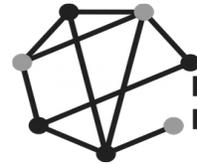




A.S.L. T04

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*



**PREVENZIONE
PIEMONTE**

RENDICONTAZIONE

**Piano Aziendale Integrato
Sicurezza Alimentare**

(PAISA)

ANNO 2018

Il documento di rendicontazione dell'attività del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) è stato redatto dal Responsabile della SSD NIV, Coordinatore del gruppo di lavoro PAISA, con il contributo di tutti i componenti del gruppo, dei Direttori e Responsabili delle Strutture che concorrono agli obiettivi della Sicurezza Alimentare e con la collaborazione e supporto amministrativo della Segreteria del Dipartimento di Prevenzione. Si ringraziano tutti gli operatori che hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione delle attività previste dal Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare. Il presente documento è pubblicato sul sito aziendale ed è integrato con i dati relativi al numero di imprese produttive site nel territorio dell'ASL, le percentuali di controllo indicate dalla Regione, le percentuali di controllo applicate localmente e il numero di controlli effettuati nel corso del 2018: ciò al fine di fornire informazioni complete a chiunque voglia conoscere le attività svolte dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione deputati al controllo della sicurezza alimentare nel contesto dell'ASL TO4.

**Il Coordinatore
Gruppo di Progetto PAISA
Adriana Passera**

**Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione
Giovanni Mezzano**

COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 351 DEL 14/03/2018

Coordinatore del gruppo di progetto PAISA

Dr.ssa Adriana Passera – Responsabile S.S.D. Nucleo Ispettivo di Vigilanza (NIV)

Componenti del Gruppo di Progetto PAISA e Referenze

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

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

Dr. Ignazio Vania - Direttore S.C. Servizio Veterinario Area A

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

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

Dr.ssa Adriana Passera – Responsabile S.S.D. NIV, referente per Programma di audit (area medica e area veterinaria), Mantenimento del sistema documentale relativo agli standard organizzativi dell'autorità competente (area medica e area veterinaria)

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

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

Dr. Luca Nicolandi - Responsabile S.S. Servizio Veterinario Area C referente Programmi di igiene zootecnica, farmaco veterinario, alimentazione e benessere animale, Produzione primaria (area veterinaria)

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

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

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

Dr.ssa Maurilia Ognibene – TPALL S.C. SIAN, referente Sistemi informativi della sicurezza (area medica)

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

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

Organizzazione generale al 31/12/2018 (dotazioni uffici ed attrezzature, articolazione territoriale, sedi)

S.C. SIAN

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

Attualmente gli uffici a disposizione risultano insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori), sufficienti per la sede di Ciriè e Settimo, anche a fronte di un decremento del personale dirigente; nel corso dell'anno è avvenuta una ulteriore perdita di spazi perché una stanza della sede di Settimo T.se, a seguito di richiesta da parte del Direttore del Dipartimento, è stata destinata all'attività vaccinale del SISP.

Attrezzature

Le auto a disposizione del SIAN, in alcuni casi molto vetuste, sono rimaste invariate come numero 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. A seguito della quiescenza del Direttore, un veicolo è stato trasferito dalla sede di Settimo T.se a quella di Ciriè al fine di consentire gli spostamenti del Responsabile f.f..

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

S.C. Servizio Veterinario Area A

Articolazione territoriale e sedi

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

All'interno della S.C. è compresa una S. S. di "Sanità Animale" con competenza su tutto il territorio dell'ASL TO4, in materia di programmazione delle attività, della gestione delle Anagrafi 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 ed una sede 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, alcune delle quali vetuste e sottoposte a molteplici interventi di manutenzione, non sempre sono risultate sufficienti pur seguendo l'organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale finalizzata ad ottimizzare l'utilizzo delle auto di Servizio; molti operatori hanno utilizzato le auto proprie.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono risultati sufficienti. Negli ultimi anni sono stati acquistati tablet e pc portatili e sono stati sostituiti alcuni PC negli impianti di macellazione (2 su tre richiesti). I nuovi computer forniti dall'ASL per gli impianti di macellazione, seppur di recupero, permettono un corretto accesso alle Banche Dati Nazionali e Regionali. Secondo il piano aziendale, nel corso del 2018 sono stati sostituiti tutti i P.C. della sede di Settimo T.se.

S.C. Servizio Veterinario Area C*Articolazione territoriale e sedi*

Nell'ASL TO4 è presente attualmente una S.C. su tre sedi (Lanzo T.se, Settimo T.se e Cuorgnè) ed una sede di appoggio a Chivasso; è presente una Struttura Semplice "Igiene allevamenti" con competenza su tutto il territorio dell'ASL TO4, in materia di programmazione, monitoraggio e rendicontazione periodica delle attività svolte

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Considerata la vastità territoriale e la distanza tra le sedi del Servizio a volte è difficoltosa la totale condivisione delle sei auto a disposizione, inoltre 2 vetture su 6 (>30%) sono in rottamazione e quindi inutilizzabili. In pratica il Servizio non sempre ha a disposizione tutti i mezzi per le esigenze lavorative dei vari operatori. La dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) e di apparecchiature informatiche è adeguata.

**Personale in organico al 31/12/2018
(Country profile, profili professionali, compiti assegnati)**

**S.C. SIAN
SITUAZIONE AL 31/12/2018**

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato / a progetto / libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione
Direttori	1 Dirigente medico – Responsabile S.S. Sicurezza Alimentare (Coordinatore referenti MTA) facente funzione di responsabile del Servizio dal 01/01/2018	1	0	1(100%)
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale in quiescenza dal 17 marzo 2018 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 2 Dirigenti medici Sede Settimo di cui uno in quiescenza dal 20/04/18 2 Dirigenti medici Sede Ivrea di cui uno dedicato alla nutrizione dal 17 marzo 2018 di cui uno in quiescenza dal 20/04/18; dal Luglio 2018 il dirigente medico della sede di Ivrea ha assunto le funzioni di Responsabile della SS Nutrizione	3	0	2,5 (85%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 3 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea e Settimo T.se 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) di cui due micologi	9,5	0	9,5 (100%)
Dietisti	2 dietisti di cui una in maternità anticipata dal marzo 2018	2	0	1,25 (75%)
Amministrativi	2 amministrativi Sede Settimo 2 amministrativi Sede Ivrea	4	0	3,6 (90%)

Nel corso del 2018, come indicato nella tabella, l'organico del SIAN si è ridotto in quanto 3 dirigenti medici (due della sede di Settimo e uno della sede di Ivrea) sono andati in quiescenza; presso la sede di Ciriè continuano a non esserci 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 31/12/2018

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 8 Dirigenti veterinari Sedi Cuornè e Ivrea (di cui 1 condiviso 10% con Area B) 8 Dirigenti veterinari Sedi Settimo e Chivasso (di cui 1 part time al 60%, ed 1 utilizzato all'80% presso la sede di Ciriè) 6 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo e Ciriè	23	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 3 Amministrativi Sede Ivrea/Cuornè	13	0	7 (50%)

Il commesso e l'O.S.S. (Operatore Socio Sanitario) hanno svolto, di fatto, un'attività di tipo amministrativo. L'O.S.S., il commesso, e 4 medici veterinari hanno usufruito dei permessi previsti dalla Legge 104/92.

Con il personale amministrativo sopra indicato, anche nell'anno 2018 si è resa necessaria l'effettuazione di numerose ore di straordinario, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal PRISA.

A causa della cessazione del rapporto di lavoro di 5 Dirigenti Veterinari andati in quiescenza, si sono verificate criticità nel garantire l'effettuazione delle prestazioni LEA, delle profilassi obbligatorie, degli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine e dall'Autorità Giudiziaria, ed il rilascio delle certificazioni sanitarie richieste.

Particolari criticità si sono verificate nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici secondo le tempistiche codificate, anche per l'importante impatto dell'obbligatorietà del Modello 4 informatizzato nell'attività degli uffici,
- vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie,
- mantenimento degli attuali orari di sportello, che finora si sono potuti garantire solo con la collaborazione di Dirigenti Veterinari, chiamati a svolgere anche un'attività di tipo amministrativo e non solo strettamente sanitaria,
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc).

S.C. Servizio Veterinario Area B
SITUAZIONE AL 31/12/2018

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 3 Dirigenti Medici Veterinari per la Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento di sede Responsabile S.S.D. NIV (al 30%) 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 2 Dirigenti Medici Veterinari per la sede di Ivrea	9,30		8,80 100%
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Ivrea 1 Veterinario con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 16,5 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	7 (per un totale di n. 118,5 ore/settimana)	3,11 100%
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	3,0* 100%

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

Dal mese di gennaio 2018 è stato assunto per trasferimento un dirigente medico veterinario presso la sede di Ciriè.

Come negli anni precedenti, tra i Dirigenti Area B, è conteggiato il Responsabile S.S.D. NIV che, vista l'attribuzione di nuove referenze in ambito dipartimentale, ha svolto mansioni solo al 30% all'interno della S.C. Servizio Veterinario Area B; 1 Dirigente ha svolto competenze di Area C mentre 1 Dirigente della S.C. Servizio Veterinario Area A con mansioni solo al 20% di competenza di Area B è in quiescenza dal dicembre 2018.

