



A.S.L. TO4

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

RENDICONTAZIONE

PAISA ASL TO4

ANNO 2019

Il documento di rendicontazione dell'attività del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) è stato redatto dal Responsabile della SSD NIV, Coordinatore del gruppo di lavoro PAISA, con il contributo di tutti i componenti del gruppo, dei Direttori e Responsabili delle Strutture che concorrono agli obiettivi della Sicurezza Alimentare e con la collaborazione e supporto amministrativo della Segreteria del Dipartimento di Prevenzione. Si ringraziano tutti gli operatori che hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione delle attività previste dal Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare. Il presente documento è pubblicato sul sito aziendale ed è integrato con i dati relativi al numero di imprese produttive site nel territorio dell'ASL, le percentuali di controllo indicate dalla Regione, le percentuali di controllo applicate localmente e il numero di controlli effettuati nel corso del 2019: ciò al fine di fornire informazioni complete a chiunque voglia conoscere le attività svolte dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione deputati al controllo della sicurezza alimentare nel contesto dell'ASL TO4.

**Il Coordinatore
Gruppo di Progetto PAISA
Luca Nicolandi**

**Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione
Giovanni Mezzano**

COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 1271 DEL 20.11.2019

Coordinatore del gruppo di progetto PAISA

Dr. Luca Nicolandi – Responsabile S.S.D. Nucleo Ispettivo di Vigilanza (NIV)

Componenti del Gruppo di Progetto PAISA e Referenze

Dr. Giovanni Mezzano - Direttore Dipartimento di Prevenzione e della S.C. Servizio Veterinario Area C, Responsabile temporaneo delle S.S.C.C. Servizio Veterinario Area A e Area B

Dr.ssa Barbara Meinero - Collaboratore Amministrativo Senior Dipartimento di Prevenzione

Dr. Stefano Stanzione - Direttore S.C. SIAN, referente Produzione primaria (area medica) e Alimentazione e nutrizione

Dr. Enzo Bertellini - Coordinatore del Comparto del Dipartimento di Prevenzione, referente per la Somministrazione degli alimenti

Dr. Ivano Amedeo - Dirigente Veterinario Servizio Veterinario Area A, referente Anagrafe Zootecnica

Dr. Giovanni Locanetto - Responsabile S.S. Sanità Animale, referente Programmi di sanità animale

Dr.ssa. Daniela Ferrero - Responsabile S.S. Servizio Veterinario Area C referente Programmi di igiene zootecnica, farmaco veterinario, alimentazione e benessere animale, Produzione primaria (Area Veterinaria)

Dr. Roberto Bosca - Responsabile SS Servizio Veterinario Area B, referente per la Trasformazione e commercializzazione di alimenti (Area Medica e Area Veterinaria)

Dr. Francesco Golzio - Dirigente Biologo S.C. SIAN, referente per Sistema di allerta (Area Medica)

Dr. Uberto Pozzali - Dirigente Veterinario S.C. Servizio Veterinario Area B, referente per Sistema di allerta (Area Veterinaria)

Dr.ssa Maurilia Ognibene – TPALL S.C. SIAN referente Sistemi informativi della sicurezza (Area Medica)

Dr.ssa Mascia Cittadino - TPALL S.C. Servizio Veterinario Area C, referente per Sistemi informativi della sicurezza (Area Veterinaria)

INTRODUZIONE AL DOCUMENTO DI RENDICONTAZIONE PAISA 2018 ORGANIZZAZIONE GENERALE, PERSONALE IN ORGANICO

Organizzazione generale al 31/12/2019 (dotazioni uffici ed attrezzature, articolazione territoriale, sedi)

S.C. SIAN

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 è presente una S.C. SIAN su tre sedi (Ivrea, Settimo T.se, Ciriè), articolata in due Strutture Semplici trasversali (S.S. Sicurezza Alimentare e S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale). La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale è stata affidata con Deliberazione n.855 del 09/07/18 del Direttore Generale, per quiescenza del precedente Responsabile, al Dott. Barone Giuseppe.

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori), sufficienti per la sede di Ciriè e Settimo, anche a fronte di un decremento del personale dirigente.

Attrezzature

Le auto a disposizione del SIAN nel corso del 2019 sono state parzialmente sostituite nella sede di Settimo e Ivrea; restano ancora, in alcuni casi auto molto vetuste che necessiterebbero di essere sostituite.

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

S.C. Servizio Veterinario Area A

Articolazione territoriale e sedi

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

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

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione, sono numericamente sufficienti.

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

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

Sono in dotazione n. 4 PC portatili non utilizzati e non utilizzabili per sistemi operativi obsoleti.

S.C. Servizio Veterinario Area B

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto di servizio di più vecchia immatricolazione e sottoposte a molteplici interventi di manutenzione, sono state sostituite, tuttavia non sempre sono risultate sufficienti pur seguendo l'organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale finalizzata ad ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio.

Il parco auto risulta ancora carente soprattutto nella sede di Ivrea. Alcuni operatori hanno continuato nel corso del 2019 ad utilizzare le auto proprie. Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono risultati sufficienti. Negli ultimi anni sono stati acquistati tablet e pc portatili e sono stati sostituiti alcuni PC negli impianti di macellazione (2 su tre richiesti). I nuovi computer forniti dall'ASL per gli impianti di macellazione, seppur di recupero, permettono un corretto accesso alle Banche Dati Nazionali e Regionali.

S.C. Servizio Veterinario Area C

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

Gli uffici a disposizione sono sufficienti (anche se per operare correttamente a volte può servire maggiore spazio) per il personale in dotazione al Servizio.

Attrezzature

Considerata la vastità territoriale e la distanza tra le sedi del Servizio a volte è difficoltosa la totale condivisione delle sette auto a disposizione ma l'acquisizione di 3 nuove autovetture, in sostituzione di quelle in rottamazione, e la programmazione coordinata delle attività ha migliorato efficienza del Servizio. La dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) e di apparecchiature informatiche è adeguata.

Personale in organico al 31/12/2019
(Country profile, profili professionali, compiti assegnati)

S.C. SIAN
SITUAZIONE AL 31/12/2019

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 Dirigente medico – Responsabile S.S. Sicurezza Alimentare (Coordinatore referenti MTA) facente funzione di responsabile del Servizio dal 31/12/2017 al 30/12/2019	1	0	1(100%)
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 1 Dirigente medico Sede Settimo	3	0	2,25 (75%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Ciriè (di cui uno micologo) 3 Tecnici Sede Settimo (di cui uno micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea e Settimo T.se al 50% (per il restante 50% Coordinatore del Personale del Comparto del Dipartimento di Prevenzione e collabora con SISP) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo alimenti e acque) di cui due micologi	9,5	0	9,5 (100%)
Dietisti	2 dietisti	2	1 dal 13/02/19 con contratto interinale	2,90 (96%)
Amministrativi	2 amministrativi Sede Settimo 2 amministrativi Sede Ivrea (di cui uno in quiescenza dal 24 dicembre 2019 e in part time al 75% dal 1 luglio 2019)	4	0	3,6 (90%)

Nel corso del 2019, come indicato nella tabella, l'organico del SIAN si è ulteriormente ridotto rispetto al 2018 in quanto 1 amministrativo della sede di Ivrea è stato posto in quiescenza; permane l'assenza di personale amministrativo nella sede di Ciriè; dal 31/12/2019 è stato conferito al Dott. Stanzione l'incarico quinquennale di Direttore di Struttura Complessa

S.C. Servizio Veterinario Area A
SITUAZIONE AL 31/12/2019

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 S. C. Area A (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,5 (50%)
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Sanità Animale 8 Dirigenti veterinari Sedi Cuorgnè e Ivrea (di cui 1 distaccato al Nucleo di Igiene Urbana Veterinaria) 8 Dirigenti veterinari Sedi Settimo e Chivasso di cui 1 part time al 60%. Il part time al 60% e 1 tempo pieno sono distaccati al Nucleo di Igiene Urbana Veterinaria 6 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo e Ciriè di cui 1 distaccato al Nucleo di Igiene Urbana Veterinaria	23	2 (57 ore settimanali)	21 (80%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 2 Tecnici Sede Settimo (di cui 1 utilizzato al 100% da Area C Settimo e con part time 70%)	3	0	2 (75%)
Amministrativi /Commessi/ O.S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 2 Amministrativi Sede Ivrea/Cuorgnè 1 O.S.S sede di Chivasso	11	0	6 (50%)

L'O.S.S. della sede di Chivasso risulta per tutto il 2019 in congedo per motivi di salute. Due medici veterinari hanno usufruito nel 2019 dei permessi previsti dalla Legge 104/92. Con il personale amministrativo sopra indicato, anche nell'anno 2019 si è resa necessaria l'effettuazione di numerose ore di straordinario, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal PRISA.

S.C. Servizio Veterinario Area B
SITUAZIONE AL 31/12/2019

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio)
Direttore	Direttore S. C. Area B (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,2 100%
Dirigenti Veterinari	1 Responsabile S.S. Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di O. A. con referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4 3 Dirigenti Medici Veterinari per la Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento di sede Responsabile S.S.D. NIV (al 30%) in quiescenza a partire dal 14/10/2019 2 Dirigenti Medici Veterinari di cui un Dirigente con alcune competenze di Area C per la Sede Settimo T.se 1 Dirigente Medico Veterinario con funzione di coordinamento di sede 3 Dirigenti Medici Veterinari per la sede di Ivrea di cui uno assunto a partire dal 01/05/2019	11		9,55 100%
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Ivrea cessato a partire dal 15 luglio 2019 1 Veterinario con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 16,5 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea di cui 1 cessato dal 30/10/2019	0	7	6,0 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (70%) 2 Tecnici Sede Ivrea	7		6,7 100%
Amministrativi	2 Assistenti amministrativi sede Ciriè con assegnazione 50% mansioni per il SIAN 1 Assistente amministrativo sede Settimo 1 Assistente amministrativo sede Ivrea	4		3,0 100%

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

Come negli anni precedenti, tra i Dirigenti Area B, è stato conteggiato il Responsabile S.S.D. NIV con attribuzione di nuove referenze in ambito dipartimentale, inoltre lo stesso è andato in quiescenza a partire dal 14 ottobre 2019 e pertanto ha svolto mansioni solo al 25% all'interno della S.C. Servizio Veterinario Area B:

Un Dirigente Veterinario ha svolto competenze di Area C quindi viene conteggiato al 75%.

Un Dirigente Veterinario è stato assunto in data 01/05/2019 quindi viene conteggiato al 55%.

Un Veterinario convenzionato con contratto a 12 ore/settimana sede di Ivrea ha cessato la collaborazione con la S.C. Servizio Veterinario Area B a partire dal 15 luglio 2019 per trasferimento ad altro Ente.

Un Veterinario convenzionato con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea ha cessato la collaborazione con la S.C. Servizio Veterinario Area B come Veterinario convenzionato a partire dal 30 aprile 2019 in quanto assunto come Veterinario Dirigente a tempo indeterminato.

Un Tecnico della Prevenzione della sede di Settimo è distaccato presso la Procura del tribunale di Ivrea un giorno alla settimana.

