del rispetto degli impegni di Condizionalità.

*Vista la proroga dell’ordinanza del Ministero della salute del 1° marzo 2013, è prevista per le aziende in cui vengono detenuti EQUIDI la classificazione sulla base del rischio secondo quanto previsto nella nota ministeriale DGSA/14396 del 23 novembre 2007, e si darà la priorità ai controlli in quelle aziende che, nel corso del biennio precedente, hanno avviato almeno un capo alla macellazione. Verranno anche effettuati i controlli relativi all’identificazione degli animali ed alla verifica dell’anagrafe animale al macello (attualmente solo per la specie bovina e per gli equidi).*

*La tabella seguente sintetizza il programma 2015 della S.C. Sanità Animale ASL TO4 sul Sistema di Identificazione e Registrazione degli animali:*

<b>SPECIE</b>	<b>Selezionati da ARPEA CONDIZIONALITA’</b>	<b>Selezionati da ASL TO4 ANALISI DEL RISCHIO</b>
<b>Allevamenti BOVINI</b>	<b>53</b>	<b>0</b>
<b>Allevamenti SUINI</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Allevamenti OVICAPRINI</b>	<b>12</b>	<b>41</b>
<b>Allevamenti EQUINI</b>	<b>0</b>	<b>123</b>

### **PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI**

Le indicazioni di programmazione sono state aggiornate rispetto al “Piano regionale integrato 2014 dei controlli di sicurezza alimentare”. In particolare sono previsti controlli per le seguenti patologie:

Tubercolosi bovina, Brucellosi bovina, Leucosi bovina enzootica, Blue tongue, BSE, Rinotracheite infettiva, Diarrea virale bovina, Paratubercolosi.

### **TUBERCOLOSI**

Il piano di controllo ed eradicazione della Tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, rappresenta un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni abbiamo registrato una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione: l'attività di controllo effettuata negli ultimi sei anni ha condotto alla conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti previsti per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia delle province a più intensa vocazione zootecnica. Allo stato attuale sono già state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi le province di Asti, Biella, Novara e Verbano Cusio Ossola. L'attribuzione alla provincia di Torino di ufficialmente indenne da Tbc dovrebbe essere prossima.

E' tuttavia necessario precisare che, in questi ultimi anni, si è assistito all'insorgenza di alcuni focolai di malattia di entità importante, in taluni casi di episodi di "ritorno" della malattia, che rendono necessaria una certa cautela nell'adozione di programmi di riduzione del livello di controllo attuato fino ad oggi. In particolare sarà mantenuta una costante e adeguata periodicità di controllo sugli allevamenti, con adeguati strumenti di valutazione del rischio (indicatori specifici), che ne consentano la categorizzazione. E' inoltre della massima importanza il mantenimento della strategia di eradicazione già operativa in caso di focolaio di malattia o di sospetto, che prevede l'utilizzo integrato di tutti gli strumenti diagnostici disponibili e l'adozione di misure tempestive e rigorose di estinzione degli stessi.

#### **Attività prevista**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test $\gamma$ -interferone	Isolamenti	Test PCR
<b>1.692</b>	<b>62.200</b>	<b>1.692</b>	<b>62.000</b>	<b>62.000</b>	<b>1.000</b>	<b>200</b>	200

### **BRUCELLOSI**

Il piano di eradicazione è obbligatorio, e viene attuato ai sensi delle disposizioni europee in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente la qualifica da parte dell'UE. L'avvenuta eradicazione è confermata dall'assenza di isolamenti di *Brucella abortus* in feti e altro materiale diagnostico a partire dal 2005 e dal mantenimento, nel quinquennio appena concluso, dei requisiti previsti per il riconoscimento europeo. Dal 2014 ha preso avvio, ed è confermata quindi per il 2015, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale. Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati dal 2003 con la DGR n. 50-10866.

Nel 2015 prosegue la programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale.

#### **Attività prevista**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa Latte	Esami batteriologici
----------------------	---------------	----------------------------	---------------------	---------	----------	------------------	----------------------

<b>1.692</b>	<b>62.200</b>	<b>395</b>	<b>8.300</b>	<b>6.600</b>	<b>20</b>	<b>120*</b>	<b>20</b>
--------------	---------------	------------	--------------	--------------	-----------	-------------	-----------

\* per un totale di 3300 capi (nei test TRB sono compresi 1600 capi degli allevamenti con distributore latte crudo)

### **LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA**

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazione delle disposizioni europee in materia, ha permesso alla Regione Piemonte, già nel 2005, di acquisire la qualifica di territorio indenne. Nel periodo 2008-2013 tutte le province piemontesi hanno mantenuto i requisiti richiesti per il riconoscimento. La nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia proseguirà contestualmente a quella per Brucellosi, con modalità omogenee sul territorio regionale.

