

**PROGRAMMAZIONE
PAISA ASL T04
ANNO 2016**

PREMESSA

Il presente documento, pubblicato sul sito aziendale, è integrato con i dati relativi al numero di imprese produttive site nel territorio dell'ASL, le percentuali di controllo indicate dalla Regione, le percentuali di controllo applicate localmente e il numero di controlli programmati per l'anno 2016: ciò al fine di fornire informazioni complete a chiunque voglia conoscere le attività svolte dai servizi del Dipartimento di Prevenzione deputati al controllo della sicurezza alimentare nel contesto dell'ASL TO4.

PARTE GENERALE

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

SIAN

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 fino al 31/12/2016 sono previste due S.C. SIAN, su tre sedi (Ivrea, Settimo Torinese, Ciriè); dall'1/1/2017 le S.C. verranno unificate in un'unica struttura, mantenendo le stesse sedi. Nel mese di febbraio 2015 il Direttore del SIAN di Ivrea è andata in pensione e il Direttore delle altre due sedi (SIAN di coordinamento) al momento è a "scavalco" sulla sede di Ivrea, in attesa dell'unificazione delle strutture.

All'interno del SIAN di coordinamento sono presenti al momento attuale una Struttura Semplice territoriale (SS SIAN Ciriè) e una Struttura Semplice "trasversale" (SS Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale).

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti per la sede di Settimo e sufficienti per la sede di Ciriè (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); è prevista una redistribuzione di spazi/locali a Settimo, a seguito di esigenze manifestate dal SISP.

Attrezzature

Le auto a disposizione dei SIAN, in alcuni casi vetuste, sono attualmente undici e sono insufficienti per le necessità dei servizi SIAN, a seguito di mancata sostituzione di vetture messe fuori uso; gli interventi di ottimizzazione dell'utilizzo del parco auto del Dipartimento di Prevenzione non sempre risolvono le criticità.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza sono sufficienti; mancano a tutt'oggi plotter per la stampa di planimetrie di grandi dimensioni.

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, Cuornè, Settimo Torinese e Chivasso).

All'interno della S.C. vi sono due Strutture Semplici, una territoriale ed una "trasversale" relativa all'Anagrafe zootecnica che a fine 2016, probabilmente, scomparirà.

Dotazioni uffici:

I locali a disposizione dell'area A non sono adeguati alle necessità del personale presente nei vari distretti, in particolare quelli di Settimo.

Attrezzature:

Le auto a disposizione, alcune vecchie, non sono sufficienti. 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:

È presente una S.C. su quattro sedi: Ciriè, Ivrea, Settimo Torinese, Cuornè. La S.C. è attualmente retta dal Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C, in sostituzione del titolare assente per malattia.

Dotazioni uffici:

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

Attrezzature:

Le auto a disposizione sono otto (alcune delle quali vetuste) e, pur con una organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio, non sono sufficienti.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti; 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 è stato richiesto alla S.C. Sistemi Informatici 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 tre sedi (Lanzo T.se, Settimo Torinese e Cuornè) con una struttura di appoggio a Chivasso; è presente una Struttura Semplice territoriale.

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano in numero ridotto per il personale in dotazione al Servizio; si continua ad auspicare anno dopo anno l'assegnazione di alcuni ulteriori locali.

Attrezzature

Le auto a disposizione sono sei e sono insufficienti anche perché 2 vetture su 6 (>30%) sono obsolete. In pratica il Servizio non ha a disposizione i mezzi per far operare tutti i suoi operatori.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) invece sono stati adeguati nel corso del 2015.

**Personale in organico 2016
(Country profile, profili professionali, compiti assegnati, variazioni dal
2015)**

S.C. SIAN – situazione al 01/01/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione –
Direttori	1 Direttore Sede di Ciriè e Settimo - Coord - a "scavalco" sulla sede di Ivrea, fino al 29/2/2016 Responsabile Direzione Integrata Prevenzione e attualmente Coordinatore aziendale del PLP	1	0	0,7
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico – Responsabile S.S. SIAN Ciriè (e Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,7

Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo (e micologo) 2 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea al 50% (Per il restante 50% Coordinatore del Personale del Comparto del Dip Prevenzione e collabora con SISP) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo (alimenti e acque) e micologo e uno micologo), un tecnico assente per aspettativa facoltativa maternità per 4 mesi	9,5	0	9
Dietisti	2 dietisti	2	0	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4	0	3,6

Rispetto al 2015, l'organico dei SIAN rimane per ora invariato; presso la sede di Ciriè non ci sono più amministrativi SIAN, le attività di segreteria che non è possibile spostare sulle altre sedi vengono svolte da personale amministrativo di altri servizi (soprattutto SVET B)

AREA A - S.C. SANITA' ANIMALE situazione al 01/01/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
Direttori	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Servizio veterinario Area A Chivasso 1 Dirigente veterinario Responsabile S.S. Anagrafe bestiame 9 Dirigenti veterinari Sede Cuornè 6 Dirigenti veterinari Sede Settimo (1 part time al 60%) 11 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo/Ciriè (1 part time al 30%)	29	5 (77 ore settimanali)	19
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C al 70%)	3	0	0,8
Amministrativi/Commissari/O.S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Settimo/Chivasso 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 5 Amministrativi Sede Ivrea/Cuornè	15	0	7,5

Note:

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

Con il personale su esposto, anche per l'anno 2016 saranno necessarie numerose ore di straordinario, non retribuite e recuperabili, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal piano regionale.

I medici veterinari andati in quiescenza non sono stati sostituiti per cui, considerata l'età media di 58 anni del personale medico veterinario, appare probabile che non tutte le attività previste dal PRISA potranno essere effettuate.

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

Potrebbe verificarsi qualche criticità nell'effettuazione delle seguenti attività:

-puntuali aggiornamenti e registrazioni in banca dati secondo le tempistiche codificate

-vigilanze ordinarie e quelle previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie

-mantenimento dell'attuale 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

AREA B – situazione al 01/01/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) –
Direttore	Direttore S. C. Area B (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,2 20%
Dirigenti Veterinari	<p>Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento, con Referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASLTO4 Referente per l'ASL TO 4: filiera commercializzazione, ristorazione collettiva, MTA, gruppo di lavoro audit su OSA; Responsabilità locali: etichettatura carni bovine, gestione vigilanza, riconoscimenti comunitari, istruttorie NIA, informatizzazione, comunicazione, veterinari convenzionati.</p> <p>1 Dirigente con Responsabilità locali: import-export, piani UVAC, sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, miele.</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: aree mercatali ASL TO 4; Responsabilità locali: filiera carni rosse di ungulati, lavorazione e trasformazione carni, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, protezione animali al macello</p> <p>Sede Settimo T.se 1 Dirigente con funzione di coordinamento Responsabile SSD NIV Referente per l'ASL TO 4: filiera carni bianche, uova e ovoprodotti, audit di sistema;</p>	13		10,70 100%

	<p>Responsabile scientifico benessere Animale; Responsabilità locali: commercializzazione, istruttorie NIA, audit sull'OSA, gestione vigilanza, aree mercatali, miele 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: sistema di allerta alimentare, 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 Sede di Ivrea 1 Dirigente con funzione di coordinamento Referente per l'ASL TO 4: filiera lavorazione e trasformazione carni, riconoscimenti comunitari, miele Responsabilità locali: commercializzazione, istruttorie NIA, 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 con rientro previsto verosimilmente al 1/04/2016; 1 Dirigente Referente per l'ASL TO 4: protezione animali al macello Responsabilità locali: sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, ovoprodotti; 1 Dirigente, assegnato all'area B al 20% e Referente per l'ASL TO 4: filiera prodotti della pesca</p>			
Veterinari Convenzionati	<p>1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea</p>	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	3,4 100%
Tecnici della Prevenzione	<p>1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (30%) 2 Tecnici Sede Ivrea</p>	6,3	0	6,3

Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Ciriè 1 assistente amministrativo Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4,5	0	3,5
-----------------------	--	-----	---	-----

Il Direttore di S.C., in malattia dal mese di marzo 2015, è sostituito a scavalco dal Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C.