La carenza di personale veterinario della S.C. Servizio Veterinario non permette la gestione in autonomia di tutti i macelli siti sul territorio dell'ASL TO4; pertanto l'ispezione presso alcuni macelli della zona di Cuorgnè è affidata ad un Veterinario della S.C. Servizio Veterinario Area A. La carenza di personale veterinario è causa di difficoltà organizzative nella gestione dei macelli, comporta spostamenti di personale da una sede

all'altra con conseguenti costi aggiuntivi di trasferimento e accumulo di ore eccedenti dal normale orario di servizio da parte del personale, inoltre costituisce un ostacolo ad una definitiva organizzazione del servizio e una risolutiva definizione delle competenze presso gli stabilimenti riconosciuti presenti sul territorio dell'ASL TO4 e sulle molteplici attività peculiari alla S.C..

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

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

Un Tecnico della Prevenzione ha usufruito di permessi speciali (150 ore) per frequentare un master.

Un Tecnico della Prevenzione ed un amministrativo usufruiscono dei permessi derivanti dalla Legge 104/92.

S.C. Servizio Veterinario Area C
SITUAZIONE AL 31/12/2019

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) ^(a)
Direttori	1 Direttore Sede di Cuorgnè, Lanzo T.se e Settimo (Direttore del Dip. Prevenzione con funzioni "a scavalco" di Direttore S.C. Area B e Area A)	1	0	0,25 (25%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se 1 Dirigente medico veterinario Sede Settimo T.se 2 Dirigenti medico veterinari Sede Chivasso (1 part time al 70%) 2 Dirigenti medico veterinari Sede Cuorgnè ^(b) 2 Dirigente medico veterinario Sede Lanzo T.se ^(c)	6,7	0	4,7 (70%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuorgnè 1 Tecnico Sede Lanzo T.se 0,4 Tecnico Sede Settimo T.se ^(d) 1 Tecnico Sede Chivasso	3,4	0	2,5 (70%)
Amministrativi	0,7 assistente amministrativo Sede Cuorgnè ^(d) 0,5 assistente amministrativo Sede Settimo T.se ^(d) 1 assistente amministrativo Sede Lanzo T.se	2,2	0	1,5 (70%)

Sebbene le carenze del personale della S.C. in relazione ai carichi di lavoro, riportate negli scorsi anni, si siano ridotte con le nuove assunzioni, l'integrazione con le altre strutture dipartimentali e l'attenta programmazione non sono state sufficienti per rispettare completamente le previsioni di attività. Questo è dovuto sia dal fatto che una delle nuove assunzioni è rientrata dalla maternità a Luglio 2019 ed è stata in allattamento fino a Dicembre 2019, sia al fatto che il Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se dal 1 novembre svolge anche funzioni di Responsabile S. S. D. NIV e sia dal fatto che, anche gli altri Servizi del Dipartimento con cui l'attività integrata è stata programmata si sono trovati anch'essi con personale a ranghi ridotti.

^(a) 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.

^(b) uno dei due Dirigenti è rientrato dalla maternità a Luglio ed è stato in allattamento fino a Dicembre - viene quindi viene conteggiato al 25%.

^(c) uno dei due Dirigenti è stato assunto a Aprile ed è entrato in maternità a Dicembre viene quindi viene conteggiato al 75%.

^(d) la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è stata ridotta in quanto

- un TPALL ha usufruito di permessi speciali (150 ore) per frequentare un corso di Laurea,
- un TPALL part-time al 60% ha usufruito di permessi parentali per tutto il 2019 e ha svolto anche attività per la S.C Area A.

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

OSSERVAZIONI e CRITICITÀ – PUNTI DI FORZA - DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE e MOTIVAZIONI

Per quanto concerne il personale in organico continuano a permanere le criticità già evidenziate negli anni precedenti. Nel 2019 si è assistito alle seguenti variazioni relative al personale del Dipartimento:

- un amministrativo della sede di Ivrea della SC SIAN per quiescenza,
- due veterinari convenzionati di cui uno è stato assunto a tempo indeterminato a seguito di espletamento di concorso pubblico per titoli ed esami,
- tre medici veterinari della S.C. Servizio veterinario Area A per quiescenza,
- da settembre un medico veterinario convenzionato della S.C. Servizio veterinario Area B per trasferimento in altra ASL
- assunzione a tempo indeterminato, dal maggio 2019, di un dirigente veterinario Area B e, dal marzo 2019, di un dirigente veterinario Area C,
- per la S.C. Servizio Veterinario Area C un medico veterinario in maternità fino a giugno 2019,
- nessun nuovo inserimento di medici o tecnici della prevenzione per la S.C. SIAN, a fronte dell'assenza da fine 2017 del Direttore e dell'assenza a partire dai primi mesi del 2018 di due medici, nonché la perdita di un ulteriore dirigente medico in quiescenza dal mese di dicembre 2018,
- dal mese di febbraio 2019 è stata acquisita n.1 dietista con contratto interinale per 18 ore settimanali,
- dal 31/12 2019 è stato conferito l'incarico di Direttore di Struttura Complessa SIAN.

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

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

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

In merito alle ditte da sottoporre a controllo, per alcuni Servizi e per alcune attività, dal 2017 il numero di sopralluoghi da effettuare è risultato quasi raddoppiato rispetto alle frequenze previste negli anni precedenti. A causa della cessazione del rapporto di lavoro di 1 Direttore S.C. e 2 Dirigenti Veterinari andati in quiescenza, si sono verificate criticità nel garantire l'effettuazione delle prestazioni LEA, delle profilassi obbligatorie, degli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine e dall'Autorità Giudiziaria, ed il rilascio delle certificazioni sanitarie richieste, anche perché non è stato possibile sostituire in tempo utile i Dirigenti Veterinari che hanno cessato il rapporto di lavoro.

PUNTI DI FORZA

Anche per il 2019 la collaborazione e l'integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione ha rappresentato uno strumento fondamentale per raggiungere gli obiettivi previsti. L'arrivo delle prime sostituzioni e il continuo miglioramento della collaborazione sia tra i Servizi che all'interno dei Servizi ha consentito di effettuare un maggior numero di interventi integrati e/o vicarianti.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE e MOTIVAZIONI

Nonostante la programmazione congiunta tra i tre Servizi Veterinari ed il SIAN per un utilizzo ottimale delle risorse, ed un costante monitoraggio dell'attività svolta, le criticità evidenziate, dovute soprattutto alla progressiva e persistente carenza di personale, per il 2019 non hanno reso possibile effettuare al 100% quanto previsto dal PRISA. Ogni struttura complessa ha cercato di avvicinarsi il più possibile al raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza (LEA) previsti per i controlli ufficiali pur con qualche scostamento già evidenziato in fase di monitoraggio.

Per la S.C. Area A particolari criticità si sono verificate nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici secondo le tempistiche codificate, anche per l'importante impatto dell'obbligatorietà del Modello 4 informatizzato nell'attività degli uffici,

- vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie,
- mantenimento degli attuali orari di sportello, che finora si sono potuti garantire solo con la collaborazione di Dirigenti Veterinari, chiamati a svolgere anche un'attività di tipo amministrativo e non solo strettamente sanitaria,
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc),
- esecuzione delle profilassi obbligatorie.

Come indicato nel documento di programmazione PAISA 2019, la diminuzione delle risorse di personale disponibili e l'impossibilità di risolvere le criticità ad essa connesse ha fatto sì che l'attività svolta a livello aziendale differisca talvolta da quanto programmato sia a livello locale che regionale.

ATTIVITÀ INTEGRATE, VICARIANTI E DELEGATE TRA SERVIZI

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

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree dei Servizi Veterinari ed il SIAN, ed anche per conformarsi alle norme sull'anticorruzione/trasparenza che prevedono tra le misure da adottare anche la rotazione del personale, alcuni dei controlli compresi tra le attività vicarianti e delegate sono stati condotti come attività integrata tra i Servizi.

Le attività integrate tra i Servizi deputati alla sicurezza alimentare, effettuate nel 2019, come per gli anni precedenti possono così riassumersi:

1. Attività Coordinate o Congiunte

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

2. Attività Vicarianti

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

3. Attività Delegate

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

In particolare, nel corso del 2019, sulla base delle indicazioni PRISA e delle esigenze e disponibilità aziendali sono state attuate le seguenti collaborazioni:

1. Attività Congiunte

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

2. Attività Vicarianti

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

3. Attività Delegate,

- Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie): SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Esercizi di ristorazione pubblica: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- PNR presso impianti di macellazione: SVETC ha delegato il personale veterinario SVETB, con il supporto del personale tecnico SVETC
- Attività di campionamento acque potabili: SIAN ha delega SVETA e SVETC (per alcuni campionamenti)
- Trasporto di alimenti e bevande conto terzi: SIAN delegato SVETB (per una parte di attività)
- Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti SVETC ha delegato SVETA negli allevamenti bovini linea vacca vitello con meno di 10 capi in concomitanza con altre attività di sanità animale e/o in allevamenti di equini o scuderie (non è stata però raggiunta la percentuale programmata – vedi Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA)

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

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (Linea guida regionale per la gestione delle MTA)
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata)
- pareri congiunti su richieste di pareri preventivi igienico sanitari a competenza mista
- pareri congiunti su capitolati per la ristorazione collettiva
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA)
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP (zoonosi, igiene)
- visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare
- visita ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza
- macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe locale dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine

AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Standard di funzionamento dell'autorità competente

Nel 2019 all'interno di ogni Servizio, sulla base di richieste regionali e ministeriali, sono proseguiti la raccolta e la valutazione degli elementi di conformità allo standard per raggiungere e mantenere gli standard previsti dalla applicazione dell'Accordo Stato Regioni n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013.

Anche quest'anno, è stata effettuata da tutti i Servizi la verifica di efficacia dell'attività del controllo ufficiale seguendo quanto previsto dalla "Procedura dipartimentale per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale", redatta dal gruppo di lavoro "controllo ufficiale". Valutata la corretta applicazione della procedura da parte delle strutture dipartimentali, non si è ritenuto procedere alla revisione della stessa.

Procedure e programmi dipartimentali per l'utilizzo ottimale delle risorse

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

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

I controlli sulla Sicurezza Alimentare sono stati realizzati cercando, per quanto possibile, di favorire il coordinamento degli interventi fra i Servizi interessati e l'individuazione delle priorità, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che hanno compreso la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Questi sistemi integrati di intervento hanno richiesto, negli anni precedenti e nel corso del 2019, una condivisione delle procedure e delle modalità di lavoro tra i vari Servizi con un costante aggiornamento ed allineamento ai piani nazionali e regionali.

Pertanto nel 2019 l'attività di progressiva integrazione a livello dipartimentale si è svolta mediante:

- 1) revisione delle seguenti procedure:
 - a) Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale: la revisione 5 della procedura che tiene in considerazione l'entrata in vigore del Reg. UE 625/17 e dei relativi Regolamenti Delegati. Tale revisione è in attesa di indicazioni da parte della Direzione Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte e da parte del Ministero della Salute
 - b) Procedura Trasporto Campioni che deve essere ancora finalizzata in attesa dell'acquisto delle attrezzature necessarie per il mantenimento della catena del freddo
- 2) redazione di procedura per il prelievo e trasporto di campioni. Questa procedura è in attesa di approvazione in relazione alla necessità di acquisire un mezzo trasporto campioni adeguato
- 3) riunioni *ad hoc* per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si è ritenuto necessario condividere scelte e decisioni

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

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

Per la comunicazione con il pubblico, come per gli anni precedenti, sul sito aziendale www.aslto4.piemonte.it sono state mantenute costantemente aggiornate, da parte della segreteria del Dipartimento di Prevenzione e in accordo con l'Ufficio Comunicazione aziendale, le informazioni utili per l'utenza (organizzate per temi e non per Servizi). Inoltre sono stati pubblicati sul sito www.aslto4.piemonte.it, sia i documenti di rendicontazione che di programmazione PAISA e PLP. E' attiva, sul sito dell'ASL TO4, alla voce "Utile conoscere" la sessione "Progetti del Piano Locale della Prevenzione", dove sono state inserite l'istantanea e le schede riassuntive del Piano Regionale e Locale della Prevenzione dedicata alle attività del PLP al quale concorre il PAISA.