#### **Attività prevista**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
<b>1.692</b>	<b>62.200</b>	<b>395</b>	<b>8.300</b>	<b>5.000</b>	<b>120*</b>

\* per un totale di 3300 capi

### **BLUE TONGUE**

Dal 2012 la Regione Piemonte ha riacquisito lo status di indennità da malattia, dopo la diffusione epidemica da sierotipo 8 che ha coinvolto la maggior parte dei Paesi dell'Europa settentrionale e centrale. Sono state necessarie due campagne di vaccinazione obbligatorie ed una ulteriore facoltativa per la completa eradicazione della malattia dal territorio piemontese.

Per monitorare l'attuale favorevole situazione sanitaria, a conferma dello status riacquisito, è previsto, nel periodo di attività del vettore, il mantenimento del programma di sorveglianza sierologica, basato sul prelievo diagnostico, con cadenza mensile, ad eccezione dei periodi "stagionalmente liberi" (Dicembre - Gennaio), sui bovini individuati allo scopo e non vaccinati, presenti nelle aziende sentinella. Il piano è obbligatorio in applicazione della normativa europea e nazionale.

La recente diffusione epidemica della malattia da sierotipo 1 nelle regioni italiane centro-settentrionali (fra cui le vicine regioni Toscana, Liguria ed Emilia Romagna), nonché nei paesi comunitari dell'Est Europeo (Romania, Ungheria, Croazia), la presenza della malattia sostenuta dal sierotipo 1 in tutte le regioni dell'Italia centrale e meridionale e il recente riscontro nella regione Puglia di positività da sierotipo 4, che non risultava più presente sul territorio nazionale dal mese di dicembre 2012, rendono necessario adottare una particolare attenzione sia in fase di sorveglianza nelle aree di confine, sia in fase di vigilanza sulle movimentazioni di animali delle specie sensibili a rischio.

La previsione sarà di effettuare un numero di controlli nell'ambito del piano di monitoraggio sierologico: **2700 campioni, in 48 allevamenti "sentinella"**.

### **BSE**

Dal 1° luglio 2013, in applicazione della Dec. 2013/76/UE, sono stati sospesi al macello i test per i capi bovini regolarmente macellati. Permane l'obbligo dei test per i capi di età > ai 48 mesi delle categorie a rischio (morti, macellati d'urgenza e differiti), nonché l'attività di controllo sugli animali clinicamente sospetti per BSE.

Ai sensi del Reg. 999/2001/CE e s.m.i. gli animali macellati “in differita”, abbattuti nell’ambito di un programma di eradicazione (es. TB, BRC, ecc.) non rientrano, seppur di età superiore ai 48 mesi, tra gli animali della categoria a rischio da sottoporre ad accertamento diagnostico per BSE.

L’accertamento diagnostico non viene escluso per gli animali con segni clinici o sospetti di malattie trasmissibili all’uomo od agli altri animali.

I controlli diagnostici per BSE, su capi bovini macellati in Italia ma provenienti dagli Stati membri che non beneficiano del nuovo sistema di sorveglianza (Bulgaria, Romania e Croazia), si applicano unicamente agli animali di età > ai 24 mesi per le categorie a rischio e di età > ai 30 mesi per la categoria dei regolarmente macellati. Analoghe disposizioni per i bovini nati in Paesi terzi, inclusa la repubblica di San Marino.

### **RINOTRACHEITE INFETTIVA DEL BOVINO (IBR)**

Il piano regionale di controllo della Rinotracheite infettiva del bovino (IBR), avviato con la D.G.R. n. 24-8144 del 30/12/02, e successivamente modificato dalla D.G.R. n. 46-8919 del 4/6/2008 e dalla D.D. n. 452 del 6/7/2012, prevede l’attuazione di piani aziendali volontari di controllo e di eradicazione della malattia e l’esecuzione di accertamenti diagnostici per la commercializzazione dei soggetti da riproduzione in età diagnostica.