Come negli anni precedenti un dirigente ha funzione di coordinamento Responsabile SSD NIV ed un dirigente veterinario di Area B è assegnato al 100% all'Area C.

Dal 1/12/2014 un medico veterinario dirigente è in congedo ai sensi del D.Lvo 151/01 art 42; il suo rientro è previsto verosimilmente al 1/04/2016 e potrà usufruire dei permessi derivanti dalla Legge 104/92.

Un Dirigente Veterinario, in forza all'Area A ed assegnato al Servizio Veterinario Area B della sede di Ivrea, da novembre 2015 è stato reintegrato al Servizio Veterinario Area A all'80%.

Nella sede di Ciriè gli assistenti amministrativi dal 2015 svolgono anche le mansioni SIAN, pertanto la forza lavoro attribuita al Servizio Veterinario Area B risulta abbattuta del 50%.

È presumibile che, come negli anni precedenti, un assistente amministrativo di Area B della sede di Ivrea faccia lunghi periodi di assenza per malattia e aspettative.

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

Un tecnico della prevenzione usufruisce da novembre 2015 delle 150 ore per l'Anno Accademico 2015/2016.

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

AREA C – situazione al 01/01/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) (1)
Direttori	1 Direttore Sede di Cuornè, Lanzo Torinese e Settimo (Direttore del Dip. Prevenzione con funzioni "a scavalco" di Direttore S.C. Area B)	1	0	0,3 (30%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo Torinese 3 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo Torinese 1 Dirigente medico veterinario Sede Chivasso (2) 2 Dirigenti medici veterinari Sede Cuornè 2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo Torinese	9	0	6,3 (70%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuornè 1 Tecnico Sede Lanzo Torinese 1 Tecnico Sede Settimo Torinese (2) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Chivasso	4	0	2,6 (70%)
Amministrativi	1 assistente amministrativo Sede Cuornè (3) 1 assistente amministrativo Sede Settimo Torinese (3) 1 assistente amministrativo Sede Lanzo Torinese (3)	3	0	2,1 (70%)

(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) 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 TPALL e un dirigente sono part-time rispettivamente al 60% (TPALL) e al 70% (DIRIGENTE).

(3) per quanto riguarda il personale Amministrativo la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore a quella delle altre figure professionali, in quanto si è dovuto tenere in considerazione che 2/3 del personale amministrativo usufruisce dei permessi della Legge 104/92.

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

Continuerà anche nel 2016 l'attività di progressiva omogeneizzazione delle modalità di lavoro tra le sedi dei servizi e tra le strutture deputate al controllo della sicurezza alimentare; si segnalano in questa sede gli aspetti più significativi:

- la sperimentazione della procedura per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale, redatta dal gruppo di lavoro interservizi "controllo ufficiale"
- l'aggiornamento della procedura dipartimentale "Allerta" da parte del gruppo di lavoro specifico
- la prosecuzione della redazione di linee guida per il controllo degli acquedotti consortili e degli approvvigionamenti privati a cura degli operatori SIAN facenti parte del "gruppo acque"
- la redazione di indicazioni operative/procedura per rendere omogenea la ricaduta della formazione
- riunioni "ad hoc" per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si ritiene necessario condividere scelte e decisioni,
- la prosecuzione dell'attività di integrazione tra le S.C. Veterinarie e SIAN, puntualmente descritta nei capitoli successivi

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

Per quanto concerne l'utilizzo ottimale delle risorse, viste le persistenti criticità SIAN descritte alla voce "personale in organico", continua a esistere presso la sede di Ciriè una segreteria unica SIAN/SVET B (gestita da operatori SVET B) per far fronte alla totale mancanza di operatori amministrativi SIAN presso tale sede, con penalizzazione per entrambi i servizi. Inoltre personale TPALL SVET B svolgerà alcune attività di competenza SIAN, come puntualmente descritto nei paragrafi successivi.

Come Dipartimento di Prevenzione, su specifico mandato della Direzione Aziendale, già nel 2015 si è sviluppato un progetto dipartimentale di riorganizzazione degli operatori amministrativi, con i seguenti obiettivi:

1. censire in modo "puntuale" le attività svolte dagli operatori amministrativi dei vari servizi
2. risolvere, attraverso riorganizzazioni interne e gestione integrata del personale amministrativo, le criticità che si erano presentate nel corso dell'anno
3. rilevare le criticità emergenti nel prossimo futuro per trovare soluzioni atte ad assicurare il funzionamento dei servizi in assenza di assegnazione di nuove risorse amministrative

Nell'ambito di tale progetto, nel 2016 è previsto lo svolgimento di un corso obbligatorio per il personale amministrativo dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, in due edizioni, con la finalità di poter prevedere l'integrazione di alcune attività del personale amministrativo delle diverse strutture dipartimentali, in modo da poterne garantire lo svolgimento in modo trasversale.

La programmazione annuale e la stesura del presente documento vengono svolte dal gruppo PAISA (Deliberazione n. 1091 del 16/12/2015), attraverso riunioni che coinvolgono i componenti del gruppo interessati agli argomenti

trattati, per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti; all'interno di singoli servizi dai Direttori e Responsabili/referenti e dai Coordinatori/facenti funzioni di coordinamento delle tre sedi. Periodicamente viene monitorato l'andamento delle attività sia tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, sia all'interno dei singoli servizi, attraverso riunioni di servizio, del gruppo PAISA e del gruppo PLP.

Attività integrate/vicarianti tra servizi

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:

- 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
- verifica delle 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
- 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
- verifica della 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
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in macellazione: in applicazione del PNR, vengono effettuati da operatori di VETC per quanto riguarda gli allevamenti, mentre presso i macelli i campionamenti vengono eseguiti da medici veterinari di Area B coadiuvati dai tecnici di Area C. Collaborazione per l'espletamento del Piano ORAP presso i macelli di riferimento, attraverso la valutazione delle alterazioni anatomico - 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 carni e a base di latte, ove viene previsto l'intervento di un solo servizio 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, attività di farmacovigilanza in allevamento, audit in allevamenti: VETA/VETC;
- scambi UVAC VETA/VETB/VETC;
- negli allevamenti avicoli, in occasione del Controllo Ufficiale propedeutico all'invio al macello

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)
- pareri congiunti su richieste di pareri preventivi igienico sanitari relativi a imprese alimentari di competenza mista
- pareri congiunti su capitolati per la ristorazione collettiva
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA)
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP (zoonosi, igiene)
- attività di vigilanza sulle aree mercatali
- attività di campionamento: è stato adottato lo schema proposto dalla Regione con una suddivisione

concordata fra i Servizi.

- controlli nelle gastronomie, 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

Tra le attività integrate sopra descritte, in alcuni **settori di attività gestiti da Servizi diversi da quello titolare della competenza (attività vicarianti)**, i servizi si vicariano.

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

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli programmati 2016	Controlli effettuati
PRODUZIONE INGROSSO	SIAN – SVETB	1 AUDIT, 1 ISPEZIONE	
DISTRIBUZIONE INGROSSO	SIAN – SVETB	1 AUDIT	
IPERMERCATI - DISCOUNT - SUPERMERCATI - CENTRI COMMERCIALI	SIAN – SVETB	1 AUDIT ISPEZIONI CONGIUNTE SE OPPORTUNO	
CENTRI DI COTTURA	SIAN – SVETB -	1 AUDIT	
AREE MERCATALI	SIAN – SVETB – SVETC	5	
RISTORAZIONE PUBBLICA	SIAN – SVETB	ISPEZIONI CONGIUNTE SE OPPORTUNO	
AUDIT ALLEVAMENTI	SVETA – SVETC	10	

STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

Proseguirà, all'interno di ogni servizio, la valutazione degli elementi di conformità allo standard, in applicazione dell'Accordo Stato Regioni n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013; sulla base di richieste regionali e ministeriali, verranno pertanto aggiornate le schede di autovalutazione, seconda fase; verranno inoltre eseguiti un audit interno di sistema e iniziative di formazione fruibili da tutte le ASL regionali, come indicato nei relativi capitoli.