In merito all'attuazione della normativa relativa alla trasparenza/anticorruzione di cui al D.Lgs 33/2013 sono pubblicati sul sito aziendale alla voce Amministrazione Trasparente i procedimenti amministrativi, ad istanza di parte e interni/d'ufficio dei vari Servizi del Dipartimento, e le aree ed i processi esposti particolarmente a rischio e le azioni intraprese dai Servizi per minimizzare il rischio "corruzione".

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

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

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

Nel corso dell'anno sono stati organizzati incontri con associazioni, enti e soggetti interessati. In alcuni di questi incontri, sono stati illustrati i risultati del PAISA 2019 e le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc., al fine anche di ottemperare a quanto previsto del programma 9, azione 9.11.1 del PRP 2019 - Attuazione di interventi coordinati di comunicazione a soggetti istituzionali e portatori di interesse, sulla base degli indirizzi regionali. In tutte le occasioni possibili e con vari canali di comunicazione è stata data ampia diffusione delle attività previste dal Piano Locale della Prevenzione (PLP).

S.C. Servizio Veterinario Area B

La S.C. Servizio Veterinario Area B ha organizzato incontri gratuiti formativi/informativi rientranti nel "3° Evento di Aggiornamento sulle nuove normative per operatori del settore Alimentare (OSA)", adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore. Gli incontri, essenzialmente rivolti agli OSA del settore lavorazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, si sono tenuti nel mese di maggio 2019 a Ciriè e nel mese di giugno 2019 a Rivarolo C.se al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti ed hanno trattato argomenti quali: Obiettivi del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA), Autocontrollo e Semplificazione, catena del freddo, M.T.A.. In qualità di docenti, sono intervenuti due tecnici specializzati nel settore delle refrigerazione e personale veterinario, medico, biologo e tecnico del Servizio Veterinario Area B, del Servizio Veterinario Area C e del SIAN dell'ASL TO4.

S.C. Servizio Veterinario Area C

Dal 2011 il Servizio Veterinario Area C organizza nel periodo di novembre-dicembre un corso di formazione per gli OSA della filiera lattiero-casearia, come i titolari dei caseifici aziendali e artigianali, che anno dopo anno affronta le tematiche emergenti del settore. Anche quest'anno il corso si è tenuto a Ciriè (27/11/2019) e a Rivarolo C. vese (04/12/2019), al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti. Il corso, alla IX° edizione, è stato organizzato in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio, il Laboratorio Controllo Alimenti dell' IZS Torino, A.P.A. Piemonte, Coldiretti Piemonte e Agenform di Moretta in modo da poter affrontare le tematiche settoriali anche dal punto di vista tecnico. L'evento ha rappresentato anche un momento di condivisione dei risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente. Anche quest'anno la partecipazione è stata elevata con più di 100 partecipanti nelle due sessioni.

E' stato inoltre effettuato, in collaborazione con Coldiretti, in data 09/11/2018 a Rivarolo C. vese il primo corso per titolari di aziende che commercializzano latte crudo attraverso distributori (15 partecipanti) vista l'importanza della gestione del rischio sanitario in queste tipologie di strutture e le importanti novità contenute nel "Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici anno 2018".

Il Servizio Veterinario Area C in collaborazione con la S.S.D. NIV ha inoltre organizzato un incontro informativo rivolto a veterinari liberi professionisti, allevatori e titolari di depositi di vendita all'ingrosso di farmaci (80 partecipanti), sulla ricetta elettronica finalizzata alla farmaco-sorveglianza, in particolare sulla corretta gestione e tracciabilità del farmaco veterinario, con approfondimenti specifici sul fenomeno dell'antibiotico-resistenza visto nell'ottica del benessere animale e della salubrità dell'alimento. Nell'ambito dell'incontro è stato trattato l'argomento del corretto utilizzo degli antibiotici in generale dando rilievo alla riduzione dell'utilizzo degli "antibiotici critici" in ambito zootecnico e non, essendo stati coinvolti anche i veterinari per animali da compagnia. L'incontro è stato realizzato in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Torino, con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Torino e con l'ASL TO 3.

S.S. NUTRIZIONE

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, anche nel 2019, si è continuato 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 ha riguardato in particolare la formazione sui programmi di riduzione del consumo di sale (per i quali è già presente un'intesa tra Regione ed Associazione Panificatori) e di aumento del consumo di frutta e verdura, come descritto nel capitolo "area nutrizione" e nel Piano Locale della Prevenzione.

FORMAZIONE

Poiché nel 2018 non era stato possibile effettuare il corso "Produzione e controlli nella filiera alimentare: igiene e sicurezza degli operatori ASL e degli operatori del settore alimentare", nel 2019 sono stati due i corsi previsti dagli obiettivi regionali organizzati dall'ASL TO 4. Oltre al corso suddetto tenutosi a gennaio 2019 è stato organizzato anche il corso "Biosicurezza e Sicurezza del lavoro nelle aziende zootecniche ed agroalimentari" tenutosi a novembre 2019.

Corso "Produzione e controlli nella filiera alimentare: igiene e sicurezza degli operatori ASL e degli operatori del settore alimentare"

La finalità del corso è stata quella di fornire agli operatori addetti al controllo ufficiale nozioni specifiche e approfondimenti per individuare e valutare i principali fattori di rischio in tema di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro in cui si trovano a operare e per interagire con lo S.Pre.S.A.L e il S.P.P dell'ASL. Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale si trovano spesso a interagire in ambiti critici dal punto di vista dell'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro, così come gli stessi addetti dell'impresa sottoposta a controllo; si è reso quindi necessario un coordinamento con la Struttura deputata ai controlli in ambiente di lavoro (S.Pre.S.A.L.), il Servizio Prevenzione e Protezione delle ASL e gli stessi OSA. Il corso era rivolto al personale della ASL TO4 e al personale individuato proveniente dalle altre ASL del Piemonte. Per motivi organizzativi aziendali non è stato possibile estendere il corso a operatori di ASL di altre regioni, agli operatori dall'Istituto Zooprofilattico PLVDA e ad altri organi di controllo quali Guardia di Finanza, Forestale, NAS.

Corso "Biosicurezza e Sicurezza del lavoro nelle aziende zootecniche ed agroalimentari"

In questo caso la finalità del corso è stata quella di individuare e valutare i principali fattori di rischio in cui gli operatori addetti al controllo ufficiale si trovano a operare nel corso dell'attività di vigilanza nelle industrie alimentari e negli allevamenti in tema di sicurezza e biosicurezza lungo tutta la filiera agroalimentare. Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale si trovano con la necessità, sempre più frequente, di conoscere le prassi o procedure da adottare in caso di rischi correlati alla sicurezza e biosicurezza lungo tutta la filiera agroalimentare. In questo caso il corso non era solo rivolto al personale della ASL TO4 ma anche agli operatori dall'Istituto Zooprofilattico PLVDA e ad altri organi di controllo quali Guardia di Finanza, Forestale, NAS.

Corso "Organizzazione metodi e tecniche del controllo ufficiale"

Trenta operatori dei servizi dipartimentali (comunicazione prot. 3651 del 14/01/2019) hanno seguito il corso di formazione FAD "Organizzazione metodi e tecniche del controllo ufficiale" progettato e sviluppato dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità. Al fine di garantire la diffusione delle informazioni e l'aggiornamento del personale non direttamente coinvolto nella iniziativa di formazione avviata dal Ministero della Salute è in previsione, per il 2020, a corso ultimato la realizzazione di un corso ECM interno già inserito sul Piano Triennale di formazione aziendale.

Qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali

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

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

Come da azione prevista per la risoluzione delle raccomandazioni derivanti dall'audit regionale del 2018 e per ottemperare a quanto previsto dal PRISA 2015 - 2019, per le valutazioni del mantenimento delle competenze del personale nell'ambito della formazione è stata adottata per il livello locale la scheda di ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali allegata al PRISA.

S.C. SIAN (formazione dei micologi)

Per quanto concerne la formazione dei micologi, al fine di soddisfare le necessità richieste per la consulenza agli ospedali in caso di intossicazione da funghi, anche nel 2019 è stato organizzato dall'ASL TO4 un corso di aggiornamento per micologi avente come titolo: "Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi"; tali tematiche in gran parte sono collegate alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi.

L'evento è stato rivolto 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 stati previsti alcuni posti con pagamento di quota di iscrizione a micologi appartenenti ad altre ASL o micologi privati.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione annuale e la stesura del presente documento sono state svolte dal gruppo PAISA (Deliberazione n. 351 del 14.3.2018 avente ad oggetto: "PIANO INTEGRATO SICUREZZA ALIMENTARE ASL TO4" che aggiorna la "COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA" a modifica della precedente Deliberazione n. 1091 del 16/12/15). Sono state indette nel corso del 2019 riunioni per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti.

Nei mesi di ottobre e novembre si è svolta, da parte del SIAN e dei Servizi Veterinari, attività di monitoraggio interna ai Servizi alla quale è seguita, nei primi giorni di dicembre, una riunione del gruppo ristretto di lavoro PAISA. Nell'ambito della riunione sono emerse notevoli difficoltà da parte di tutti i Servizi al raggiungimento degli obiettivi indicati nel documento di programmazione PAISA 2019, difficoltà dovute principalmente alla diminuzione del personale congedato negli anni 2017 e 2018, solo parzialmente sostituito.

Sono comunque state esaminate e programmate, per il mese di dicembre, ulteriori attività integrate o vicarianti finalizzate al raggiungimento degli obiettivi indicati nel PAISA2019. Tali criticità, in parte risolte, erano state già evidenziate alla Direzione Sanità della Regione Piemonte - Settore Prevenzione e Veterinaria, con nota prot. N° 0110043 del 12.12.18. Come previsto dal PRP, così come declinato nel PLP, sono stati rispettati in via prioritaria gli obiettivi previsti dal Programma 9 Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

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

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

I Servizi dell'ASL TO4 hanno applicato le tariffe per i controlli supplementari e/o su richiesta dell'OSA e/o su richiesta di altri organi di controllo, a tutti gli esercizi/stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del D.Lgs 194/2008, nel rispetto delle modalità previste. In particolare per la S.C. Area C le attività su richiesta dell'operatore hanno rappresentato un problema sostanziale. Infatti l'incremento esponenziale delle attività di certificazione per l'export di prodotti a base di latte e di svincoli per semilavorati di S.O.A (vedi tabella sottostante) ha messo difficoltà la S.C. Queste attività richiedono infatti il sopralluogo ispettivo ma non si configurano come LEA

Tipologia attività	Numero attività svolte
Svincoli sanitari	350
Certificazioni export	780

PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

STABILIMENTI RICONOSCIUTI

La classificazione del rischio è attiva da anni ed è proseguito il costante aggiornamento.

STABILIMENTI REGISTRATI

Anche per l'anno corrente si è deciso di non effettuare la classificazione del rischio per tipologia di attività ma la riclassificazione delle imprese alimentari, soprattutto nel campo della ristorazione pubblica, è stata effettuata a seguito delle risultanze degli accertamenti in loco ad eccezione codice ministeriale A3_0609 - Trasporto di alimenti e bevande conto terzi.