Il piano è costituito da un’attività di accertamento diagnostico, dall’adozione e dal rispetto delle misure di biosicurezza da parte dell’allevatore aderente e dall’applicazione della profilassi vaccinale nelle aziende nelle quali tale misura risulta opportuna per limitare la diffusione dell’infezione.

La riduzione dell’attività diagnostica, conseguente alla razionalizzazione dei prelievi e alla riduzione dei costi di laboratorio previste dalla D.D. 452/2012, ha comunque permesso il mantenimento del livello sanitario raggiunto negli anni precedenti.

#### **Attività prevista**

Allevamenti da riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti controllabili (aderenti)	Capi controllabili	Totale esami
<b>1.692</b>	<b>62.200</b>	<b>1.202</b>	<b>42.000</b>	<b>50.000</b>

### **DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)**

La Diarrea virale bovina (BVD) è inclusa a livello comunitario tra le malattie infettive per le quali gli Stati membri possono adottare piani di controllo e di eradicazione (Direttiva 64/432/CEE). Inoltre è compresa nell’elenco dell’OIE relativo alle infezioni con una significativa capacità di diffusione.

E’ una delle più importanti malattie infettive presenti negli allevamenti bovini e provoca importanti danni economici, determinando ipofertilità, aborti, nascita di vitelli con malformazioni congenite o poco vitali, riduzione della produzione di latte, crescita ritardata e mortalità nei giovani.

La principale causa di infezione è rappresentata dagli animali immunotolleranti, caratterizzati da viremia persistente.

In Piemonte nel periodo compreso tra il 2007 e il 2009 è stato attuato un progetto pilota per la diagnosi ed il controllo della malattia, che ha portato alla definizione di un protocollo finalizzato all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti bovini. Per il 2015 è previsto il mantenimento dell'attività diagnostica di screening nelle aziende già monitorate negli anni precedenti, e l'estensione alle aziende che effettuano vendita di riproduttori.

### **PARATUBERCOLOSI**

La Paratubercolosi è una malattia infettiva sostenuta da *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis* (MAP), a trasmissione prevalentemente oro-fecale e caratterizzata da un lungo periodo di incubazione, che provoca ingenti danni economici negli allevamenti infetti, in particolare per quanto riguarda la produzione di latte.

L'assenza di strumenti diagnostici di elevata sensibilità e il carattere cronico della malattia rappresentano fattori limitanti all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti.

Un altro fattore che condiziona in maniera evidente la possibilità di eradicazione è la difficoltà nell'adozione in allevamento delle misure di biosicurezza idonee alla prevenzione ed al contenimento della diffusione dell'infezione, in particolare nelle aziende linea vacca vitello.

La regione Piemonte a partire dal 2007 ha dato corso ad un progetto sperimentale per la definizione di protocolli diagnostici nei confronti dell'infezione negli allevamenti bovini da riproduzione, che ha portato all'individuazione di procedure finalizzate al controllo dell'infezione negli allevamenti bovini.

Il Ministero della Salute ha emanato linee guida per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni e recepite dalla Regione Piemonte con Deliberazione della Giunta Regionale 10 febbraio 2014, n. 15-7093.

Successivamente sono state fornite ai Servizi Veterinari istruzioni operative in merito alle procedure di controllo della malattia e di certificazione della qualifica sanitaria.

Nel 2015 verrà effettuata la visita clinica in tutte le aziende da riproduzione e la promozione delle adesioni al piano volontario di certificazione attraverso l'attività di informazione e di educazione sanitaria agli allevatori.

Per incentivare le adesioni è previsto che l'accertamento diagnostico venga effettuato senza oneri a carico dell'allevatore per quanto riguarda il prelievo da parte del Servizio Veterinario nei seguenti casi:

- aziende in possesso della qualifica di ufficialmente indenne o di indenne da IBR, nelle quali viene effettuato il prelievo per il mantenimento della qualifica;
- aziende negative o negative vaccinate delete, nelle quali viene eseguito l'accertamento per l'attribuzione della qualifica.

