

(All. 1 Pr 9) - Rendicontazione PLP 2017



**A.S.L. TO4**

*Azienda Sanitaria Locale  
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

**RENDICONTAZIONE  
PAISA ASL TO4  
ANNO 2017**

## INTRODUZIONE AL DOCUMENTO DI RENDICONTAZIONE PAISA 2017 ORGANIZZAZIONE GENERALE, PERSONALE IN ORGANICO

### Organizzazione generale al 31/12/2017 (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)

##### *Dotazioni uffici*

Per tutto il 2017 è rimasta invariata la ridistribuzione di spazi/locali, presso la sede di Settimo a seguito di esigenze manifestate dal SISP; la nuova situazione è risultata più funzionale per il SIAN. Attualmente gli uffici a disposizione risultano sufficienti per la sede di Settimo e sufficienti per la sede di Ciriè (anche a fronte di un decremento del personale); insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori).

##### *Attrezzature*

Le auto a disposizione del SIAN, in alcuni casi molto vetuste, si sono ridotte a dieci ed a volte sono risultate insufficienti per le necessità del Servizio; gli interventi di ottimizzazione dell'utilizzo del parco auto del Dipartimento di Prevenzione non sempre hanno risolto le criticità.

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

#### **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 Struttura Semplice di "Sanità Animale" con competenza su tutto il territorio dell'ASL TO4, in materia di programmazione delle attività, della gestione delle Anagrafi Zootecniche 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, non sempre sono numericamente sufficienti, e parecchie di esse manifestano palesemente il loro stato avanzato di usura, in alcuni casi con seri dubbi sulla sicurezza del loro utilizzo.

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, 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.

#### **S.C. Servizio Veterinario Area B**

##### *Articolazione territoriale e sedi*

È presente una S.C. su tre sedi: Ciriè, Ivrea, Settimo T.se con una struttura di appoggio a Cuornè. La S.C. è attualmente retta dal Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C, in sostituzione del 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 a disposizione sono otto (alcune delle quali vetuste e sottoposte a molteplici interventi di manutenzione) e, pur con una organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale, al fine di poter ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio, non sempre sono risultate sufficienti.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti. Nel corso del 2016 sono stati acquistati n° 9 tablet e n° 2 pc portatili, nel 2017 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. Rimane ancora un solo PC da sostituire in un impianto di macellazione.

**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 Cuoragnè) con una struttura di appoggio a Chivasso; è presente una Struttura Semplice territoriale.

*Dotazioni uffici*

Gli uffici a disposizione sono risultati appena sufficienti (anche se per operare correttamente a volte poteva servire maggiore spazio) per il personale in dotazione al Servizio; si auspica nel corso del 2018 l'assegnazione di ulteriori locali o il trasferimento di tutto il Servizio nella sede di Chivasso.

*Attrezzature*

Considerata la vastità territoriale e la distanza tra le sedi del Servizio a volte è stata difficoltosa la totale condivisione delle sei auto a disposizione, inoltre 2 vetture su 6 (>30%) sono obsolete e non più sicure in determinate condizioni. In pratica il Servizio non sempre ha avuto a disposizione i mezzi sufficienti per tutti gli operatori. La dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) è risultata adeguata mentre, nel corso dell'anno, alcune apparecchiature informatiche (PC portatili, stampanti portatili), sono risultate ormai obsolete a causa dell'evoluzione dei nuovi sistemi informativi.

**Personale in organico al 31/12/2017**  
**(Country profile, profili professionali, compiti assegnati)**

**S.C. SIAN**  
**situazione al 31/12/2017**

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato / a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione
Direttori	1 Direttore, Coordinatore aziendale del PLP <b>in quiescenza dal 31/12/2017</b>	1	0	0,7 (70%)
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico – Responsabile S.S. Sicurezza Alimentare (Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,7 (81%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo (e micologo) 2 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea al 50% (Per il restante 50% Coordinatore del Personale del Comparto del Dip Prevenzione e collabora con SISP ) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo alimenti e acque e micologo e uno micologo)	9,5	0	9,5 (100%)
Dietisti	2 dietisti	2	0	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4	0	3,6 (90%)

Nel corso del 2017 l'organico del SIAN si è ridotto in quanto a fine anno è andato in pensione il Direttore; presso la sede di Ciriè non ci sono più amministrativi SIAN, le attività di segreteria che non è stato possibile spostare sulle altre sedi vengono svolte da personale amministrativo di altri servizi (soprattutto SVETB).

### **S.C. Servizio Veterinario Area A situazione al 31/12/2017**

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
Direttori	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5 (50%)
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Sanità Animale 11 Dirigenti veterinari Sedi Cuorgnè e Ivrea (di cui 1 condiviso con Area B) 7 Dirigenti veterinari Sedi Settimo e Chivasso (1 part time al 60%) 8 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo e Ciriè	27	4 (73 ore settimanali)	20 (80%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C Settimo, e con part time al 70%)	3	0	2 (75%)
Amministrativi /Commessi/O. S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Ciriè 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 4 Amministrativi Sede Ivrea/Cuorgnè	14	0	7 (50%)

Il Commesso e la O.S.S. hanno svolto di fatto un'attività di tipo amministrativo.

La O.S.S., il Commesso, 3 Amministrativi e 4 Medici Veterinari hanno usufruito dei permessi previsti dalla Legge 104/92.

Con il personale sopra indicato, anche nell'anno 2017 sono state necessarie numerose ore di straordinario, non retribuite e recuperabili, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal PRISA.

Con un'attenta organizzazione del lavoro si è cercato di garantire: le prestazioni LEA, le profilassi obbligatorie, gli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine e dall'Autorità Giudiziaria, le certificazioni sanitarie richieste.

Si sono verificate criticità 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 e quelle previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie;
- mantenimento degli attuali orari di sportello, che si sono potuti garantiti solo con la collaborazione di Medici 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).

**S.C. Servizio Veterinario Area B  
situazione al 31/12/2017**

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 Origine Animale con referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4 2 Dirigenti medici veterinari per la Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento di sede Responsabile S.S.D. NIV (al 50%) 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 di cui 1 Dirigente della S.C. Servizio Veterinario Area A assegnato al 20% alla S.C. Servizio Veterinario Area B per la sede di Ivrea	8,7		8,7 100%
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo 2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	8 (per un totale di n. 128 ore/settimana)	3,4 100%
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	6,7	0	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	0	4,0* 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 che svolge mansioni per il 50% all'interno della S.C. Servizio Veterinario Area B.

Inoltre 1 Dirigente svolge alcune competenze di Area C e 1 Dirigente della S.C. Servizio Veterinario Area A assegnato a suo tempo alla S.C. Servizio Veterinario Area B, ha svolto nel 2017 mansioni solo al 20% di competenza di Area B

Sono perdurate le gravi carenze del personale amministrativo già riportate nella rendicontazione PAISA dello scorso anno, aggravate dal fatto che nella sede di Ivrea, si è persa una unità perché trasferita ad altro incarico per problemi di salute, inoltre il pensionamento, nel corso del 2016, di una amministrativa della S.C. Servizio Veterinario Area A, ha costretto l'unica amministrativa di questa S.C., a sostituire, anche per il 2017, in alcune mansioni la collega, aggravando ulteriormente la situazione, già critica, della Segreteria della S.C. Servizio Veterinario Area B.

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

Un tecnico della prevenzione ha usufruito delle 150 ore per l'Anno Accademico 2016/2017.

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

\*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.

### **S.C. Servizio Veterinario Area C situazione al 31/12/2017**

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) (1)
Direttori	1 Direttore Sede di Cuornè, Lanzo T.se e Settimo (Direttore del Dip. Prevenzione con funzioni "a scavalco" di Direttore S.C. Area B )	1	0	0,3 (30%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Settimo T.se 2 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo T.se (2) 2 Dirigente medico veterinario Sede Chivasso (1 part time al 70%)(2) 1 Dirigente medico veterinario Sede Cuornè 1 Dirigente medico veterinario Sede Lanzo T.se	6,3	0	4,4(70%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuornè 0,7 Tecnico Sede Lanzo T.se (2) 0,4 Tecnico Sede Settimo T.se (2) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Chivasso	3,1	0	2,1 (70%)
Amministrativi	0,7 assistente amministrativo Sede Cuornè (3) 0,5 assistente amministrativo Sede Settimo T.se (3) 1 assistente amministrativo Sede Lanzo T.se	2,2	0	1,5 (70%)

Le carenze del personale della S.C. in relazione ai carichi di lavoro, già riportate negli scorsi anni, si sono aggravate nell'ultimi trimestre 2017 con la messa a riposo di un veterinario e le previsioni di attività sono state rispettate grazie all'integrazione con le altre strutture dipartimentali e all'attenta programmazione e monitoraggio delle attività.

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

(2) la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è 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 ogni venerdì per tutto il 2018 e ha svolto anche attività per la S.C Area A
- un dirigente part-time al 70%

(3) 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.

## **Personale in organico al 31/12/2017**

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

#### **OSSERVAZIONI – CRITICITÀ**

Per quanto concerne il personale in organico, oltre alle persistenti criticità già evidenziate negli anni precedenti, nel corso del 2017, si è vista la messa in quiescenza di:

- direttore del SIAN.
- due medici veterinari della S.C. Servizio Veterinario Area A
- tre medici veterinari della S.C. Servizio Veterinario Area B
- un medico veterinario della S.C. Servizio Veterinario Area C

Il Servizio Veterinario Area A ha altresì avuto la perdita un Medico Veterinario Libero Professionista convenzionato (12 ore settimanali), che ha cessato il suo rapporto di lavoro con l'ASL TO4 a inizio Dicembre 2017.

Oltre a questo l'età media del personale in servizio è aumentata senza che abbia fatto seguito il necessario ricambio generazionale.

Per quanto concerne l'utilizzo ottimale delle risorse, viste le persistenti criticità del personale amministrativo in tutti i servizi, che perdurano ormai da anni, i vari servizi 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 al 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.

#### **PUNTI DI FORZA**

A livello dipartimentale, nel corso dell'anno, per non compromettere il raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza (LEA) previsti per i controlli ufficiali, si è migliorata la collaborazione sia tra i servizi che all'interno dei servizi al fine di poter effettuare un maggior numero di interventi integrati e/o vicarianti, con un utilizzo ottimale delle risorse (personale, attrezzature, auto di servizio), per far fronte alla carenza di personale mantenendo comunque le nuove frequenze previste dai LEA, in merito alle ditte da sottoporre a controllo che, per alcuni servizi e per alcune attività, sono risultate addirittura quasi raddoppiate rispetto alle frequenze previste negli anni precedenti.

#### **DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE – MOTIVAZIONI**

Grazie all'impegno degli operatori ed alla collaborazione tra i servizi, non ci sono state notevoli differenze tra programmazione e rendicontazione. In generale le previsioni di attività sono state raggiunte e in alcuni casi anche superate.

## ATTIVITÀ INTEGRATE, VICARIANTI E DELEGATE TRA SERVIZI

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

Le attività integrate tra i servizi deputati alla sicurezza alimentare, svolte nel corso del 2017, possono così riassumersi:

#### **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

#### **ATTIVITÀ VICARIANTI**

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

#### **ATTIVITÀ DELEGATE**

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

In particolare, nel corso del 2017, 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 a vicenda

##### **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 SVETB
- Attività di campionamento acque potabili: SIAN ha delegato SVETA e SVETC (per alcuni campionamenti)
- Trasporto di alimenti e bevande conto terzi: SIAN ha delegato SVETB
- 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.

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra i vari servizi, alcuni dei controlli sopraccitati sono stati condotti come attività integrata.

Sono state inoltre svolte tutte quelle altre attività integrate richieste nel corso dell'anno, che rientrano nella regolare attività giornaliera routinaria, tra cui:

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA)
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata)
- pareri congiunti su richieste di pareri preventivi igienico sanitari 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

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

Per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dallo standard di funzionamento è stata effettuata la revisione e l'implementazione di alcune procedure dipartimentali condivise dai servizi, come indicato nel capitolo "Procedure e programmi dipartimentali per l'utilizzo ottimale delle risorse".

Sono stati eseguiti un Audit interno di sistema e iniziative di formazione fruibili da tutte le ASL regionali, come indicato nei relativi capitoli.

Finalizzata ad una completa attuazione della verifica dell'efficacia dell'attività di controllo ufficiale è stata effettuata la revisione della "Procedura dipartimentale per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale", redatta dal gruppo di lavoro "controllo ufficiale" sulla base delle osservazioni scaturite dalla I° fase sperimentale; nel corso del 2017 c'è stata la piena applicazione della stessa da parte di tutti i servizi.

### 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, le S.C. dei Servizi Veterinari area A - B - C e la S.S.D. NIV.

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 di intervento quale controllo di 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 2017, una condivisione delle procedure e delle modalità di lavoro tra i vari servizi con un costante aggiornamento al fine di raggiungere un allineamento ai piani nazionali e regionali.