Sono state classificate a basso rischio le attività prima classificate come produzione primaria settore "Miele", alle quali sono stati attribuiti i nuovi Codici ministeriali e quindi da riclassificati come A3_0505 - Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura; hanno fatto eccezione a questa classificazione due stabilimenti dapprima classificati come industriali.

Gestione Stati di Allerte - ed Emergenze Alimentari

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

E' stata mantenuta la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

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

Gestione MTA

Nel 2019 sono state emanate, così come previsto nell'anno precedente, le linee guida regionali sulla gestione degli episodi e casi singoli della malattie a trasmissione alimentare (MTA); entro il 31 gennaio 2020 è prevista altresì la elaborazione di una istruzione operativa in collaborazione con il SISPE ed approvata dal Direttore del Dipartimento per l'implementazione delle succitate linee guida a livello locale

Cooperazione e assistenza reciproca: coordinamento tra autorità competente e organi di controllo

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

SIAN

Nel corso del 2019 sono stati effettuati alcuni interventi congiunti su richiesta del NAS e delle stazioni locali dei Carabinieri su attività di esercizi pubblici quali ristoranti, laboratori di produzione ecc.; inoltre sono stati emanati provvedimenti di sospensione o limitazione di attività come Autorità Competente e su richiesta dei carabinieri del NAS.

S.C. Servizio Veterinario Area B

Nel corso dell'anno, come indicato dal PRISA 2019, i Servizi dipartimentali (SVETB, in accordo con il SIAN) hanno aderito al programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica - anno 2019 concordato con la CPGE - Direzione Marittima/Capitaneria di Porto di Genova per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici. Sono stati vigilati banchi di prodotti ittici su aree mercatali, peschiere con somministrazione, reparti ittici in ipermercato e supermercato per un totale di n. 4 OSA controllati.

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

I Servizi veterinari collaborano da anni con il PIF, l'USMAF e l'UVAC nell'effettuazione del piano di monitoraggio sui prodotti di origine comunitaria ed al controllo sui prodotti etnici in importazione, secondo i protocolli l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta.

Nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, si è data ampia disponibilità ad effettuare interventi congiunti UVAC – ASL, purtroppo non richiesti nel corso del 2019.

AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

È stato realizzato, nell'ultimo quadrimestre 2019, un riesame degli audit interni del periodo 2014 – 2018. Il riesame è stato svolto valutando l'ultimo audit effettuato su ogni Struttura Complessa seguendo quanto indicato al punto 9. della "Procedura Audit Interni Autorità Competente per la sicurezza alimentare: articolo 4, comma 6, Regolamento CE n.882/2004" - Revisione 1/2017.

Dal riesame sono emerse non conformità sovrapponibili in tutti gli audit effettuati sulle 4 strutture nei 4 anni presi in esame, dai sono scaturite le seguenti raccomandazioni per il 2020:

- Rivedere la procedura dipartimentale intervenendo sulla tempistica per la trasmissione del report e del piano di intervento e sul punto 8.3 Conduzione di azioni successive all'audit e chiusura dell'audit,
- Verificare la corretta conoscenza della procedura da parte di tutti i componenti del gruppo dipartimentale auditor,
- Necessità di integrare il gruppo dipartimentale auditor con personale di nuova formazione.

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA

OBIETTIVI ASL

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

ATTIVITÀ PREVISTE

- Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate: sono stati effettuati i campionamenti e la ricerca di parametri secondo quanto stabilito dal D.lvo. 31/01 e s.m.i. e dalle Linee Guida interne elaborate negli anni scorsi dal SIAN, compreso il prelievo dei campioni per controllo radionuclidi. Così come indicato nel PRISA 2019 Le modalità e le periodicità previste dal DM 14.06.2017, che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01, al momento non sono state prese in considerazione.
- Casette dell'acqua: al momento risultano registrate nel SI Regionale 145 casette dell'acqua (ma il numero è in continuo aumento); ne sono state sottoposte a controllo n.15, rispettando i principi e i numeri contenuti nella programmazione PAISA
- Utenze privilegiate: le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali sono già state tutte ricontrollate nel 2018, senza rilevare particolari criticità, salvo un caso (casa municipale di Borgiallo). In questo caso dalle verifiche effettuate anche nel corrente anno risulta che il problema, già noto dall'anno 2015, deriva da una vecchia condotta dell'impianto interno dell'edificio in piombo; in attesa della sostituzione, sul punto di erogazione all'utenza (personale del Comune) è stato apposto un cartello indicante "Acqua non potabile" ed è stata messa a disposizione acqua da bere in "boccioni"; è stata prescritta, con nota del 23 maggio 2019, la sostituzione della rimanente parte dell'impianto idrico interno contenente piombo. 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.
- Le apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano, nel corso del controllo ufficiale delle imprese alimentari, sono verificate sia dal punto di vista dei requisiti tecnici che delle modalità di gestione.
- Produzione di acque potabili imbottigliate: al momento non ci sono stabilimenti registrati per la produzione di acque ad uso umano

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

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

Oli e Grassi Vegetali

Nell'ASL TO4 ci sono due frantoi gestiti da piccole cooperative di produttori di olio (soprattutto per autoconsumo) ed una azienda agricola dedita anche all'olivicoltura che commercializza olio a proprio marchio ma prodotto e confezionato da terzi; non ci sono depositi all'ingrosso di solo olio, né confezionatori.

Nell'anno corrente non sono stati effettuati controlli ufficiali su tali imprese in quanto entrambe già vigilate negli ultimi 5 anni, così come risulta dall'elenco IMPRESE della "Programmazione e relazione PAISA 2019.

Funghi

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

Sono state garantite le attività indicate dal PRISA:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione:

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

B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata:

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina.

C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi:

- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie.

Sono state inoltre svolte attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Per quanto concerne il punto C, anche per il 2019 (mesi di settembre, ottobre, novembre) si è svolta in collaborazione con l'ASL TO5 la reperibilità micologica sovrazonale per la consulenza agli ospedali siti nel territorio delle due ASL, svolta da micologi formati nella determinazione microscopica del materiale fungino.

Si specifica che sono stati effettuati due interventi in "reperibilità sovrazonale" entrambi presso il DEA dell'Ospedale di Ciriè, uno svolto da micologo ASL TO4 e l'altro da micologo ASL TO5; si precisa inoltre che, nel corso della "reperibilità sovrazonale", micologi ASL TO4 hanno anche effettuato n.3 interventi presso presidi ospedalieri siti nel territorio dell'ASL TO5.

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

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

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

ANAGRAFE	ALLEVAMENTI	% CONTROLLI MINIMI	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI	% CONTROLLI EFFETTUATI
Bovina	1945	4%	78	73	3,75%
Ovicaprina	1359	3,4% (5% dei capi)	46 (*)	52	3,83%
Suina	194	2%	4 (*)	11	5,76
Equina	2277	5%	114	91	4%
Apistica	2369 (Apiari, vedi nota)	1%	24	21	0,89%
Avicoli	40	3%	1	1	3%

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

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

Lo scostamento rispetto al programmato è dovuto in parte alle carenze di personale già segnalate ed in parte alla variazione delle anagrafiche. I controlli per condizionalità sono stati tutti effettuati.

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

STALLE DI SOSTA	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI
12	140	134 (*)

(*) riduzione conseguente al fatto che nel corso dell'anno una stalla di sosta ha cessato l'attività

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

Malattie dei Bovini

TUBERCOLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	PROVE TUBERCOLINICHE	TEST GAMMA INTERFERON	ISOLAMENTI	PCR
1750	67732	1484 Riproduzione	37603	42000	0	10	10
-	-	6 Produzione	200	200	0	0	0
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019	CAPI CONTROLLATI NEL 2019	PROVE TUBERCOLINICHE EFFETTUATE NEL 2019	TEST GAMMA INTERFERON EFFETTUATI NEL 2019	ISOLAMENTI RICHIESTI A IZS NEL 2019	PCR RICHIESTE A IZS NEL 2019
1582	68763	1185	37816	38739	0	1	0

BRUCELLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST RB	TEST FdC	TEST ELISA LATTE	ESAMI BATTERIOLOGICI
1750	67732	356	10000	7000	250	141	10
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI AL 31/12/2019	CAPI CONTROLLATI AL 31/12/2019	TEST TRB FATTI AL 31/12/2019	TEST FdC FATTI AL 31/12/2019	TEST ELISA LATTE AL 31/12/2019	ESAMI BATTERIOLOGICI RICHIESTI A IZS AL 31/12/2019
1582	68763	336	5033	5451	38	184	1

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST ELISA LATTE
1750	67732	356	10000	7000	141
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019	CAPI CONTROLLATI NEL 2019	TEST ELISA SIERO FATTI NEL 2019	TEST ELISA LATTE FATTI NEL 2019
1582	68763	320	4807	4959	151

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1750	67732	1153 aziende(1292 allevamenti)	44000
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019 (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI CONTROLLATI NEL 2019 (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1582	68763	1166 aziende	34603

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	PREVISIONE ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE
1637	61000	6	500
ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019	CAPI CONTROLLATI NEL 2019
1552	62792	14	70

PARATUBERCOLOSI BOVINA

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE (VISITA CLINICA)	TEST ELISA	TEST PCR
1637	61000	1637	50000	1000	5
ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019	CAPI CONTROLLATI NEL 2019	TEST ELISA FATTI NEL 2019	TEST PCR FATTI NEL 2019
1552	62792	1393	60780	449	n.d.

BLUE TONGUE (BOVINI)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	AZIENDE SENTINELLA DA CONTROLLARE	CAPI SENTINELLA DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST PCR
1750	67732	64	540	3000	5
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI AL 31/12/2019	AZIENDE SENTINELLA CONTROLLATE NEL 2019	CAPI SENTINELLA CONTROLLATI NEL 2019	TEST ELISA SIERO FATTI NEL 2019	TEST PCR FATTI NEL 2019
1582	68763	51 (*)	440 (*)	2221	n.d.

(*) Le misure di controllo e di gestione sul territorio nazionale per la Blue Tongue sono state variate nel corso dell'anno con Dispositivo dirigenziale prot. 17522 del 26 giugno 2019.