### **Attività prevista**

Allevamenti da riprod. presenti	Capi presenti	Allevamenti controllabili	Capi controllabili (visita clinica capi > 24 mesi)
<b>1.692</b>	<b>62.200</b>	<b>1.692</b>	<b>37.500</b>

**Test ipotizzabili nel 2015**

ELISA	PCR
<b>1.000</b>	<b>30</b>

***PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI SUINI*****MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA**

Il Piano nazionale di eradicazione e di sorveglianza della Malattia vescicolare (MVS) e di sorveglianza della Peste suina classica (PSC), a carattere obbligatorio (O.M. 12/4/2008), prevede frequenze e modalità di controllo diagnostico variabili in funzione della qualifica sanitaria delle Regioni nei confronti delle due malattie.

Per la MVS in Piemonte si effettua il controllo diagnostico su base semestrale negli allevamenti da riproduzione a ciclo aperto, annuale in quelli a ciclo chiuso e in una percentuale di allevamenti di solo ingrasso, individuati dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS in parte con campionamento casuale e in parte in base alla valutazione del rischio (frequenza e provenienza delle partite introdotte). Per la PSC viene eseguito un controllo annuale contestualmente all'accertamento per MVS.

**Attività prevista**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti (esclusi gli allevamenti familiari)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
<b>29</b>	<b>9.400</b>	<b>29</b>	<b>81</b>	<b>25.200</b>	<b>11</b>	<b>1.400</b>

**MALATTIA DI AUJESZKY**

La Malattia di Aujeszky rappresenta un'importante patologia del comparto suinicolo che determina ingenti perdite produttive ed economiche, con forti limitazioni alla movimentazione degli animali e dei prodotti da essi derivati.

La Regione Piemonte, con D.G.R. n. 34-5440 del 5 marzo 2007, ha avviato un programma di controllo ed eradicazione su base volontaria della malattia, allo scopo di accelerare l'acquisizione dell'indennità da parte delle aziende con elevati standard strutturali e funzionali.

Tuttavia la scarsa adesione al piano da parte degli allevatori e l'applicazione non appropriata delle misure di biosicurezza non ha permesso di ridurre significativamente la prevalenza della malattia: in base ai dati elaborati dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS la percentuale di allevamenti sieropositivi alla fine del 2013 risultava ancora intorno al 22%.

Ai fini di perseguire l'obiettivo di ridurre la prevalenza della malattia e di aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica di indenne, nel 2014 con nota della Direzione del Settore Prevenzione e Veterinaria regionale prot. 2192/DB del 30/01/2014 sono state individuate procedure integrative per

l'attuazione del piano. Ciò ha permesso nel corso dell'anno una significativa riduzione degli allevamenti sieropositivi.

L'obiettivo per il 2015 è l'ulteriore aumento della percentuale di aziende indenni e la successiva adozione di misure di controllo più restrittive al fine di conseguire l'indennità territoriale.

#### **Attività prevista**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti (esclusi gli allevamenti familiari)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
<b>29</b>	<b>9.400</b>	<b>29</b>	<b>81</b>	<b>25.200</b>	<b>11</b>	<b>1.800</b>

#### **TRICHINELLOSI**

La Trichinellosi è una parassitosi del suino a carattere zoonosico; la prevenzione di questa patologia rappresenta pertanto un obiettivo primario per i Servizi veterinari a tutela della salute umana.

Le misure di controllo sono disciplinate dal Regolamento (CE) n. 2075/2005 e dal recente Regolamento (UE) n. 216/14, che prevedono controlli diagnostici sistematici delle carni suine macellate (esame trichinoscopico); i provvedimenti definiscono inoltre i requisiti necessari per la certificazione dell'indennità degli allevamenti da questa malattia parassitaria, così da poter derogare al controllo sistematico sugli animali macellati.

#### **Attività prevista**

*Verranno sottoposte a verifica le aziende indenni per la conferma dei requisiti e le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento.*

*La qualifica aziendale sarà riportata nel sistema informatizzato ARVET che in automatico consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDR.*

#### **PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI OVICAPRINI**

I controlli della filiera ovicaprina riguardano la Brucellosi e la Scrapie.

#### **BRUCELLOSI**

Il piano è a carattere obbligatorio ed attuato secondo le disposizioni europee che regolano la materia. La Regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio ufficialmente indenne a partire dall'anno 2005. Nel periodo 2008-2013 sono stati mantenuti gli standard di attività e di risultato previsti per il mantenimento della qualifica territoriale. Il piano di sorveglianza sierologica viene riprogrammato con cadenza annuale.