LA COMUNICAZIONE

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

Ai fini della comunicazione con il pubblico, si fa riferimento al sito aziendale www.aslto4.piemonte.it, in cui le informazioni utili per l'utenza (organizzate per temi e non per servizi) vengono mantenute costantemente aggiornate da parte della segreteria del Dipartimento di Prevenzione, in accordo con l'Ufficio Comunicazione aziendale.

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

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

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

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

Le attività di informazione nel 2016 coinvolgono sia il settore della produzione primaria sia quello della produzione di alimenti. Nell'ambito della produzione primaria sono previsti, a cura delle SS.CC. Svet Area A e Area C, 5 incontri con gli allevatori (1 con allevatori di suini, 3 con allevatori di bovini da latte e 1 con allevatori di polli) per dare informazioni relative al benessere animale, alla gestione del farmaco e alla biosicurezza. Per quanto riguarda la S.C. Area C proseguiranno gli incontri di approfondimento sull'igiene delle produzioni nei caseifici aziendali, in collaborazione con IZS 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.

Da parte della S.C. Area B verranno svolti incontri di approfondimento, formativi/informativi, su tematiche relative alla sicurezza alimentare ed ai percorsi di semplificazione dei piani HACCP legati alla microimpresa delle filiere alimentari dei prodotti di origine animale di competenza, specialmente in fase di commercializzazione.

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 al PAISA o se ne ravveda l'esigenza in base a specifiche richieste o segnalazioni esterne.

Si continueranno ad effettuare attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione ed agli operatori del settore alimentare sulla qualità nutrizionale degli alimenti, al fine di facilitare e sostenere la possibilità di effettuare scelte salutari. Questo avverrà in particolare per i programmi di riduzione del consumo di sale e di aumento del consumo di frutta e verdura, come descritto nel capitolo "area nutrizione" e nel Piano Locale della Prevenzione.

Continuerà anche la diffusione dei risultati delle sorveglianze OKkio alla salute e HBSC del 2014 in tutte le occasioni possibili e con vari canali di comunicazione.

LA FORMAZIONE

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, nel 2016 è stato organizzato un corso ECM dal titolo "HACCP E FLESSIBILITA': STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE" finalizzato a fornire ai partecipanti aggiornamenti sull'applicazione della flessibilità nei piani di autocontrollo delle microimprese del settore alimentare, con particolare riferimento agli attuali orientamenti comunitari e fruibile, oltre che dal personale della ASLTO4, dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali.

Si evidenzia al proposito che il Dipartimento di Prevenzione attraverso la SS di SC Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali sede di Settimo Torinese è coinvolto nel progetto di ricerca corrente finanziato dal Ministero della Salute dal titolo "Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificativo destinato alle microimprese alimentari" cui è stato assegnato un budget di spesa per attività di formazione e informazione, che è servito alla realizzazione dell'evento.

Inoltre è prevista per il 2016 la seconda edizione del corso di formazione sul campo "Progetto di miglioramento dell'Integrazione Intradipartimentale", destinato agli operatori TPALL, dietisti e Dirigenti medici, veterinari e biologi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO 4, avente come obiettivo l'integrazione tra il personale dei vari servizi nelle attività di "Controllo Ufficiale e vigilanza nutrizionale nella ristorazione pubblica e collettiva".

Per quanto concerne la formazione dei micologi, al fine di soddisfare le necessità richieste per la consulenza

agli ospedali in caso di intossicazione da funghi, anche nel 2016 verrà organizzato dalla ASL TO4 un corso di aggiornamento per micologi avente come titolo: *"Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi nella gestione delle intossicazioni da funghi e nella consulenza micologica ai privati cittadini/raccoglitori"*, tematiche in gran parte collegate alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi.

L'evento è *destinato gratuitamente ai micologi dell'ASL TO4 e TO5* (questi ultimi svolgono attività di reperibilità sovra zonale anche per i Presidi Ospedalieri della ASL TO4 – vedere paragrafo "Micologia"). Sono previsti inoltre alcuni posti con pagamento di quota di iscrizione destinati a micologi appartenenti ad altre ASL o micologi privati. Il corso è accreditato ECM per un massimo di 12 partecipanti.

Per quanto concerne il corso di formazione per gli amministrativi, si veda il paragrafo "Organizzazione Dipartimentale, procedure e programmi per l'utilizzo ottimale delle risorse"

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. (vedere anche PLP programmazione 2016).

AUDIT DI SISTEMA ED AUDIT INTERNI

Il Responsabile del programma Audit, valutato quanto discusso in ambito della riunione del gruppo Sicurezza Alimentare, indetta per la programmazione PAISA, e sentiti alcuni componenti del Gruppo aziendale "Audit di sistema" presenti alla riunione stessa, programmerà per il 2016 un Audit interno per la S.C. SIAN per verificarne l'organizzazione generale in allineamento con l'organizzazione Dipartimentale e verificare il controllo nelle imprese alimentari con particolare riguardo al settore della ristorazione collettiva.

Secondo il Programma annuale audit sulle strutture complesse Servizi Igiene alimenti e nutrizione e Servizi Veterinari delle ASL deputate ai controlli sulla sicurezza alimentare - anno 2016, nel mese di ottobre il Dipartimento di Prevenzione verrà auditato dalla Regione Piemonte per la parte generale sull'organizzazione dei controlli ufficiali e la Struttura complessa Area B per la parte di settore Carni di Pollame, Uova e Ovoprodotti.

Si assicurerà la partecipazione del personale individuato per l'effettuazione degli Audit regionali sulle Autorità competenti locali nell'anno 2016.

Il controllo ufficiale degli Alimenti

LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

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

Nel 2016 i suddetti operatori svolgeranno gli AUDIT secondo programmazione regionale.

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

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1734	
Indice di potabilità acquedotti pubblici		

Controllo cassette acqua*	Controlli programmati: 30	
----------------------------------	----------------------------------	--

* Commenti: anche per il 2016 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, oltre che per il grande numero di cassette dell'acqua del territorio dell'ASL TO4 (119) non è possibile concludere il controllo di tutte le cassette entro il 2016: si prevede per l'anno 2016 di effettuare il controllo del 50% delle cassette non ancora viste, e di concludere tale attività nel 2017.

Controlli mirati del parametro Piombo su utenze privilegiate

Le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali sono già state controllate nel 2015, senza rilevare particolari criticità, salvo in un caso (edificio comunale) che si provvederà a ricontrrollare nel 2016.

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

Acque minerali e di sorgente

Si svolgeranno le attività come da programmazione regionale PRISA; la valutazione di rischio dell'unico stabilimento di imbottigliamento di acque minerali e di sorgente presente nel nostro territorio ha dato come risultato un rischio medio, quindi sono programmati per l'anno 2016 quattro controlli (tre ispezioni e un AUDIT). Per quanto concerne i campioni, sono previsti 4 campioni (microbiologici più chimici) alla fonte e due campioni (microbiologici più chimici) all'impianto di imbottigliamento e/o deposito.

Si valuterà la possibilità di campionare le "preforme" utilizzate dalla ditta visto che, tra i campioni assegnati di MOCA, per L'ASL TO4 sono previsti "materiali plastici e siliconi".

E' prevista anche l'assistenza e la verbalizzazione delle operazioni di campionamento annuale di due fonti minerali riconosciute dalla competente Autorità ma al momento non sfruttate.

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 animali 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 prerequisito indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

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.

Poiché nel 2015 è stato svolto sia il controllo ufficiale su tali imprese, sia i campioni di olio, si prevede per il 2016, nel corso dell'attività di vigilanza, ove si riscontri la presenza di ingenti quantitativi di olio (sia come deposito, sia come utilizzo), di controllare:

- la presenza, congruità e applicazione di un piano di autocontrollo con particolare riferimento alla validazione dei fornitori, tracciabilità e rintracciabilità
- la corretta etichettatura

Campionamento

Per il 2016 si prevede l'effettuazione dei due campioni di olio assegnati - uno per ricerca fitosanitari, uno per identificazione oli - quest'ultimo verrà fatto preferenzialmente presso un grande utilizzatore degli oli di oliva come ingrediente (esempio produttore di conserve sott'olio).