Malattie dei Suini**MALATTIA VESCICOLARE SUINA**

ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLABILI	NUMERO ESAMI TOTALE
25	3596	25	68	42511	3	1572
ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE CONTROLLATI NEL 2019	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI AL 31/12/2019 (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI INGRASSO AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLATI NEL 2019	TOTALE ESAMI FATTI NEL 2019
23	3895	22 AZIENDE	68	37862	17 AZIENDE	1472

PESTE SUINA CLASSICA

ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLABILI	NUMERO ESAMI TOTALE
25	3596	25	68	42511	3	366
ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE CONTROLLATI NEL 2019	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI AL 31/12/2019 (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI INGRASSO AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLATI NEL 2019	TOTALE ESAMI FATTI NEL 2019
23	3895	21	68	37862	15	402

MALATTIA DI AUJESZKY (SUINI)

ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE E PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLABILI	NUMERO ESAMI TOTALE
25	3596	25	68	42511	3	3000
ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE E PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE CONTROLLATI NEL 2019	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI AL 31/12/2019 (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI INGRASSO AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLATI NEL 2019	TOTALE ESAMI FATTI NEL 2019
23	3895	20	68	37862	32	4678

Malattie degli Ovini e dei Caprini

BRUCELLOSI OVICAPRINA

ALLEVAMENTI PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST FDC	ESAMI BATTERIOLOGICI
1359	28947	275	5000	5000	3
ALLEVAMENTI PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI PRESENTI AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019	CAPI CONTROLLATI NEL 2019	TEST FDC FATTI NEL 2019	ESAMI BATTERIOLOGICI RICHIESTI A IZS NEL 2019
1370	30726	143	2040	2040	0

BLUE TONGUE (OVICAPRINI)

ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI	CAPI OVINI PRESENTI	ALLEVAMENTI CAPRINI PRESENTI	CAPI CAPRINI PRESENTI	VISITE CLINICHE	VACCINAZIONI (SE PREVISTE DA PROVVEDIMENTI REGIONALI)
468	19340	891	9607	NON QUANTIFICABILI	2500
ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI OVINI PRESENTI AL 31/12/2019	ALLEVAMENTI CAPRINI PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI CAPRINI PRESENTI AL 31/12/2019	VISITE CLINICHE EFFETTUATE NEL 2019	VACCINAZIONI EFFETTUATE NEL 2019
469	20564	901	10162	0	0

SCRAPIE OVINA (PIANO DI SELEZIONE GENETICA E GESTIONE FOCOLAI)

ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI	CAPI OVINI PRESENTI	GENOTIPIZZAZIONI OVINI MASCHI	TOTALE GENOTIPIZZAZIONI
468	19340	500	3000
ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI OVINI PRESENTI AL 31/12/2019	GENOTIPIZZAZIONI OVINI MASCHI FATTE NEL 2019	TOTALE GENOTIPIZZAZIONI FATTE NEL 2019
469	20564	198	1509

Per tutti i dati relativi alle malattie degli animali lo scostamento rispetto al programmato è dovuto in parte a carenze di personale già segnalate ed in parte alla variazione delle anagrafiche.

Malattie degli Equidi

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

ALLEVAMENTI EQUINI PRESENTI	CAPI EQUINI PRESENTI (DATO APPROSSIMATIVO)	NUMERO TEST PREVISTI	CONTROLLI DI VIGILANZA AIE PREVISTI
2277	5000	500	300
ALLEVAMENTI EQUINI PRESENTI AL 31/12/2019	CAPI EQUINI PRESENTI AL 31/12/2019 (DATO APPROSSIMATIVO)	NUMERO TEST EFFETTUATI NEL 2019	CONTROLLI DI VIGILANZA EFFETTUATI NEL 2019
2285	5000	983 (410 DA VETETINARI LIBERI PROFESSIONISTI)	196

WEST NILE DISEASE

Attività di sorveglianza effettuata nel 2019:

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

Malattie negli allevamenti avicoli

INFLUENZA AVIARE

ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TOTALE ESAMI SIEROLOGICI H5 E H7	TEST PCR
40	657904	22	900	900	0
ALLEVAMENTI CONTROLLABILI PRESENTI AL 31/12/2019	MEDIA CAPI PRESENTI ANNO 2019	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2019	CAPI CONTROLLATI NEL 2019	TOTALE ESAMI SIEROLOGICI FATTI NEL 2019	TEST PCR FATTI NEL 2019
40	344981	22	800	800	70+4 POOL

SALMONELLOSI AVICOLE

CATEGORIA	ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI AL 31/12/2019	GRUPPI PRESENTI / ANNO 2019	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO 2019	NUMERO GRUPPI DA CONTROLLARE	NUMERO GRUPPI CONTROLLATI NEL 2019
Riproduttori	2	22	89258	2	2
Ovaiole	8	14	167227	8	10
Pollame da carne	18	340	458246	2	2
Tacchini da carne	5	100	138198	2	2

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

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

Verifiche effettuate:

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

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

Malattie negli allevamenti ittici

Attività effettuate:

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

Piani di sorveglianza nel settore apistico

AETHINA TUMIDA

ATTIVITÀ DI APICOLTURA	APIARI	APIARI STANZIALI	APIARI DA CONTROLLARE CON VISITA CLINICA
673	2369	571	5
ATTIVITA' DI APICOLTURA AL 31/12/2019	APIARI ATTIVI AL 31/12/2019	APIARI STANZIALI AL 31/12/2019	APIARI CONTROLLATI CON VISITA CLINICA NEL 2019
693	2152	542	0

VARROA DESTRUCTOR

ATTIVITÀ DI APICOLTURA	ATTIVITÀ DI APICOLTURA DA CONTROLLARE	APIARI DA CONTROLLARE (QUELLI CON IL MAGGIOR NUMERO DI ALVEARI DELL'ATTIVITÀ DI APICOLTURA SELEZIONATA)
673	13	13
ATTIVITA' DI APICOLTURA AL 31/12/2019	ATTIVITA' DI APICOLTURA CONTROLLATE NEL 2019	APIARI CONTROLLATI NEL 2019 (QUELLI CON IL MAGGIOR NUMERO DI ALVEARI DELL'ATTIVITA' DI APICOLTURA SELEZIONATA)
693	4 (*)	4

(*) Lo scostamento rispetto al programmato è dovuto in parte carenze di personale già segnalate ed in parte alla variazione delle anagrafiche

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

Attività effettuate:

Registrazione di segnalazione di malattia infettiva di animali, anche sospetta, e/o di focolaio epidemico:

- notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico
- predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività, utile per l'inserimento sul portale VETINFO (applicativo SIMAN)
- verifica della biosicurezza e della sanità animale
- inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN)

Verifica della correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2019 in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
 - a) biosicurezza
 - b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi
 - c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda
 - d) condizionalità
 - e) benessere
 - f) farmacovigilanza
 - g) trasporto
 - h) alimentazione animale
 - i) igiene e produzione del latte
 - j) riproduzione animale

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

A seguito dell'approvazione, nei primi mesi del 2018, del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, i cui contenuti faranno riferimento a quanto indicato nel Piano Nazionale per le Emergenze di Tipo Epidemico, al quale si rimanda per tutto quanto non espressamente indicato, nel 2019 è stato realizzato un apposito corso PRISA per illustrare agli operatori e diffondere il nuovo piano ed i Manuali operativi regionali per la Peste suina classica e africana, la Malattia Vescicolare del suino e l'influenza aviaria ad alta e bassa patogenicità, ad esso allegati.

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

In fase di programmazione non è stato possibile effettuare una previsione quantitativa attendibile, né qualitativa (specie animali da campionare), in quanto non si poteva prevedere a priori se e quando il Servizio Veterinario verrà coinvolto, e la natura dell'eventuale campionamento.

Dalla rendicontazione si evince quanto indicato nella tabella sottostante.

SPECIE	NUMERO TOTALE CAMPIONI CONFERITE A IZS NEL 2019	PATOLOGIE CONTROLLATE NEL 2019
Cinghiale	4	TBC, BRC, PSC, Aujeszky
	2114	Trichinellosi
Ungulati ruminanti	30	TBC, BRC, IBR, BVD, Blue Tongue, Paratubercolosi, Yersinia, Escherichia Coli, Campylobacter, Rotavirus, Coronavirus, Criptosporidiosi, Cisticercosi
Volpe	4	Rabbia , Trichinellosi,
Avifauna selvatica	116	West Nile Disease

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

Nelle verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti bovini con meno di 10 capi e negli allevamenti equini, con check list regionale semplificata l'Area C è stata vicariata dall'Area A. I controlli di farmacosorveglianza in allevamento sono stati effettuati laddove possibile in occasione di altre attività quali controlli per il benessere animale, Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano o controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'urgenza.

FARMACOSORVEGLIANZA		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list ministeriale	30	30
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale	230	210
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	1
Classificazione del rischio delle strutture	30	30

Le carenze del personale della S.C. Area C e della S.C. Area A, così come indicato nella parte relativa al personale in organico, non hanno permesso di effettuare tutte le attività programmate. Va però precisato che i 20 sopralluoghi mancanti sono rappresentati da verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti bovini con meno di 10 capi e negli allevamenti equini, da eseguirsi con check list regionale semplificata da parte dell'Area A in occasione di altre attività di controllo ufficiale.

È stata data continuità all'attività di verifica sul consumo di colistina negli allevamenti suinicoli, come da nota protocollo 6563/A1409A del 14/03/2017 avente per oggetto "integrazione Prisa 2017 monitoraggio utilizzo colistina (Polimixina E) in allevamenti suinicoli e nota Ministeriale DGSAF 0018992-P-05/08/2016, che ha evidenziato come nell'ambito di questa ASL tale prodotto non venga più utilizzato.

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Sono stati effettuati, come previsto dal piano nazionale, prelievi di contenuto ciecale di bovino e suino in fase di macellazione e carni di bovino e suino in fase di commercializzazione. I campioni effettuati nel 2019 sono stati 9 su 9 previsti.

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

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

La realizzazione dei controlli è stata mirata 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. Tali controlli si integrano con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende		
Tipo attività presenti	N° programmati	N° effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi	57	61
Allevamenti ovicapri > 50 capi	7	16
Allevamenti suini > 40 capi	4	4
Allevamenti avicoli	3	3
Altri allevamenti	2	2

Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D. Lgs 25/06/2007, n. 151)

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

Nel 2019 non è stato possibile effettuare il corso per il rinnovo dell'Idoneità al trasporto in quanto non sono state presentate richieste per scadenze/rinnovi e il corso slitterà quindi nel 2020 in coincidenza con la scadenza del corso di 12 ore effettuato dall'ASL TO4 nel 2010.

Verifiche benessere animale alla macellazione

Sono stati eseguiti presso i macelli, da parte del Servizio Veterinario Area B, le seguenti verifiche, privilegiando controlli sugli stabilimenti con una potenzialità di macellazione abbastanza elevata:

- Controlli sulla protezione degli animali durante la macellazione (Regolamento CE 1099/2009) in parte espletati con l'ausilio della check -list allegata alle "Linee Guida Sull'applicazione Del Regolamento (CE) N. 1099/2009", seguendo le frequenze indicate dalla programmazione regionale.
- Controlli su trasporti superiori alle 8 ore con il controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo è stato di tipo documentale e ha riguardato i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list
- Controlli su trasporti inferiori alle 8 ore con il controllo al macello del 2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di una check-list

Non sono stati effettuati i controlli sul benessere dei polli da carne ai sensi del D.Lgs 181/2010 ed il D.M. 04/02/2013 per sospensione di attività dell'unico impianto autorizzato ai sensi del Reg. (CE) 853/04

Percorso formativo addetti alla macellazione neo assunti e rilascio certificato

Nel corso dell'anno 2019 i nuovi operatori addetti alla macellazione sono stati indirizzati e frequentare il corso FAD disponibile sul sito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna.

Il "responsabile scientifico" ha effettuato la formazione e la verifica sul campo con il conseguente rilascio dei certificati di idoneità (n° 10 certificati rilasciati nel 2019).

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

Controlli Centri imballaggi uova

Sono stati effettuati rispettando le frequenze indicate dalle Linee guida sui Reg. 882/04 e 853/04 per le ispezioni. In merito agli audit si è seguito quanto indicato nella "scheda stabilimento" di Vetalimenti.

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

L'attività ispettiva sulle aziende da latte è stata anche quest'anno 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 ha previsto 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. Nel 2019, in via sperimentale, l'ispezione del 15% delle aziende di produzione latte è stata effettuata in collaborazione con il Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV) nell'ambito di un protocollo di intesa siglato con il Dipartimento di Prevenzione ASL Città di Torino. La necessità di effettuare comunque in alcune stalle da latte altre tipologie di verifiche ispettive (farmaco, benessere, ecc...) ha fatto sì che in numero di sopralluoghi effettuati sia leggermente (20%) superiore al programmato.