#### **Attività prevista**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
<b>1.596</b>	<b>27.000</b>	<b>266</b>	<b>4.300</b>	<b>4.300</b>	<b>5</b>

### **SCRAPIE**

La sorveglianza delle EST ovi-caprine, per l'anno 2015, prevede l'attività di monitoraggio sui soggetti di età superiore ai 18 mesi sia regolarmente macellati sia morti.

Il programma di sorveglianza nazionale prevede l'obbligo, per tutte le regioni, di testare tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi, e da quest'anno, anche tutti i caprini regolarmente macellati con età superiore ai 18 mesi, rispettando e raggiungendo il numero minimo fissato per la Regione Piemonte (714 campioni per i caprini regolarmente macellati).

Per gli ovini regolarmente macellati il numero di campioni assegnato al Piemonte, a seguito di valutazione da parte del CEA dell'IZS – TO, risulta essere pari 106.

Contestualmente alla sorveglianza attiva si mantiene anche la sorveglianza passiva (segnalazione del riscontro di capi ovini o caprini con manifestazioni cliniche di tipo neurologico).

Prosegue il piano regionale di selezione genetica degli ovini nel rispetto delle indicazioni comunitarie e nazionali, da considerarsi quale unico strumento efficace per il controllo e l'eradicazione della Scrapie classica negli ovini.

Al fine di adottare nuove misure di controllo della Scrapie anche nei caprini è stato predisposto un piano di azione da parte del Ministero della Salute con il coordinamento del Centro di Referenza Encefalopatie Animali (CEA) per conoscere gli animali portatori del carattere di resistenza (K222) al fine di redigere un piano di campionamento per la genotipizzazione dei becchi che sarà avviato anche sul territorio piemontese.

Per il piano di selezione genetica prevediamo n. **150** esami di genotipizzazione.

### ***PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI***

I controlli della filiera avicola riguardano principalmente l'Influenza aviaria e le Salmonellosi avicole.

### **INFLUENZA AVIARIA**

Nel mese di settembre 2014 si è verificato un focolaio a bassa patogenicità nell'ASL di Novara, che ha coinvolto un allevamento di anatre *free range* allevate per il ripopolamento. Con il coordinamento regionale sono state messe in atto, da parte dell'ASL interessata e del Presidio Multizonale, tutte le attività atte a evitare il propagarsi dell'infezione, ivi compreso l'immediato abbattimento degli animali presenti anatre e pernici.

Successivamente, nel mese di dicembre, l'insorgenza di un focolaio di influenza aviaria ad alta patogenicità nella filiera dei tacchini in Veneto, ha portato all'adozione di nuove misure straordinarie di sorveglianza e controllo sugli allevamenti avicoli piemontesi, richiedendo il coordinamento regionale per lo svolgimento delle attività da parte dei Servizi veterinari delle ASL.

Con l'inizio del 2015 il Ministero della Salute, vista la comparsa in Toscana di un virus a bassa patogenicità e l'insorgenza in Germania di un nuovo focolaio ad alta patogenicità, ha preferito



mantenere l'attività di prelievo per l'invio dei tacchini al macello oltre a stringenti misure di biosicurezza, emanando un nuovo Dispositivo Dirigenziale atto a garantire la pronta individuazione di eventuali virus circolanti.

Contemporaneamente a queste attività di prelievo e vigilanza straordinaria viene attuato anche per il 2015 il piano di monitoraggio dell'influenza aviaria, a carattere obbligatorio, nell'ambito del piano nazionale approvato dalla commissione UE.

#### **Attività prevista**

Allevamenti presenti maggiori di 250 capi	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami Sierologici H5 e H7	PCR
<b>32</b>	<b>800.000</b>	<b>19</b>	<b>800</b>	<b>800</b>	<b>20</b>

#### **SALMONELLOSI AVICOLE**

La riduzione della prevalenza delle Salmonellosi negli allevamenti avicoli è un obiettivo prioritario dei programmi comunitari di prevenzione delle malattie a carattere zoonosico, ai sensi del Reg. CE 2160/03.

Nel 2015, grazie all'ulteriore riduzione dei casi di Salmonellosi, in particolare negli allevamenti di riproduttori, l'Italia ha ottenuto una riduzione del numero di campionamenti da effettuare in queste tipologie di allevamento, sia per i campionamenti in autocontrollo che per quelli ufficiali.