Un dirigente medico veterinario, con funzione di coordinamento della sede di Ivrea, risulta a partire dal 1 giugno 2018, in aspettativa fino al 31 maggio 2019. Un tecnico della prevenzione della sede di Settimo è distaccato presso la Procura del Tribunale di Ivrea un giorno alla settimana.

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

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

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

Due tecnici della prevenzione ed un amministrativo usufruiscono dei permessi derivanti dalla Legge 104/92.

S.C. Servizio Veterinario Area C
SITUAZIONE AL 31/12/2018

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

Le carenze del personale della S.C. in relazione ai carichi di lavoro, già riportate negli scorsi anni, si sono molto aggravate e l'integrazione con le altre strutture dipartimentali e l'attenta programmazione non sono state più sufficienti per rispettare le previsioni di attività.

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

^(b) uno dei due Dirigenti è stato assunto a Settembre ed è entrato in maternità a Dicembre e non viene quindi conteggiato nell'attività

^(c) 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%

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

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

OSSERVAZIONI e CRITICITÀ

Per quanto concerne il personale in organico, oltre alle persistenti criticità già evidenziate negli anni precedenti, nel 2018 si è assistito ad una ingente diminuzione di ulteriore personale, in particolare:

- tre medici della S.C. SIAN per quiescenza
- 5 medici veterinari della S.C. Servizio veterinario Area A per quiescenza
- da settembre un medico veterinario convenzionato della S.C. Servizio veterinario Area B per trasferimento in altra ASL
- un medico veterinario della S.C. Servizio veterinario Area C per fine rapporto di lavoro

Per motivi dovuti alla vigente legislazione sulla pubblica amministrazione, nel 2018 non sono stati sostituiti i colleghi con fine rapporto di lavoro nel 2017. I concorsi già indetti per le SS.CC. Servizio Veterinario Area A ed Area B per tali assunzioni sono stati bloccati.

Ad oggi sono stati attuati:

- un trasferimento per la S.C. Servizio Veterinario Area A a fronte di due veterinari in quiescenza dal 2017
- un trasferimento per la S.C. Servizio Veterinario Area B a fronte di tre veterinari in quiescenza dal 2017 e di fine lavoro per trasferimento di un veterinario libero professionista stabilizzato
- l'assunzione per la S.C. Servizio Veterinario Area C di un medico veterinario – poiché tale personale è stato assunto a Settembre ed è entrato in maternità a Dicembre e non viene quindi conteggiato nell'attività
- nessun nuovo inserimento di medici o tecnici della prevenzione per la S.C. SIAN, a fronte dell'assenza da fine 2017 del Direttore e dell'assenza a partire dai primi mesi del 2018 di due medici, nonché la perdita di un ulteriore dirigente medico in quiescenza dal mese di dicembre 2018

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

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

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

In merito alle ditte da sottoporre a controllo, per alcuni Servizi e per alcune attività, dal 2017 il numero di sopralluoghi da effettuare è risultato quasi raddoppiato rispetto alle frequenze previste negli anni precedenti.

PUNTI DI FORZA

Anche per il 2018 la collaborazione e l'integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione ha rappresentato il cardine per compensare la continua riduzione di personale. 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.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE e MOTIVAZIONI

Nonostante la programmazione congiunta tra i tre Servizi Veterinari ed il SIAN per un utilizzo ottimale delle risorse, ed un costante monitoraggio dell'attività svolta, le criticità evidenziate, dovute soprattutto alla progressiva e persistente carenza di personale, per il 2018 non hanno reso possibile effettuare al 100% quanto programmato. Ogni struttura complessa ha cercato di avvicinarsi il più possibile al raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza (LEA) previsti per i controlli ufficiali pur con qualche scostamento già evidenziato in fase di monitoraggio. Come indicato nel documento di programmazione PAISA 2018, la diminuzione delle risorse di personale disponibili nel corso del 2018 e l'impossibilità di risolvere le criticità ad essa connesse ha fatto sì che l'attività svolta a livello aziendale differisca talvolta da quanto programmato sia a livello locale che regionale.

ATTIVITÀ INTEGRATE, VICARIANTI E DELEGATE TRA SERVIZI

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

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

Le attività integrate tra i Servizi deputati alla sicurezza alimentare, effettuate nel 2018, come per gli anni precedenti 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 2018, sulla base delle indicazioni PRISA e delle esigenze e disponibilità aziendali sono state attuate le seguenti collaborazioni:

Attività Congiunte

- Audit in allevamenti: SVETA – SVETC (la percentuale raggiunta rispetto al programmato è stata del 75% con l'effettuazione di 10 audit realizzati su 14) – vedi ARVET
- Verifiche in stabilimenti con più attività: SIAN – SVETB – SVET C (Vista l'aggravarsi della carenza di personale non è stato possibile effettuare attività congiunta con i tre servizi ma il controllo è stato espletato, per quanto possibile, solo con il coinvolgimento di due operatori)
- Ristorazione collettiva – centri di cottura: SIAN - SVETB

Attività Vicarianti

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

Attività Delegate,

- Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie): SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Esercizi di ristorazione pubblica: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- PNR presso impianti di macellazione: SVETC ha delegato il personale veterinario SVETB, con il supporto del personale tecnico SVETC
- Attività di campionamento acque potabili: SIAN ha delegato SVETA e SVETC (per alcuni campionamenti)
- Trasporto di alimenti e bevande conto terzi: SIAN delegato SVETB (per una parte di attività)
- Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti SVETC ha delegato SVETA negli allevamenti bovini linea vacca vitello con meno di 10 capi in concomitanza con altre attività di sanità animale e/o in allevamenti di equini o scuderie. (la percentuale raggiunta rispetto al programmato è stata dell' 80%, ...).

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

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

AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Standard di funzionamento dell'autorità competente

Nel 2018 all'interno di ogni Servizio, sulla base di richieste regionali e ministeriali, sono proseguiti la raccolta e la valutazione degli elementi di conformità allo standard per raggiungere e mantenere gli standard previsti dalla applicazione dell'Accordo Stato Regioni n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "*Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria*", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013. Sono state eseguite inoltre attività quali un audit interno di sistema e iniziative di formazione fruibili da tutte le ASL regionali, come indicato nei relativi capitoli. Come per il 2017, è stata effettuata da tutti i Servizi la verifica di efficacia dell'attività del controllo ufficiale seguendo quanto previsto dalla "*Procedura dipartimentale per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale*", redatta dal gruppo di lavoro "controllo ufficiale". Valutata la corretta applicazione della procedura da parte delle strutture dipartimentali, non si è ritenuto procedere alla revisione della stessa.

PROCEDURE E PROGRAMMI DIPARTIMENTALI PER L'UTILIZZO OTTIMALE DELLE RISORSE

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

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

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

Questi sistemi integrati di intervento hanno richiesto, negli anni precedenti e nel corso del 2018, una condivisione delle procedure e delle modalità di lavoro tra i vari Servizi con un costante aggiornamento ed allineamento ai piani nazionali e regionali.

Pertanto nel 2018 l'attività di progressiva integrazione a livello dipartimentale si è svolta mediante:

1. revisione delle seguenti procedure:
 - a) Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale: 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*" ed ultime indicazioni regionali (ottobre 2018) per la classificazione delle inadeguatezze e non conformità.
 - b) Procedura Gestione integrata del Sistema di Allerta nel nodo Dipartimentale: la procedura è stata integrata sulla base dei contenuti della nota DGISAN 47428-P-14/12/2017, che consente all'OSA, nel caso di richiamo di un alimento non conforme che ha superato la data di scadenza/TMC indicata sulla confezione, la possibilità di richiedere alla ASL territorialmente competente la depubblicazione del modello di richiamo dal portale del Ministero della Salute e la contestuale pubblicazione del modello di revoca
 - c) Procedura Taratura Termometri
 - d) Procedura Dipartimentale per la Verifica dell'Efficacia del Controllo Ufficiale: Valutata la corretta applicazione della procedura da parte delle strutture dipartimentali, non si è ritenuto procedere alla revisione della stessa
2. redazione di procedura per il prelievo e trasporto di campioni, procedura in itinere in quanto variato nel corso del 2018, da parte della direzione generale, il sistema di gestione trasporto campioni.
3. riunioni ad hoc per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si è ritenuto necessario condividere scelte e decisioni
4. promozione della formazione del personale mediante corso interno con specifico percorso su: "L'utilizzo dei sistemi informativi in materia di sicurezza alimentare"; alla fine del corso i partecipanti hanno acquisito le competenze per ottimizzare l'utilizzo dei sistemi informativi nell'attività corrente delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione coinvolte anche in modo integrato
5. è 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 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, sia i documenti di rendicontazione che di programmazione PAISA e PLP. E' attiva, sul sito dell'ASL TO4, alla voce "Utile conoscere" la sessione "Progetti del Piano Locale della Prevenzione", dove sono state inserite l'istantanea e le schede riassuntive del Piano Regionale e Locale della Prevenzione dedicata alle attività del PLP al quale concorre il PAISA.