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 validazione 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 2016 si prevede di organizzare con l'ASL TO5, nei mesi di settembre, ottobre, novembre, una reperibilità micologica sovrazonale per la consulenza agli ospedali siti nel territorio delle due ASL, svolta da micologi formati nella determinazione microscopica del materiale fungino.

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

Produzioni animali

SANITA' ANIMALE

Identificazione e registrazione degli animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n.2103	4%	68		SVET A
Allevamenti ovini + caprini n. 1510	3%	53		SVET A
Allevamenti suini n. 244	1%	4		SVET A
Allevamenti equini n. 2107	5%	106		SVET A
Controlli anagrafe avicola all. n. 28	100% aziende > 250 capi	28		SVET A

Piani di eradicazione controlli delle malattie negli allevamenti

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC: allevamenti riproduzione n° 1689	100%	1689			SVET A
BRC: allevamenti riproduzione n° 1689	25%	356			SVET A
LBE: allevamenti riproduzione n° 1689	24%	356			SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 46	100%	460			SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	80			SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n° 1205	100%	1205			SVET A
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0			SVET A
Brucellosi ovicaprina: allevamenti n° 1510	100% aziende sorteggiate da OE	277			SVET A
Scrapie: allevamenti Ovini n° 510	100% allevam. con genotipizzazione maschi riproduttori	200			SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica: allevamenti	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	32			SVET A

riproduzione n° 32					
Malattia di Aujeszky: allevamenti riproduzione (32) + ingrasso selezionati (3)	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	35			SVET A
Trichinellosi	100% aziende con prescrizioni	5			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: allevamenti n° 37	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	150			SVET A
Salmonellosi avicole: allevamenti n° 11	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	13			SVET A
Anemia infettiva degli equini: allevamenti n° 2107	25% delle aziende di equini	530			SVET A
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	21			SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	19			SVET A
SEV e NEI: impianti Acquacoltura n° 54	100% aziende da sottoporre a monitoraggio	30			SVET A

Controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e benessere animali

	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Controlli programmi aziendali di biosicurezza/benessere allevamenti avicoli	Da effettuarsi a livello di audit		SVETA/SVETC

Audit in allevamento

Altre attività di controllo ufficiale				
	N° attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini > 50 capi	382	2 (*)	7	SVETA/SVETC

Allevamenti suini > 40 capi	34	5	2	
Allevamenti avicoli > 250 capi	26	10	1	

(*) aliquota adottata vista l'elevata numerosità degli allevamenti.

Il patrimonio zootecnico dell'ASL TO4 è costituito da:

BOVINI	ALLEVAMENTI	CAPI
BOVINI da produzione (A)	414	6.183
BOVINI da riproduzione(B - C)	1.689	61.908
Totali	2.103	68.091
SUINI		
Solo ingrasso	71	25.100
Riproduzione (ciclo aperto e ciclo chiuso)	32	9.200
Autoconsumo	141	100
CINGHIALI	6	50
Totali(suini e cinghiali)	250	34.450
OVINI	510	16.500
CAPRINI	1.000	9.200
EQUINI	2.107	5.812
POLLAME		
Produzione uova da consumo	5	Media capi/anno 92.800
Produzione carne	23	Media capi/anno 650.000
Riproduzione linea uovo	2	Media capi/anno 63.600
RATITI (allevamenti con meno di 15 capi)	6	22
CONIGLI	4	14.000
API		
Apiari	500	
Alveari	977	
Alveari	15.465	
PESCI	54	200 q/a
CANILI		
Sanitari	8	
Allevamenti	6	

POPOLAZIONE CANINA	91.700 capi circa
--------------------	-------------------

Attività previste

IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

I controlli verranno effettuati secondo le indicazioni della programmazione e gli indicatori riportati nel "Piano regionale integrato 2015 dei controlli di sicurezza alimentare". Le attività riguardano le anagrafi bovina, suina, ovi-caprina, equina, avicola, apistica da quest'anno quella cunicola. Quanto sopra secondo le modalità previste dalla normativa di settore e le relative note applicative.

Per l'anno 2016, 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 2016 (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 2016, 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 le specie bovina ed equina).

La tabella seguente sintetizza il programma 2016 della S.C. Sanità Animale ASL TO4 sul Sistema di Identificazione e Registrazione degli animali:

SPECIE	Selezionati da ARPEA CONDIZIONALITA'	Selezionati da ASL TO4 ANALISI DEL RISCHIO
Allevamenti BOVINI	12	54
Allevamenti SUINI	1	3
Allevamenti OVICAPRINI	10	43
Allevamenti EQUINI	0	106

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI

Le indicazioni di programmazione sono state aggiornate rispetto al "Piano regionale integrato 2015 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, continua a rappresentare un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Dal 2016 risultano ufficialmente indenni da Tubercolosi tutte le province piemontesi. 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 con approcci territoriali ed aziendali diversificati. 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 γ -interferone
1689	61908	1689	46500	46500	100

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 2015 ha preso avvio 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.

Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa Latte	Esami batteriologici
1689	61908	356	12500	7500	20	200*	20

* per un totale di 5000 capi (nei test TRB sono compresi 1900 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 i presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
1689	61908	356	9000	5600	130*

* per un totale di 2400 capi

BLUE TONGUE

Dal 2012 la Regione Piemonte risulta indenne dalla 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 circolazione virale in Italia e nei Paesi europei fornitori di capi da ristallo, rende necessaria l'adozione di misure preventive di sorveglianza nei territori di confine e di vigilanza sulle movimentazioni di animali delle specie sensibili a rischio. Nel 2015 la Francia ha denunciato la ricomparsa del sierotipo 8 e le autorità transalpine hanno disposto l'immediato avvio di una nuova campagna di vaccinazione al fine di contenere

l'epidemia e mantenere il flusso commerciale verso l'Italia. Appare evidente che sia necessario un costante monitoraggio della situazione epidemiologica con immediata adozione di misure preventive e di contenimento necessarie.

La previsione sarà di effettuare un numero di controlli nell'ambito del piano di monitoraggio sierologico: **2700** campioni, in **46** 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. Nel 2016 si dovrebbero incrementare gli allevamenti con qualifica sanitaria di "INDENNE" e "UFF: INDENNE"

Attività prevista

Allevamenti da riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti controllabili (aderenti)	Capi controllabili	Totale esami
1.689	61908	1.225	40.000	50.000

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 2016 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 ed a quelle i cui proprietari richiederanno l'effettuazione del monitoraggio per evidenziare la presenza o meno dell'infezione.

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 2016 si continuerà ad effettuare 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)
1.689	61.908	1.689	46.500

Test ipotizzabili nel 2016

ELISA	PCR
1.000	30

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. Lo scorso anno si è avuta la conferma della qualifica territoriale per le due malattie e ciò permetterà una riduzione dell'attività di prelievo nell'anno 2016 negli allevamenti da ingrasso

Attività prevista

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti (esclusi gli	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
-----------------------------------	---------------	--	--	---------------	------------------------------------	-----------------

			allevamenti familiari)			
32	9.200	32	71	25.100	3	1.500

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 2016 è di incrementare la percentuale di aziende indenni e la successiva adozione di misure di controllo più restrittive al fine di conseguire l'indennità territoriale. Nell'anno in corso sarà possibile, con la collaborazione dell'area B e nei macelli del Piemonte, effettuare al macello il campionamento dei suini per il mantenimento della qualifica negli allevamenti da produzione.

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
32	9.200	32	71	25.100	3	1.500

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 ad 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.

ALLEVAMENTI OVI-CAPRINI

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
1.500	25.700	277	5.000	5.000	5

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 verrà assegnato al Piemonte a seguito di valutazione da parte del CEA dell'IZS - TO.

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.