Latte alla stalla		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Ispezioni nelle aziende produzione latte	88	107
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	340	483
Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo	33	32 (*)

(*) un distributore chiuso nel corso del 2019

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

Il nuovo Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali (2018-2020) contiene disposizioni coerenti e complete per raggiungere gli obiettivi prefissati dalla normativa nazionale e comunitaria e armonizzare l'organizzazione generale dei controlli a livello territoriale.

Per la realizzazione dei controlli si è tenuto conto degli altri piani di intervento con 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. Nell'ambito delle verifiche ispettive presso aziende agricole che detengono animali è stato valutato anche il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico (ad es. separazione dai mangimi).

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	50	50
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)	55	56
Campionamenti PNAA	137	137
Ispezioni in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	27	31
Audit in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	3	3

Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

Dal 2017 anche l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale, rientra nella realizzazione del piano regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare (Deliberazione della Giunta Regionale 6 marzo 2017, n. 16-4733), essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "salute animale e igiene veterinaria" dei nuovi LEA. Presso l'ASLTO4 sono stati svolti i controlli come da tabella sottostante e per l'effettuazione dei controlli ufficiali, sono state utilizzate le check list regionali.

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Stazione di monta	15	0
Gruppi raccolta embrioni autorizzati	2	2
Recapiti	1	1
Allevamenti suini con inseminazione artificiale interna	6	0
Allevamenti	0	19

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

Sulla base dello stesso D. Lgs. il Servizio Veterinario Area C ha svolto ispezioni regolari sugli allevatori, sui fornitori e sugli utilizzatori ed i rispettivi stabilimenti, come da PRISA.

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

Attività integrata negli allevamenti

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

Gli ambiti di approfondimento interdisciplinare delle verifiche riguardavano:

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

Altre attività di controllo ufficiale				
	N° attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	N° controlli effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi	382	2	7	7
Allevamenti suini > 40 capi	34	3	1	1
Allevamenti avicunicoli (*) > 250 capi	28	5	1	1

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

I controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e sul benessere degli animali sono stati effettuati in maniera integrata da personale delle S.C. Area A e Area C nel corso del programma di audit

OSSERVAZIONI E CRITICITÀ – PRODUZIONE PRIMARIA

Servizio Veterinario Area C

Per quanto riguarda le stalle da latte la collaborazione con il Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV) nell'ambito di un protocollo di intesa siglato con il Dipartimento di Prevenzione ASL Città di Torino ha dato risultati eccellenti, sebbene sia opportuna la verifica di possibilità di miglioramento della programmazione integrata al fine di utilizzare al meglio le risorse umane a disposizione. Al momento, vista la qualità dei risultati ottenuti non si esclude l'eventualità di estendere tale collaborazione ad altre verifiche da effettuarsi nelle stalle da latte dell'ASL TO 4.

Per quanto riguarda la farmacosorveglianza nonostante le carenze del personale, già indicate nella parte relativa al personale in organico, non sono stati effettuate verifiche di ridotto impatto in quanto si tratta di verifiche in piccoli allevamenti bovini (<10 capi) o allevamenti equini.

Per quanto riguarda la riproduzione animale poiché in fase di monitoraggio si è constatata l'impossibilità di completare tutte le attività sono stati privilegiati da una parte le gruppi raccolta embrioni autorizzati e i recapiti in quanto di maggiore importanza dal punto di vista dell'obiettivo sanitario, dall'altra parte si è iniziata un'attività di verifica e d informazione negli allevamenti in quanto attività che poteva essere eseguita contestuale ad altre tipologie di intervento.

TRASFORMAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza SVET

La programmazione dei controlli per gli impianti RICONOSCIUTI, come per gli anni precedenti, è stata effettuata sulla base della classificazione del rischio. I dati relativi ai controlli effettuati sono stati inseriti sui sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e Vetalimenti) successivamente all'effettuazione delle verifiche e il livello di rischio è stato aggiornato o confermato contestualmente.

Sono state rispettate le frequenze minime di ispezione e di audit previste dal PRISA e dall'Accordo stato Regioni 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04". Vengono inserite nel presente documento le sottostanti tabelle relative alle Ispezioni (dati rilevati al 31/12/19) - (Tab. II) ed agli Audit (dati rilevati al 31/12/19) - (Tab. III) effettuati sugli impianti riconosciuti.

I dati riportati nelle suddette tabelle, seppur sovrapponibili ai dati rilevati dal Sistema Informativo Regionale – Vetalimenti, sono puramente indicativi e inseriti nel documento di Rendicontazione PAISA 2019 per mettere in evidenza, mediante pubblicazione sul sito aziendale, il numero di attività presenti sul territorio e sottoposte a controllo ed il numero di controlli svolti. Ai fini della rendicontazione regionale fanno fede i numeri inseriti sui sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e Vetalimenti). Per una corretta lettura dei dati di rendicontazione si sottolinea come il dato veritiero sia quello ricavato dalla "Stampe di tabelle assemblate" mentre invece sulle singole tabelle di rendicontazione per tipologia di attività il sistema approssima per eccesso il conteggio delle attività con conseguenti valori inesatti.

Infine si sottolinea, così come dichiarato in programmazione, che il numero dei controlli svolti ha subito le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio.

Impianti riconosciuti Tab. I			
Livello di rischio	ISPEZIONI % di controllo Programmato da PRISA	AUDIT % di controllo Programmato da PRISA	SVETB SVETC
Alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)	
Medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	
Basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Impianti riconosciuti Sezione 0 – X – XII			
Livello di rischio	ISPEZIONI % di controllo Programmato da PRISA	AUDIT % di controllo Programmato da PRISA	SVETB SVETC
Alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Medio	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Impianti riconosciuti Sezione IX (settore lattiero – STAGIONATURA PP)			
Livello di rischio	ISPEZIONI % di controllo Programmato da PRISA	AUDIT % di controllo Programmato da PRISA	SVETC
Alto	2 (semestrale)	1 (annuale)	
Medio	1 (annuale)	0,5 (biennale)	
Basso	0.5 (biennale)	0.3 (1 ogni 3 anni)	

Ispezioni (dati rilevati al 31/12/19)							Tab. II		
Livello di rischio	Alto			Medio			Basso		
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati al	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento-RW	0	0	0	0	0	0	3	0	0
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	0	0	0	4	8	8	22	22	30 (*)
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0	1	1	1
A4_0301 Macello pollame e lagomorfi -SH	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0	1	1	1
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	0	0	1	1	2
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	0	0	0	3	6	6	11	11	10 (**)
A4_0903 Impianto di trasformazione-prodotti della pesca -PP	0	0	0	0	0	0	1	1	1
A4_1003 Trattamento termico - latte e prodotti a base di latte -PP	0	0	0	0	0	0	2	2	2
A4_1004 Stabilimento di trasformazione -PP [esclusi gli alpeggi]	0	0	0	6	12	12	52	52	52
A4_1005 Stagionatura-PP	1	2	2	0	0	0	7	4	4
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0	0	1	0	0	3	0	3

Audit (dati rilevati al 31/12/19)							Tab. III		
Livello di rischio	Alto			Medio			Basso		
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0	0	0	0	0	3	0	2
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	0	0	0	4	2	3	22	7	7
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0	1	0	1 (*)
A4_0301 Macello pollame e lagomorfi -SH	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0	1	0	0
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	0	0	1	0	0
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	0	0	0	3	1	0 (**)	11	3	3
A4_0903 Impianto di trasformazione-prodotti della pesca -PP	0	0	0	0	0	0	1	0	0
A4_1003 Trattamento termico - latte e prodotti a base di latte -PP	2	0	0	0	0	0	2	0	0
A4_1004 Stabilimento di trasformazione -PP [esclusi gli alpeggi]	0	0	0	6	3	3	52	18	20
A4_1005 Stagionatura-PP	1	1	1	0	0	0	7	3	3
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0	0	1	0	0	3	0	0

(*) il numero di ispezioni effettuate presso gli impianti di macellazione a basso rischio, ricavabile dalle tabelle di "Programmazione e rendicontazione PAISA " di Vetalimenti risulta leggermente superiore alla % programmata; quanto sopra è stato determinato dal fatto che la carenza di personale non ha permesso di poter effettuare ispezioni congiunte complete di tutte le verifiche previste. I controlli aggiuntivi (benessere animale al trasporto e alla macellazione, anagrafi), effettuati in tempi diversi da personale veterinario fatto turnare anche su sedi non di competenza, per soddisfare alla normativa sull'anticorruzione,) ha fatto sì che le registrazioni venissero effettuate con modalità non corrette

(**) uno stabilimento per la produzione di prodotti a base di carne a medio rischio è stato sottoposto ad un solo controllo (ispezione) in quanto riconosciuto con riconoscimento provvisorio in data 13 novembre 2019

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

In attesa di definizione da parte della Regione Piemonte di frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, idonee, considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio, i controlli, così come previsti dalla nota prot. 14611/A14060 del 24/07/2015, sono stati effettuati sulla base di una frequenza minima di controllo del 30% delle strutture presenti, dando priorità alle attività con categorizzazione del rischio più alta o da sottoporre a verifica da più tempo (2013-2016). In tre casi non è stato possibile effettuare l'attività programmata in quanto per l'anno 2019 queste aziende hanno deciso di non trasformare il latte.

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Caseificio d'alpeggio registrato ai sensi del Reg 852/04/CE [A3_0506]	14	13
Caseificio d'alpeggio riconosciuto ai sensi del Reg 853/04/CE [A4_1004]	14	12

Impianti di macellazione

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

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

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

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

In merito alle indicazioni fornite dal PRISA, internamente al Servizio, sono state applicate le procedure relative macellazione di suini per "uso domestico privato" ed è stata data comunicazione ai comuni dell'ASL TO 4 sulle nuove modalità di gestione di tale attività (per altro molto diffusa su tutto il territorio di questa ASL).

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

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

17/3/2015 e sono stati effettuati i previsti controlli sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA (la rendicontazione è stata inviata, come richiesto, nei tempi e modi previsti dalla regione).

A questo proposito si segnala che il Responsabile della S.S. Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di O.A. ha emanato nel mese di marzo 2018 due documenti aventi entrambi per oggetto "Linee guida per campionamenti di carcasse di ungulati domestici presso i macelli" esplicativi per le Linee guida ministeriali. Le Linee guida interne si sono rese necessarie per unificare le frequenze di campionamento in autocontrollo nei macelli del territorio dell'ASL TO4 e determinare frequenze ulteriormente ridotte di campionamenti su carcasse della specie suina laddove questi animali rappresentino una specie non significativa dal punto di vista numerico tra quelle macellate nell'impianto.

Competenza SIAN

Acque minerali e di sorgente

Il PRISA 2019 riporta per questa tipologia di attività una tabella di frequenze di controllo riferita agli stabilimenti REGISTRATI, mentre gli stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali e di sorgente sono soggetti a RICONOSCIMENTO REGIONALE e la tabella di riferimento dell'accordo Stato Regioni n. 212 del 2016 è la seguente:

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

Nell'ASL TO4 è presente uno stabilimento di imbottigliamento, la cui valutazione del rischio è già stata fatta nel 2018 (rischio basso). E' stato effettuato nel 2019 il controllo ufficiale previsto.