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

- i procedimenti amministrativi ad istanza di parte e interni/d'ufficio dei vari Servizi del Dipartimento
- 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.

Nel corso dell'anno sono stati organizzati incontri con associazioni, enti e soggetti interessati. In alcuni di questi incontri, sono stati illustrati i risultati del PAISA 2017, gli obiettivi del PAISA 2018, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc., al fine anche di ottemperare a quanto previsto del programma 9, azione 9.11.1 del PRP 2018 - Attuazione di interventi coordinati di comunicazione a soggetti istituzionali e portatori di interesse, sulla base degli indirizzi regionali.

In tutte le occasioni possibili e con vari canali di comunicazione è stata data ampia diffusione delle attività previste dal Piano Locale della Prevenzione (PLP).

S.C. Servizi Veterinari congiunte

I Servizi veterinari Area A ed Area C in collaborazione con la S.S.D. NIV hanno organizzato due incontri informativi rivolti a veterinari liberi professionisti e allevatori sulla ricetta elettronica finalizzata alla farmacovigilanza, in particolare sulla corretta gestione e tracciabilità del farmaco veterinario, con approfondimenti sul fenomeno dell'antibiotico-resistenza visto nell'ottica del benessere animale e della salubrità dell'alimento.

Nell'ambito dell'incontro è stato trattato l'argomento del processo di dematerializzazione della ricetta veterinaria (ricetta elettronica) al fine di agevolare la sperimentazione della ricetta elettronica che con l'introduzione della norma della tracciabilità e della prescrizione veterinaria garantisce un sistema di farmacovigilanza più efficace ed efficiente. Gli incontri sono stati realizzati in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Torino, con la Regione Piemonte e con l'ASL TO 3.

S.C. Servizio Veterinario Area B

La S.C. Servizio Veterinario Area B ha organizzato incontri gratuiti formativi/informativi rientranti nel "2° Evento di Aggiornamento sulle nuove normative per operatori del settore Alimentare (OSA) degli alimenti di origine animale", adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore. Gli incontri, essenzialmente rivolti agli OSA del settore lavorazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, si sono tenuti nel mese di marzo 2018 in due diverse sedi dell'ASL TO4 (Ciriè e Agliè) al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti ed hanno trattato argomenti quali: celiachia, allergeni, MOCA e legislazione sulle notifiche sanitarie. In qualità di docenti, sono intervenuti un esperto del settore proveniente dall'A.I.C. e personale veterinario, medico e tecnico del Servizio Veterinario Area B e del SIAN dell'ASL TO4.

S.C. Servizio Veterinario Area C

Dal 2011 il Servizio Veterinario Area C organizza nel periodo di novembre-dicembre un corso di formazione per gli OSA della filiera lattiero-casearia, come i titolari dei caseifici aziendali e artigianali, che anno dopo anno affronta le tematiche emergenti del settore. Anche quest'anno il corso si è tenuto a Ciriè e a Rivarolo C.se, al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti. Il corso è stato organizzato in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio, il Laboratorio Controllo Alimenti dell' IZS Torino, A.P.A. Piemonte, Coldiretti Piemonte e Agenform di Moretta in modo da poter affrontare le tematiche settoriali anche dal punto di vista tecnico. L'evento ha rappresentato anche un momento di condivisione dei risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati nell'anno precedente. Al fine di ottemperare al D. Lgs n. 26 del 04/03/2014, che stabilisce che il personale che opera presso gli stabilimenti utilizzatori di animali da esperimento disponga di un livello di formazione scientifica adeguato al proprio ruolo, nel 2018 il Servizio

Veterinario Area C ha organizzato un corso per il personale che opera nelle strutture utilizzatrici di animali da esperimento dal titolo *"Animali da esperimento: i requisiti del D. Lgs n. 26 del 04/03/2014"*.

E' stato effettuato in data 09/11/2018 un corso di formazione per il rinnovo delle idoneità scadute e per il rilascio delle nuove idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento(CE) 1/2005 cui hanno partecipato 70 trasportatori anche di altre ASL.

S.C. SIAN - SICUREZZA ALIMENTARE

In collaborazione con gli altri Servizi dipartimentali preposti alla Sicurezza Alimentare è stato organizzato un incontro indirizzato agli operatori del settore alimentare nell'ambito dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni temporanee a finalità non imprenditoriali.

NUTRIZIONE

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, nel 2018 si è continuato ad effettuare attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione ed agli operatori del settore alimentare sulla qualità nutrizionale degli alimenti, al fine di facilitare e sostenere la possibilità di effettuare scelte salutari. Questo ha riguardato in particolare la formazione sui programmi di riduzione del consumo di sale (per i quali è già presente un'intesa tra Regione ed Associazione Panificatori) e di aumento del consumo di frutta e verdura, come descritto nel capitolo "area nutrizione" e nel Piano Locale della Prevenzione.

In tutte le occasioni possibili e con vari canali di comunicazione è stata data ampia diffusione dei risultati delle sorveglianze OKkio alla salute e HBSC.

FORMAZIONE

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, il corso ECM dal titolo *"Produzione e controlli nella filiera alimentare: igiene e sicurezza degli operatori ASL e degli operatori del settore alimentare"*, accreditato e programmato per il III quadrimestre dell'anno 2018, per rinvii dovuti al personale docente, è stato posticipato a gennaio 2019.

La finalità del corso è quella di fornire agli operatori addetti al controllo ufficiale nozioni specifiche e approfondimenti per individuare e valutare i principali fattori di rischio in tema di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro in cui si trovano a operare e per interagire con lo S.Pre.S.A.L e il S.P.P dell'ASL.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale si trovano spesso a interagire in ambiti critici dal punto di vista dell'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro, così come gli stessi addetti dell'impresa sottoposta a controllo; si è reso quindi necessario un coordinamento con la Struttura deputata ai controlli in ambiente di lavoro (S.Pre.S.A.L.), il Servizio Prevenzione e Protezione delle ASL e gli stessi OSA.

Il corso è rivolto al personale della ASL TO4 e al personale individuato proveniente dalle altre ASL del Piemonte. Per motivi organizzativi aziendali non è stato possibile estendere il corso a operatori di ASL di altre regioni, agli operatori dall'Istituto Zooprofilattico PLVDA e ad altri organi di controllo quali Guardia di Finanza, Forestale, NAS.

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 Reg. (CE) 882/2004"*, nel corso dell'anno è stato avviato, internamente all'ASL TO 4 e rivolto esclusivamente agli operatori del Dipartimento di Prevenzione, campo Sicurezza Alimentare, uno specifico percorso di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione per svolgere le attività di controllo ufficiale, mediante il corso ECM dal titolo *"L'utilizzo dei sistemi informativi in materia di sicurezza alimentare"* che ha avuto come finalità l'ottimizzazione dell'utilizzo dei sistemi informativi nell'attività corrente delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione coinvolte anche in modo integrato

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

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

S.C. SIAN (formazione dei micologi)

Per quanto concerne la formazione dei micologi, al fine di soddisfare le necessità richieste per la consulenza agli ospedali in caso di intossicazione da funghi, anche nel 2018 è stato organizzato dall'ASL TO4 un corso di aggiornamento per micologi avente come titolo: *"Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi. La consulenza micologica ai privati cittadini/raccoglitori e l'intervento del micologo nelle intossicazioni da funghi"*; tali tematiche in gran parte sono collegate alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi.

L'evento è stato rivolto gratuitamente ai micologi dell'ASL TO4 e TO5 (questi ultimi svolgono attività di reperibilità sovra zonale anche per i Presidi Ospedalieri della ASL TO4 - vedere paragrafo "Micologia"). Sono stati previsti alcuni posti con pagamento di quota di iscrizione a micologi appartenenti ad altre ASL o micologi privati.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione annuale e la stesura del presente documento sono state svolte dal gruppo PAISA (Deliberazione n. 351 del 14.3.2018 avente ad oggetto: "PIANO INTEGRATO SICUREZZA ALIMENTARE ASL TO4" che aggiorna la "COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA" a modifica della precedente Deliberazione n. 1091 del 16/12/15). Sono state indette nel corso del 2018 riunioni per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti.

Nei mesi di ottobre e novembre si è svolta, da parte del SIAN e dei Servizi Veterinari, attività di monitoraggio interna ai Servizi alla quale è seguita, nei primi giorni di dicembre, una riunione del gruppo ristretto di lavoro PAISA.

Nell'ambito della riunione sono emerse notevoli difficoltà da parte di tutti i Servizi al raggiungimento degli obiettivi indicati nel documento di programmazione PAISA 2018, difficoltà dovute principalmente alla mancata sostituzione del personale congedato negli anni 2017 e 2018.

Sono comunque state esaminate e programmate, per il mese di dicembre, ulteriori attività integrate o vicarianti finalizzate al raggiungere gli obiettivi indicati nel PAISA 2018. Purtroppo la mancata sostituzione del personale dirigente (come già anche sopra evidenziato) non ha permesso il concretizzarsi entro il 31/12/2018 di alcuni controlli indicati nella programmazione PAISA 2018,. Tali criticità sono state comunicate alla Direzione Sanità della Regione Piemonte - Settore Prevenzione e Veterinaria, con nota prot. N° 0110043 del 12.12.18.