Anche per il 2015 i Piani Nazionali di controllo delle salmonellosi avicole, presentati alla Commissione Europea per l'approvazione ai sensi dell'art.13 del REG. (UE) 652/2014, rappresentano un elemento fondamentale nella prevenzione dei casi di infezione nella popolazione umana.

#### **Attività prevista**

Categoria	Allevamenti presenti maggiori di 250 capi*	Gruppi presenti	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>115.000</b>	<b>6</b>
Ovaiole	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>105.000</b>	<b>5</b>
Polli da carne	<b>13</b>	<b>129</b>	<b>450.000</b>	<b>0**</b>
Tacchini	<b>4</b>	<b>41</b>	<b>180.000</b>	<b>1</b>

\*(+ 8 di specie non campionabili)

\*\*nel programma regionale abbiamo solo riserve

#### ***PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI CUNICOLI***

Per l'anno 2015 è ormai consolidato il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

1. il mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza;
2. il corretto utilizzo del farmaco;
3. l'attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi;
4. i requisiti minimi di benessere.

Verranno inserite nell'applicativo ARVET le ispezioni per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per i nuovi allevamenti con controllo favorevole.

Anche nel 2015 l'assessorato Regionale all'Agricoltura continuerà la distribuzione di vaccino per la Mixomatosi agli allevatori che ne faranno richiesta. La distribuzione avverrà sempre presso l'IZS di Torino e Cuneo con le modalità a suo tempo stabilite (D.G.R. 31/10/2012 n. 48-4872).

### ***PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI EQUINI***

Per quanto concerne la filiera equina sono previsti controlli di piano per quanto concerne l'anemia infettiva degli equidi. Nei riproduttori maschi adibiti alla monta sono previsti controlli per le malattie trasmissibili con la fecondazione.

#### **ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI**

Il Piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini in Piemonte è a carattere obbligatorio. Le misure di controllo della malattia sono quelle previste dal DPGR 3716/95 e dalla DGR n. 33-729/05 richiamate dalle note regionali n. 2800/DB2002 del 1/2/2011 e n. 29253/DB2017 del 21/11/2012. In attesa dell'emanazione del nuovo piano di controllo nazionale, la periodicità di controllo fino al 2014 è stata su base biennale. Dal maggio 2015, alla luce della sporadicità dei casi riscontrati negli ultimi anni, la Regione Piemonte ha stabilito un diradamento dei controlli portando la periodicità a quadriennale.

#### **Attività prevista**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami
<b>2065</b>	<b>5.723</b>	<b>520</b>	<b>1450</b>	<b>1450</b>

Controlli per le malattie trasmissibili con la fecondazioni (Arterite Virale e Morbo Coitale Maligno): **80** campioni

### ***PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI***

L'attività di controllo ha come obiettivo la valutazione della presenza e della diffusione nella fauna selvatica delle infezioni che possono costituire un pericolo per la salute umana e per il patrimonio zootecnico, ed è prevista dall'articolo 10 del D.P.R. 607/1996.

L'obiettivo è ottenere informazioni attendibili e significative sulla presenza e sulla distribuzione nella fauna selvatica delle malattie considerate, attraverso un monitoraggio diagnostico dello stato sanitario delle popolazioni di animali selvatici che tenga conto della distribuzione territoriale del campionamento e della numerosità stimata delle specie oggetto di controllo.

Nel caso di riscontri positivi è necessario determinare il significato epidemiologico della presenza di infezione nei selvatici, al fine di individuare eventuali fattori di rischio per la salute umana e delle specie animali allevate.

Il monitoraggio diagnostico prevede sia una sorveglianza attiva (animali cacciati durante l'attività venatoria o abbattuti nell'ambito di caccia di selezione), sia una sorveglianza passiva (animali rinvenuti morti o morenti sul territorio).

Dall'anno 2014 il coordinamento regionale del suddetto piano di sorveglianza è stato affidato al Responsabile del Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria di Cuneo, al fine di rilevare eventuali criticità in corso di attività e concordare, con tutti gli Enti coinvolti le idonee misure correttive da adottare per il raggiungimento degli obiettivi del piano.