Pertanto nel 2017 l'attività di progressiva integrazione a livello dipartimentale si è svolta mediante:

- 1) revisione delle seguenti procedure dipartimentali
  - a) "Procedura Dipartimentale per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale", redatta dal gruppo di lavoro interservizi "controllo ufficiale" sulla base delle osservazioni scaturite dalla I° fase sperimentale ed alla luce del Piano Triennale anticorruzione; completa applicazione da parte di tutti i servizi coinvolti nella Sicurezza Alimentare della procedura.
  - b) "Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale" alla luce delle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg (CE) 882/2004 e 254/2004" Rep. Atti n. 212 CSR del 10 novembre 2016; la revisione della procedura è tuttora in bozza in quanto ha richiesto particolare attenzione al fine di adeguare la stessa, e la modulistica allegata, all'Accordo Stato Regioni Rep. N. 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04"
  - c) procedura "Gestione integrata del Sistema di Allerta nel nodo Dipartimentale" RASFF sulla base della Circolare del Ministero della Salute 47556 del 15/12/2016 relativa a "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati".
  - d) "Procedura dipartimentale Audit di Sistema" alla luce delle linee guida definitive che sono state approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria con DD n. 13 del 14/01/2016
- 2) redazione, come da raccomandazioni Audit regionale del 2016, di istruzioni operative per inserire su ECM Piemonte i corsi extraregionali e tutti quei corsi che non rientrano in ECM Piemonte, al fine di una più rapida ricognizione della qualificazione del personale
- 3) riunioni "ad hoc" per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si è ritenuto necessario nel corso dell'anno condividere scelte e decisioni (nuova regolamentazione sulla notifica ai fini della registrazione delle attività; riprogrammazione di attività integrate o vicarianti alla luce di diminuzione del personale nel corso del 2017; variazione del numero di interventi indicati sulle schede di "Programmazione e rendicontazione PAISA" dei Sistemi Informativi Regionali, a seguito della classificazione del rischio delle attività registrate a cui era stata attribuita classe di rischio di default dal sistema, ecc...)
- 4) promozione della formazione del personale mediante corsi interni con specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione per svolgere le attività di controllo ufficiale. I

corsi interni hanno trattato i seguenti temi:

- a) integrazione intradipartimentale SIAN – SVET, formazione sul campo
- b) sistema di sorveglianza e gestione MTA
- c) sistema informativo e individuazione delle modalità di registrazione dei dati, modalità di verifica della congruità dei dati provenienti dalle attività di controllo e dai laboratori ufficiali
- d) ricaduta della formazione ed inserimento corsi extraregionali sul portale ECM Regione
- e) strutturazione della cartella condivisa dipartimentale
- f) farmacovigilanza ed antibioticoresistenza

E' stata 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](http://www.aslto4.piemonte.it) sono state mantenute costantemente aggiornate da parte della segreteria del Dipartimento di Prevenzione, 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](http://www.aslto4.piemonte.it), sia i documenti di rendicontazione 2016 che di programmazione 2017 di PAISA e PLP.

In merito all'attuazione della trasparenza 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
- 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 disposizioni/ordinanze di carattere sanitario relative al campo della sicurezza alimentare.

### **S.C. Servizio Veterinario Area C**

Nel corso del 2017 sono proseguiti gli incontri svolti dal Servizio Veterinario Area C di approfondimento sull'igiene delle produzioni nei caseifici aziendali, in collaborazione con IZS Torino, APA Torino, Coldiretti e Agenform di Moretta durante i quali sono stati illustrati i risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente ed individuati i punti deboli della filiera. In qualità di docenti, sono intervenuti esperti del settore provenienti dalle associazioni sopra riportate e personale veterinario e tecnico dei Servizi Veterinari dell'ASL TO4.

Sempre nel 2017, in collaborazione con Area A e NIV, è stato effettuato un incontro con allevatori e veterinari libero professionisti con l'obiettivo di sensibilizzare le filiere alimentari nei confronti del problema antibiotico resistenza. L'incontro che si inserisce tra le attività del "Piano nazionale di contrasto all'Antimicrobico-resistenza 2017-2020" ed è un indicatore sentinella del Programma 9, Azione 9.1.1 del Piano Locale della Prevenzione, è stato indirizzato alla promozione della consapevolezza del fenomeno dell'antibiotico resistenza e delle buone pratiche di prescrizione e uso degli antibiotici negli allevamenti.

### **S.C. Servizio Veterinario Area B**

La S.C. Servizio Veterinario Area B ha svolto, come per il 2016, incontri gratuiti formativi/informativi rientranti nel "1° Evento di Aggiornamento sulle nuove normative per operatori del settore Alimentare (OSA) degli alimenti di origine animale", in collaborazione con Coldiretti, Agenform, CCIAA, CNA, FEDERCARNI, COALVI e Laboratorio Chimico della Camera di Commercio. Gli incontri, essenzialmente rivolti agli Operatori del Settore Alimentare relativo alla lavorazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, si sono tenuti nei mesi di aprile e maggio in tre diverse sedi dell'ASL TO4 (Ciriè, Chivasso, Agliè) al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti. In qualità di docenti, sono intervenuti esperti del settore provenienti dalle associazioni sopra riportate e personale veterinario e tecnico dei Servizi Veterinari dell'ASL TO4. Nell'ambito del suddetto evento sono stati trattati argomenti su problematiche relative all'igiene della lavorazione, all'autocontrollo, alla semplificazione e alla microimpresa.

### **S.C. SIAN**

Nel 2017 su richiesta pervenuta da associazioni/proloco si sono tenuti incontri formativi su temi di sicurezza alimentare nell'ambito della preparazione e somministrazioni di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni temporanee.

## **AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE**

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, nel 2017 sono state effettuate attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione ed ai destinatari dei vari progetti, con particolare attenzione all'importanza della riduzione del consumo di sale e dell'aumento del consumo di frutta e verdura. In particolare si sottolinea la partecipazione alla Fiera del Canavese con un focus sulla "Buona alimentazione", e (direttamente o attraverso la fornitura di materiale divulgativo) ad eventi correlati ai progetti "Promuovi", "Spuntini e altri spunti", "Altrotempo 0-6", "Chivasso città dei bambini".

In occasione della Settimana Mondiale per la riduzione del consumo di sale, è stato utilizzato il materiale prodotto dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e dal WASH (World Action on Salt & Health), e la comunicazione è stata rinforzata con l'invio di lettere a tutti i Comuni per sostenere il progetto con diffusione di volantini e poster ed operare sulla mensa scolastica.

Nel 2017 sono stati resi disponibili i risultati della sorveglianza "OKkio alla salute" 2016 e sono stati redatti e diffusi i relativi materiali divulgativi.

In generale, gli eventi sono stati pubblicizzati attraverso il sito aziendale, la stampa locale o lettere mirate.

## **Formazione**

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, nel 2017 si è svolto, il 7 giugno, il corso ECM dal titolo "*Analisi del rischio di alimenti e mangimi geneticamente modificati*", finalizzato a fornire ai partecipanti strumenti per svolgere, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei mangimi ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richieste dalla normativa vigente in materia di OGM, anche per assicurare una corretta informazione ai consumatori, fruibile, oltre che dal personale della ASL TO4, dal personale individuato proveniente dalle altre ASL di Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta nonché dall'Istituto Zooprofilattico PLVDA e da altri organi di controllo quali Guardia di Finanza, Forestale, NAS.

Per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale, in applicazione dello "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento 882/2004", nel corso dell'anno si sono svolti, internamente all'ASL TO 4 e rivolti esclusivamente agli operatori del Dipartimento di prevenzione, campo Sicurezza alimentare, specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione per svolgere le attività di controllo ufficiale, in particolare:

1. la seconda edizione del corso di formazione sul campo "*Progetto di miglioramento dell'Integrazione Intradipartimentale*", destinato agli operatori TPALL, dietisti e dirigenti medici, veterinari e biologi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO4, avente come obiettivo l'integrazione tra il personale dei vari servizi nelle attività di Controllo Ufficiale e vigilanza nutrizionale nella ristorazione pubblica e collettiva
2. un'edizione del corso "*Sicurezza Alimentare. Autorità Competente. Formazione degli operatori*" avente come obiettivo il fornire agli operatori del Dipartimento di Prevenzione addetti ai controlli ufficiali una adeguata formazione e aggiornamento in ambito della Sicurezza Alimentare in ottemperanza a quanto prescritto dal Reg. (CE) 882/04; il corso, previsto in due edizioni, al fine di ottimizzare le risorse interne, è stato ridotto ad una sola edizione, aumentando il numero di partecipanti alla unica edizione

È stata predisposta una nuova Istruzione Operativa, trasmessa a tutti i Direttori di struttura per la successiva diffusione a tutti gli operatori, per l'inserimento su ECM Piemonte di tutti i corsi extraregionali e di tutti quei corsi che non rientrano in ECM Piemonte (raccomandazione audit regionale 2016).

È stata mantenuta aggiornata, da parte della segreteria del Dipartimento di Prevenzione, 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 a tutti i servizi ed a tutti gli operatori.

### **S.C. SIAN**

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 2017 è stato organizzato nell'ASL TO4 un corso di aggiornamento per micologi avente come titolo: "*Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi nella gestione delle intossicazioni da funghi e nella consulenza micologica ai privati cittadini/raccoglitori*", tematiche in gran parte collegate alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi.

L'evento è stato offerto 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 inoltre previsti alcuni posti con pagamento di quota di iscrizione destinati a micologi appartenenti ad altre ASL, IZS o micologi privati.

## ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

### Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

La programmazione annuale ed il presente documento di rendicontazione sono redatti dopo riunioni che hanno visto coinvolti tutti i componenti del gruppo PAISA (Deliberazione n. 1091 del 16/12/2015), i direttori di servizio, i responsabili di struttura semplice ed eventuali altre figure interessate agli argomenti trattati, al fine di concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti. I documenti di programmazione e rendicontazione annuali, prima della loro trasmissione al direttore generale per l'approvazione, sono stati condivisi da tutti i componenti su indicati. Sono state rispettate prioritariamente le scadenze previste dalla Regione Piemonte per la presentazione della Programmazione e della Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale.

Come previsto dal PRP, così come declinato nel PLP, si è dato via prioritaria al rispetto degli obiettivi previsti dal Programma 9 Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Valutate le problematiche evidenziate e più volte sottolineate negli anni precedenti e sulla base delle osservazioni inoltrate alla regione Piemonte a seguito dell'emanazione della prima bozza PRISA 2017, per quanto possibile e compatibilmente con le disponibilità di personale, si è garantito, in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM, l'aggiornamento (>97%) delle anagrafiche di tutti gli operatori del settore alimentare, entro il mese di settembre del 2017.

Nel mese di ottobre è stato monitorato l'andamento delle attività tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare attraverso riunioni di servizio del gruppo PAISA e del gruppo PLP. Dal monitoraggio interservizi in merito alla attuazione della attività programmata nell'ambito del PAISA 2017 e del PLP - Programma 9 Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, e dalla valutazione della nota regionale prot. 20243 del 09.10.2017 avente come oggetto: "Procedimento regionale di verifica - DGR 31-1747 del 13/07/2015 e DD 264 del 13/04/2017. Valutazione Piani Integrati Aziendali di Sicurezza Alimentare - Rendicontazione PAISA 2016 e Programmazione PAISA 2017." sono scaturite alcune osservazioni trasmesse alla Direzione Sanità della Regione Piemonte con nota prot. n. 97539 dell'8 novembre 2017.

### Classificazione delle Non Conformità

Come accennato nel capitolo "Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali" per l'organizzazione dipartimentale, e l'utilizzo ottimale delle risorse è stata effettuata una revisione della Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale, tuttora in bozza, per adeguarsi alle "Linee Guida per il controllo ufficiale" ai sensi dei Reg (CE) 882/2004 e 854/2004" Rep. Atti n. 212 CSR del 10 novembre 2016 e della classificazione delle non conformità indicata nel PRISA 2017.

La revisione della suddetta procedura non è ancora terminata poiché l'adeguamento alle linee guida emanate nel 2016 e l'inserimento delle nuove tabelle relative alle Non Conformità hanno richiesto notevole dispendio di risorse; inoltre all'interno del gruppo di lavoro uno dei componenti è stato messo in quiescenza. Come indicato dal PRISA 2017 è stato mantenuto un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello dei servizi.

È stata allegata alla procedura dipartimentale, la tabella riportata dal PRISA 2017, relativa alle Non Conformità, strumento flessibile che da un lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (concetto fortemente richiamato nel Regolamento CE 882/2004, che addirittura prevede 2 articoli diversi: uno per l'adozione di misure sanitarie preventive e l'altro per la contestazione di sanzioni) e dall'altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti degli operatori.

### Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

Sul documento di programmazione PAISA 2017 è stato indicato quanto di seguito riportato in corsivo: *"Si rileva un'incongruenza tra quanto scritto nel PRISA a pagina 16 "Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti (nc minore e NC grave) emerse in fase di controllo ufficiale, ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari ai sensi dell'art. 28 del Regolamento CE 882/2004, sono a totale carico dello stesso OSA/OSM e sono tariffate conformemente all'art. 4 del D.lvo 194/2008, relativamente alle imprese rientranti nelle disposizioni di tale decreto" e quanto indicato a pagina 17 "Le spese derivanti da tali controlli sono a totale carico degli operatori dei settori interessati (compresa la produzione primaria e la vendita al dettaglio) e si determinano*

tenendo conto del costo orario del servizio”.

A tale proposito si richiama la circolare del Ministero della Salute n. 11000-P del 17/4/2009 che dà le seguenti indicazioni applicative: "Campo di applicazione: per il finanziamento dei controlli, le tariffe vanno applicate solamente alle attività previste dagli Allegati del decreto stesso. Per quanto non ricompreso negli allegati si rinvia, di fatto, ai tariffari regionali già esistenti o da determinare. Allo stato attuale, la produzione primaria deve ritenersi esclusa dal campo di applicazione del decreto, come pure la produzione e la commercializzazione al dettaglio, i sottoprodotti di origine animale ed il settore mangimistico”.

L'applicazione di questa Circolare è stata ribadita dal parere dato da codesta Regione in data 31/5/2013cpn nota prot. 14353.