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

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

CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Come accennato nel paragrafo precedente "Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali" è proseguita, seppur tuttora in bozza, la revisione della Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale. La sua revisione, sta richiedendo particolare attenzione per adeguarla 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" ed alla classificazione delle non conformità comunicate dalla Regione Piemonte nel mese di ottobre 2018.

Si sottolinea inoltre che, come indicato dal PRISA, 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.*

CONTROLLI SUPPLEMENTARI E/O SU RICHIESTA DELL'OPERATORE

I Servizi dell'ASL TO4 hanno applicato le tariffe per i controlli supplementari e/o su richiesta dell'OSA e/o su richiesta di altri organi di controllo, a tutti gli esercizi/stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del D. Lgs 194/2008, nel rispetto delle modalità previste.

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

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

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

Gestione Stati di Allerte - ed Emergenze Alimentari

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

E' stata mantenuta la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi

deputati alla gestione delle notifiche.

Nel 2018 è stata rivista la procedura "Gestione integrata del Sistema di Allerta nel nodo Dipartimentale" sulla base dei contenuti della nota DGISAN 47428-P-14/12/2017, che consente all'OSA la possibilità nel caso di richiamo di un alimento non conforme che ha superato la data di scadenza/TMC indicata sulla confezione di richiedere alla ASL territorialmente competente la depubblicazione del modello di richiamo dal portale del Ministero della Salute e la contestuale pubblicazione del modello di revoca.

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

Gestione MTA

Il secondo evento del progetto formativo "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA" da effettuare per il 2018 non è stato realizzato in quanto tra gli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione è previsto un aggiornamento delle linee guida per le malattie a trasmissione alimentare. A tal proposito il Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione ha avviato una collaborazione con personale dell'ASL TO5 per la gestione della sorveglianza sulle 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, per quanto possibile, anche a livello locale le forme di collaborazione con altri organi di controllo, quali gli Uffici Periferici Regionali del Ministero della Salute (UVAC, PIF ed USMAF), il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), il Corpo Forestale dello Stato ed organi di altri Ministeri competenti per i controlli lungo le filiere agroalimentari (vedi azione 9.1.2 PNR)

Nel corso dell'anno, come indicato dal PRISA 2018, i Servizi dipartimentali (SVETB, in accordo con il SIAN) hanno aderito al programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica - anno 2018 concordato con la CPGE - Direzione Marittima/Capitaneria di Porto di Genova per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici. Sono stati vigilati banchi di prodotti ittici su aree mercatali, pescherie con somministrazione, reparti ittici in ipermercato e supermercato per un totale di 7 OSA controllati.

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

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

Nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, si è data ampia disponibilità ad effettuare interventi congiunti UVAC - ASL, purtroppo non richiesti nel corso del 2018.

AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

È stato realizzato, nell'ultimo quadrimestre 2017, un audit interno sulla struttura complessa Servizio Veterinario Area A, su "organizzazione dei controlli ufficiali nel settore delle anagrafi zootecniche". 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, modificata da deliberazione 1016 del 12 ottobre 2017.

Nel mese di ottobre del 2018 l'ASL TO 4 è stata sottoposta all'audit regionale di sistema: audit generale sull'organizzazione dei controlli ed audit di settore su controllo su produzione latte alla stalla

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA

Obiettivi ASL:

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

ATTIVITÀ PREVISTE

1. Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate: sono stati effettuati i campionamenti e la ricerca di parametri secondo quanto stabilito dal D.lvo. 31/01 e s.m.i. e dalle Linee Guida interne elaborate negli anni scorsi dal SIAN, compreso il prelievo dei campioni per controllo radionuclidi. Le modalità e le periodicità previste dal DM 14.06.2017, che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01, al momento non sono state prese in considerazione in quanto non è pervenuta al SIAN nessuna indicazione dal preposto ufficio regionale, nonostante una apposita richiesta.
2. Casette dell'acqua: al momento risultano registrate nel SI Regionale 142 casette dell'acqua (ma il numero è in continuo aumento); secondo quanto indicato dalla Regione ne sono state sottoposte a controllo 35 (pari al 24.6%).
3. Utenze privilegiate: le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali sono già state tutte ricontrollate nel 2018, senza rilevare particolari criticità, salvo un caso (casa municipale di Borgiallo); dalle verifiche effettuate risulta che il problema, già noto dall'anno 2015) deriva da una vecchia condotta dell'impianto interno dell'edificio in piombo; in attesa della sostituzione, sul punto di erogazione all'utenza (personale del Comune) è stato apposto un cartello indicante "Acqua non potabile" ed è stata messa a disposizione acqua da bere in "boccioni"
4. 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
5. Per quanto riguarda le apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano, nel corso del controllo ufficiale delle imprese alimentari è stata effettuata la verifica dei requisiti tecnici e delle modalità di gestione delle suddette apparecchiature.
6. Produzione di acque potabili imbottigliate: al momento non ci sono stabilimenti registrati per la produzione di acque ad uso umano

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

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

Oli e Grassi Vegetali

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

Nell'anno corrente sono stati sottoposti a controllo ufficiale tutte le imprese secondo la programmazione derivante dalla valutazione del rischio (rivista nel 2018), nel caso specifico 2 aziende a rischio basso.

Funghi

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

Sono state garantite le attività indicate dal PRISA:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

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

- controllo della corretta certificazione dei funghi e delle modalità di certificazione
- B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata
 - determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina
- C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi
 - consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie

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

Per quanto concerne il punto C, anche per il 2018 (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 è stato effettuato in "reperibilità" presso l'Ospedale di Ivrea (ASL TO4) un intervento svolto da un micologo ASL TO5 in turno, mentre micologi ASL TO4 hanno effettuato n.3 interventi presso presidi ospedalieri siti nel territorio dell'ASL TO5.

Inoltre i micologi ASL TO4 hanno effettuato ulteriori tre interventi di consulenza micologica presso i presidi ospedalieri del territorio ASL TO4 durante il normale orario di lavoro.

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

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

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

ANAGRAFE	ALLEVAMENTI	% CONTROLLI MINIMI	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI	% CONTROLLI EFFETTUATI
Bovina	1852	3%	62	67	3,87%
Ovicaprina	1429	3% (e 5% dei capi)	38	36	2,86% (e 6,62% dei capi)
Suina	248	1%	0	5	1,95%
Equina	2222	5%	122	129	5,80%
Apistica	1642 Apiari	1%	17	21	1,03%

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

STALLE DI SOSTA	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI
12	140	124

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
1709	68278	1212 Riproduzione	40000	44000	400	10	10
-	-	6 Produzione	200	200	0	0	0
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018	PROVE TUBERCOLINICHE EFFETTUATE NEL 2018	TEST GAMMA INTERFERON EFFETTUATI NEL 2018	ISOLAMENTI RICHIESTI A IZS NEL 2018	PCR RICHIESTI A IZS NEL 2018
1677	68492	1247	39519	41437	265	12	12

BRUCELLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST RB	TEST FdC	TEST ELISA LATTE	ESAMI BATTERIOLOGICI
1709	68278	303	15000	9000	300	160	10
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018	TEST TRB FATTI NEL 2018	TEST FdC FATTI NEL 2018	TEST ELISA LATTE FATTI NEL 2018	ESAMI BATTERIOLOGICI RICHIESTI A IZS NEL 2018
1677	68492	298	13931	6471	153	206	14

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST ELISA LATTE
1709	68278	303	15000	8000	150
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018	TEST ELISA SIERO FATTI NEL 2018	TEST ELISA LATTE FATTI NEL 2018
1677	68492	291	6362	6069	158

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1709	68278	1150 aziende (1284 allevamenti)	43000
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018 (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI CONTROLLATI NEL 2018 (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRAVENDITE)
1677	68492	1143 aziende (1279 allevamenti)	43864

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	PREVISIONE ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE
1574	62000	6	500
ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018
1221	62197	6	54 controllati (su 840 presenti)

PARATUBERCOLOSI BOVINA

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE (VISITA CLINICA)	TEST ELISA	TEST PCR
1574	62000	1574	50000	1000	5
ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018	TEST ELISA FATTI NEL 2018	TEST PCR FATTI NEL 2018
1221	62197	1221	42051	806	10

BLUE TONGUE (BOVINI)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	AZIENDE SENTINELLA DA CONTROLLARE	CAPI SENTINELLA DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST PCR
1709	68278	60	520	3000	5
AZIENDE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI AL 31/12/2018	AZIENDE SENTINELLA CONTROLLATE NEL 2018	CAPI SENTINELLA CONTROLLATI NEL 2018	TEST ELISA SIERO FATTI NEL 2018	TEST PCR FATTI NEL 2018
1677	68492	64	540	3677	2