ALLEVAMENTI AVICOLI

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

INFLUENZA AVIARIA

Nel dicembre 2015 si è verificato un focolaio a bassa patogenicità nella Emilia Romagna nella filiera dei tacchini ed altri focolai nelle anatre in Lombardia, che ha portato all'adozione di misure straordinarie di sorveglianza e controllo sugli allevamenti avicoli piemontesi. Tutti gli accertamenti effettuati non hanno evidenziato alcuna circolazione virale a livello regionale. Il piano di monitoraggio è obbligatorio e le modalità di attuazione rispettano le disposizioni nazionali approvate dalla Commissione CE (riguarda le province di Torino, Cuneo, Vercelli ed Asti) e per gli allevamenti di commercianti/svezzatori su tutto il territorio regionale, mentre per le altre province rispettano il piano regionale piemontese.

Attività prevista

Allevamenti presenti maggiori di 250 capi	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami Sierologici H5 e H7	PCR
30	800.000	18	800	800	20

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 2016 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	2	23	63.600	6

Ovaiole	5	11	92.800	5
Polli da carne	19	345	470.000	1
Tacchini	4	68	180.000	0

ALLEVAMENTI CUNICOLI

Per l'anno 2016 proseguirà il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

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 nuove (requisiti minimi) per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno avuto un controllo favorevole.

Anche nel 2016 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 dalla Determina della Direzione Agricoltura n° 679 del 20/10/2015 (D.G.R. 31/10/2012 n. 48-4872), fino al 30 aprile 2016.

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, la cui validità è stata confermata dalla DGR n. 24-1222/15, che ha introdotto alcune novità. La cadenza dei controlli è passata da biennale a quadriennale con la possibilità, sulla base della valutazione del rischio effettuata a livello locale, di disporre periodi più brevi per i controlli.

Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami
2107	5812	530	1450	1450

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

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.

Nel 2016 è previsto da parte del Ministero della Salute in accordo con la Conferenza Stato Regioni l'avvio di un nuovo piano nazionale in coerenza con quanto previsto dal Piano Nazionale Prevenzione.

Attività prevista

Specie	n. carcasse soggette a prelievo	n. prelievi sierologici	Principali patologie controllate
Cinghiale	15	15	PSC, MVS, Trichinellosi, m. di Aujeszky, Brucellosi, Tubercolosi, Toxoplasmosi Enterobatteri
Ruminanti selvatici	5	5	Brucellosi, Tubercolosi, Blue tongue, EHDV, Enterobatteri
Volpi	10	0	Rabbia, Trichinellosi, Leishmaniosi, Echinococcosi, Enterobatteri
Lagomorfi	0	0	Brucellosi, Tularemia, EBHS, MEV, Toxoplasmosi, Mixomatosi, Enterobatteri
Avifauna	20	0	Influenza aviaria, Malattia di Newcastle, West Nile disease

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 rilasciare l'autorizzazione sanitaria ed all'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/2008, per verificare l'efficacia dei piani di autocontrollo applicati dagli allevatori. Si effettueranno i controlli ufficiali con la verifica dei requisiti igienico sanitari di base e del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazioni dei casi di mortalità): gli esiti saranno registrati in ARVET nell'ambito dei controlli di sicurezza alimentare.

Prodotti della pesca

Le imprese che effettuano attività di pesca in acque interne dovranno essere registrate ai sensi del Regolamento CE/852/04 compresa la pesca sportiva e la pesca ricreativa ad esclusione della pesca ad uso domestico.

Pure i pescatori muniti di licenza di pesca professionale dovranno essere registrati come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva.

Nella registrazione si deve indicare l'elenco delle imbarcazioni disponibili ed i relativi siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di esca praticata e delle relative attrezzature.

Dall'aprile 2016 entreranno in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione (UE) 2015/1554 della Commissione dell'11/9/2015 recante "modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici" che sostituiscono ed integrano la Dec. 2001/184/CE.

Sono previste modifiche all'attuale impostazione dei controlli diagnostici previsti ai fini del riconoscimento degli impianti e delle zone SEV e NEI.

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

Il Ministero della Salute, considerato il persistere della presenza di *Aethina tumida* nella Calabria, ritiene necessario realizzare anche per il 2016 un piano di sorveglianza su tutto il territorio nazionale che consiste:

- controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random (in Piemonte sono previsti 33 apiari);
- controllo clinico di apiari basati sull'analisi del rischio.

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, Enterotossitemia 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.

Fin dal 2013 il Piemonte 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.

I controlli effettuati nel 2015 hanno evidenziato una progressiva estensione della circolazione virale. Gli accertamenti sierologici sugli equidi hanno evidenziato casi di positività in provincia di Alessandria, Novara ed Asti. La sorveglianza entomologica sulle zanzare ha rilevato catture positive in provincia di Novara, Alessandria, Vercelli e Torino.

In attesa dell'emanazione di nuovi provvedimenti ministeriali, nel 2016 in Piemonte verranno mantenute le attività di sorveglianza sierologica e clinica sugli equini, di sorveglianza passiva sull'avifauna selvatica e di sorveglianza entomologica attuate nel 2015.

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 aviare). 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, pur in carenza di 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

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

La programmazione ha quindi tenuto conto degli altri piani di intervento che hanno punti di contatto con il PNBA quali:

- il Piano Regionale Controllo Latte alla stalla,
- il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) integrato dal Piano Regionale Vigilanza e Controllo Sanitario Alimentazione Animale,
- Il Piano Nazionale Residui (PNR) integrato dal Piano Regionale Residui e Piani Speciali su Contaminanti Ambientali,
- il Piano regionale farmacosorveglianza 2016-2018,
- il "Piano regionale di Sviluppo Rurale" (condizionalità) codificato nell'apposita convenzione stipulata con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA).

Al fine di poter permettere una più agevole valutazione della programmazione vengono inserite tabelle articolate per attività della programmazione

BENESSERE ANIMALE

La programmazione dei controlli è tesa ad uniformare l'esecuzione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati, tenendo in considerazione i contenuti del Piano nazionale benessere animale (PNBA) e dei piani regionali, senza dimenticare l'obiettivo di coordinare al meglio l'attività degli enti che, a vario titolo, sono coinvolti nei controlli sul benessere animale.

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende (*)		
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati
Allevamenti bovini > 50 capi n. 382(*)	15%	57
Allevamenti ovini + caprini > 50 capi n. 78	15%	12
Allevamenti suini > 40 capi n. 34	(10% + 7%#)	12
Allevamenti avicoli n. 30	15 % (10 % + 39%#)	8
Altri allevamenti n. 53	15 %	7

(*)Secondo la classificazione prevista in BDN

interventi per le specie animali vitelli, ovaiole e suini sulla base delle novità previste per l'anno 2016

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
70		SVETB

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
31		SVETB

LATTE ALLA STALLA

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

Latte alla stalla	
Tipologia attività	Numero attività programmate
Ispezioni nelle aziende produzione latte	105
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	525
Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo	26
Campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione - Progetto caseifici d'alpeggio	21 (*)
Campioni di latte pastorizzato per la ricerca della fosfatasi alcalina	10

(*) si segnala che, come per lo scorso anno, la programmazione potrà essere modificata in itinere in quanto sono stati previsti 3 campioni per ogni alpeggio ispezionato ma non è possibile prevedere con esattezza quali e quanti prodotti (formaggio fresco, formaggio stagionato, burro, ricotta) sarà possibile reperire all'etto del sopralluogo in alpeggio)

PIANO RESIDUI E PIANI SPECIALI SU CONTAMINANTI AMBIENTALI

La programmazione tiene conto degli altri piani di intervento e delle categorie animali da sottoporre a campionamento, delle tipologie di residui da ricercare, di strategie e frequenze di campionamento negli allevamenti e negli stabilimenti di prima trasformazione dei prodotti di origine animale. Gli interventi vengono calibrati sulla base dell'entità delle produzioni zootecniche regionali e classificati tenuto conto delle finalità dei controlli previsti (mirati di piano, extra-piano e su sospetto). Gli interventi presso i macelli vengono svolti da personale dell'Area B in collaborazione con personale dell'Area C.