Non ci sono state segnalate ulteriori disposizioni Ministeriali che annullino quanto indicato nella Circolare succitata, per cui i servizi dell'ASL TO4 applicheranno le tariffe per i controlli supplementari e/o su richiesta dell'OSA SOLAMENTE per le ditte che svolgono le attività previste dagli Allegati del D. Lgs 194, in attesa della comunicazione di ulteriori note Ministeriali che annullino la circolare 11000 o dell'emanazione di specifico tariffario regionale”

Alla luce di quanto sopra evidenziato, nell'ASL TO4 non si è ritenuto di applicare una tariffazione per i controlli supplementari eseguiti presso le imprese alimentari registrate, ad eccezione di quelle previste dagli Allegati del decreto stesso (Sez. VI).

## **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**

Solo per alcune categorie di stabilimenti registrati (come ad esempio i produttori all'ingrosso, i centri di cottura della ristorazione collettiva, alcune tipologie di produttori al minuto) i servizi ASL avevano effettuato, precedentemente al 2017, la valutazione del rischio; dal corrente anno, per tutte le altre attività non ancora classificate si è ritenuto di mantenere la classificazione di rischio medio o basso assegnata di default dai Sistemi Informativi Regionali, a seconda della tipologia di attività svolta.

Nel corso del 2017, il SIAN ed i servizi veterinari si erano impegnati a rivalutare il rischio degli stabilimenti in occasione della prima attività di controllo ufficiale. Tale riclassificazione, a seguito di riunione tra i servizi, come indicato al punto 3 del paragrafo "Procedure e programmi dipartimentali per l'utilizzo ottimale delle risorse" è stata sospesa nell'ultimo trimestre in quanto determinava, per alcune attività una consistente variazione del numero di interventi da eseguirsi sulla base della "Programmazione e rendicontazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale. La variazione della classificazione del rischio negli stabilimenti controllati nell'ultimo trimestre verrà effettuata, ove necessario, ad inizio 2018.

### **Gestione Stati di Allerte ed Emergenze Alimentari**

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

E' stata rivista la procedura "Gestione integrata del Sistema di Allerta nel nodo Dipartimentale".

I servizi veterinari, per quanto possibile, hanno mantenuto aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza, seguendo i corsi e le indicazioni regionali.

### **Gestione MTA**

#### **Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari**

In ottemperanza a quanto previsto dal PRP - Azione 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", si è svolto nell'anno corrente un progetto formativo svolto in una sola edizione (vedi punto 2 paragrafo "Formazione") rispetto alle due programmate, che ha visto coinvolte le figure professionali del Dipartimento di Prevenzione che si occupano di controllo ufficiale; nell'ambito di tale progetto vi è stato un intervento dedicato esclusivamente al sistema di sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti (MTA), in particolare alla gestione degli episodi di MTA e un confronto/dibattito sulle modalità di applicazione del protocollo regionale istituito con DGR n. 85-4977 del 28.02.2001 e revisionato con DGR n. 46-1617 del 28.02.2011 a seguito della ridefinizione organizzativa del Centro regionale per le MTA .

## **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 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 (vedi azione 9.1.2 PNR)

Nel corso dell'anno, come indicato dal PRISA 2017, i servizi dipartimentali (SVETB e SIAN) hanno aderito al programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica - anno 2017 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.

L'emergenza Fipronil è stata gestita in stretta collaborazione fra i tre Servizi Veterinari e il comando NAS di Torino sia per la parte di campionamento che per la parte relativa ai sopralluoghi ispettivi e alla gestione delle aziende positive.

### **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. Tale collaborazione è stata estesa alle verifiche sui prodotti etnici in importazione, secondo i protocolli UVAC Piemonte, come previsto dal documento PRISA 2017. Nel corso dell'anno sono state dedicate due giornate per attività congiunte UVAC – Servizio Veterinario Area B – SIAN.

### **OSSERVAZIONI – CRITICITÀ e PUNTI DI FORZA**

Queste attività, pur richiedendo dispendio di risorse a livello aziendale sia per la programmazione che per l'attuazione, hanno sortito notevoli vantaggi, rendendo più efficaci i controlli pubblici sulle imprese, riducendone gli oneri ingiustificati che gravano sui destinatari e soprattutto portando un arricchimento sia teorico che pratico nello svolgimento delle attività.

## **AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI**

È stata rivista, nel 2017, la procedura dipartimentale Audit di Sistema, alla luce delle linee guida definitive che sono state approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria con DD n. 13 del 14/01/2016. Le indicazioni e le attività sono state in linea con quanto stabilito dallo specifico obiettivo PRP – azione 9.10.1.

Nell'ultimo quadrimestre 2017, è stato svolto un audit interno sulla struttura complessa Servizio Veterinario Area B, settore campionamenti.

I componenti del gruppo Audit sono stati individuati dal Responsabile del programma Audit, e scelti tra i costituenti del gruppo "Audit interni", come da deliberazione del Direttore Generale ASL TO4 n 0712 del 24/10/12, come modificata da deliberazione 1016 del 12 ottobre 2016 che ha esteso il gruppo alla luce dei successivi pensionamenti.

Per quanto riguarda l'audit regionale di sistema, l'ASL TO 4 nel 2017 non è stata coinvolta.

## 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 svolte

- 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, in quanto non sono ancora state formulate a livello regionale indicazioni operative per l'applicazione del DM 14.06.2017.
- Casette dell'acqua: ad oggi risultano registrate nel SI Regionale 137 casette dell'acqua (ma il numero è in continuo aumento); **sono state controllate 47 casette dell'acqua anziché 32 come da programmazione in quanto, oltre al primo controllo, sono state oggetto di nuova verifica circa il 15% delle casette già controllate negli anni precedenti**
- 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 2015, senza rilevare particolari criticità, salvo in un caso (edificio comunale): considerato che non si è ricevuto un riscontro da parte del Comune nell'anno 2017 si è effettuato un ulteriore controllo che ha confermato il superamento del valore di parametro "piombo". Si resta in attesa di conoscere gli interventi intrapresi dal Comune per risolvere tale non conformità. 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
- Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano: il PRISA prevedeva che le ASL effettuassero, nel corso dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari, la ricognizione dell'eventuale presenza di tali apparecchiature, verbalizzando sulla relazione di controllo ufficiale l'obbligo per gli OSA di presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e dell'articolo 2, comma 2, del D.M. 25/2012; su tale indicazione già erano state espresse con note scritte perplessità; la DD n.673 del 30/10/17 ha chiarito definitivamente che le tali apparecchiature non sono soggette a specifica notifica ma rientrano nella gestione del rischio (piano di autocontrollo) da parte dell'OSA
- Produzione di acque potabili imbottigliate: al momento non ci sono stabilimenti registrati per la produzione di acque ad uso umano

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

**Casette dell'acqua:** ad oggi risultano registrate nel SI Regionale 137 casette dell'acqua (ma il numero è in continuo aumento); sono state controllate 47 casette dell'acqua anziché 32 come da programmazione in quanto, oltre al primo controllo, sono state oggetto di nuova verifica circa il 15% della casette già controllate negli anni precedenti.

E' stato svolto quanto programmato; relativamente alle casette dell'acqua sono stati svolti un numero di sopralluoghi maggiore per le motivazioni suddette.

### 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) e un produttore di olio al dettaglio; non ci sono depositi all'ingrosso di solo olio, né confezionatori.

Poiché nel 2015 è stato svolto sia il controllo ufficiale su tali imprese, sia i campioni di olio, il prossimo controllo (considerando tali ditte a "rischio medio") avverrà nel 2018.

## 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. e sono stati garantiti 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 e sono stati garantiti 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 ed è stata garantita la pronta disponibilità micologica sovrazonale

Per quanto concerne il punto C, anche per il 2017 (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 in totale numero tre interventi di cui due verificatisi nel territorio dell'ASL TO4.

Sono inoltre state 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 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 PROGRAMMATI	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI	% CONTROLLI FATTI
Bovina	2010	3%	63	70	3,33%
Ovicaprina	1644	3% ( e 5% dei capi)	51	66	3,88% (4,5 % dei capi)
Suina	260	1%	3	6	2%
Equina	2209	5%	111	142	6,39%
Apistica	620	1%	7	8	1,14%

#### DISCREPANZE CONTROLLI SU SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI:

- negli ovicapri non è stato raggiunto il 5% dei capi, in quanto nel campione selezionato non c'erano greggi di grosse dimensioni

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

STALLE DI SOSTA	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI
12	130	141

L'inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle autorizzazioni relative, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato, è a carico Servizio veterinario AREA C

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

**TUBERCOLOSI BOVINA**

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	PROVE TUBERCOLINICHE	TEST GAMMA INTERFERON	ISOLAMENTI	PCR
1872	68508	1618 Riproduzione	44000	47000	400	10	10
-	-	5 Produzione	200	200	0	0	0
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2017	CAPI PRESENTI AL 31/12/2017	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2017	CAPI CONTROLLATI NEL 2017	PROVE TUBERCOLINICHE EFFETTUATE NEL 2017	TEST GAMMA INTERFERON EFFETTUATI NEL 2017	ISOLAMENTI RICHIESTI A IZS NEL 2017	PCR RICHIESTE A IZS NEL 2017
1709	68278	1297	40700	44060	363	2	2

**DISCREPANZE SIGNIFICATIVE TUBERCOLOSI BOVINA:**

- il numero degli allevamenti controllati è risultato inferiore a quello programmato a causa della riduzione numerica dei medesimi e a causa della possibilità di effettuare la profilassi solo ogni due anni in un cospicuo numero di aziende
- i capi controllati e le prove tubercoliniche sono risultati numericamente inferiori a quanto programmato a causa della riduzione numerica dei medesimi e della cessazione dell'obbligatorietà della prova in fase di compravendita

**BRUCELLOSI BOVINA**

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST RB	TEST FdC	TEST ELISA	ESAMI BATTERIOLOGICI
1872	68508	223	12000	12000	100	150	10
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2017	CAPI PRESENTI AL 31/12/2017	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2017	CAPI CONTROLLATI NEL 2017	TEST RB FATTI NEL 2017	TEST FdC FATTI NEL 2017	TEST ELISA LATTE FATTI NEL 2017	ESAMI BATTERIOLOGICI RICHIESTI A IZS NEL 2017
1709	68278	325	9962	10015	310	192	21

**DISCREPANZE SIGNIFICATIVE BRUCELLOSI BOVINA:**

- il numero dei capi controllati è risultato numericamente inferiore a quanto programmato a causa della riduzione numerica dei medesimi e della cessazione dell'obbligatorietà della prova in fase di compravendita

**LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA**

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST ELISA LATTE
1872	68508	223	12000	12000	140
AZIENDE PRESENTI AL	CAPI PRESENTI AL 31/12/2017	ALLEVAMENTI CONTROLLATI	CAPI CONTROLLATI	TEST ELISA SIERO FATTI	TEST ELISA LATTE FATTI

31/12/2017		NEL 2017	NEL 2017	NEL 2017	NEL 2017
1709	68278	268	10084	7884	141

**DISCREPANZE SIGNIFICATIVE LEUCOSI BOVINA:**

il numero dei capi da controllare è risultato numericamente inferiore a quanto programmato a causa della riduzione numerica dei medesimi e della cessazione dell'obbligatorietà della prova in fase di compravendita

**RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)**

In fase di programmazione il dato non era attendibile in quanto non ancora pervenuto il nuovo Piano Regionale, e non era prevedibile inoltre l'entità dell'adesione al Piano A.N.A.BO.RA.PI.

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1872	68508	1225	36000
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2017	CAPI PRESENTI AL 31/12/2017	ALLEVAMENTI ADERENTI AL PIANO VOLONTARIO CONTROLLATI NEL 2017	CAPI CONTROLLATI NEL 2017 (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1709	68278	1144	42689

**DISCREPANZE SIGNIFICATIVE RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA:**

- gli allevamenti aderenti controllati sono risultati numericamente inferiori a quanto previsto a causa della riduzione numerica dei medesimi  
- i capi controllati sono risultati numericamente superiori a quanto previsto a causa delle disposizioni previste per il Piano ANABORAPO (età diagnostica 12 mesi, anziché 24)

**DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)**

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	PREVISIONE ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE
1618	62000	5	400
ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2017	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2017	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2017	CAPI CONTROLLATI NEL 2017
1574	62132	6	616 (94 test)

**PARATUBERCOLOSI BOVINA**

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE (VISITA CLINICA)	TEST ELISA	TEST PCR
1618	62000	1618	50000	1000	5
ALLEVAMENTI DA	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA	ALLEVAMENTI CONTROLLATI	CAPI CONTROLLATI NEL	TEST ELISA FATTI NEL	PCR FATTE NEL 2017

RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2017	RIPRODUZIONE AL 31/12/2017	NEL 2017	2017 (VISITA CLINICA)	2017	
1574	62132	1540	51795	1337	0

### BLUE TONGUE (BOVINI)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	AZIENDE SENTINELLA DA CONTROLLARE	CAPI SENTINELLA DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST PCR
1872	68508	59	518	3100	5
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2017	CAPI PRESENTI AL 31/12/2017	AZIENDE SENTINELLA CONTROLLATE NEL 2017	CAPI SENTINELLA CONTROLLATI NEL 2017	TEST ELISA SIERO FATTI NEL 2017	TEST PCR FATTI NEL 2017
1709	68278	60	524	4919	1

#### DISCREPANZE SIGNIFICATIVE BLUE TONGUE BOVINI:

- i test elisa siero sono risultati numericamente superiori a quanto programmato a causa delle periodicità quindicinale dei controlli nelle aziende sentinella, anziché mensile, disposta dal Ministero della Salute nel corso del 2017

### MALATTIA VESCICOLARE SUINA

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
28	9300	28	81	25000	11	1600
Allevamenti da riproduzione presenti al 31/12/2017	Capi presenti in allevamenti da riproduzione nel 2017 (Censimento)	Allevamenti da riproduzione controllati nel 2017	Allevamenti da ingrasso presenti al 31/12/2017(escluso autoconsumo)	Capi presenti in allevamenti da ingrasso nel 2017 (Censimento)	Allevamenti da ingrasso controllati nel 2017	Numero totale esami fatti nel 2017
25	3712	25	93	34298	22	2155