MALATTIA VESCICOLARE SUINA

ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLABILI	NUMERO ESAMI TOTALE
27	3712	27	93	34298	5	1900
ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE CONTROLLATI NEL 2018	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI AL 31/12/2018 (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI INGRASSO AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLATI NEL 2018	TOTALE ESAMI FATTI NEL 2018
25	2683	25	84	36714	27	1952

PESTE SUINA CLASSICA

ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLABILI	NUMERO ESAMI TOTALE
27	3712	27	93	34298	5	380
ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE CONTROLLATI NEL 2018	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI AL 31/12/2018 (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI INGRASSO AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLATI NEL 2018	TOTALE ESAMI FATTI NEL 2018
25	2683	25	84	36714	19	408

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
27	3712	27	93	34398	33	3900
ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI RIPRODUZIONE CONTROLLATI NEL 2018	ALLEVAMENTI INGRASSO PRESENTI AL 31/12/2018 (ESCLUSO AUTOCONSUMO)	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI INGRASSO AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI INGRASSO CONTROLLATI NEL 2018	TOTALE ESAMI FATTI NEL 2018
25	2683	25	84	36714	81	2868

BRUCELLOSI OVICAPRINA

ALLEVAMENTI PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST FDC	ESAMI BATTERIOLOGICI
1429	28769	505	7000	7000	5
ALLEVAMENTI PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI PRESENTI AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018	TEST FDC FATTI NEL 2018	ESAMI BATTERIOLOGICI RICHIESTI A IZS NEL 2018
1524	27954	393	4258	4258	1

BLUE TONGUE (OVICAPRINI)

ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI	CAPI OVINI PRESENTI	ALLEVAMENTI CAPRINI PRESENTI	CAPI CAPRINI PRESENTI	VISITE CLINICHE	VACCINAZIONI (SE PREVISTE DA PROVVEDIMENTI REGIONALI)
489	19411	940	1300	non quantificabili	2500
ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI OVINI PRESENTI AL 31/12/2018	ALLEVAMENTI CAPRINI PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI CAPRINI PRESENTI AL 31/12/2018	VISITE CLINICHE EFFETTUATE NEL 2018	VACCINAZIONI EFFETTUATE NEL 2018
534	18233	990	9721	0	0

SCRAPIE OVINA (Piano di Selezione Genetica e gestione focolai)

ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI	CAPI OVINI PRESENTI	GENOTIPIZZAZIONI OVINI MASCHI	TOTALE GENOTIPIZZAZIONI
489	19411	500	3000
ALLEVAMENTI OVINI PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI OVINI PRESENTI AL 31/12/2018	GENOTIPIZZAZIONI OVINI MASCHI FATTE NEL 2018	TOTALE GENOTIPIZZAZIONI FATTE NEL 2018
534	18233	265	2663

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

ALLEVAMENTI EQUINI PRESENTI	CAPI EQUINI PRESENTI (DATO APPROSSIMATIVO)	NUMERO TEST PREVISTI	CONTROLLI DI VIGILANZA AIE PREVISTI
2222	5000	500	300
ALLEVAMENTI EQUINI PRESENTI AL 31/12/2018	CAPI EQUINI PRESENTI AL 31/12/2018 (DATO APPROSSIMATIVO)	NUMERO TEST EFFETTUATI NEL 2018	CONTROLLI DI VIGILANZA EFFETTUATI NEL 2018
2277	5000	1391	324

WEST NILE DISEASE

Attività di sorveglianza effettuata nel 2018:

- sorveglianza sierologica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa segnalati da Medici Veterinari liberi professionisti: 20 cavalli
- sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio: 125 corvidi

INFLUENZA AVIARE

ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TOTALE ESAMI SIEROLOGICI H5 E H7	TEST PCR
47	829227	24	1500	3000*	60
ALLEVAMENTI CONTROLLABILI PRESENTI AL 31/12/2018	MEDIA CAPI PRESENTI ANNO 2018	ALLEVAMENTI CONTROLLATI NEL 2018	CAPI CONTROLLATI NEL 2018	TOTALE ESAMI SIEROLOGICI FATTI NEL 2018	TEST PCR FATTI NEL 2018
47	657904	27	930	1860	100

SALMONELLOSI AVICOLE

CATEGORIA	ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI AL 31/12/2018	GRUPPI PRESENTI / ANNO 2018	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO 2018	NUMERO GRUPPI DA CONTROLLARE	NUMERO GRUPPI CONTROLLATI NEL 2018
Riproduttori	2	21	26649	3	3
Ovaiole	7	18	128320	6	6
Pollame da carne	21	442	412722	1	1
Tacchini da carne	5	86	91520	0	0

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI DI LAGOMORFI

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

Verifiche effettuate:

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

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

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

Attività effettuate:

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

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO**AETHINA TUMIDA**

ATTIVITÀ DI APICOLTURA	APIARI	APIARI STANZIALI	APIARI DA CONTROLLARE CON VISITA CLINICA
638	1642	499	5
ATTIVITÀ DI APICOLTURA AL 31/12/2018	APIARI ATTIVI AL 31/12/2018	APIARI STANZIALI AL 31/12/2018	APIARI CONTROLLATI CON VISITA CLINICA NEL 2018
673	2369	571	5

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)
638	13	13
ATTIVITÀ DI APICOLTURA AL 31/12/2018	ATTIVITÀ DI APICOLTURA CONTROLLATE NEL 2018	APIARI CONTROLLATI NEL 2018 (QUELLI CON IL MAGGIOR NUMERO DI ALVEARI DELL'ATTIVITÀ DI APICOLTURA SELEZIONATA)
673	33	35

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

Attività effettuate:

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

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

Verifica della correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2018, in particolare:

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

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

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

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

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

Dalla rendicontazione si evince quanto indicato nella tabella sottostante

SPECIE	NUMERO TOTALE CARCASSE CONFERITE A IZS NEL 2018	PATOLOGIE CONTROLLATE NEL 2018
Cinghiale	7	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi
Ungulati ruminanti	10	TBC, BRC, IBR, BVD, Blue Tongue, Paratubercolosi, Yersinia, Escherichia Coli, Campylobacter, Rotavirus, Coronavirus, Criptosporidiosi, Cisticercosi
Volpe	6	Rabbia , Trichinellosi,
Avifauna selvatica (già indicata nel capitolo West Nile Disease)	125	West Nile Disease

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

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

FARMACOSORVEGLIANZA		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Verifiche sull’impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list ministeriale	30	26 SVETC
Verifiche sull’impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale	400	339 SVETC e SVETA
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	2 SVETC
Classificazione del rischio delle strutture	30	20 SVETC

È stata data continuità all’attività di verifica sul consumo di colistina su due allevamenti suinicoli come da nota protocollo 6563/A1409A del 14/03/2017 avente per oggetto “integrazione Parisa 2017 monitoraggio utilizzo colistina (Polimixina E) in allevamenti suinicoli e nota Ministeriale DGSAF 0018992-P-05/08/2016.

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Sono stati effettuati, come previsto dal piano nazionale, prelievi di carni di pollo e di tacchino sia in fase di macellazione che di commercializzazione. I campioni effettuati sono stati 4 in fase di vendita al dettaglio; è stato effettuato un solo campione di contenuto cecale di pollo al macello rispetto ai due programmati, per la chiusura nel mese di ottobre dello stabilimento di macellazione .

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

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

La realizzazione dei controlli è stata mirata ad uniformare l'esecuzione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati, tenendo in considerazione i contenuti del Piano nazionale benessere animale (PNBA) e dei piani regionali, senza dimenticare l'obiettivo di coordinare al meglio l'attività degli enti che, a vario titolo, sono coinvolti nei controlli sul benessere animale. Tali controlli si integrano con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende		
Tipo attività presenti	N° programmati	N° effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi	57	75
Allevamenti ovicaprini > 50 capi	7	14
Allevamenti suini > 40 capi	14	20
Allevamenti avicoli	9	10
Altri allevamenti	2	2

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

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

È stato effettuato in data 09/11/2018 un corso di formazione per il rinnovo delle idoneità scadute e per il rilascio delle nuove idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento (CE) 1/2005 cui hanno partecipato 70 trasportatori anche di altre ASL.

Verifiche benessere animale alla macellazione

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

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

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

Percorso formativo addetti alla macellazione neo assunti e rilascio certificato

Nel corso dell'anno i nuovi operatori addetti alla macellazione sono stati indirizzati e frequentare il corso FAD disponibile sul sito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna o al corso residenziale che si è tenuto nel mese di novembre presso l'ASL CN1. Il "responsabile scientifico" ha effettuato la formazione sul campo con il conseguente rilascio dei certificati di idoneità (n° 9 certificati rilasciati nel 2018).

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

Controlli Centri imballaggi uova

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

Controlli sul latte alla stalla

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

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

Latte alla stalla		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Ispezioni nelle aziende produzione latte	71	75
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	440	448
Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo	17	17

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

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

Per la realizzazione dei controlli si è tenuto conto degli altri piani di intervento con una serie di sopralluoghi, (ispezioni mirate o su sospetto, audit) e di campionamenti volti alla ricerca di additivi non consentiti o impiegati in modo non corretto, di inquinanti ambientali e di microrganismi. Nell'ambito delle verifiche ispettive presso aziende agricole che detengono animali è stato valutato anche il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico (ad es. separazione dai mangimi).