PNR		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Servizi coinvolti
Campionamenti per ricerche sul latte crudo di antibiotici (chinoloni e tetracicline)	23	SVETC
PNR (piano nazionale residui) + EXTRAPIANO MULTIRESIDUO (urine e fegato)	275 (*)	SVETC/SVETB

(*) si segnala che, come per lo scorso anno, la programmazione potrà essere modificata in itinere a seguito di integrazioni effettuate dalla Regione

FARMACOSORVEGLIANZA E FARMACOVIGILANZA VETERINARIA

A seguito della DD 170 del 30 marzo 2016 (trasmessa ai Dipartimenti di Prevenzione con prot. 7406 del 31 marzo 2016) a partire dal 2016 diventa operativo il Piano Regionale di Farmacosorveglianza Veterinaria 2016-2018 sulla base del art. 88 sulla base del D. L.vo 193 del 6 aprile 2006.

La programmazione integrata (tabella 2) delle attività di controllo ufficiale della S.C. Area C è già stata effettuata nel 2015 e garantisce da un lato l'effettiva ottimizzazione del personale del Servizio evidenziando d'altra parte le reali difficoltà ad incrementare le attività oltre la programmazione stessa. Le verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale verranno svolte in collaborazione con l'Area A.

FARMACOSORVEGLIANZA		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Servizi coinvolti
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list ministeriale	30	SVETC
Verifiche sull'impiego del farmaco	290 (*)	SVETC

veterinario negli allevamenti con check list regionale		(SVETA)
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	SVETC
Classificazione del rischio delle strutture	30	SVETC

(*) di cui 50 già effettuati da SVET C prima della trasmissione ai Dipartimenti di Prevenzione della DD 170 del 30/03/2016 (Piano regionale farmacosorveglianza 2016-2018) e conseguentemente effettuati senza tenere in considerazione le nuove indicazioni.

(*)Il Direttore S.C. Area C specifica che a seguito di accordi con il Direttore S.C. Sanità Animale ASL TO 4, si era stabilito di effettuare reciproca collaborazione per l'attuazione delle attività di vigilanza previste dal Prisa 2016 e in particolare: per ogni operatore di Sanità animale era previsto di effettuare circa 3 verifiche di farmacosorveglianza, contestualmente ad altre verifiche istituzionalmente previste, dopo opportuna formazione da parte di colleghi Area C, utilizzando le schede regionali semplificate, come proposto nel documento di programmazione regionale Prisa 2016; al contempo l'accordo di collaborazione prevedeva che i colleghi di Area C affiancassero i colleghi di Sanità Animale nello svolgimento degli Audit in allevamento per le diverse specie animali, come da percentuale indicata nella programmazione. Successivamente agli accordi intercorsi è sopravvenuta la comunicazione del Direttore S.C. Sanità Animale, che si riporta integralmente: "in questi giorni ho visto i verbali della farmaco vigilanza , non sono per niente semplici per come mi erano stati descritti e con notevoli responsabilità per chi li effettua, considerando poi che il personale di Sanità Animale è completamente all'oscuro della legislazione che regola il farmaco veterinario in quanto specifica competenza dell'area C, il PAISA deve essere rivisto nella parte che riguarda la farmaco vigilanza". A parte il non ritenere giustificabile la motivazione sostenuta, anche in considerazione che era stata proposta idonea formazione agli operatori e che tale collaborazione è stata comunque prevista e proposta nella programmazione regionale, si evidenzia che in assenza della disponibilità preventivamente accordata, non si potrà garantire il completo svolgimento delle attività previste in collaborazione con l'area A (farmacosorveglianza e audit allevamenti).

Il Direttore S. C. Area A, nello spirito di collaborazione, si è reso comunque disponibile, a seguito di monitoraggio da effettuarsi nel mese di settembre, di intervenire in aiuto alla S.C. Area C, in caso di un notevole ritardo incolpabile, seguendo i criteri operativi individuati dal direttore di Area C.

PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

La programmazione tiene conto degli altri piani di intervento e prevede una serie di sopralluoghi, (ispezioni mirate o su sospetto, audit) e di campionamenti volti alla ricerca di additivi non consentiti o impiegati in modo non corretto, di inquinanti ambientali e di microrganismi. I dati sulla programmazione sono indicati anche nella parte relativa alla trasformazione degli alimenti.

PNAA		
Tipologia attività	% di controllo	Numero attività programmate
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	15%	70
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)	25%	30
Campionamenti PNAA	PNAA	136

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

Impianti riconosciuti di competenza Area B					
Livello di rischio	N° attività	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi coinvolti

	presenti	prevista da PRISA	programmati	effettuati	
Alto	0	Annuale	0		SVETB
Medio alto	2	Annuale	2		
Medio basso	12	Biennale	7		
Basso	44	Biennale	20		

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2016	1		AREA C
Medio alto	2		2		
Medio basso	8		4		
Basso	62		31 (*)		
Alpeggi	22 (**)	0			

(*) per poter meglio operare con alcune microimprese si è scelto di utilizzare lo strumento dell'audit al posto dell'ispezione incrementando del 30 % circa il numero di audit e riducendo dell'equivalente (10 attività) il numero delle ispezioni nella categoria rischio basso

(**) la tabella allegata al P.R.I.S.A. 2016 prevede l'audit solo "qualora necessario" e conseguentemente non sono programmati e verranno rendiconti solo qualora effettuati

Ispezioni

Impianti riconosciuti di competenza Area B					
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)	0		SVETB
Medio alto	2	*Trimestrale (esclusi i macelli)	4		
Medio basso	12	*Quadrimestrale (esclusi i macelli)	20		
Basso	44	*Semestrale (esclusi i macelli)	61		

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2016	1		AREA C
Medio alto	2		1		
Medio basso	8		4		
Basso	62		21 (*)		
Alpeggi	22	ogni 3 stagioni	7		

(*) per poter meglio operare con alcune microimprese si è scelto di utilizzare lo strumento dell'audit al posto dell'ispezione incrementando del 30 % circa il numero di audit e riducendo dell'equivalente (10 attività) il numero delle ispezioni nella categoria rischio basso

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	30	Come previsto dalla tabella	3		

ispezioni	30	allegata al P.R.I.S.A. 2016	9		AREA C
-----------	-----------	--------------------------------	----------	--	--------

VERIFICHE SPECIFICHE NELL'AMBITO DEI CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE ED IN ALTRE FILIERE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

La programmazione annuale verrà implementata, come richiamato nelle specifiche note ministeriali, con i controlli sulle procedure adottate dall'OSA in fase di:

- ispezione post mortem, in particolare per quanto disposto al comma s), Cap. V, Sez. II All. I, del Reg. CE 854/2004 (inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo);
- verifica di quanto disposto nel comma a), punto 5, art. 4 del Reg. CE 854/2004 (verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria).
- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione, sia di alimenti di origine animale sia vegetale, vigilati o di alimenti in polvere per l'infanzia
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti "ready to eat" della definizione, da parte dell'OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (L.m.).

Come da programmazione regionale verranno eseguiti i campionamenti relativi al piano di sorveglianza attiva SCRAPIE sui capi ovini macellati.