#### DISCREPANZE SIGNIFICATIVE MALATTIA VESCICOLARE SUINA:

- le molteplici differenze numeriche rispetto a quanto programmato dipendono da nuove aperture di allevamenti da ingrasso e da numerose richieste di prelievi nell'interesse privato (esportazione verso Australia di prodotti a base di carne suina), regolarmente evase e tariffate

### PESTE SUINA CLASSICA

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
28	9300	28	81	25000	11	900
Allevamenti	Capi presenti	Allevamenti	Allevamenti da	Capi presenti	Allevamenti	Numero

da riproduzione presenti al 31/12/2017	in allevamenti da riproduzione nel 2017 (Censimento)	da riproduzione controllati nel 2017	ingrasso presenti al 31/12/2017(escluso autoconsumo)	in allevamenti da ingrasso nel 2017 (Censimento)	da ingrasso controllati nel 2017	totale esami fatti nel 2017
25	3712	25	93	34298	21	545

**DISCREPANZE SIGNIFICATIVEPESTE SUINA CLASSICA:**

- le molteplici differenze numeriche rispetto a quanto programmato dipendono da nuove aperture di allevamenti da ingrasso e alla riduzione del numero di campioni testati dall'IZS, secondo sue procedure interne

**MALATTIA DI AUJESZKY (SUINI)**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
28	9300	28	81	25000	11	1900
Allevamenti da riproduzione presenti al 31/12/2017	Capi presenti in allevamenti da riproduzione nel 2017 (Censimento)	Allevamenti da riproduzione controllati nel 2017	Allevamenti da ingrasso presenti al 31/12/2017(escluso autoconsumo)	Capi presenti in allevamenti da ingrasso nel 2017 (Censimento)	Allevamenti da ingrasso controllati nel 2017	Numero totale esami fatti nel 2017
25	3712	25	93	34298	13	2175

**BRUCELLOSI OVICAPRINA**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
1644	28000	410	6500	6500	5
Allevamenti presenti al 31/12/2017	Capi presenti al 31/12/2017	Allevamenti controllati nel 2017	Capi controllati nel 2017	Test FdC fatti nel 2017	Esami batteriologici richiesti a IZS nel 2017
1429	28769	309	4663	4863	0

**DISCREPANZE SIGNIFICATIVE BRUCELLOSI OVICAPRINA:**

- i parametri di attività sono risultati inferiori a quanto programmato a causa della sensibile contrazione numerica degli allevamenti ovicaprini durante il 2017

**BLUE TONGUE (OVICAPRINI)**

Allevamenti OVINI presenti	Capi OVINI presenti	Allevamenti CAPRINI presenti	Capi CAPRINI presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni (se previste da provvedimenti regionali)
565	19000	1079	9000	Non quantificabili	25000

Allevamenti OVINI presenti al 31/12/2017	Capi OVINI presenti al 31/12/2017	Allevamenti CAPRINI presenti al 31/12/2017	Capi CAPRINI presenti al 31/12/2017	Visite cliniche fatte nel 2017	Vaccinazioni fatte nel 2017 da Veterinari LP propedeutiche a movimentazioni
489	19411	940	10298	0	2500

### SCRAPIE OVINA (Piano di Selezione Genetica e gestione focolai)

Allevamenti OVINI presenti	Capi OVINI presenti	Genotipizzazioni OVINI MASCHI	Totale genotipizzazioni
565	19000	1000	1500
Allevamenti OVINI presenti al 31/12/2017	Capi OVINI presenti al 31/12/2017	OVINI MASCHI genotipizzati nel 2017	Totale genotipizzazioni fatte nel 2017
489	19411	505	600

#### DISCREPANZE SIGNIFICATIVE SCRAPIE OVINA:

- l'attività di genotipizzazione degli ovini maschi numericamente inferiore a quanto preventivato dipende dal fatto che era praticamente impossibile prevedere a priori quanti maschi sarebbero stati destinati all'attività riproduttiva (scelte aziendali degli allevatori)
- non sono state effettuate prove di genotipizzazione in aziende focolai

### ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Allevamenti Equini presenti	Capi Equini presenti (dato approssimativo)	Numero test previsti	Controlli di vigilanza AIE previsti
2209	5000	500	400
Allevamenti Equini presenti al 31/12/2017	Capi Equini presenti al 31/12/2017 (dato approssimativo)	Numero test effettuati nel 2017	Controlli di vigilanza AIE fatti nel 2017
2222	5000	2012 (di cui 428 eseguiti da Veterinari liberi professionisti)	322

#### DISCREPANZE SIGNIFICATIVE ANEMIA INFETTIVA:

- il numero dei test effettuati è risultato nettamente superiore a quanto programmato a causa dell'imprevedibile contemporanea scadenza del test in un numero elevato di soggetti;
- a tutt'oggi i sistemi informativi Arvet e BDN non consentono di produrre uno scadenziario dei test AIE per ogni singolo equide

### WEST NILE DISEASE

L'attività di sorveglianza prevista, non era esattamente quantificabile a priori:

- la sorveglianza sulla mortalità anomala, o aumento della sua incidenza, dei selvatici non è stata effettuata per mancanza di evidenze significative;
- la sorveglianza clinica sugli equidi, su 2 casi di sintomatologia nervosa, ha dato esito negativo;
- la sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio (corvidi) non è stata effettuata dagli Enti preposti (Città Metropolitana); pertanto è stata effettuata la sorveglianza su 4 allevamenti avicoli rurali all'aperto in zone umide (69 test), con il riscontro di sieropositività: non è stata appurata con certezza una diffusione virale recente.

### INFLUENZA AVIARE

Allevamenti presenti	Media capi	Allevamenti da	Capi da	Totale esami	Test PCR
----------------------	------------	----------------	---------	--------------	----------

controllabili	presenti/anno	controllare	controllare	sierologici H5 e H7	
40	990000	23	1700	3400	20
Allevamenti controllabili presenti al 31/12/2017	Media capi presenti anno 2017	Allevamenti controllati nel 2017	Capi controllati nel 2017	Totale esami sierologici H5 e N7 fatti nel 2017	Test PCR fatti nel 2017
47	829227	23	2493	2383	110

#### DISCREPANZE SIGNIFICATIVE INFLUENZA AVIARE:

i capi controllati sono numericamente superiori a quelli programmati, a causa di attività straordinarie imposte da diverse disposizioni ministeriali che si sono succedute nel corso del 2017 (emergenze epidemiologiche)

#### SALMONELLOSI AVICOLE

CATEGORIA	ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI	GRUPPI PRESENTI / ANNO (dato BDN 2017)	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO (dato BDN 2017)	NUMERO GRUPPI DA CONTROLLARE	NUMERO GRUPPI CONTROLLATI NEL 2017
Riproduttori	2	21	71344	3	3
Ovaiole	5	15	109194	5	5
Pollame da carne	32	492	470071	2	2
Tacchini da carne	5	98	178608	2	2

#### MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI DI LAGOMORFI

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

Sono stati verificati:

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

#### Registrazioni

Sono state 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.

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree della Veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati sono stati condotti come attività integrata Aree A-C.

#### MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

Attività effettuate nel 2017:

- rilasciate le 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;
- acquisita l'autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione;
- verificate le 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, delle segnalazioni 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 inoltre stati effettuati gli accertamenti diagnostici per setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI), in regime di sorveglianza presso gli impianti ittici regionali;

- è stato effettuato il costante aggiornamento, con inserimento nella banca dati nazionale dell'acquicoltura, delle 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
620	1387	454	4
Attività di Apicoltura al 31/12/2017	Apiari al 31/12/2017	Apiari stanziali al 31/12/2017	Apiari controllati con visita clinica nel 2017
642	1637	520	4

### 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)
620	13	13
Attività di Apicoltura al 31/12/2017	Attività di Apicoltura controllate nel 2017	Apiari controllati nel 2017 (quelli con il maggior numero di alveari dell'attività di Apicoltura selezionata)
642	13	13

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

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 sanitaàanimale
- 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 2017, 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 aviare, 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) farmacosorveglianza
- 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

Attività prevista:  
 Predisposizione di un Piano per le Emergenze Epidemiche delle popolazioni animali.  
 Il piano deve prevedere l'individuazione del personale e delle risorse necessari, delle competenze e responsabilità, e delle procedure di intervento e di coordinamento sinergico dei diversi Servizi ed enti responsabili della tutela della salute pubblica. Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale per la gestione delle emergenze di tipo epidemico.  
 Per alcune malattie altamente diffuse (afta epizootica, malattia vescicolare suina, bluetongue, influenza aviaria, malattia di Newcastle, pesti suine, peste equina, malattie esotiche di pesci, crostacei e molluschi) sono definite a livello regionale procedure operative specifiche

## 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 era 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 sarebbe stato coinvolto e la natura dell'eventuale campionamento.

SPECIE	NUMERO TOTALE CARCASSE CONFERITE A IZS NEL 2017	PATOLOGIE CONTROLLATE NEL 2017
Cinghiale	15	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, Trichinellosi, Sarcocisti
Ungulati ruminanti	29	TBC, BRC, Echinococcosi; Blue Tongue, Border disease, Clamidiosi, Coli verocitotossici, BVD, IBR, Paratubercolosi, Yersinosi
Volpe	10	Rabbia, ,Trichinellosi, Toxoplasmosi, Leishmaniosi, Neosporosi
Avifauna selvatica	4	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle, Virus Usutu

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

Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con <b>check list ministeriale</b>	60	60
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con <b>check list regionale</b>	370	444 (*)
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	2

Le verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con **check list regionale** sono state svolte in collaborazione e/o con il supporto dell'Area A.

## Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Sono stati effettuati, come previsto dal piano nazionale, prelievi sia in fase di macellazione che commercializzazione carni bovine e suine. I campioni eseguiti nel corso del 2017 sono stati 9

## 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

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, così come di seguito indicato (vedi Attività integrata negli allevamenti), mentre le verifiche in allevamento sono state effettuate attenendosi alle percentuali riportate nella tabella successiva, che tengono in considerazione anche l'extra piano regionale 2017 e del Piano regionale di Sviluppo Rurale" (condizionalità - domanda unica e misura 215 del PSR)

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende (*)				
Tipo attività presenti	N° presenti	% PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi	425 (*)	15%	60	62
Allevamenti ovicaprini > 50 capi	81	15%	12	15
Allevamenti suini > 40 capi	34	(10% + 7%#)	11	16
Allevamenti avicoli	28	15 % (10 % + 39%#)	9	9
Altri allevamenti	55	15 %	8	8

(\*)Secondo la classificazione prevista in BDN

# interventi per le specie animali vitelli, ovaiole e suini sulla base delle novità previste per l'anno 2017.

La sovrapposizione fra il piano di attività sul benessere animale e il Piano regionale di Sviluppo Rurale, per il Protocollo Tecnico con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA), ha comportato un'attività aggiuntiva riassunta nella tabella seguente.

Piano regionale di Sviluppo Rurale Piano regionale di Sviluppo Rurale - 2017			
Specie	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati
Allevamenti bovini	Programmazione regionale annuale	13	13
Allevamenti suini		3	3
Allevamenti ovicaprini	Non prevista	5	5
Allevamenti equidi		7	7

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

## Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; d. lgs 25 giugno 2007, n. 151)

### Verifiche benessere animale alla macellazione

Sono state eseguite presso i macelli, da parte del Servizio Veterinario Area B, in collaborazione, ove ritenuto necessario del servizio Veterinario Area C, competente sul benessere, le seguenti verifiche:

- 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” e 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 ed 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
- Controlli sul benessere dei polli da carne ai sensi del Il D.Lgs 181/2010 ed il D.M. 04/02/2013

È presente, presso il Servizio veterinario Area B un medico veterinario “responsabile scientifico” che ha effettuato la formazione di I livello e che ha il compito di coordinare la formazione degli addetti alla macellazione, rilasciando idonei certificati.

Nel corso del 2017 non è stato richiesto idoneo percorso formativo “completo”: teorico, pratico e con esame finale per l’inserimento di nuovi addetti alla macellazione.

I controlli sulle condizioni di trasporto e sulla protezione degli animali durante la macellazione sono stati effettuati da operatori del Servizio Veterinario Area B, vicariando il Servizio Veterinario Area C o svolti in maniera integrata da personale delle S.C. Area B e Area C.

## 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 state rispettate le frequenze indicate dalle Linee guida sui Reg. 882/04 e 853/04 e raggiunto il numero di controlli previsto dalle tabelle di “Programmazione Rendicontazione PAISA” dei Sistemi Informativi Regionali - 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)

Latte alla stalla		
Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati
Ispezioni nelle aziende produzione latte	102 (*)	100
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	470	504
Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo	76	76

(\*) in programmazione è stato erroneamente inserito questo valore mentre la programmazione corretta prevedeva 82 attività

## Sorveglianza sull’alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi – Programma D11 – DPCM Nuovi LEA

La programmazione ha tenuto conto degli altri piani di intervento ed ha visto effettuate 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.

Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	50	54
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)	55	55
Campionamenti PNAA	114	114 (*)
Ispezioni in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici	27	26

(produzione, molitura, essiccazione)		
Audit in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	3	3

(\*) in cui sono state ricercate 214 molecole per il piano di sorveglianza e 54 molecole per il piano di monitoraggio

### Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

Dal 2017, anche l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale, rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare, essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "salute animale e igiene veterinaria" dei nuovi LEA. Poiché la DGR n. 16-4733, del 6 marzo 2017 non ha definito le frequenze di tutte le attività, i controlli in allevamento, che sono stati effettuati con il supporto e in collaborazione dell'Area A, non hanno un parametro di riferimento.

Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati
Stazione di monta	8	8
Gruppi raccolta embrioni autorizzati	2	2
Recapiti	1	1
Allevamenti suini con inseminazione artificiale interna	1	1
Allevamenti	Non definito	24

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

Ai sensi del D.lvo 4 marzo 2014, n. 26 "Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici" l'Azienda Sanitaria Locale è l'Autorità competente a svolgere attività di vigilanza negli stabilimenti utilizzatori di animali per fini scientifici e attività ispettiva negli stabilimenti di allevamento o di fornitura di animali destinati ad essere usati nelle procedure o per impiegare i loro organi o tessuti ai fini scientifici, con o senza scopo di lucro.

A tal fine è stato necessario, come da programmazione, compiere ispezioni regolari sugli allevatori, sui fornitori e sugli utilizzatori ed i rispettivi stabilimenti, nonché sull'esecuzione dei relativi progetti per verificare la conformità degli stessi con i requisiti del citato decreto.

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Stabulari di animali utilizzati a fini sperimentali	1	1
Laboratori che utilizzano animali utilizzati a fini sperimentali (primati)	2	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, sono stati effettuati, come da programmazione, delle verifiche in allevamento utilizzando la tecnica dell'audit (ai sensi del Reg. CE 854/2004).

Tipologia allevamento	N° attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	N° controlli effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi	382	3	11	13
Allevamenti suini > 40 capi	34	5	2	2
Allevamenti avicunicoli (*) > 250 capi	28	10	1	1

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

#### **PRODUZIONE PRIMARIA**

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

##### **Servizio Veterinario Area A**

I Medici Veterinari andati in quiescenza negli anni trascorsi sono stati sostituiti solo in minima parte (1 unità) per cui, considerata l'età media di circa 60 anni del personale medico veterinario, sono emerse criticità nello svolgimento in campo delle attività previste dal PAISA.

Con una attenta organizzazione del lavoro si è comunque cercato di garantire: le prestazioni LEA, le profilassi obbligatorie, gli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine e dall'Autorità Giudiziaria e le certificazioni sanitarie richieste.

Si sono inoltre rilevate criticità nell'effettuazione delle seguenti attività:

-vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione di check list, vigilanze straordinarie  
-immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc..)

**Le motivazioni relative alle significative differenze rispetto alla programmazione sono state riportate per ogni singola malattia.**

#### **Servizio Veterinario Area C**

Lievi spostamenti dal dato di programmazione sono dovuti a chiusure di attività nel corso del 2017 oppure da sovrapposizioni fra piani di attività diversi che non è stato possibile bilanciare in conseguenza delle richieste specifiche di ogni piano (es. benessere animale e ARPEA). L'attività nel settore riproduzione animale è in via di organizzazione e non per tutte le tipologie sono definite le frequenze minime di controllo.

#### **Punti di forza dei Servizi Veterinari**

- Le verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale sono state svolte in collaborazione e/o con il supporto dell'Area A
- Alcuni 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
- I controlli sulle condizioni di trasporto e sulla protezione degli animali durante la macellazione sono stati effettuati da operatori del servizio Veterinario Area B, vicariando il Servizio veterinario Area C o svolti in maniera integrata da personale delle S.C. Area B e Area C

## **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.

Sono state rispettate le frequenze indicate dalle Linee guida sui Reg. 882/04 e 853/04 e recepite dal PRISA, per quanto riguarda l'attività di ispezione; in merito alle frequenze di audit queste sono variate in alcune tipologie di attività al fine di eguagliare il numero di controlli previsto dalle tabelle di "Programmazione Rendicontazione PAISA" dei Sistemi Informativi Regionali - Vet'alimenti

Ispezioni						
Livello di rischio	Alto		Medio		Basso	
	controlli programmati	controlli effettuati	controlli programmati	controlli effettuati	controlli programmati	controlli effettuati
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale						
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0	0	0	1	2
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini,ovini,caprini,equini, ratiti	0	0	10	12	22	28
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	1	1
A4_0301 Macello -SH	0	0	0	0	2	2
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	1	1
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	1	1

A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	3	3	8	10	9	9
A4_0903 Impianto di trasformazione-PP	0	0	0	0	1	1
A4_1003 Trattamento termico-PP	0	0	0	0	1	1
A4_1004 Stabilimento di trasformazione -PP	0	0	3	3	54	62
A4_1005Stagionatura-PP	0	0	0	0	3	8
A4_1101Centro di imballaggio-EPC	0	0	0	0	1	1

Audit						
Livello di rischio	Alto		Medio		Basso	
	controlli programmati	controlli effettuati	controlli programmati	controlli effettuati	controlli programmati	controlli effettuati
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale						
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0	0	0	1	1
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini,ovini,caprini,equini, ratiti	0	0	2	2	7	8
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0
A4_0301 Macello -SH	0	0	0	0	0	0
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	0	0
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	1	1	2	2	2	2
A4_0903 Impianto di trasformazione-PP	0	0	0	0	0	0
A4_1003 Trattamento termico-PP	0	0	0	0	0	0
A4_1004 Stabilimento di trasformazione -PP	0	0	12	12	17	18
A4_1005Stagionatura-PP	0	0	0	0	2	3
A4_1101Centro di imballaggio-EPC	0	0	0	0	0	0

Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale - Programma E2 - DPCM Nuovi LEA

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

Anche quest'anno si è proseguita, seppur in maniera ridotta per carenze di personale, l'attività di controllo prevista dalla nota prot. 14611/A14060 del 24/07/2015; con conseguente piano di campionamento su latte crudo, acque di sorgente e prodotti d'alpeggio (formaggio, burro, ecc...).

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione - Progetto caseifici d'alpeggio	15	9

### 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. Sono stati inoltre rispettati 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 2017 al fine di armonizzare su tutto il territorio tale pratica.

### Macellazione di suini per "uso domestico privato"

In merito alle indicazioni fornite dal PRISA 2017 sono state riviste le procedure interne al servizio relative alla 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 molto diffusa su tutto il territorio.

### 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 verranno effettuati i previsti controlli sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA

## Competenza SIAN

### Acque minerali e di sorgente

Il PRISA 2017 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			
Frequenza minima controlli ufficiali		1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	Un controllo all'anno
Numero minimo di AUDIT sul totale controlli ufficiali		1 audit ogni 3 anni		

Nell'ASL TO 4 è presente uno stabilimento di imbottigliamento, la cui valutazione del rischio è già stata fatta nel 2016 (rischio basso). Sono stati effettuati presso lo stabilimento di imbottigliamento due controlli di cui uno relativo al follow-up dell'audit svolto nell'anno precedente, un secondo a seguito di richiesta di modifiche apportate ai locali su specifica richiesta della Ditta di insediare un'attività di produzione birra.

## Additivi, aromi, enzimi

Nell'ASL TO4 erano presenti sette stabilimenti riconosciuti per additivi aromi enzimi, di cui uno con tale attività non prevalente. Al 31.12.2017 ne risultano sei di cui 2 con attività riconosciuta non prevalente. E' stata completata la valutazione del rischio sulla base di dati pregressi o attraverso una verifica aggiornata. Si è provveduto altresì a riclassificare le ditte presenti assegnando la precisa tipologia di attività svolta (additivi, o aromi, o enzimi).

Sono state svolte le attività secondo quanto previsto dalle linee guida ministeriali.

## Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Durante l'attività di vigilanza corrente non sono state riscontrate difformità e/o violazioni rispetto alle indicazioni regionali sull'impiego di carbone vegetale sui prodotti di panetteria

## Alimenti particolari e integratori alimentari

Nell'ASL TO4 risultano cinque stabilimenti riconosciuti (poiché gli stabilimenti produttori di alimenti privi di glutine e/o lattosio non necessitano più di riconoscimento). La valutazione del rischio è stata effettuata tramite l'ispezione programmata e avvalendosi anche di dati pregressi.

Sono state svolte le attività rispettando le frequenze previste dalle linee guida ministeriali.

### TRASFORMAZIONE

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

##### SIAN

In merito ai controlli, rispetto alla programmazione, l'unico scostamento riguarda una maggiore frequenza di controlli dell'unico stabilimento di imbottigliamento di acque minerali per le motivazioni sopraesposte

##### Servizi Veterinari Area B ed Area C

Per quanto riguarda i controlli svolti dai S.S. Veterinari Area B ed Area C, sono state rispettate le frequenze indicate dalle Linee guida sui Reg. 882/04 e 853/04 e recepite dal PRISA, per quanto riguarda l'attività di ispezione; in merito alle frequenze di audit queste sono variate in alcune tipologie di attività al fine di eguagliare il numero di controlli previsto dalle tabelle di "Programmazione Rendicontazione PAISA" dei Sistemi Informativi Regionali - Vetalimenti

##### Servizio veterinario Area C

Settore lattiero caseario: per quanto riguarda il settore lattiero caseario è rimasto invariato, anche per il 2017, la criticità degli **stabilimenti riconosciuti in alpeggio** la cui frequenza non è definita nel PRISA ma stabilita da questa S.C. in un sopralluogo ogni 3 anni. Tale attività non viene però conteggiata dalle tabelle riassuntive di Vetalimenti.

Trattandosi di 25 stabilimenti riconosciuti (pari numero ai registrati) questa frequenza ha comportato un ulteriore aggravio di attività per la S.C. di 8 ispezioni non conteggiate sui Vetalimenti, ma riportate e conteggiabili su ARVET.

## PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

### Produzione primaria

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio	N. attività presenti al 31.12.17	N° attività controllate al 31.12.17
A3_0101 Caccia - attività registrate 852		20% (1 controllo ogni 5 anni)	0	0
A3_0102 Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		20% (1 controllo ogni 5 anni)	0	0
A3_0103 Raccolta molluschi - Imprese registrate 852 che effettuano attività di		20% (1 controllo ogni 5 anni)	0	0

produzione/raccolta molluschi				
A3_0104 Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova		100% (1 controllo ogni anno)	9 R. Basso	9 R. Basso
A3_0105 Raccolta vegetali spontanei		Secondo indicazioni regionali	2	0
A3_0106 Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali	150 R. Medio 20 R. Basso	5 R. Medio 1 audit R.M. 3 R. Basso
A3_0107 Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali	10 R. Medio 1 R. Basso	2 R. Medio

**SIAN** Quanto programmato relativamente all'attività di vigilanza sulle coltivazioni ad uso alimentare umano è stato rispettato ovvero sono state controllate 10 ditte su cinque delle quali è stato svolto anche il controllo integrato con SPRESAL sul corretto uso dei prodotti fitosanitari.

**SVETC** Per quanto concerne i controlli su produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo è stato eseguito il piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita del latte crudo tramite distributori automatici 2017 [prot. 3564/A/409A del 8 febbraio 2017] che prevede 17 sopralluoghi presso le aziende di produzione di latte venduto attraverso i distributori di latte crudo.

## Trasformazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici regionali attività	Ditte presenti in SI al 31.12.17	N° controlli previsti da tabella "Programmazione e relazione PAISA" dei Sistemi Informativi Regionali al 31.12.17	N° controlli programmati nel PAISA 2017	N° controlli effettuati al 31.12.17
A3_0201 Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	A0112 A0113 A0217 A0218	19 (17 al 1.1.17)	5	5	5
A3_0202 Produzione di bevande di frutta /ortaggi		0	0	0	
A3_0203 Produzione di olii e grassi vegetali	A0118	2	0	0	0
A3_0204 Produzione di bevande alcoliche	A0108 A0215	73 (72 al 1.1.17)	14 (19 al 1.1.17)	10	14
A3_0205 Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	A0114 A0119 A0219 A0221	18 (15 al 1.1.17)	3 (2 al 1.1.17)	2	4
A3_0206 Produzione di zucchero		0	0	0	
A3_0207 Lavorazione del caffè		9	1	1	1
A3_0208 Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		0	0	0	0
A3_0301 Produzione di pasta secca e/o fresca	A0115 A0220	17 (19 al 1.1.17)	3 (4 al 1.1.17)	4  Non raggiunto il numero programmato nel documento PAISA in quanto diminuito il	3  Raggiunto il numero indicato nelle tabelle "Programmazione Rendicontazione"

				numero di attività registrate su SI	e PAISA dei Sistemi Informativi Regionali
A3_0302 Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi A3_0302	A0104 A0106 A0211 A0213 A0224	557 (544 al 1.1.17)	166 (161 al 1.1.17) Come da programmazione aziendale numero di controlli non effettuabile	120	127  Raggiunto e superato il numero indicato in fase di programmazione aziendale PAISA
A3_0303 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	A0107 A0214	138 (141 al 1.1.17)	41 (44 al 1.1.17)	35	41
A3_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. A3_0304	A0105 A0212	20 (17 al 1.1.17)	2	2	8 Il maggior numero di controlli rispetto al programmato è stato dettato dalla necessità di una corretta attribuzione di attività prevalente rispetto ai codici regionali, al fine di una corretta programmazione degli interventi negli anni successivi
A3_0305 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	A0120 A0222 B05	173 (180 al 1.1.17)	45 (47 al 1.1.17)	47	46
A3_0401 Produzione bibite analcoliche, acque minerali e di altre acque in bottiglia	A0116	0	0	0	
A3_0402 Sale		0	0	0	
A3_0501 Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura		0	0	0	
A3_0502 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	A0301- A0302-A0303	1	1	1	1
A3_0503 Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0801 A0810_0119 0120 0121 0122 B0101_0008 0009 0010 0011 0012 0013- 0014- 0127- 0128- 0129- 0130- 0131- C0301	243 (250 al 1.1.17)	78 (82 al 1.1.17)	82 Non raggiunto il numero programmato nel documento PAISA in quanto diminuito il numero di attività registrate su SI	79 Raggiunto il numero indicato nelle tabelle "Programmazione Rendicontazione e PAISA dei Sistemi Informativi Regionali"
A3_0504 Lavorazione e	A0804-	6	1	1	2

trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0810_0125- A0810_0126- B0101_0132- B0101_0133- C0304	(4 al 1.1.17)			
A3_0505 Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	A0101- A0102- A0207-A0208	51 (52 al 1.1.17)	11 (12 al 1.1.17)	12	15
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	A0209-A0210	40 65 con gli alpeggi	4 M R 10 B R	18	4 M R 14 B R

## SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Regionali	Ditte presenti in SI al 31.12.17	N° controlli previsti da tabella "Programmazione e relazione PAISA" dei Sistemi Informativi Regionali al 31.12.17	N° controlli programmati nel PAISA 2017	N° controlli effettuati al 31.12.17
A3_0601 Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) Centri di cottura	A05	727 (735 al 1.1.17)	290 (291 al 1.1.17)	291	302 + 6 audit
A3_0602 Ristorazione pubblica	A04 A10 B06 C02	2528 (2534 al 1.1.17)	955 (708 al 1.1.17) Come da programmazione aziendale numero di controlli non effettuabile	406	505 Raggiunto e superato il numero indicato nella programmazio ne aziendale PAISA
A3_0603 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 A11	262 (264 al 1.1.17)	62 (63 al 1.1.17)	63	68
A3_0604 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	A0801_ 0100 0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_ 0123 0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0305	1387 (1420al 1.1.17)	283 (286 al 1.1.17)	286	287
A3_0605 Commercio ambulante	B01 B03 B04	363 (399 al 1.1.17)	72 (79 al 1.1.17)	79 Non raggiunto il numero programmato nel documento PAISA in quanto diminuito il numero di attività registrate su SI	75 Raggiunto il numero indicato nelle tabelle "Programmazio ne Rendicontazion e PAISA dei Sistemi Informativi Regionali

A3_0606 Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		1 (0 al 1.1.17)	0	0	0
A3_0607 Piattaforma di distribuzione alimenti		1 (0 al 1.1.17)	0	0	1
A3_0608 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	B02	6 (5 al 1.1.2017)	1 (0 al 1.1.17)	1	1
A3_0601 Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	A09	76 (80 al 1.1.17)	14 (15 al 1.1.17)	15	14

## 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	<p>Il controllo è stato effettuato su 8 aree mercatali raggiungendo e superando il 20% programmato aree da controllare</p> <p>Sono inoltre stati controllati a campione 75 banchi presenti raggiungendo e superando quanto indicato dalle tabelle "Programmazione - Rendicontazione PAISA" dei Sistemi Informativi regionali</p>

<p><b>PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE</b></p> <p><b>OSSERVAZIONI – CRITICITÀ e PUNTI DI FORZA – DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE – MOTIVAZIONI</b></p> <p><b>Servizio veterinario Area C</b></p> <p><b>Settore lattiero caseario:</b> per quanto riguarda il settore lattiero caseario, come già indicato per gli stabilimenti riconosciuti in alpeggio, permane anche per il 2017 il problema degli <b>stabilimenti registrati in alpeggio</b> la cui frequenza non è definita nel PRISA ma stabilita da questa S.C. in un sopralluogo ogni 3 anni. Tale attività non viene però conteggiata dalle tabelle riassuntive di Vetalimenti. Trattandosi di 25 stabilimenti <b>registrati</b> (pari numero ai riconosciuti) questa frequenza ha comportato un ulteriore aggravio di attività per la S.C. di 13 ispezioni non conteggiate su Vetalimenti, ma riportate e conteggiabili su ARVET.</p> <p><b>Alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo</b> Per quanto concerne i controlli su produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo è stato eseguito il piano ufficiale di monitoraggio 2017 sulla vendita del latte crudo tramite distributori automatici [prot. 3564/A/409A del 8 febbraio 2017] che prevede 17 sopralluoghi presso le aziende di produzione di latte venduto attraverso i distributori di latte crudo .</p> <p><b>SIAN</b></p> <p><b>Coltivazioni ad uso alimentare umano</b> Quanto programmato relativamente all'attività di vigilanza sulle coltivazioni ad uso alimentare umano è stato rispettato ovvero sono state controllate 10 ditte su cinque delle quali è stato svolto anche il controllo integrato con SPRESAL sul corretto uso dei prodotti fitosanitari.</p> <p><b>Centri di cottura</b> Sulla base di quanto programmato e di quanto monitorato e successivamente trasmesso alla regione Piemonte con nostra nota prot. n° 97539 del 8.11.17 , avente come oggetto: "Riscontro a nota regionale prot. 20243 del 09.10.2017 e monitoraggio aziendale", in analogia con tutte le altre tipologie di attività, si sono applicate anche per i centri di cottura le frequenze previste dalle Linee Guida 882 (quindi 1 controllo all'anno per alto rischio, 1 controllo ogni due anni per medio rischio, 1 controllo ogni 3 anni per basso rischio), con il seguente risultato: 2 aziende da controllare a basso rischio, 4 a medio rischio, 1 ad alto</p>
---

rischio: su queste i servizi si sono impegnati ad utilizzare la metodologia di controllo dell'AUDIT, svolgendo n° 6 audit di cui 5 in modo integrato tra il SIAN ed il Servizio Veterinario Area B.

#### **SIAN–AREA B**

Come già detto in precedenza, l'applicazione dei nuovi LEA ha aumentato in modo significativo le frequenze di controllo di parecchie tipologie di attività e il numero totale di controlli previsti non è stato realisticamente raggiungibile per alcune attività. La programmazione è stata condotta dal Gruppo PAISA, nell'ottica della massima integrazione possibile tra servizi. Alla programmazione è seguita attività di monitoraggio con un controllo costante di tutta l'attività svolta nel corso dell'anno, con continui scambi di mail tra il personale dei vari servizi, i direttori, referenti di struttura, i referenti aziendali per i sistemi informativi regionali e la regione stessa.

**Ciò nonostante, non si è riusciti a rispettare le frequenze indicate dalle tabelle di "Programmazione Rendicontazione PAISA", pur superando di larga scala quanto indicato nel documento di programmazione PAISA, per le due tipologie: A3\_0302 Produzione di pane, pizza, prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi e A3\_0601 Ristorazione pubblica.**

Invece, rispetto alla programmazione, sono stati eseguiti tutti i controlli previsti dalle tabelle di "Programmazione Rendicontazione PAISA" del Sistema informatico SIANPiemonte per quanto riguarda le due tipologie: A3\_0303 Produzione di prodotti di gelateria in stabilimenti registrati, A3\_0304 Produzione di bevande alcoliche.

In alcuni casi non è stato raggiunto il numero programmato nel documento PAISA in quanto diminuito il numero di attività registrate sui Sistemi Informativi Regionali

Si sottolinea ancora che per il codice ministeriale A3\_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. Il maggior numero di controlli rispetto al programmato è stato dettato dalla necessità di una corretta attribuzione di attività prevalente rispetto ai codici regionali, al fine della programmazione degli interventi negli anni successivi.

#### **PUNTI DI FORZA INTERSERVIZI**

**Come già evidenziato negli anni scorsi al fine di poter ottemperare alle frequenze richieste da PRISA e programmate nel PAISA, si sottolinea come l'attività di vigilanza nel settore "Produzione e Confezionamento di alimenti in aziende registrate Somministrazione e Commercializzazione" è stata svolta con la massima collaborazione ed integrazione tra i servizi, specialmente tra i tecnici della prevenzione del SIAN e del servizio Veterinario Area B.**

**Si evidenzia che, nel corso del 2017, sulla base di quanto indicato dalle "Linee Guida per il controllo ufficiale, ai sensi dei Reg. (CE) 882/04 e 854/04" per alcune attività che, ad esempio operano saltuariamente oppure al di fuori del nostro orario di servizio o l'operatore del settore non è sempre presente sul luogo, ecc..., è stato dato preavviso dell'ispezione da effettuare, al fine di ridurre eventuali sprechi di tempo e raggiungere il maggior numero di imprese non controllate negli ultimi anni (ristorazione pubblica, depositi annessi ad aree mercatali, trasporto conto terzi).**

#### **SISTEMA INFORMATIVO REGIONALE**

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

A differenza dei documenti di programmazione e rendicontazione precedenti, si segnala che, anche a seguito di mail di interscambio tra i referenti aziendali ed i referenti dei Sistemi Informativi Regionali, parecchie problematiche sollevate precedentemente risultano risolte. Permangono purtroppo alcune criticità quali:

**Programmazione - rendicontazione ispezioni/audit:** consapevoli che la regione Piemonte è a conoscenza della problematica, si sottolinea che risultano evidenti differenze tra ispezioni/audit programmati indicati nella scheda degli stabilimenti e ispezioni/audit previsti dalle tabelle di "Programmazione rendicontazione PAISA", tali differenze, comprensibili nelle categorie di attività dove è diminuita la percentuale annua di frequenza, è presente anche in attività dove la frequenza è rimasta annuale o biennale.

**Registrazione Controllo Ufficiale ISPEZIONE non programmata:** non è più stato possibile inserire

eventuali controlli ufficiali, quali ispezioni, effettuati al di fuori delle attività programmate per problematiche contingenti: esempio non conformità evidenziate in fase di macellazione, non conformità evidenziate in caso di altri sopralluoghi quali attività di campionamento, vigilanza per stati di allerta, ecc., ecc.,...

**D. LGS 194/2008:** necessità di mantenere la funzionalità della parte relativa alle riscossioni del D. LGS 194/2008, ANCHE in presenza di una classificazione ministeriale che non distingue più la produzione all'ingrosso da quella al dettaglio.

**Campionamento di matrici alimentari:** rimane ancora indispensabile intervenire sulla parte relativa al campionamento di matrici alimentari, che al momento non permette il monitoraggio dell'attività svolta, poiché nel SI non sono previste le categorie di campioni programmate dal PRISA, ma le medesime sono raggruppate in macrocategorie del tutto inutili per verificare l'andamento delle attività; inoltre, come più volte segnalato, alcuni campionamenti (es. aflatoxine in latte crudo presso i distributori) non sono registrabili nel sistema.

**Attribuzioni Nuovi Codici ministeriali** in merito alla "Verifica completezza anagrafiche" rimangono ancora 55 stabilimenti con classificazione attività da verificare o completare. Purtroppo trattasi di produzione primaria settore "Miele" che rimangono di difficile classificazione anche alla luce dell'introduzione della recente normativa sulle notifiche sanitarie delle imprese alimentari.

**Ditte sottoposte a vigilanza incrociata tra ASL:** le ditte sottoposte a vigilanza incrociata sono a tutt'oggi registrate dalle ASL del territorio in cui insistono; nel 2017 per risolvere tale criticità, già segnalata negli anni precedenti, a cura dei Sistemi Informativi Regionali, si è provveduto ad inserire il provvedimento "stabilimento attivo ma non più di competenza del servizio", previsto nel sistema informativo alla voce "cessazioni e provvedimenti". Tuttavia permane la criticità relativa alle aziende presenti in altro territorio e sottoposte a vigilanza da questa ASL per le quali non è possibile inserire sul sistema informativo alcun tipo di controllo, sebbene la vigilanza prevista in base alla categorizzazione del rischio sia stata regolarmente effettuata.

**Centri di cottura:** non è possibile verificare se le percentuali di copertura da PRISA sono state raggiunte in quanto la tabella sul SI "Relazione e Rendicontazione PAISA" non riporta la voce specifica ma unicamente la voce generale "ristorazione collettiva comunità ed eventi".

**Commercio Ambulante A3\_0605:** manca un filtro che consenta di estrarre i Controlli Ufficiali effettuati su ambulanti registrati al di fuori dell'ASL di competenza, in modo da evitare il sovrapporsi di controlli sulla stesso ambulante da parte delle diverse ASL della Regione Piemonte; inoltre nel caso in cui una ASL effettui il Controllo Ufficiale su un ambulante registrato in un'altra ASL, il sopralluogo non viene conteggiato dal S.I. ai fini della rendicontazione PAISA.

**Aree mecatali:** manca un filtro che consenta di estrarre i Controlli Ufficiali effettuati sulle aree mecatali ed inoltre il S.I non prevede il conteggio di tali controlli ai fini della rendicontazione PAISA.

**Acque destinate al consumo umano:** il sistema informativo, nella sezione relativa al controllo acque potabili, non è più stato aggiornato da circa una decina di anni; la sua revisione si renderà necessaria dal momento in cui troverà applicazione in Regione Piemonte il DM 14/06/2017 (Entrato in vigore il 02/09/2017) con il quale sono state modificate la tipologia di campionamento ed i parametri da ricercare. Inoltre nello scorso anno si è attivato il monitoraggio della radioattività nelle acque, tuttavia il sistema informativo presenta criticità tra cui l'impossibilità di effettuare filtri di ricerca per detto parametro.

## TEMI TRASVERSALI

### Controlli sull'etichettatura

#### AREA B

L'attività di verifica dell'etichettatura dei prodotti alimentari è stata svolta nell'ambito dei controlli ufficiali. Sono stati eseguiti n. 121 controlli sull'etichettatura delle carni bovine e n. 82 controlli per la verifica della corretta dicitura da apporre sulle carni avicole relativamente alle modalità di utilizzo.

#### SIAN

Sono stati effettuati i 2 previsti campioni di prodotti confezionati per la verifica dell'etichetta nutrizionale divenuta obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 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 per porzione in applicazione del Regolamento UE 1169/2011.