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	50	54
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stocicatori e trasportatori)	55	23
Campionamenti PNAA	118	134
Ispezioni in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	27	9
Audit in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	3	0

Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

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

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Stazione di monta	15	5
Gruppi raccolta embrioni autorizzati	2	3
Recapiti	1	0
Allevamenti suini con inseminazione artificiale interna	12	4
Allevamenti	20	21

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

Al fine di ottemperare al D. Lgs n. 26 del 04/03/2014, che stabilisce che il personale che opera presso gli stabilimenti utilizzatori di animali da esperimento disponga di un livello di formazione scientifica adeguato al proprio ruolo, nel 2018 il Servizio Veterinario Area C ha organizzato un corso per il personale che opera nelle strutture utilizzatrici di animali da esperimento dal titolo "Animali da esperimento: i requisiti del DLgs n. 26 del 04/03/2014"

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

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Stabulari di animali utilizzati a fini sperimentali	1	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 è stato programmato un numero significativo di verifiche in allevamento utilizzando la tecnica dell'audit (ai sensi del Reg. CE 854/2004).

Gli ambiti di approfondimento interdisciplinare delle verifiche riguardavano:

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

Le carenze di personale non hanno consentito il completamento delle attività programmate in allevamento, purtroppo i controlli eseguiti congiuntamente tra personale delle S.C. Servizio Veterinario Area A ed Area C sono stati 10 sui 14 programmati

Altre attività di controllo ufficiale				
	N° attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	N° controlli effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi	382	3	11	8
Allevamenti suini > 40 capi	34	5	2	1
Allevamenti avicunicoli (*) > 250 capi	28	10	1	1

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

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

OSSERVAZIONI E CRITICITÀ – PRODUZIONE PRIMARIA

Servizio Veterinario Area A

I Medici Veterinari andati in quiescenza non sono stati sostituiti per cui, considerata l'età media di circa 60 anni del personale medico veterinario, non tutte le attività previste dal PRISA sono state effettuate completamente.

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

Si sono verificate criticità nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici, secondo le tempistiche codificate
- vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione di check list, vigilanze straordinarie
- mantenimento degli orari di sportello attualmente garantiti anche con la collaborazione di Medici Veterinari
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc..)
- audit in allevamento

TRASFORMAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza SVET

La programmazione dei controlli per gli impianti RICONOSCIUTI, come per gli anni precedenti, è stata effettuata sulla base della classificazione del rischio. I dati relativi ai controlli effettuati sono stati inseriti

Si è cercato, per quanto possibile, di rispettare le frequenze minime di ispezione e di audit previste dal PRISA, e dall'Accordo stato Regioni 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04" e di effettuare le ispezioni ed audit indicati nella "Scheda stabilimento" di Vetalimentari. Ove non è stato possibile raggiungere il numero delle attività indicate nel documento di programmazione PAISA 2018 e che rispecchiava quanto indicato dalle schede di "Programmazione e Rendicontazione PAISA 2018" del Sistema Informativo Regionale, si è cercato in ogni caso di effettuare i controlli previsti dalla "Scheda stabilimento, come sopra indicato. La rendicontazione delle attività svolte è rilevabile dal Sistema Informativo Regionale - Vetalimentari.

Vengono inserite nel presente documento le sottostanti tabelle relative alle Ispezioni (dati rilevati al 31/12/18) - (Tab. II) ed agli Audit (dati rilevati al 31/12/18) - (Tab. III) effettuati sugli impianti riconosciuti. I dati riportati nelle suddette tabelle, seppur sovrapponibili ai dati rilevati dal Sistema Informativo Regionale - Vetalimentari, sono puramente indicativi e inserite nel documento di Rendicontazione PAISA 2018 per mettere in evidenza, mediante pubblicazione sul sito aziendale, il numero di attività presenti sul territorio e sottoposte a controllo ed il numero di controlli svolti

Sia per gli stabilimenti che afferiscono al Servizio Veterinario Area B che per quelli che afferiscono al Servizio Veterinario Area C si è cercato di privilegiare i controlli sulle attività classificate a medio e alto rischio dove è stata garantita almeno una ispezione o un audit, in particolare

Per l'Area B:

- solo due stabilimenti a medio rischio sono stati sottoposti ad un solo controllo (* Tab. II - Ispezioni);
- i macelli a basso rischio con macellazione effettiva molto ridotta sono stati controllati all'87%, per carenza di tempo a disposizione del personale e sovrapposizione di compiti (macellazioni effettuate nella giornata del lunedì) (**Tab. II - Ispezioni)
- non è stato possibile effettuare tutti gli audit programmati ma si è cercato di rispettare quanto indicato nella "Scheda stabilimento" di Vetalimentari. (* Tabella III - Audit)
- il numero di ispezioni effettuate presso gli impianti di macellazione a basso rischio, ricavabile dalle tabelle di "Programmazione e rendicontazione PAISA " di Vetalimentari risulta leggermente superiore alla % programmata; quanto sopra è stato determinato dal fatto che la carenza di personale non ha permesso di poter effettuare ispezioni congiunte complete di tutte le verifiche previste. I controlli aggiuntivi (benessere animale al trasporto e alla macellazione, anagrafi), effettuati in tempi diversi da personale veterinario fatto turnare anche su sedi non di competenza, per soddisfare alla normativa sull'anticorruzione,) ha fatto sì che le registrazioni venissero effettuate con modalità non corrette(***Tab. II - Ispezioni)

Per l'Area C non è stato possibile completare né il piano di ispezioni né quello degli audit nei caseifici riconosciuti [Sono esclusi da queste tabelle gli stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"(CE) 882/04 e 854/04"]

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

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

Ispezioni (dati rilevati al 31/12/18)									Tab. II
Livello di rischio	Alto			Medio			Basso		
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	programControlli	effettuatiControlli	Imprese attive	Contro program	effettuatiControlli	Imprese attive	programControlli	Controlli effettuati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0		0	0		5	2	2
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	0	0	0	4	8	4 imprese 6* controlli	23	23	20** imprese controllate 30*** controlli
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0		0	0		1	1	1
A4_0301 Macello carni di pollame e lagomorfi -SH	0	0		0	0		1 sospesa a metà anno	2	2
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0		0	0		1	1	1
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0		0	0		1	1	1
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP * * chiuso ad inizio anno	1**	/	/	5	10	10	9	9	13
A4_0903 Impianto di trasformazione- prodotti della pesca -PP	0	0		0	0		1	1	1
A4_1003 Trattamento termico – latte e prodotti a base di latte -PP	0	0	0	0	0	0	2	2	2
A4_1004 Stabilimento di trasformazione – PP (***)esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio")	0	0	0	3***	6	7	56***	56	44
A4_1005Stagionatura-PP	0	0	0	0	0	0	7	4	4
A4_1101Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0		1	1	1	3	1	1

Audit (dati rilevati al 31/12/18)							Tab. III		
Livello di rischio	Alto			Medio			Basso		
	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)									
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW	0	0		0	0		5	2	1
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	0	0		4	2	2	23	8	6*
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0		0	0		1	1	0*
A4_0301 Macello carni di pollame e lagomorfi -SH (cessata attività a metà anno)	0	0		0	0		1 attività sospesa a metà anno	1	0*
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0		0	0		1	1	1
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0		0	0		1	1	1
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP * * chiuso ad inizio anno	1**	/	/	5	3	2	9	3	4
A4_0903 Impianto di trasformazione- prodotti della pesca -PP	0	0		0	0		1	1	1
A4_1003 Trattamento termico - latte e prodotti a base di latte -PP	0	0	0	0	0	0	2	1	1
A4_1004 Stabilimento di trasformazione - PP (**esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio")	0	0	0	3***	2	2	56***	19	9
A4_1005 Stagionatura-PP	0	0	0	0	0	0	7	3	1
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0		1	2	0*	3	19	0*

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

In attesa di definizione da parte della Regione Piemonte di frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, idonee, considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio, i controlli, così come previsti dalla nota prot. 14611/A14060 del 24/07/2015, sono stati ridotti.

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino	5	2
Campionamento di formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione	5	2

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 anatomico-patologici. Causa le criticità su esposte, si è cercato, per quanto possibile, di rispettare i controlli stabiliti dalle "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale" di cui al Regolamento CE 853/2004, recepito con DGR n. 24-5708 del 23/04/2013 e dalle "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti"(Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016) recepite con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

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

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

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

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Sono continuati, in capo all'attività di ispezione delle carni suine, i campionamenti per la ricerca di Salmonella sulle carcasse da parte dell'AC come indicato nella nota ministeriale prot. n. 31817-P del 05/8/2014 e nelle note regionali prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014, prot. n. 23736/BD 2017 del 20/11/2014, prot. n. 5723/A14060 del 17/3/2015 e sono stati effettuati i previsti controlli sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA (la rendicontazione è stata inviata, come richiesto, nei tempi e modi previsti dalla regione).