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Alimenti particolari e integratori alimentari	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	3		SIAN

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Macrocategoria	Produttori e confezionatori ingrosso	Distributori ingrosso
Unità (su attività prevalente SIAN) - base dati 31/03/16)	133 tolti MOCA e attività di competenza VET (apicoltori ingrosso e collagene e gelatina)	184
Indice di copertura annuale delle imprese previsto	30% (di cui 10% con Audit)	20% (di cui 10% con Audit)
Numero di ispezioni programmate secondo PRISA	40 (di cui 4 AUDIT)	37 (di cui 4 AUDIT)
INDICE DI COPERTURA ANNUALE PREVISTO NEL PAISA	30% (di cui 10% AUDIT)	20% (di cui 10% con Audit)
NUMERO DI ISPEZIONI	40 (di cui 4 AUDIT)	37 (di cui 4 AUDIT)

PROGRAMMATE		
NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI		
Servizio che effettua i controlli	SIAN	SIAN e SVET B

ADDITIVI AROMI ENZIMI

Additivi aromi enzimi	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	33%	6 + GEI	2		SIAN

DISTRIBUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, SOMMINISTRAZIONE

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

Macrocategoria	Unità (su attività prevalente SIAN) – base dati 31/03/16)	Indice di copertura annuale delle imprese previsto	Numero di ispezioni programmate secondo PRISA	Indice di copertura annuale previsto nel PAISA	Numero di ispezioni programm.	Numero di controlli effettuati	Servizio che effettua i controlli
Commercio di prodotti confezionati all'origine: alimenti e bevande in genere, ESCLUSI i prodotti di origine animale carne e ittici (687), ESCLUSE cassette acqua ed ESCLUSI IPERMERCATI (14)	1142	5% (per il 2016)	57	5%	57		SIAN e SVET B
IPERMERCATI	14	30%	4	100%	14 (DI CUI UN AUDIT INTEGRATO)		SVET B
Vendita con annessa lavorazione e/o trasformazione di carne, prodotti a base di carne, preparazioni di carne in impianti	419	30%	126	30%	126		SVETB

non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi (A 0801 - A 0802 - A 0810 <i>escluso</i> C0301 - C0302)							
Vendita con annessa lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi (A 0804 - A 0805 - A 0810 - C0304 - C0305)	56	30%	17	30%	17		SVETB
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario sia artigianali che industriali (*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria) (A 0207 - A 0208 - C0107)	64	25%	16	25%	16		SVETB
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale A0209-A0210)	50	50%	25	50%	25		SVETC
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale A0209-A0210) in alpeggio	26	ogni 3 stagioni	12	Come PRISA	12		SVETC
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale: - A0806-)	19	100% così come previsto dal "Piano regionale di controllo vendita diretta di latte bovino crudo per aliment. umana tramite distrib.	19	100%	19		SVETC

		Automat." In vigore					
Macellazione di avicoli presso azienda agricola (A03) (Allegato 1 alla DGR 4-9933 del 3/11/2008)	5	100%	5	100%	5		SVETB
Produzione e vendita al dettaglio (da A0211 ad A0225) <i>qui sono compresi TUTTI i produttori di competenza SIAN e sono escluse le ditte di competenza SVET</i>	867	30% (20% per A0212 che però non si evince da SI)	260	22,5%	195		SIAN, SVETB, SVET C

In ambito locale il Servizio Veterinario Area B, oltre ai controlli sulle attività di nuova attivazione, come per il 2015, intende effettuare, anche se non previsti dal PRISA, controlli sui produttori primari che effettuano raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura in quanto tale attività, negli ultimi anni, ha subito notevole incremento sul territorio di questa ASL.

VENDITA AMBULANTE

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	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 correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B01)- depositi correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B02)	50%	103	51		SVETB SVETC
Vendita su area pubblica	20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti (codici sistema informativo regionale: B03-B04-B05-B06)		36 (= 20% aree mercatali)		SVET B SIAN SVET C

RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA

Macrocategoria	Unità (su	Indice di	Numero di	Indice di	Numero di	Numero	Servizio
----------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--------	----------

	attività prevalente (SIAN) – base dati 31/03/16)	copertura annuale delle imprese previsto	ispezioni programmate secondo PRISA	copertura annuale previsto nel PAISA	ispezioni programmate	di controlli effettuati	che effettuati i controlli
Ristorazione pubblica totale, DI CUI	2434	20%	487	20%	486		SIAN e SVET B
<i>Ristorazione etnica</i>	42			30%	14		SIAN e SVET B
Complessi recettivi extralberghieri (Rifugi e campeggi)	16 (8 + 8)			25%	4		SIAN
Ristorazione collettiva totale, DI CUI	741	30%	222				
<i>Centri cottura</i>	29			50%	15		SIAN e SVET B
<i>Con cucina</i>	382			30%	115		SIAN
<i>Solo somministr.</i>	311			9%	30		SIAN
<i>altro</i>	19			/			

Criticità sistema informativo:

Come già descritto nel documento di programmazione 2015, permangono rilevanti criticità del Sistema Informativo che non permettono di entrare nel dettaglio della programmazione dei controlli ufficiali così come descritto nel PRISA.

In particolare, l'impossibilità di estrarre le ditte dal sistema informativo per "attività prevalente" all'interno della stessa macrocategoria non permette di censire in modo corretto tutte quelle ditte che, all'interno della stessa macrocategoria, siano classificate con più codici di attività. Si forniscono, a mero scopo esemplificativo, alcuni esempi che rappresentano solo una parte delle criticità:

1. all'interno della macrocategoria "produttori al dettaglio" se una ditta svolge contemporaneamente più attività di produzione (esempio prodotti da forno, pasticceria, cioccolateria e gelateria), la medesima verrà "censita" quattro volte (una volta in ogni ricerca) nel caso si vogliano estrarre i panifici, le pasticcerie, le gelaterie, le cioccolaterie: ciò di fatto rende impossibile fare il censimento delle specifiche attività/ditte (censimento indispensabile per poter programmare il controllo in base "al rischio" legato alla tipologia di attività svolta) se non contandole A MANO! Analogamente il monitoraggio delle attività svolte, se fatto utilizzando il Sistema informativo, non permette di evincere il numero di controlli svolti, se non per macrocategoria.
2. vendita al dettaglio: per gli analoghi problemi segnalati al punto precedente (ovvero l'impossibilità di estrarre dal Sistema Informativo le "attività prevalenti" all'interno della stessa macrocategoria, la vendita di carne o pesce o altri prodotti di origine animale può essere estrapolata solo a seguito di conteggi manuali.

È superfluo ribadire quanto queste criticità rendano difficile il lavoro dei servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare costretti, pur in penuria sempre più rilevante di risorse, a dedicare tempo per i conteggi manuali.

IMPRESE ALIMENTARI PRESSO ABITAZIONE PRIVATA

Gli eventuali esercizi registrati per le preparazioni domestiche non si evincono dal Sistema Informativo.

CONTROLLI SULL'ETICHETTATURA

Etichettatura carni bovine								
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	
27		3		4		1		

CONTROLLI SUGLI ALIMENTI IN FASE DI SCAMBIO ED IMPORTAZIONE - UTILIZZO DI SINTESI E TRACES

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

CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

CAMPIONAMENTI: verranno svolti i campioni così come indicato nell'Allegato 14.1.3 del PRISA

CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (Allegato 9.2 a PRISA)

N° controlli programmati da PRISA	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
10		SIAN

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI 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	35%	83	29		SIAN

CAMPIONI FORMULATI

Verranno fatti i due campioni assegnati

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEGLI ALIMENTI

Verranno svolte le attività indicate dal PRISA

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

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	20% (10% ispezioni, 10% audit)	15 produttori 13 depositi	6 (3 ispezioni, 3 audit)		SIAN

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

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

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

Le verifiche verranno inserite sul sistema informativo regionale, evidenziando nelle note il controllo eseguito.

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI CE/1069/2009 E UE/142/2011.

La programmazione riguarda gli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009, escludendo attività in cui il PRISA 2016 non ha ritenuto necessaria la classificazione del rischio quali: gli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca"

Impianti registrati/riconosciuti Reg 1069/2009			
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate	N° audit programmati
Alto			
Medio			
Basso	17	19	4

CAMPIONAMENTI

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

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

- Campionamenti Microbiologici
- Campionamenti Chimici
- Campionamenti Fisici (radioattività)
- Campionamenti MOCA (Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti)
- Campionamenti formulati
- Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)
- Campionamenti per ricerche sul latte crudo di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici)
- Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo
- Campionamenti secondo il PNR (piano nazionale residui) + EXTRAPIANO MULTIRESIDUO (urine e fegato)
- Campionamenti secondo il PNAA (piano nazionale alimentazione animale)
- Campionamenti secondo il Progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio (campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione) Triennio 2015 - 2018
- Campionamenti secondo il piano per il monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica di batteri zoonotici e commensali
- Campionamenti secondo il Piano ORAP (alterazioni anatomico - patologiche in organi bersaglio)
- Campionamenti secondo il Piano UVAC
- Campionamenti relativi al piano di sorveglianza attiva SCRAPIE sui capi ovini macellati.