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

Per gli stabilimenti registrati sono state redatte ed applicate (fino alla emanazione della recente normativa) delle istruzioni operative SIAN – SVETB, per la gestione tecnico-amministrativa delle notifiche sanitarie delle imprese alimentari a seguito dell'accorpamento delle segreterie nella sede di Ciriè dei due servizi. Non sono state estese al Servizio Veterinario Area C in quanto nel frattempo variate le modalità di notifica a seguito dell'introduzione della recente normativa.

## 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

Nel rispetto della programmazione regionale è stata effettuata una verifica mediante audit su un laboratorio. Il controllo è stato effettuato dal gruppo aziendale, formato a livello regionale, in cui sono presenti i tre servizi SIAN, SVET Area B e Area C. All'audit ha partecipato, in qualità di esperto tecnico, personale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Cuneo.

### Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

È proseguito nell'anno il censimento dei laboratori annessi alle imprese alimentari, con la verifica delle condizioni generali e delle attività svolte.

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

Nel 2017 risultavano censite 26 imprese (produttori e depositi ingrosso), a seguito dell'obbligo di notifica previsto dal D. Lgs 29/2017.

Rispetto all'attuale censimento, sono state controllate n. 7 ditte (4 ispezioni, 2 Audit, 1 follow-up di audit effettuato nell'anno precedente).

### Fitosanitari

Controllo della commercializzazione: è rispettata la percentuale di controllo indicata dal PRISA (35%), pari a 30 controlli nel 2017; tra questi sono stati effettuati solo 26 controlli sull'etichettatura dei formulati in quanto i prodotti erano ripetitivi.

In merito al prelievo di campioni di formulati che doveva essere effettuato nel secondo semestre 2017 si denota che non sono pervenute le previste indicazioni regionali in merito ai principi attivi da campionare.

In occasione dei controlli alla commercializzazione, si è provveduto alla verifica di n. 26 etichette dei formulati.

Si segnala che si è riscontrata una non conformità di una etichetta di un formulato e della relativa scheda dati di sicurezza (SDS) a cui sono seguiti i provvedimenti di competenza a norma dei Regolamenti REACH-CLP.

Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari: sono stati svolti i controlli nel medesimo numero di ditte controllate nel 2016, ovvero n. 10 aziende agricole (di cui 5 congiuntamente con SpreSAL).

### OGM

Sono stati effettuati i campionamenti previsti dal PRISA

## 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 soprattutto nell'ambito del "Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido"

Le verifiche sono state inserite sul sistema informativo regionale, nella sezione "Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido" evidenziando nelle note il controllo eseguito riportando, **se del caso**, la dizione "verifica resi".

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

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	15	18		1	

### CAMPIONAMENTI

I campioni sono stati suddivisi ed effettuati dai vari servizi secondo le proprie competenze, fatte salve eventuali attività vicarianti SVet/SIAN.

Sono stati rispettati il numero e le tipologie di campioni indicati nel PRISA e dai piani nazionali e regionali

La programmazione è stata modificata in itinere a seguito di integrazioni effettuate da parte della Regione Piemonte.

Tutti i campioni effettuati sono stati inseriti sui Sistemi Informativi Regionali (ARVET, Infomacelli, SIAN Piemonte, Vetaliment) e Nazionali (SINVSA)

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:

- Piano campionamenti Microbiologici
- Piano campionamenti Chimici
- Piano campionamenti Additivi
- Piano campionamenti Aflatossine
- Piano campionamenti allergeni
- Piano campionamenti Fitosanitari
- Piano campionamenti OGM
- Piano campionamenti Fisici ( radioattività)
- Piano campionamenti MOCA (Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti)
- Piano campionamenti formulati
- Piano campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)
- Piano 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 Progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio (campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione) Triennio 2015 - 2018
- Campionamenti secondo il piano per il monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica di batteri zoonotici e commensali
- Campionamenti secondo il Piano ORAP (alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio)
- Campionamenti secondo il Piano UVAC
- Campionamenti relativi al piano di sorveglianza attiva SCRAPIE sui capi ovini/caprini macellati.
- Campionamenti per la ricerca inibenti e campionamenti microbiologici su animali al macello
- Campionamenti per la ricerca di Salmonella sulle carcasse suine
- Campionamenti per la ricerca Trichine su carni suine

### CAMPIONAMENTI

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

**Nonostante il notevole aumento del numero dei campionamenti previsto nel 2017 (dovuto alla somma dei campioni da effettuarsi sulla base di piani regionali, e piani nazionali) l'attività di campionamento è stata svolta nella totalità, grazie sempre alla integrazione ed al vicariarsi dei servizi nello svolgimento delle attività.**

## RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

Come da Deliberazione del Direttore Generale ASL TO4, n1019 del 16.12.2015, a recepimento della DD n. 751 del 19/11/2015 il responsabile del gruppo di progetto PAISA è il referente del programma 9 del PLP.

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 2017 sono state effettuate tutte le attività previste dal PAISA ed anche alcune altre derivanti da opportunità emerse nel corso dell'anno. Numerose fra queste saranno descritte anche nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione 2017.

Sono state inoltre realizzate le attività previste dal progetto regionale finanziato per la tutela dei soggetti celiaci.

### Riduzione consumo di sale

Nel 2017 si sono svolte azioni in continuità con il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" con le seguenti attività:

- ulteriore promozione del progetto presso i panificatori ottenendo nuove adesioni
- partecipazione a 2 riunioni con i medici di Medicina Generale per sostenere il progetto
- monitoraggio dell'iniziativa con una scheda/questionario predisposta *ad hoc* e consegnata ai panificatori.

In occasione della settimana mondiale 2017 per la riduzione del consumo di sale si è stampato il volantino "Meno Sale Più Salute - Attenzione al killer silenzioso" proposto dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e dal WASH (World Action on Salt & Health), aggiungendo il logo ASLTO4 come autorizzato dalla SINU, utilizzandolo poi in molte situazioni. È stata inoltre effettuata una comunicazione sul sito ASL ed una lettera ai Comuni. Il questionario on-line sul consumo di sale costruito dalla SINU per questa occasione è stato pubblicizzato ed è inoltre stato utilizzato come base per indagini specifiche più circoscritte nell'ambito della stesura di due tesi di laurea.

In tutte le occasioni legate a progetti ed a momenti di formazione è stata data particolare importanza alla riduzione del consumo di sale.

La proposta di richiedere pane a contenuto di sale ridotto o dimezzato per la ristorazione scolastica viene sistematicamente inserita nei pareri sui capitolati e rinnovata in tutte le occasioni. In alcuni casi viene segnalato gradimento da parte dei bambini, ma in modo variabile per il pane senza sale, mentre si riscontra difficoltà ad ottenere la fornitura di pane mezzosale.

Anche presso le mense ospedaliere utilizzate dai dipendenti dell'ASLTO4 continua l'offerta di pane senza sale già presente negli anni scorsi.

### Aumento consumo di frutta

La promozione del consumo di frutta ed il miglioramento della qualità anche attraverso i bar interni degli Istituti scolastici ed i distributori automatici avviene anche attraverso la collaborazione in altri progetti interdisciplinari rivolti alle scuole quali "Promuovi", "Alternanza scuola-lavoro" ed ai progetti rivolti alla fascia 0-6 anni, quali "Altrotempo 0-6" e "Chivasso città dei bambini".

Nel 2017 è continuato l'impegno su questo obiettivo, che è una costante dell'attività del SIAN - area nutrizione a tutti i livelli.

Analogamente al punto precedente, la promozione del consumo di frutta e verdura è passata attraverso tutte le occasioni possibili, dagli incontri con la popolazione ai progetti con le scuole, ai progetti per la prima infanzia ed ai momenti di formazione.

Si sottolineano in particolare le attività di comunicazione correlate alla Fiera del Canavese a Rivarolo, la diffusione dei risultati di "OKkio alla salute", gli sviluppi dei progetti "Spuntini e altri spunti", "Promuovi", "Chivasso città dei bambini", "Altrotempo ZeroSei", "Alternanza scuola-lavoro", i corsi di formazione interni dell'ASL con relazioni sull'alimentazione.

Anche per questo ambito le richieste per il miglioramento della qualità e del consumo di frutta e verdura nella ristorazione scolastica sono costantemente proposte ai Comuni con i pareri sui capitolati. Secondo quanto si

osserva, una delle strategie che dà migliori risultati, è lo spostamento a metà mattina della frutta del pranzo, che però non è facile da realizzare per una serie di vincoli.

### Progetto "Acquista bene, conserva meglio"

Nell'ASL TO4 non sono stati organizzati corsi inerenti a questo progetto di sicurezza alimentare. Su iniziativa del responsabile del progetto "Chivasso città dei bambini", il SIAN si è fatto promotore della richiesta alla Regione di un certo numero di copie del volantino divulgativo del progetto "Acquista bene, conserva meglio", per distribuirlo ai genitori.

### Sorveglianza nutrizionale

Nel 2017 sono stati resi disponibili i dati della sorveglianza "OKkio alla salute" 2016 elaborati dall'ISS ed è stato pertanto redatto e pubblicato sul sito dell'ASL il report aziendale. Comunicazione di questo è stata inviata ai servizi dell'ASL ed alle scuole.

Un operatore del SIAN collabora alla raccolta dati di PASSI effettuando interviste (91 nel 2017) e partecipando alle attività di formazione e aggiornamento.

I dati e le conseguenti considerazioni, così come quelli delle sorveglianze HBSC e PASSI, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, sono stati utilizzati in tutte le possibili occasioni per definire priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

Nel 2017, nell'ambito del progetto della SSD Promozione salute "Un miglio al giorno", che prevede una passeggiata di circa un miglio per alcuni giorni alla settimana intorno alla scuola, ai bambini partecipanti per almeno tre giorni alla settimana (più di 1000 in totale) sono stati misurati peso e altezza con i metodi e strumenti di OKkio alla salute. La rilevazione è stata effettuata da dietisti e medici del SIAN e operatori della Promozione Salute e Medicina Sportiva. I dati verranno elaborati secondo le tabelle di Cole 2012, ed eventualmente confrontati con misurazioni effettuate in futuro sugli stessi bambini.

Le modalità di porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica sono state verificate durante i sopralluoghi nutrizionali con compilazione della check-list, ed è stato costantemente proposto ai Comuni oltre che verificato l'inserimento nei capitolati di procedure adeguate in merito.

### Educazione sanitaria

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute) ed inserite nel Piano Locale della Prevenzione.

Nelle attività di promozione della sana alimentazione nel 2017 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 svolte nel 2017 sono descritte di seguito e lo saranno ulteriormente nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione 2017.

#### Spuntini e altri spunti

Questo progetto specifico del SIAN, ispirato a "Obiettivo spuntino" promosso dalla Regione Piemonte, è stato riproposto per la seconda volta nell'anno scolastico 2016-17 ed inserito nel catalogo dell'ASLTO4 dei progetti di promozione della salute.

Anche in questa edizione l'adesione delle scuole è stata elevata (18 fra Istituti Comprensivi, Direzioni Didattiche e Istituti Superiori, per un totale di 60 plessi scolastici). Nell'anno scolastico 16-17 sono stati effettuati 32 incontri con il SIAN con presenze complessive di circa 244 genitori, 230 insegnanti e 180 ragazzi. Gli incontri sono stati incentrati soprattutto sulla scelta ottimale degli spuntini, in particolare nel tempo scolastico (merende di metà mattina). Sono state utilizzate per quanto possibile anche le informazioni provenienti dalla Banca Dati Regione Piemonte dei prodotti confezionati più consumati dai bambini, in particolare sull'evoluzione delle tipologie di grassi, zuccheri e dolcificanti utilizzati.

Il progetto è stato inserito nella Banca dati Pro.Sa, in cui sono presenti maggiori dettagli e considerazioni.

All'inizio dell'anno scolastico 2017-18 è stato avviato il progetto 2017-18, con qualche variazione della scheda progetto. E' in corso l'inserimento della nuova edizione nella banca dati Pro.Sa.

#### Promuovi

Progetto della SSD Promozione della salute, che discende da "Guadagnare salute in adolescenza", è rivolto alle scuole secondarie di primo e secondo grado ed ha l'obiettivo di stimolare la capacità dei ragazzi di coniugare consapevolmente i temi della salute (con particolare riferimento ad alimentazione ed attività fisica) con l'esercizio della cittadinanza attiva. Nel 2016-17 il progetto ha coinvolto 8 istituti scolastici per un totale di 20 classi, circa 400 studenti e relativi insegnanti. Nel corso del 2017 il SIAN ha effettuato: supervisione

dei progetti delle scuole partecipanti all'edizione 2016-17, interventi di accompagnamento ai progetti, partecipazione nel mese di maggio all'evento finale al lago di Candia in cui è avvenuta la presentazione dei progetti e la relativa premiazione, ed è stata anche promossa l'offerta di alimenti sani e di laboratori da parte di operatori del settore alimentare.

Nel corso del 2017 vi sono stati anche sviluppi dei progetti premiati l'anno precedente, in particolare quello di una scuola superiore di Ivrea per proposte di pasti e spuntini equilibrati nel bar interno, condivise con i ragazzi e la ditta appaltatrice.

Nel mese di maggio l'ASL ha partecipato ad un evento realizzato in occasione dei dieci anni del Centro di Educazione Ambientale Cascina Ressa di Crescentino, organizzato tra gli altri dall'Istituto Superiore Calamandrei, molto attivo nelle edizioni 2015-16 e 16-17 di Promuovi. L'ASL ha colto tale occasione per azioni divulgative, mentre gli allievi dell'Istituto hanno presentato ai ragazzi e bambini delle scuole dell'obbligo i loro progetti, tra cui il fumetto Comicsfood sulla promozione della dieta mediterranea.