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

Competenza SIAN

Acque minerali e di sorgente

Il PRISA 2018 riporta per questa tipologia di attività una tabella di frequenze di controllo riferita agli stabilimenti REGISTRATI, mentre gli stabilimenti di imbottigliamento di acque minerali e di sorgente sono soggetti a RICONOSCIMENTO REGIONALE e la tabella di riferimento dell'accordo Stato Regioni n. 212 del 2016 è la seguente:

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

Nell'ASL TO4 è presente uno stabilimento di imbottigliamento, la cui valutazione del rischio è già stata fatta nel 2018 (rischio basso). E' stato effettuato nel 2018 un sopralluogo supplementare allo stabilimento di

acque minerali in quanto sono state apportate modifiche strutturali allo stesso rilevandone comunque la conformità alla normativa vigente in materia di acque minerali; alcuni locali sono stati utilizzati alla produzione di birra (notifica ai sensi art.6 Reg. CE n.852/04).

Additivi, aromi, enzimi

Nell'anno 2018 sono intercorse alcune modifiche relativamente alle attività riconosciute per la produzione e/o deposito all'ingrosso di additivi e/o aromi. Più precisamente sono presenti: sei stabilimenti riconosciuti per additivi, uno per aromi e nessuno per enzimi. Nell'anno corrente sono stati sottoposti a controllo ufficiale n. 4 attività riconosciute per additivi e n. 1 attività riconosciuta per aromi. Detti controlli scaturiscono in parte dalla programmazione derivante dalla valutazione del rischio e in parte a necessità dovute a notifiche per modifiche intervenute nel corso dell'anno; in tali occasioni gli stabilimenti sono stati comunque sottoposti a controllo ufficiale completo.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

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

Alimenti particolari e integratori alimentari

Nell'ASL TO4 nell'anno 2018 risultavano in attività cinque stabilimenti riconosciuti ex Regolamento (CE) 852/2004 per attività di produzione di integratori alimentari. Si è provveduto ad effettuare il controllo ufficiale su tre stabilimenti. Detti controlli scaturiscono in parte dalla programmazione derivante dalla valutazione del rischio e in parte a necessità dovute a situazioni contingibili intervenute nel corso dell'anno; in tali occasioni gli stabilimenti sono stati comunque sottoposti a controllo ufficiale completo.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE

Produzione primaria – Trasformazione Somministrazione e Commercializzazione

Come già detto in precedenza, anche per il 2018, l'applicazione dei nuovi LEA ha fatto sì che aumentassero in modo significativo le frequenze di controllo di molte tipologie di attività e il numero totale di controlli previsti. La programmazione condotta dal Gruppo PAISA nell'ottica della massima integrazione possibile tra servizi ha indicato, per alcune categorie (Ristorazione pubblica, ristorazione collettiva) delle percentuali di controllo realisticamente raggiungibili. Tali percentuali, indicate nella programmazione, sono state raggiunte grazie anche alle attività congiunte e vicarianti svolte tra i vari servizi. Il numero di controlli programmati ha subito le dovute variazioni sulla base delle nuove aperture e chiusure di attività e sulla base della variazione della classificazione del rischio. Proprio per le molteplici nuove aperture di attività non è stato possibile raggiungere la percentuale di quanto programmato solo per una singola voce: A3_0604 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande. E' stata comunque priorità di ogni singolo servizio raggiungere quanto indicato (a fine anno) nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale, in ogni caso, ove non possibile, specialmente per le attività con pochi numeri, si è cercato di rispettare, come per gli stabilimenti registrati, quanto previsto dalla "Scheda stabilimento" dei Sistemi Informativi regionali. Ai fini della rendicontazione regionale fanno fede i numeri inseriti sui sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e Vetalimenti).

Le tabelle di seguito riportate, relative a: Produzione Primaria, Trasformazione, Somministrazione e Commercializzazione, sono puramente indicative e inserite sul documento di Rendicontazione PAISA 2018, per mettere in evidenza, mediante pubblicazione sul sito aziendale, del numero di attività svolte e della percentuale di attività sottoposte a controllo. In ogni caso queste sono sovrapponibili ai numeri ricavabili dai sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e Vetalimenti) utili ai fini della rendicontazione regionale.

Produzione primaria

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.18

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.18	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.18	Controlli programmati da PAISA 2018		Controlli effettuati nel 2018	
			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_01 PRODUZIONE PRIMARIA						
A3_0104 - Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	8	8	**	**	10	100
A3_0105 - Raccolta vegetali spontanei	1	1	1	100	1	100
A3_0106 A3_0107 - Coltivazioni permanenti e non ad uso alimentare umano	168 + 11	NQ	5***	***	6 SIAN ****	NQ

**esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"

***Per quanto concerne le coltivazioni ad uso alimentare umano, sono state controllate, come da indirizzo operativo 2018 regionale, 5 ditte congiuntamente a SPRESAL anche per la verifica del corretto uso dei prodotti fitosanitari.

**** dal sistema informativo risultano ulteriori 5 aziende agricole controllate in quanto n. 4 di dette verifiche sono state effettuate su aree mercatali su cui le stesse svolgono anche attività di vendita ambulante dei loro prodotti agricoli ed una è stata effettuata congiuntamente al competente Comando Carabinieri a seguito di loro richiesta.

Trasformazione

Si è raggiunta, come da programmazione PAISA, la % di controlli indicate dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04" ed è stato raggiunto il numero di controlli previsto dalle schede di "Programmazione e Rendicontazione PAISA 2018" del Sistema Informativo Regionale.

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.18

Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.18	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.18	Controlli programmati da PAISA 2018		Controlli effettuati nel 2018	
			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_02 VEGETALI prod. Trasf. Confe						
A3_0201 - Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	19	8	8	100	8	100
A3_0203 - Produzione di olii e grassi vegetali	2	2	2	100	2	100
A3_0204 - Produzione di bevande alcoliche	73	17	17	100	18	100
A3_0205 - Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	18	5	5	100	5	100
A3_0207 - Lavorazione del caffè"	8	3	3	100	3	100
A3_0208 - Lavorazione del tè" ed altri vegetali per infusi	1	1	1	100	1	100
A3_03 PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI			N°	%	N°	%

PRONTI			controlli	controlli	controlli	controlli
A3_0301 Produzione di pasta secca e/o fresca	17	6	6	100	6	100
A3_0302 Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticci - freschi e secchi	545	169	163	100	179	100
A3_0303 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	134	40	40	100	41	100
A3_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc	12	3	3	100	3	100
A3_0305 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	158	42	44	100	43	100
A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_0502 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	1	1	1	100	1	100
A3_0503 Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	220	73	74	100	75	100
A3_0504 Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno	3	2	2	100	3	100
A3_0505 Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non prod primaria	101	21	15	100	33****	Superiore al 100 ****
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) M. R.	7**	4**	4**	100	4	100
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) B. R.	34**	12**	12**	100	12	100

**esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"

****nel corso del 2018 al fine di garantire la prosecuzione ed il mantenimento dell'allineamento e dell'adeguamento delle anagrafiche regionali è stato attribuito il codice A3_0505 (Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non prod primaria) alle attività precedentemente classificate come produttori primari; quanto sopra ha comportato un disallineamento tra i controlli programmati ed i controlli effettuati.

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.18

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.18	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.18	Controlli programmati da PAISA 2018		Controlli effettuati nel 2018	
			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_06 - Ristorazione e commercio						
A3_0601 Ristorazione collettiva	705	273	190	66**	195	66
A3_0602 Ristorazione pubblica	2574 att	931	564	60	578	60
A3_0603 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	270	66	63	100	69	100
A3_0604 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1409	289	278	100	277 stabil 287 contr	vicina al 100 ****
A3_0605 Commercio ambulante	364	73	73	100	81	100
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento A3_0606	1	1	1	1	1	100
A3_0608 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	2 att	1	1	100	1	100
A3_0609 Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	71 att	15	15	100	15	100

**è stata effettuata la vigilanza sul 100% delle attività con preparazione e cottura in loco (pari a 158 controlli) e il 27% delle attività di sola somministrazione (pari a 36 controlli)

Il SIAN relativamente alle attività di ristorazione (pubblica e collettiva), con la collaborazione dello Svet B, ha rispettato le percentuali di verifiche programmate secondo quanto indicato nel PAISA 2018 (secondo me dalla tabella bisogna togliere le percentuali PRISA e lasciare solo quelle PAISA)

****Il lieve scostamento rispetto alla percentuale prevista è stato determinato dal notevole incremento di nuove attività, inoltre va sottolineato che i controlli presso le nuove attività venivano eseguiti di norma da personale dirigente che, come più volte sopra riportato, è notevolmente diminuito.