Verranno rispettati numero e tipologie di campioni indicati nel PRISA

CRITICITÀ SIAN

Il progressivo depauperamento di personale di vigilanza, ridottosi di quasi il 40% negli ultimi anni, ha reso impossibile, a partire dal 2014, il pieno rispetto delle percentuali di controllo indicate nel PRISA (che sono altresì aumentate negli ultimi anni). Inoltre la perdita dei due amministrativi della sede di Ciriè e del Direttore della sede di Ivrea ha richiesto riorganizzazioni che potrebbero riflettersi anche sulle attività di vigilanza. In aggiunta, nel corso del 2016 un TPALL sarà assente per almeno quattro mesi per aspettativa facoltativa per maternità.

Come già accaduto negli ultimi anni, per alcune attività di vigilanza ci sarà il supporto degli operatori del servizio Veterinario; ciò nonostante, il numero di controlli risultante dall'applicazione delle percentuali indicate dal PRISA per il 2016 (ancora più elevato rispetto a quello del PRISA 2015) non è realisticamente raggiungibile.

La programmazione SIAN è stata fatta prendendo come riferimento il numero di ditte controllate nel 2015 (decurtato di 50 controlli a causa dell'assenza del TPALL sopraccitato); a queste 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, in tal modo si è riusciti a mantenere le percentuali indicate dal PRISA sulle macrocategorie soggette al D. Lgs. 194 (produzione e distribuzione all'ingrosso), sul commercio al dettaglio, sull'utilizzo e la vendita di prodotti fitosanitari, sul controllo MOCA, sulla ristorazione pubblica. Si precisa che per gli ipermercati la scelta del gruppo PAISA è stata di controllarli tutti una volta all'anno (applicando quindi la percentuale del 100% anziché quella del 30% indicata dal PRISA), mentre per la ristorazione etnica la percentuale di controllo applicata sarà del 30% (anziché quella del 20% indicata dal PRISA per la ristorazione pubblica).

Per ciò che concerne i produttori al dettaglio, considerando che alcuni sopralluoghi su ditte di competenza SIAN verranno svolti da Svet, si è riusciti a garantire una percentuale di controlli pari al 22% circa (ovvero più alta di quella indicata dal PRISA 2015, ma più bassa di quella prevista dal PRISA per l'anno 2016); all'interno di questa macrocategoria verranno privilegiati i controlli sulle tipologie di attività più "a rischio".

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, la percentuale indicata dal PRISA 2016 (30%) è stata applicata per i punti di preparazione, *mentre per i punti di somministrazione la percentuale di controllo è pari al 9%.* I Centri di cottura verranno controllati applicando una percentuale del 50%.

Per le strutture extralberghiere (campeggi e rifugi alpini) si è programmato il controllo pari al 25%.

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

In linea di massima, sono state programmate le attività previste dal PRISA, che si integrano con:

- le attività di promozione della salute che saranno indicate con maggior dettaglio nel Piano Locale della Prevenzione 2016, predisposto con il contributo dei gruppi di lavoro deliberati 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 2016 continuerà il progetto "Con meno sale la salute sale" che coinvolge i Panificatori nell'impegno a produrre pane con minor contenuto di sale. Si continueranno pertanto le azioni di comunicazione, gli incontri ed altre attività per la diffusione e l'ampliamento dell'iniziativa, in tutte le occasioni possibili ed anche in correlazione con altri progetti rivolti alle scuole ed alla collettività.

La riduzione del consumo di sale nell'alimentazione in genere verrà promossa anche utilizzando i materiali divulgativi prodotti dal WASH (World Action on Salt & Health) e dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) in occasione della Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale, che quest'anno riguarda la sensibilizzazione dei consumatori sulla diffusa presenza di sale nascosto e l'eccessivo consumo di sale fin dall'infanzia.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Continuerà nel 2016 l'impegno su questo obiettivo che è una costante dell'attività del SIAN - area nutrizione a tutti i livelli, attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute, e ogni altra iniziativa locale.

I contenuti del progetto regionale "Obiettivo spuntino" vengono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute, al fine di promuovere il consumo di spuntini salutari ed in particolare a base di frutta. A partire dall'anno scolastico 2015-16, è stata avviata dal SIAN una specifica attività denominata "Spuntini e altri spunti", per la prima volta offerta a tutte le scuole attraverso il catalogo dei progetti di promozione della salute dell'ASL. Nella prima metà del 2016 si prevede di completare gli incontri con genitori ed insegnanti in tutte le scuole che hanno aderito e sostenere conseguenti iniziative di cambiamento a favore del consumo di frutta e verdura. Successivamente si farà un bilancio dell'attività e si valuterà come riproporla e continuarla nell'anno scolastico 2016-17.

La promozione del consumo di frutta ed il miglioramento della qualità anche attraverso i bar interni degli Istituti scolastici ed i distributori automatici avviene anche attraverso altri progetti interdisciplinari rivolti alle scuole quali "Promuovi" e le attività correlate alle sorveglianze.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

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

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

OKkio alla salute

Nel 2016 verrà attuata la V raccolta dati di OKkio alla salute come da protocollo. Le riunioni di programmazione con gli insegnanti verranno utilizzate per la comunicazione dei dati delle precedenti indagini, per rinforzare i messaggi di promozione di sane abitudini quali la riduzione del consumo di sale, la colazione, il consumo di frutta e verdura, il miglioramento degli spuntini, l'attività motoria, l'adeguatezza delle ore di sonno, nonché per parlare degli altri progetti in corso in modo da rafforzare la rete con le scuole. Durante lo svolgimento di questa sorveglianza, come previsto nella Regione Piemonte, verrà attuata la raccolta etichette dei prodotti confezionati.

HBSC

Nel 2016 si prevede di dare diffusione al report HBSC 2014, pubblicato sul sito regionale alla fine del 2015, 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 sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute) ed inserite nel Piano Locale della Prevenzione. In particolare, nel 2016 sono attivi questi progetti:

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

Il SIAN partecipa inoltre ai progetti Chivasso Città dei Bambini (CCB) e Altrotempo Zeroisei (progetti sostenuti dalla Compagnia di San Paolo attivati in 4 Comuni della cintura di Torino), rivolti alla fascia di età 0-6 anni, che saranno meglio descritti nel Piano Locale della Prevenzione 2016.

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 2016, come già detto, 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 i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute od il SIAN, mentre può essere più difficile o impossibile quando i responsabili sono i Comuni o altri Enti. Trattandosi comunque di attività effettive ed impegnative, si auspica che la loro rendicontazione possa comunque essere ugualmente tenuta in considerazione.

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

Come già detto, in occasione della raccolta dati OKkio alla salute verrà effettuata la raccolta delle etichette dei prodotti confezionati più consumati dai bambini secondo le procedure previste dalla Regione.

La banca dati ed i risultati delle precedenti raccolte vengono costantemente citati nelle riunioni con gli insegnanti ed utilizzati come strumenti di confronto e formazione, ma l'impossibilità di fornire l'accesso agli insegnanti ne limita l'utilizzo.

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 2016 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione verrà data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Per perseguire questo obiettivo si lavora molto in occasione dei pareri sui capitolati scolastici e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

All'inizio dell'anno scolastico viene richiesto ai Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. I menu speciali vengono valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o

scuole private, o d'iniziativa in caso di diete senza glutine (in quanto il PDTA celiachia lo prevede) o 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, in particolare mediante le valutazioni dei capitolati e la vigilanza, le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia, in collaborazione con l'Area sicurezza alimentare e con particolare riferimento alle nuove norme sull'etichettatura (Reg. CE 1169/2011 e Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività).

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

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

VIGILANZA/MONITORAGGIO

Ristorazione scolastica: verrà attuata la vigilanza nutrizionale in almeno 20 strutture utilizzando la scheda apposita.

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 2016 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.

PROGETTI CELIACHIA

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