#### Un miglio al giorno

La scuola primaria di Fiano, in autonomia, aveva attivato nel 2016-17 un progetto di promozione del cammino all'aria aperta, denominato "Un miglio al giorno", poi presentato in occasione di un laboratorio della rete SHE. Visto l'interesse riscontrato dalle altre scuole, la SSD promozione della salute in collaborazione con la Medicina Sportiva ha lanciato su scala aziendale un progetto analogo per tutte le scuole dall'infanzia alla secondaria di primo grado, con le seguenti fasi:

- giornata di formazione degli insegnanti
- raccolta delle adesioni alla proposta di effettuare più giorni alla settimana una camminata di circa un miglio attorno alla scuola
- rilevazione dei dati antropometrici dei bambini che effettuavano almeno tre uscite settimanali (circa 1100), al fine di successive elaborazioni e comparazioni
- monitoraggio dell'attività anche con successivi incontri intermedi

Il SIAN ha partecipato alle varie fasi, nel 2017: nella giornata di formazione presentando i dati di OKkio, spunti sull'alimentazione, tecniche di misurazione; rilevazione dei dati antropometrici e contributo/consulenza riguardo alla loro elaborazione.

Il progetto, unico in Italia con questa impostazione su larga scala e coordinamento da parte di un'ASL, ha avuto un gradimento molto elevato con la partecipazione di circa 130 insegnanti alla giornata di formazione e di 20 istituti scolastici all'attività di cammino (per un totale di 52 plessi, 226 classi e 284 insegnanti), e riscontri molto positivi da parte di bambini, genitori ed insegnanti.

#### Laboratorio scuole che promuovono salute

Progetto della SSD Promozione della salute, è un'attività locale di divulgazione e promozione della Rete Regionale delle Scuole che Promuovono Salute (SHE) e sostegno delle attività delle Scuole che aderiscono o sono interessate ad aderire alla rete. Nelle occasioni di incontro con queste scuole (3 nel 2017), il SIAN è intervenuto solo una volta, ma il canale di comunicazione che questo laboratorio offre rimane attivo.

#### Chivasso città dei bambini

Nel 2017 il Comune di Chivasso e l'ASLTO4 con delibere hanno approvato un nuovo protocollo d'intesa per la continuazione di questo progetto di cui è capofila il Comune di Chivasso, che riguarda vari ambiti di promozione della salute e dello sviluppo nella fascia di età 0-6 anni. Il SIAN nel 2017 ha partecipato alle riunioni mensili ed ha continuato l'attività nel gruppo "alimentazione, allattamento al seno e attività fisica", collaborando alla realizzazione di un laboratorio del gusto per i bambini di 5 anni e di materiale informativo per il sito [www.chivassobimbi.it](http://www.chivassobimbi.it). Ha inoltre contribuito a pubblicizzare e sostenere presso il gruppo di progetto altre iniziative presenti e future per la promozione del movimento e la prevenzione dell'obesità nella prima infanzia, quali i gruppi di cammino promossi dalla SSD Promozione della salute ed il progetto "Bimbingamba".

#### Altrotempo 0-6

Nel corso dell'anno 2017 è continuato l'impegno degli operatori del SIAN e della Promozione della Salute nel progetto "Altrotempo ZeroSei", finanziato dalla Compagnia di San Paolo per i Comuni della cintura torinese ed attivo nei Comuni di Borgaro, Caselle, San Mauro Torinese e Settimo Torinese. Le attività del SIAN nel 2017 sono state: partecipazione alle riunioni del tavolo di Settimo, laboratori rivolti agli insegnanti della scuola infanzia sul tema dell'alimentazione/movimento in collaborazione con una psicologa operante in un'associazione locale, predisposizione di materiale informativo/divulgativo per genitori ed insegnanti, partecipazione alla giornata plenaria organizzata dalla Compagnia di San Paolo per tutti i Comuni e ASL coinvolti, con presentazione delle attività svolte.

#### Altre attività

Le attività mirate ad aumentare l'attenzione alla corretta porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica ed al monitoraggio, riduzione e recupero degli avanzi sono state effettuate in occasione di: pareri per i capitolati, segnalazioni in corso di vigilanza nutrizionale, riunioni delle commissioni mensa.

Nel mese di maggio-giugno l'ASLTO4 ha partecipato con un proprio spazio espositivo alla Fiera del Canavese a Rivarolo, ed il SIAN è stato presente con operatori in loco e proprio materiale informativo assemblato e stampato dall'ASL per l'occasione (volantini, poster, video).

In occasione dello Storico Carnevale di Ivrea iniziativa di promozione della salute per uno spuntino sano con le specifiche proprietà nutrizionali apportate dagli agrumi. L'iniziativa consiste nella distribuzione gratuita di "spremute di arancia" e "dolcetti a base di arancia" alla popolazione grazie alla collaborazione con i gruppi storici del Carnevale di Ivrea e con la ditta di ristorazione collettiva che materialmente prepara la spremuta utilizzando le arance donate delle squadre del Carnevale. Sono state date circa 700 dosi di spremuta accolte favorevolmente dalla popolazione.

Intervento sugli spuntini rivolto alle classi quinte della scuola primaria nell'ambito di un progetto del comune di Cuornè con alcune fattorie didattiche e le scuole per fare conoscere le produzioni agricole del territorio al fine di inserirle negli spuntini e merende.

L'inserimento delle attività di cui sopra nella banca dati regionale PROSA è stato attuato per i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute ed il SIAN, mentre non sempre è stato possibile quando i responsabili sono i Comuni o altri Enti. Trattandosi comunque di attività effettive ed impegnative, si auspica che la loro rendicontazione possa essere ugualmente tenuta in considerazione. Nel 2017 l'Area Nutrizione del SIAN ha partecipato ad un corso di formazione locale per l'utilizzo della banca dati PROSA organizzato dalla Promozione Salute (anche al fine della stesura del Piano Locale della Prevenzione), e ciò dovrebbe migliorare la qualità e completezza dell'inserimento dei progetti.

## Formazione

Il 2017 è stato caratterizzato dalla partecipazione di operatori dell'Area Nutrizione, in qualità di docenti, tutor o discenti, a svariate attività di formazione:

- intervento di un dirigente medico sul tema dell'alimentazione nei due corsi per Walking leader ed uno per Bike leader organizzati dalla SSD Promozione salute e rivolti alla popolazione. I corsi avevano l'intento di formare persone che a loro volta organizzassero gruppi per camminare o andare in bicicletta in vari contesti (anziani, genitori con bambini piccoli, pensionati ecc.) e gli interventi sull'alimentazione sono stati inseriti nel programma anche per rinforzare l'idea del collegamento fra attività motoria e corretta alimentazione. Questi progetti hanno avuto molto successo e indotto al movimento centinaia di persone
- intervento di un dirigente medico nel corso di formazione "Verso una nuova menopausa: il ruolo dell'ostetrica" con una relazione sull'alimentazione; l'evento è stata un'occasione di reciproca conoscenza delle attività del SIAN e del Dipartimento materno-infantile su questo argomento in vista anche di un'eventuale futura collaborazione ad esempio con attività di consulenza nutrizionale individuale o a gruppi
- intervento di un dirigente medico ed una dietista nel corso di formazione aziendale "Alimentazione 9 mesi prima e 9 mesi dopo la gravidanza per mamma e bambino", organizzato dal Dipartimento materno-infantile
- tutoraggio medici in formazione di medicina generale: presso la sede di Settimo hanno svolto alcuni giorni di tirocinio tre medici in formazione; come di consueto, l'Area Nutrizione ha presentato le attività di maggior interesse per un futuro Medico di medicina generale, in particolare l'ambulatorio di consulenza nutrizionale, le attività relative al consumo di sale, alla gestione delle diete speciali, alla celiachia, sia fornendo documentazione sia mediante affiancamento
- tutoraggio di una studentessa per uno stage di 250 ore finalizzato alla stesura di una tesi di laurea triennale in scienze biologiche, dal titolo "Prevenzione nutrizionale a livello territoriale attraverso la lettura ed esame critico delle etichette e della presentazione dei prodotti alimentari"
- tutoraggio di una dietista per uno stage di circa 300 ore finalizzato alla stesura di una tesi di laurea magistrale in Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana avente per argomento il monitoraggio del consumo di sale nei soggetti sani e con patologie
- tutoraggio di un tecnologo alimentare per un tirocinio curriculare di circa 200 ore nell'ambito della laurea magistrale in Scienze dell'alimentazione

Inoltre nel 2017 si è svolto il corso aziendale di formazione sul campo SIAN/SVET "Integrazione dipartimentale", già citato nel capitolo "Formazione" della parte generale, a cui hanno partecipato tutti gli operatori dell'Area Nutrizione in qualità di discenti, e la Responsabile della SS in qualità di membro del gruppo di progetto ed "esperto". Il corso, articolato in 18 ore di incontri d'aula e 30 ore di formazione sul campo, ha favorito un confronto ed un'integrazione mediante riunioni, esame documentale, sopralluoghi congiunti, fra gli operatori del SIAN dell'area di sicurezza alimentare e di nutrizione e delle tre aree del Servizio Veterinario, in particolare sui seguenti temi: etichettatura nutrizionale, benessere animale e risvolti sulla qualità e sicurezza degli alimenti, direttiva allergeni Reg. CE 1169/2011, rapporto tra sicurezza alimentare, qualità, aspetti nutrizionali.

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

L'ASLTO4 nel 2017 ha collaborato al caricamento delle etichette dei prodotti più consumati dai bambini, raccolte in occasione di OKkio alla salute 2016, nella Banca Dati Regione Piemonte (obiettivo del Piano Regionale della Prevenzione).

La banca dati è stata consultata e citata come fonte nella tesi di laurea triennale in biologia di cui sopra. Il SIAN inoltre ha utilizzato la Banca Dati nell'ambito dei vari progetti per migliorare l'attenzione alla lettura delle etichette nutrizionali, ai claims ed alla presentazione dei prodotti. Tuttavia, l'impossibilità di fornire l'accesso agli insegnanti ne ha limitato fortemente le potenzialità.

## Ristorazione collettiva - Verifica menù

La verifica e validazione dei menu della ristorazione scolastica e socio-assistenziale è stata effettuata su richiesta e in parte mediante ricerca attiva dei menu non valutati da più anni. I menu valutati, per settimana e fascia di età, sono stati in tutto circa 1700.

Come già detto, per il 2017 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 del sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Ciò è stato fatto in occasione del parere sui menu, della vigilanza nutrizionale e dei pareri sui capitolati.

All'inizio dell'anno scolastico 2016-17, come tutti gli anni, era stato richiesto ai Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia continuando a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali per le certificazioni; le risposte pervenute hanno permesso di orientare in parte gli interventi di vigilanza e soprattutto i sopralluoghi nell'ambito del progetto "celiachia". I menu speciali sono stati valutati in caso di richiesta, oppure d'iniziativa in caso di diete senza glutine (in quanto il PDTA celiachia lo prevede). A fine 2017 è stato nuovamente richiesto il censimento delle diete speciali.

Sono continuate, in particolare mediante le valutazioni dei capitolati, la vigilanza ed i corsi di formazione specifici sulla celiachia, le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia, in collaborazione con l'Area sicurezza alimentare grazie anche al corso aziendale di formazione sul campo "integrazione dipartimentale".

Nelle mense delle strutture socio-assistenziali si sono richieste e valutate le modalità di gestione delle diete speciali, in particolar modo per disfagia, utilizzando disposizioni a suo tempo fornite dalla Struttura di Dietetica Clinica. In caso di presenza di ospiti celiaci sono state anche redatti i menu senza glutine.

## Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica: la vigilanza nutrizionale è stata attuata in 53 strutture (previste almeno 20), compilando la scheda prevista per quanto possibile ed inserendola nel sistema informativo. In alcuni casi particolari (esposti, sopralluoghi congiunti con altri servizi, vigilanza per celiachia associata anche ad una vigilanza nutrizionale), la scheda non è stata compilata completamente. Anche le check-list arretrate del 2016 sono state caricate nel sistema informativo. Si segnala che l'attribuzione del punteggio nelle check-list è ancora in fase sperimentale ed è difficile raggiungere un'omogeneità di valutazione.

Residenze per anziani: è stata attuata la vigilanza nutrizionale in 19 strutture (previste almeno 15) utilizzando le schede indicate e continuando a porre attenzione al monitoraggio dello stato nutrizionale.

Nel corso della vigilanza nutrizionale presso la ristorazione collettiva è stata costantemente rilevata la disponibilità di sale iodato prescrivendolo in caso di necessità (rilevato in quasi tutte le strutture e prescritto in 19).

## Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Nel 2017 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, con un numero di accessi minore rispetto al 2017.

Dirigenti medici del SIAN hanno partecipato come docenti a due corsi aziendali rivolti anche ad operatori di altri servizi per migliorare la condivisione e l'integrazione rispetto all'alimentazione in gravidanza e nel primo anno di vita (seconda edizione del corso già tenuto nel 2016) ed in menopausa.

Il corso FAD "Prevenire l'obesità infantile, promuovere le buone abitudini", promosso dalla Compagnia di San Paolo in collaborazione con l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte, e che costituisce il primo passo del progetto "Bimblingamba", è stato segnalato al Dipartimento di Prevenzione, al Dipartimento Materno-Infantile ed ai Distretti dell'ASL TO4. L'area nutrizione del SIAN lo ha inoltre segnalato in particolare ai contatti dei vari progetti rivolti a questa fascia di età, ha quindi partecipato al corso con propri operatori, ed

ha collaborato a livello aziendale alla progettazione della giornata formativa in aula prevista per il 2018 dal progetto "Bimbingamba" per confrontare le esperienze di prevenzione obesità in atto nell'ASL.

### Progetti celiachia

Le attività previste dal progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2017 (Deliberazione n 111 dell'8 febbraio 2017) sono state svolte e sono rendicontate alla Regione separatamente.

#### **AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE**

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

**Non si sono verificate differenze significative rispetto** alla programmazione