#### **Attività prevista**

Specie	n. carcasse soggette a prelievo	n. prelievi sierologici	Principali patologie controllate
Cinghiale	<b>20</b>	<b>20</b>	PSC, MVS, Trichinellosi, m. di Aujeszky, Brucellosi, Tubercolosi, Toxoplasmosi, Enterobatteri
Ruminanti selvatici	<b>5</b>	<b>5</b>	Brucellosi, Tubercolosi, Blue tongue, EHDV, Enterobatteri
Volpi	<b>10</b>	<b>0</b>	Rabbia, Trichinellosi, Leishmaniosi, Echinococcosi, Enterobatteri
Lagomorfi	<b>0</b>	<b>0</b>	Brucellosi, Tularemia, EBHS, MEV, Toxoplasmosi, Mixomatosi, Enterobatteri
Avifauna	<b>20</b>	<b>0</b>	Influenza aviare, Malattia di Newcastle, West Nile disease

#### **PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO NEL SETTORE ITTICO**

In applicazione del D.L.vo 148/2008 e del D.M. 3 agosto 2011, per una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2013 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura. Abbiamo, come attività propedeutica al rilascio dell'autorizzazione, già provveduto ad aggiornare la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura ed ad inserire le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.L.vo 148/2008, di ogni allevamento precedentemente registrato.

La normativa prevede che, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i titolari di impianti adottino un programma di buone prassi igieniche e di sorveglianza sanitaria, con la supervisione di un tecnico laureato esperto del settore. Il nostro servizio continuerà a provvedere al rilascio dell'autorizzazione ed all'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/2008, per verificare l'efficacia dei piani di autocontrollo applicati dagli allevatori. Proseguiranno i controlli diagnostici per la Setticiemia emorragica virale e la Necrosi ematopoietica infettiva effettuati in regime di sorveglianza presso tutti gli impianti ittici regionali e quelli svolti ai sensi della Dec. 2001/183/CE presso gli allevamenti riconosciuti o in corso di riconoscimento europeo.

#### **SORVEGLIANZA SULLE ZONOSI E WEST NILE DISEASE**

Il D.L.vo 191/2006, in attuazione della Direttiva 99/2003/(CE), individua alcune malattie a carattere zoonosico (Brucellosi, Campilobatteriosi, Echinococcosi, Listeriosi, Salmonellosi, Trichinellosi, Tubercolosi, Enterotossinemia da VTEC) per le quali è necessaria la presenza di un sistema di sorveglianza lungo tutta la catena alimentare a partire dalla produzione primaria, trattandosi di patologie riscontrate con frequenza significativa nell'uomo e negli animali nonché in mangimi e prodotti alimentari, e quindi di importanza sanitaria e socio-economica.

Per la West Nile Disease (WND) il Ministero della Salute con O.M. 12/12/2014 ha prorogato le misure sanitarie e il piano di sorveglianza disposti con il precedente provvedimento ordinativo in materia.

Il nostro territorio si è mantenuto indenne dalla malattia e le attività che abbiamo svolto nel 2014 (sorveglianza sierologica, controlli diagnostici dei cavalli con sintomatologia neurologica e la sorveglianza passiva sull'avifauna selvatica) hanno consentito anche di escludere la circolazione virale.

In attesa dell'emanazione del provvedimento ministeriale inerente il "piano nazionale di sorveglianza della West Nile Disease" e le relative attività da svolgere nel 2015, l'Osservatorio Epidemiologico dell'IZSPLVA e la Regione Piemonte hanno concordato alcune modalità operative del piano di sorveglianza regionale da adottare nei mesi di luglio, agosto, settembre ed ottobre. Ciò comporta l'attività di prelievo ematico mensile su **17 equidi** per il monitoraggio sierologico per rilevare la presenza di IgM contro la WND.

Verrà mantenuta la sorveglianza clinica negli equidi e la sorveglianza su carcasse di uccelli selvatici

### ***CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA E BENESSERE ANIMALE***

Le verifiche dei programmi aziendali di biosicurezza saranno eseguite, talora in collaborazione col Servizio Veterinario Area C, con un sopralluogo dedicato sia in occasione di intervento in azienda per altri controlli (es. accertamenti per bonifica sanitaria, diagnostici IBR, malattia di Aujeszky, Influenza aviaria). Le verifiche permetteranno di valutare se vengono adottate e rispettate le misure di profilassi atte a ridurre il rischio di introduzione di patologie in allevamento e di diffusione all'interno dell'allevamento stesso.