Additivi, aromi, enzimi

Nell'anno 2019 sono intercorse alcune modifiche relativamente alle attività riconosciute per la produzione e/o deposito all'ingrosso di additivi e/o aromi. Più precisamente sono presenti: otto stabilimenti riconosciuti per additivi, due per aromi e nessuno per enzimi. Nell'anno corrente sono stati sottoposti a controllo ufficiale n. 2 attività riconosciute per additivi e n. 1 attività riconosciuta per aromi. Detti controlli scaturiscono in parte dalla programmazione derivante dalla valutazione del rischio e in parte a necessità dovute a notifiche per modifiche intervenute nel corso dell'anno; in tali occasioni gli stabilimenti sono stati comunque sottoposti a controllo ufficiale completo.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Nel corso delle attività di controllo ufficiale si è posta attenzione sull'eventuale presenza di prodotti di panetteria addizionati con carbone vegetale ai fini della verifica delle modalità di presentazione ed etichettatura secondo quanto previsto dalle norme regionali e ministeriali.

Alimenti particolari e integratori alimentari

Nell'ASL TO4 nell'anno 2019 risultavano in attività cinque stabilimenti riconosciuti ex Regolamento (CE) 852/2004 per attività di produzione di integratori alimentari. Si è provveduto ad effettuare il controllo ufficiale su n. 1 stabilimento in base alla frequenza di controllo derivante dalla classificazione del rischio.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE

Produzione primaria - Trasformazione - Somministrazione e Commercializzazione

Come già detto in precedenza, anche per il 2019, l'applicazione dei nuovi LEA ha fatto sì che aumentassero in modo significativo le frequenze di controllo di molte tipologie di attività e il numero totale di controlli previsti. La programmazione condotta dal Gruppo PAISA nell'ottica della massima integrazione possibile tra servizi ha indicato, per alcune categorie (Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceri - freschi e secchi - A3_0304, Ristorazione pubblica - A3_0602 - e Ristorazione collettiva - A3_0601) delle percentuali di controllo realisticamente raggiungibili. Tali percentuali, indicate nella programmazione, sono state raggiunte grazie anche alle attività congiunte e vicarianti svolte tra i vari Servizi.

Un discorso a parte merita il commercio ambulante dove è evidente l'impossibilità di raggiungere il 100% degli OSA in quanto alcuni di questi operano esclusivamente il Sabato e la Domenica.

E' stata comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale, in ogni caso, ove non possibile, specialmente per le attività con pochi numeri, si è cercato di rispettare, come per gli stabilimenti registrati, quanto previsto dalla "Scheda stabilimento" dei Sistemi Informativi regionali.

Ai fini della rendicontazione regionale fanno fede i numeri inseriti sui sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e VetAlimenti). Per una corretta lettura dei dati di rendicontazione si sottolinea come il dato veritiero sia quello ricavato dalla "Stampe di tabelle assemblate" mentre invece sulle singole tabelle di rendicontazione per tipologia di attività il sistema approssima per eccesso il conteggio delle attività con conseguenti valori inesatti.

Le tabelle sotto riportate, relative a: Produzione Primaria, Trasformazione, Somministrazione e Commercializzazione, sono puramente indicative e inserite sul documento di Rendicontazione PAISA 2019, per mettere in evidenza, mediante pubblicazione sul sito aziendale, del numero di attività svolte e della percentuale di attività sottoposte a controllo. In ogni caso queste sono sovrapponibili ai numeri ricavabili dai sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e VetAlimenti) utili ai fini della rendicontazione regionale

Produzione primaria

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.19

Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.19	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.19	Controlli programmati da PAISA 2019		Controlli effettuati nel 2019	
A3_01 PRODUZIONE PRIMARIA			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_0104 - Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova (*)	11	0	11	100	11	100
A3_0105 - Raccolta vegetali spontanei	1	0	0	0	0	0
A3_0106 A3_0107 - Coltivazioni permanenti e non ad uso alimentare umano	173	5	5	100	5	100

(*) Per quanto concerne i controlli su produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo si è effettuato il piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita del latte crudo tramite distributori

Trasformazione

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.19

Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.19	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.19	Controlli programmati da PAISA 2019		Controlli effettuati nel 2019	
A3_02 VEGETALI prod. Trasf. Confe			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_0201 - Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	24	8	8	100	9	100
A3_0203 - Produzione di olii e grassi vegetali	3	1	0 (*)	100	0	0
A3_0204 - Produzione di bevande alcoliche	77	16	16	100	17	10
A3_0205 - Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	18	4	4	100	4	100
A3_0207 - Lavorazione del caffè	8	3	0 (*)		0	0
A3_0208 - Lavorazione del tè e altri vegetali per infusi	1	1	0 (*)		0	0
A3_03 PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0301 Produzione di pasta secca e/o fresca	17	6	3 (*)		4	100
A3_0302 Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceri - freschi e secchi	532	131	131	100	135	103
A3_0303 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	128	38	38	100	38	100
A3_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle	12	3	2 (*)		3	100
A3_0305 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	151	41	41	100	42	100
A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0502 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	2	2	2	100	2	100
A3_0503 Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	212	69	69	100	76	100
A3_0504 Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno	5	0	1 (*)	100	4	100

A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0505 Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non prod primaria	93	18	18	100	19	100
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti – esclusi gli alpeggi) MR	7	4	4	100	5	100
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti – esclusi gli alpeggi) BR	34	11	11	100	14	100

(*) come da "Scheda stabilimento" del Sistema Informativo Regionale - SIAN Piemonte e Vetalimentari.

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.19

Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.19	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.19	Controlli programmati da PAISA 2019		Controlli effettuati nel 2019	
A3_06 - Ristorazione e commercio			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0601 Ristorazione collettiva	687	264	194	73.4	212 (**)	80,3
A3_0602 Ristorazione pubblica	2462	885	601	68	623	70,4
A3_0603 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	252	60	60	100	72	120
A3_0604 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1337	274	264	100	281	100
A3_0605 Commercio ambulante	384	80	79	100	63 (***)	80
A3_0606 Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	1	1	0 (*)	0	0	0
A3_0608 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	2	1	0 (*)	0	0	0
A3_0609 Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	67	14	14	100	15	100

(*) come da "Scheda stabilimento" del Sistema Informativo Regionale - SIAN Piemonte e Vetalimentari.

(**) 3 sopralluoghi effettuati presso Aziende ubicate presso ASLCITTADITORINO (vigilanza incrociata)

(***) considerato i noti problemi sul censimento degli ambulanti, sono stati effettuati sopralluoghi nella ristorazione pubblica al posto di quelli sul commercio ambulante

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

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle LL.GG. Regg. 882-854 del 10/11/2016 – Allegato 3)
Controllo aree mercatali	<i>Sono stati sottoposti a vigilanza 63 banchi di commercio ambulante ispezionati in 13 differenti aree mercatali garantendo una copertura del 17 % delle attività di vendita ambulante sul totale dei registrati. Non è stato possibile garantire la copertura del 20% in quanto molti ambulanti esercitano solo nelle fiere e nei mercati del Sabato e della Domenica. Poiché il controllo sulle aree mercatali è stato assegnato in fase di programmazione all'Area B i sopralluoghi mancanti sono stati "riversati" sulla ristorazione pubblica. Permane comunque per la vigilanza sugli ambulanti la difficoltà di effettuare la vigilanza per un problema di censimento degli OSA.</i>

TEMI TRASVERSALI

Controlli sull'etichettatura

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

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

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

Sono state mantenute in essere, anche per l'anno in corso, le istruzioni impartite negli anni precedenti alle segreterie dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione che si occupano di sicurezza alimentare e che sono impegnate nella registrazione delle imprese alimentari di cui all'art. 6 del REG CE 852/04.

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

Come comunicato a seguito di monitoraggio, non sono stati effettuati i controlli su laboratorio analisi esterni in quanto risulta, dall'anagrafe aggiornata nel 2017 e dalle informazioni agli atti, che i laboratori presenti sul nostro territorio non impattano in maniera sostanziale sui controlli inerenti la sicurezza alimentare.

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Si è proseguito il censimento dei laboratori annessi alle imprese alimentari. Vista la complessità dei sopralluoghi presso i laboratori di analisi, non si ritiene fattibile una verifica nell'ambito dei controlli ufficiali programmati annualmente.

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

E' stato effettuato il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. In particolare i controlli effettuati utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit e nel 15% delle aziende censite la tecnica dell'ispezione garantendo così almeno il controllo del 25% delle aziende censite.

Attualmente nell'ASL TO4 risultano censiti n. 40 stabilimenti di produzione e trasformazione nonché 28 depositi all'ingrosso di MOCA per un totale di 68 insediamenti. Di questi, n. 19 hanno effettuato la comunicazione di apertura di nuova attività ex D.Lgs. 29/2017 nell'anno in corso.

Nell'anno 2019 sono stati controllati 18 stabilimenti/depositi di cui 15 con la tecnica dell'ispezione e 3 con quella dell'audit, per un totale complessivo di 18 aziende controllate pari al 26,5%.

Fitosanitari SIAN

Controllo della commercializzazione: è stata rispettata (e lievemente superata) la percentuale di controllo indicata dal PRISA (25%), pari a 21 controlli per il 2019 (ne erano stati programmati n. 20); non sono presenti nel territorio di competenza dell'ASL TO4 distributori/intermediari e depositi di stoccaggio di ditte di produzione non annessi a punti vendita all'utilizzatore finale. Verranno campionati i due formulati previsti dal PRISA. In occasione dei controlli alla commercializzazione, si è provveduto alla verifica di 46 etichette dei formulati. Il controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari è stato pari a 5 aziende agricole congiuntamente a personale afferente allo SPreSAL.

OGM SIAN

Sono stati effettuati i campionamenti previsti dal programma nazionale di controllo OGM in alimenti; si segnala, come precedentemente detto, che alcune delle matrici assegnate, da campionare preferibilmente in fase di produzione, non erano reperibili nel territorio dell'ASL TO4 in quanto non sono presenti aziende che utilizzano nel ciclo produttivo le citate matrici; pertanto si è reso necessario rimodulare il punto della filiera da sottoporre a controllo, previo accordo con il competente settore regionale.

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

Nell'ambito della normale attività di controllo ufficiale, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio, sono state 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:
 - 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)
 - 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)
 - gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati)
 - 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:
 - gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti
 - gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione
 - esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi"

Le verifiche sono state inserite sul sistema informativo regionale, nella sezione "Controllo ufficiale - Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido".

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

Analogamente allo scorso anno, una particolare attenzione è stata riservata agli impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA. In particolare per quanto gli audit si è scelto di non effettuarli negli impianti di biogas in quanto ritenuti di minor impatto sulla sicurezza alimentare.

Impianti registrati/riconosciuti Reg 1069/2009					
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati	N° audit effettuati
Alto					
Medio					
Basso	14	17	17	5	3

CAMPIONAMENTI

I campioni sono stati effettuati dai vari servizi secondo le suddivisioni stabilite in fase di programmazione e secondo le proprie competenze, fatte salve eventuali attività vicarianti Svet/SIAN. E' stata data priorità al rispetto del numero e tipologie di campioni indicati nel PRISA e dai piani nazionali e regionali.

Lo svolgimento dei campionamenti ha tenuto conto delle integrazioni disposte a livello regionale.