Negli allevamenti bovini proseguirà il programma di vigilanza e di controllo sulla mortalità degli animali da reddito in allevamento, con i seguenti obiettivi:

- prevenire l'insorgenza e la diffusione delle malattie negli allevamenti;
- promuovere il miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti;
- garantire la salubrità dei prodotti di origine animale;
- tutelare il benessere animale;
- eliminare i rischi ambientali per smaltimento non corretto delle carcasse (abbandono o interrimento), garantendo la tracciabilità durante tutte le fasi dello smaltimento.

L'intervento di vigilanza è specificatamente finalizzato:

- nelle aziende con percentuale elevata di mortalità all'individuazione delle cause e delle misure da adottare per la loro prevenzione;
- nelle aziende con assenza di segnalazioni di mortalità alla verifica dell'eventuale smaltimento non corretto.

### ***ATTIVITÀ DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI***

Si prevede di poter effettuare l'attività di audit presso gli allevamenti di bovini, suini ed avicoli in collaborazione con il Servizio Veterinario Area C, in base alle risorse umane disponibili, per la verifica della gestione dell'anagrafica, il programma aziendale di biosicurezza, il rispetto dei requisiti

di benessere animale, il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e di gestione del farmaco, le informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare.

I fattori considerati per la scelta saranno la categorizzazione del rischio, la distribuzione territoriale degli allevamenti e la previsione di attività dei piani di controllo dell'anagrafe zootecnica, del benessere animale e della biosicurezza.

## **ALTRE ATTIVITA'**

Nell'ambito delle nostre competenze avremo anche le verifiche sulla regolarità del commercio, del trasporto, della movimentazione degli animali ed i controlli riguarderanno:

- le stalle di sosta
- gli spostamenti degli animali con rilascio delle relative certificazioni
- le verifiche dello stato sanitario degli allevamenti di origine o di destinazione
- le fiere e le esposizioni zootecniche
- le introduzioni di animali da paesi comunitari e le importazioni da paesi terzi
- l'alpeggio e il pascolo vagante
- il monitoraggio, la vigilanza e, quando ritenuto opportuno, la sorveglianza diagnostica sugli animali morti

I controlli verranno eseguiti in base:

- alla valutazione dei rischi
- alla programmazione regionale e locale
- in situazioni di non conformità

In collaborazione con l'Area C, verranno effettuate ispezioni:

- sulla regolarità del trasporto, per quanto riguarda la presenza delle autorizzazioni previste, lo stato sanitario e il benessere degli animali trasportati, la sussistenza dei requisiti strutturali e igienico sanitari richiesti per gli automezzi
- sulle condizioni degli animali non in grado di deambulare autonomamente (animali a terra) destinati alla macellazione di necessità o di urgenza, a tutela del benessere animale
- negli allevamenti avicoli, in occasione del Controllo Ufficiale propedeutico all'invio al macello

Nella nostra Asl vi sono **9** canili sanitari/rifugi, **1** Ditta che importa animali d'affezione (circa **1850** unità nel 2014) prevalentemente da Paesi Comunitari dell'est europeo, che comportano un notevole impegno da parte dei Medici Veterinari e del Personale Amministrativo, soprattutto perché questi impianti sono anche oggetto di particolare vigilanza da parte di Associazioni animaliste e di altre Autorità (Procure, Nas, Corpo Forestale dello Stato).

Nel 2015 ci aspettiamo le numerose e frequenti segnalazioni relative agli animali d'affezione da parte dei cittadini, delle Polizie Municipali, delle Associazioni animaliste di volontariato e dei mass media.

Questo comporterà la necessità di fare dei sopralluoghi di verifica, relazioni, provvedimenti amministrativi e, talora, penali.

Rilevante sarà l'attività veterinaria nei canili sanitari/rifugi per il controllo e la identificazione dei cani vaganti catturati. Secondo le medie degli ultimi anni, si ipotizza un controllo sanitario per la Rabbia su circa un migliaio di cani vaganti catturati, sia identificati che no.

Continuerà l'attività d'identificazione dei cani/gatti/furetti con i microchip mediante la programmazione di sedute di convocazione periodiche e/o su richiesta dei proprietari degli animali. Si prevede il rilascio, nel corso del 2015, di almeno **700** passaporti per cani, gatti e furetti.

Sarà mantenuta l'attività di gestione delle colonie feline da effettuarsi in collaborazione con le amministrazioni comunali, la verifica dei problemi di igiene veterinaria urbana spesso connessi alla presenza di animali sinantropi, es. i colombi.