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

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

RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

Come da Deliberazione del Direttore Generale n. 1271 de l20/11/2019 il responsabile del gruppo di progetto PAISA è anche coordinatore del Piano Locale dalla Prevenzione e referente del Programma 9 – Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare. A livello aziendale è stata favorita e soddisfatta l'integrazione tra il gruppo del Piano Locale della Prevenzione ed il Gruppo del Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare.

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

Nel 2019 sono state svolte le attività programmate previste dal PRISA e dal PRP, che sono state integrate con altre attività di iniziativa locale in linea con gli obiettivi del PNP e PRP e attività correlate al progetto regionale ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci con notevole impegno sia dal punto di vista organizzativo che esecutivo del personale dell'Area Nutrizione.

OSSERVAZIONI E CRITICITA'

La riduzione del personale di cui è oggetto il la S.C. SIAN influenza anche le attività dalla S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale. Nel 2019 infatti il personale della struttura ha svolto attività come pareri preventivi su strutture da registrarsi ai sensi del Reg. CE 852/2004, sportello di ascolto per soggetti/aziende che intendono registrarsi, pareri su certificati di esportazione di alimenti, verifica documentale in merito alle richieste pervenute presso la sede di Ivrea delle SCIA per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande. Nel 2019 è stata inoltre assunta una dietista con contratto tramite Agenzia Interinale per 18 ore settimanali. Questo ha permesso svolgere tutte le attività della S.S. nonché di fornir collaborazione ad altre strutture Dipartimentali. Per questo si auspica la regolarizzazione della suddetta unità dietistica con una assunzione a tempo pieno e con contratto a tempo indeterminato.

Riduzione consumo di sale

Nel 2019 sono proseguite azioni in continuità con il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" che ha coinvolto i panificatori nell'impegno a produrre pane con minor contenuto di sale. Sono continuate pertanto le azioni di comunicazione 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 è stata promossa anche utilizzando i materiali divulgativi prodotti dal WASH (World Action on Salt & Health) e dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Non sono stati svolti incontri con i panificatori in quanto non richiesti dalle associazioni di categoria, ma è stata svolta una azione di monitoraggio sui panificatori, aderenti al progetto regionale, in merito alle richieste da parte dei consumatori di pane senza sale. E' stato invece effettuato un incontro con i medici di Medicina Generale del Distretto di Cuornè-Castellamonte come momento di rinforzo del progetto. L'incontro aveva l'obiettivo di promuovere le indicazioni di riduzione del consumo del sale nel contesto alimentare quotidiano per i loro assistiti, con particolare riferimenti ai soggetti affetti da alcune patologie che trarrebbero maggiori benefici dalla riduzione del sale (cardiopatici-nefropatici). Al termine dell'incontro è stato distribuito l'elenco dei panificatori aderenti al progetto.

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

In relazione alla legge 21/03/2005 nelle mense di ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale in occasione della vigilanza nutrizionale sia i dietisti che i TPALL, nell'ambito delle rispettive competenze, ove possibile, hanno verificato il corretto utilizzo del sale iodato nelle preparazioni alimentari e nella attività di vendita al dettaglio.

Aumento consumo di frutta

E' continuato nel 2019 l'impegno a tutti i livelli su questo obiettivo, che è una costante dell'attività del S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute, e ogni altra iniziativa locale.

I contenuti del progetto regionale "Obiettivo spuntino" sono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute, al fine di incentivare il consumo di spuntini salutari ed in particolare a base di frutta. Anche nel 2019 è proseguita l'attività del progetto aziendale "Spuntini e altri spunti" cui hanno aderito 6 Istituti Comprensivi. Come programmato sono stati completati tutti gli incontri con i genitori e gli insegnanti in tutte le scuole che hanno aderito sostenendo iniziative di cambiamento a favore del consumo di frutta e verdura.

La promozione del consumo di frutta è stata effettuata anche attraverso la collaborazione in altri progetti interdisciplinari rivolti alle scuole quali "Altrotempo 0-6" e "Chivasso città dei bambini".

Sorveglianza nutrizionale

I dati delle sorveglianze OKKIO alla salute, HBSC e PASSI, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, sono stati utilizzati per definire le priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

I dati relativi all'alimentazione ed attività fisica vengono comunque utilizzati dal SIAN e dalla S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale in tutte le occasioni possibili (incontri con insegnanti, genitori e popolazione).

Nel corso del 2019, periodo compreso tra aprile e maggio, è stata fatta nuovamente la Sorveglianza sanitaria di "OKKIO alla salute" che come è noto riguarda i ragazzi della fascia degli 8 anni che frequentano la classe terza delle scuole primarie. Alla ASL TO 4 sono stata assegnate n. 24 classi per un totale circa 490 alunni. E' stato effettuato un intervento nelle classi oggetto del campionamento per la rilevazione delle misure antropometriche e la somministrazione di un questionario ai ragazzi relativo alle loro abitudini di vita (alimentazione, attività fisica) ed ambiente domestico. La sorveglianza riguardava anche le famiglie degli alunni coinvolti a cui è stato dato un questionario sulle abitudini di vita. Nel corso della suddetta sorveglianza sono state raccolte le etichette nutrizionali dei principali snack e bevande zuccherate per l'aggiornamento della banca dati regionale.

Durante i sopralluoghi nutrizionali sono state inoltre verificate le modalità di porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica ed è stato proposto ai Comuni di inserire nei capitolati la richiesta di procedure adeguate.

Educazione sanitaria

Nelle attività di promozione della sana alimentazione nel 2019 si è continuato a porre particolare attenzione ai due obiettivi nutrizionali più enfatizzati nel PNP 2014-2018 (incremento dei consumi di frutta e verdura e riduzione del consumo di sale).

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono state, come per gli anni precedenti, fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo aziendale costituito da operatori della Promozione della Salute, del SIAN, e della Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute e facenti parte del Piano Locale della Prevenzione).

In particolare, per il 2019 si individuano le seguenti attività:

- "Amici del cortile", svolto in collaborazione con la UISP, rivolto alle scuole primarie, che si è concretizzato nell'organizzazione, per tutto l'anno scolastico, di un'attività extrascolastica di gioco di movimento, libero e stimolato, con la partecipazione di istruttori appositamente formati, promuovendo contestualmente la riscoperta di cibi semplici e sani
- "Laboratorio scuole che promuovono salute" attività locale di divulgazione e promozione della Rete Regionale delle Scuole che Promuovono Salute (SHE) a sostegno delle attività delle Scuole che aderiscono o sono interessate ad aderire alla rete. Nelle occasioni di incontro con queste scuole, ove pertinente, la S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, è intervenuta per sottolineare il possibile utilizzo dei dati delle sorveglianze nei profili di salute nonché l'inserimento delle attività a sostegno di una sana alimentazione, già esistenti o in progetto, nei profili e nelle policy di salute.
- "Cibo, Cammino e Salute" svolto in collaborazione con la S.S.D. Promozione della salute con l'obiettivo di promuovere il movimento e all'attività all'aria libera, migliorare le conoscenze sui benefici dell'attività motoria e sulla corretta alimentazione, con particolare riguardo agli spuntini, al consumo di frutta e verdura e alla riduzione del sale, nelle comunità scolastiche. Sono stati effettuati 12 incontri, della durata di due ore ciascuno, con le classi quinte di due Istituti secondari.

Nell'ambito del progetto di sensibilizzazione delle donne "Prevenzione e Benessere: Screening e Stili di Vita", che vede coinvolte anche altre strutture aziendali quali la S.S.D. Senologia - Screening Mammografico di Strambino, la S.S.D. Promozione della Salute, la S.S. Psicologia della Salute Adulti, la S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, la S.S. Dietetica e Nutrizione dell'ASL TO4 nonché l'Associazione Donna Oggi e Domani (A.D.O.D.), sono stati effettuati 3 incontri teorico-pratici, della durata di 3 ore, da un dietista e un medico nel Comune di Settimo Rottaro.

Anche nel 2019 sono 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").

Per i progetti che afferiscono alla S.S.D. Promozione della Salute è stato effettuato l'inserimento delle attività nella banca dati regionale ProSa.

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

E' stata aggiornata la Banca Dati della Regione Piemonte sulle etichette dei prodotti più consumati dai bambini. La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale ha utilizzato tale Banca Dati nell'ambito dei vari progetti per migliorare l'attenzione alla lettura delle etichette nutrizionali, ai claims nutrizionali ed alla presentazione dei prodotti. Questo strumento è stato utilizzato soprattutto in occasione degli interventi relativi al "Progetto Spuntini", inserito nel catalogo della offerta formativa aziendale.

Ristorazione collettiva

Verifica menù

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

Come già detto, per il 2019 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione è stata 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 è lavorato molto in occasione dei pareri sui capitolati scolastici e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

Anche per l'anno scolastico 2018-2019 è stato richiesto ai Comuni e alle scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. In occasione della partecipazione alle Commissioni mensa il responsabile medico per la nutrizione ed il personale dietistico hanno sempre sottolineato l'importanza di fornire menu variati e, per quanto possibile, equilibrati, anche in caso di richieste dettate da motivi etico-religiosi, offrendo supporto per la gestione di diete vegane, in accordo con la recente Circolare del Ministero

della Salute. I menu speciali sono stati valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio.

Attraverso le valutazioni dei capitolati e le attività di vigilanza sono proseguite le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia con particolare riferimento alle nuove norme sull'etichettatura (Reg. CE 1169/2011 e Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività).

Nelle mense delle strutture socio-assistenziali sono state richieste e valutate, in occasione delle vigilanze programmate le modalità di gestione delle diete speciali, in particolar modo per disfagia, utilizzando le disposizioni fornite dalla Struttura di Dietetica Clinica.

Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica: la vigilanza nutrizionale è stata attuata compilando, per quanto possibile, la scheda prevista (allegato 21). In casi particolari (esposti, sopralluoghi congiunti), la scheda potrebbe infatti non essere stata compilata completamente, ma in ogni caso la compilazione completa è stata garantita su 34 (14 in più rispetto al programmato) strutture. Le check-list regionali compilate durante le vigilanze nutrizionali, relative alla ristorazione pubblica ed assistenziale, sono state caricate sul sistema informativo regionale, SIAN PIEMONTE, rispettando le tempistiche indicate dal PRISA. Laddove necessario è stata inviata una comunicazione all'OSA relativa ed eventuali prescrizioni di ordine nutrizionale finalizzate al miglioramento del servizio e della qualità resi dall'OSA.

Residenze per anziani: è stata attuata la vigilanza nutrizionale su 18 (2 in più rispetto al programmato) strutture utilizzando le schede indicate e continuando a porre attenzione al monitoraggio dello stato nutrizionale in collaborazione con la Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Per il 2019, si è continuata 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 ha partecipato al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2019 (Deliberazione ASL TO 4 n.34 del 30/05/2019). Nell'ambito della suddetta deliberazione sono state dettagliatamente prescritte tutte le azioni programmate trasversali della S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale SIAN e del Servizio Veterinario Area B per l'anno in corso con interventi di formazione/vigilanza rivolti ad operatori della ristorazione pubblica e collettiva nonché alcune scuole alberghiere del territorio della ASL TO4.

Per quanto riguarda la Nutrizione è stata assegnata, tramite avviso pubblico, una borsa di studio per Dietista con i seguenti obiettivi per il 2019: sportello informativo, organizzazione di corsi di formazione, censimento soggetti affetti da celiachia presso i comuni con mensa scolastica, pareri per menù per soggetti con celiachia. L'incarico si è concluso il 31 dicembre 2019 con l'espletamento di tutte le attività assegnate.