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	IL CONTROLLO è stato ' EFFETTUATO SUL 20% delle aree mercatali per un totale di 4 controlli, come da programmazione

TEMI TRASVERSALI

Controlli sull'etichettatura

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

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

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

Si è provveduto a dare opportune istruzioni alle segreterie dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione che si occupano di sicurezza alimentare e che sono impegnate nella registrazione delle imprese alimentari di cui all'art. 6 del REG CE 852/04; a tal proposito le notifiche di NUOVE ATTIVITA', MODIFICHE, SUBINGRESSI O CESSATE ATTIVITA' delle imprese alimentari che contengono i dati essenziali come da normativa nazionale devono essere registrate e assegnate dalla segreteria al TPALL coordinatore affinché vengano inserite nella programmazione del controllo ufficiale; in caso di mancanza dei dati essenziali, la pratica va assegnata al dirigente che adotterà gli opportuni provvedimenti al fine di consentirne la registrazione. In caso di mancanza del pagamento dei diritti sanitari, il sollecito all'OSA verrà fatto dalla segreteria tramite il modulo già predisposto. Relativamente alla modulistica allegata alla DD n.673 del 30/10/17, qualora non pervenisse ai suddetti Servizi, la regolarizzazione della notifica avverrà in corso di vigilanza ufficiale.

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

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

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

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

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

Nell'ASLTO4 sono pervenute 47 comunicazioni ai sensi dell'art. 6 del D. Lgs. 29/2017 relative agli stabilimenti che eseguono attività riguardanti materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (produzione, trasformazione, deposito all'ingrosso e commercializzazione all'ingrosso). Come da indicazione PRISA era programmato per il 2018 il controllo del 25% degli stabilimenti censiti (n. 10 ispezioni e n. 2 audit); tuttavia, per un mero errore di conteggio, è stato effettuato un sopralluogo in meno presso i depositi all'ingrosso (n. 9 ispezioni e n. 2 audit).

Fitosanitari SIAN

Controllo della commercializzazione: è stata rispettata la percentuale di controllo indicata dal PRISA (35%), pari a 30 controlli per il 2018.

Sono stati effettuati campionamenti di n. 2 formulati come previsto dal PRISA 2018.

In occasione dei controlli alla commercializzazione, si è provveduto, nell'ambito del controllo di verifica delle etichette dei formulati, di rispettare il più possibile le indicazioni riportate nella nota Regionale, trasmessa

nel corso del 2018 (contenente istruzioni operative trasmesse dal Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 32551 del 08.08.2018) al fine di cercare di rispettare il numero dei controlli indicato nel PRISA 2018. Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari: nel corso del 2018 sono stati svolti n. 5 controlli congiunti SIAN/ SpreSAL secondo le ultime indicazioni regionali.

OGM SIAN

Sono stati effettuati i campionamenti previsti dal piano di controllo regionale; si segnala che alcune matrici assegnate non sono state reperite nel territorio dell'ASL TO4, pertanto, come da indicazioni regionali, sono state sostituite con altre mantenendo il rapporto tra produzione e commercializzazione.

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

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

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

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

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

Analogamente allo scorso anno, una particolare attenzione è stata riservata ai molti impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

Impianti registrati/riconosciuti Reg 1069/2009					
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati	N° audit effettuati
Alto					
Medio					
Basso	14	17	10	5	2

CAMPIONAMENTI

I campioni sono stati effettuati dai vari servizi secondo le suddivisioni stabilite in fase di programmazione e secondo le proprie competenze, fatte salve eventuali attività vicarianti Svet/SIAN.

OSSERVAZIONI E CRITICITA'

Come già per il 2017, anche per l'anno 2018 si è verificato un aumento del numero di campioni da effettuare. I campionamenti programmati dal PRISA si sono così sommati ad altri campionamenti previsti da altri piani nazionali. Il rispetto ed il completamento di tutti i piani di campionamento ha comportato ulteriori difficoltà nell'effettuazione delle altre attività previste dal PRISA.

E' stata data priorità al rispetto del numero e tipologie di campioni indicati nel PRISA e dai piani nazionali e regionali. Lo svolgimento dei campionamenti ha tenuto conto delle integrazioni disposte a livello regionale.

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

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

RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

Come da Deliberazione del Direttore Generale ASL TO4 n. 376 del 21.3.18 e 361 del 14.3.18, a modifica della DD n. 751 del 19/11/2015, il responsabile del gruppo di progetto PAISA è anche coordinatore del Piano Locale dalla Prevenzione e referente del Programma 9 - Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

A livello aziendale è stata favorita e soddisfatta l'integrazione tra il gruppo del Piano Locale della Prevenzione ed il Gruppo del Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

In linea di massima, nel 2018 sono state svolte le attività programmate previste dal PRISA e dal PRP, che sono state integrate con altre attività di iniziativa locale in linea con gli obiettivi del PNP e PRP e attività correlate al progetto regionale ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci con notevole impegno sia dal punto di vista organizzativo che esecutivo del personale dell'Area Nutrizione.

OSSERVAZIONI E CRITICITA'

Per l'Area funzionale Nutrizione si sottolinea la diminuzione sostanziale del personale con la messa in quiescenza del responsabile della S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, a partire da marzo 2018, e con l'assenza per maternità di una dietista dal febbraio 2018.

Da luglio 2018 il ruolo di responsabile di S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale è stato assegnato ad un Dirigente medico prima già in carico, per compiti istituzionali al SIAN, pertanto l'attività programmata è stata garantita.

Per quanto riguarda il progetto celiachia, è stata assegnata, tramite avviso pubblico, una borsa di studio per Dietista per portare avanti e concludere entro il 2018 tutte le azioni di competenza della S.S. quali: sportello informativo, vigilanza in strutture della ristorazione pubblica collettiva ed assistenziale per soggetti affetti da celiachia, organizzazione di corsi di formazione, censimento, etc. L'incarico si è concluso il 31 dicembre 2018 con l'espletamento di tutte le attività assegnate.

Riduzione consumo di sale

Nel 2018 sono proseguite azioni in continuità con il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" che ha coinvolto i panificatori nell'impegno a produrre pane con minor contenuto di sale. Sono continuate pertanto le azioni di comunicazione per la diffusione e l'ampliamento dell'iniziativa, in tutte le occasioni possibili ed anche in correlazione con altri progetti rivolti alle scuole ed alla collettività.

La riduzione del consumo di sale nell'alimentazione in genere è stata promossa anche utilizzando i materiali divulgativi prodotti dal WASH (World Action on Salt & Health) e dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). E' stato dato l'appoggio per la stesura finale di una tesi di laurea, già iniziata nel 2017, di una candidata per la Laurea Specialistica in Alimentazione e Nutrizione Umana che ha come titolo "Il monitoraggio della ASL TO 4 del consumo di sale in pazienti a rischio". Non sono stati svolti incontri con i panificatori in quanto non richiesti dalle associazioni Panificatori ma è stata svolta una azione capillare sugli operatori del settore per aumentare le adesioni ai progetti (8 nuove adesioni nel corso del 2018).

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

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

Nel 2018 mediante nota a firma del responsabile di S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, sono state impartite disposizioni affinché sia messo a disposizione sale iodato in tutte le mense aziendali dell'ASLTO4.

Aumento consumo di frutta

E' continuato nel 2018 l'impegno a tutti i livelli, su questo obiettivo che è una costante dell'attività del S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute, e ogni altra iniziativa locale.

I contenuti del progetto regionale "obiettivo spuntino" sono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute, al fine di promuovere il consumo di spuntini salutari ed in particolare a base di frutta. A partire dall'anno scolastico 2015-16, è stata avviata dal SIAN una specifica attività denominata "Spuntini e altri spunti", per la prima volta offerta a tutte le scuole attraverso il catalogo dei progetti di promozione della salute dell'ASL. Nel 2018 l'attività è stata riproposta ed ha nuovamente avuto molte adesioni. Nel 2018 sono stati completati, come programmato, gli incontri con genitori ed insegnanti in tutte le scuole che hanno aderito e sostenuto iniziative di cambiamento a favore del consumo di frutta e verdura. La promozione del consumo di frutta è intercorsa anche attraverso la collaborazione in altri progetti interdisciplinari rivolti alle scuole quali "Alternanza scuola-lavoro", ed e ai progetti rivolti alla fascia 0-6 quali "Altrotempo 0-6" e "Chivasso città dei bambini".

Sorveglianza nutrizionale

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

Nel corso del 2018 è stata effettuata la sorveglianza HBSC su ragazzi di 11, 13 e 15 anni, come da programmazione nazionale. Le classi ove svolgere i controlli sono state selezionate dall'ufficio scolastico regionale. Durante i sopralluoghi nutrizionali sono state verificate le modalità di porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica ed è stato proposto ai Comuni di inserire nei capitolati la richiesta di procedure adeguate.

Sono disponibili i dati della sorveglianza OKkio alla salute elaborati dall'ISS. È stato redatto il report locale con i dati relativi alla ASL TO 4. Le criticità emergenti sono state divulgate presso i medici di medicina generale ed i pediatri di libera scelta con la partecipazione, ove è stato possibile, alle loro riunioni di Equipe affinché possano essere anche loro attori della prevenzione nutrizionale invogliando i loro assistiti alla assunzione di corretti stili di vita.

I dati relativi all'alimentazione ed attività fisica hanno continuato ad essere utilizzati dal SIAN e dalla S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale in tutte le occasioni possibili con riferimento anche ad interventi presso il centro di Formazione richiesti per il Corso di Laurea in Infermieristica per favorire la conoscenza della realtà locale per i futuri operatori della sanità.

Educazione sanitaria

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

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono state, come per gli anni precedenti, fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute) ed facenti parte del Piano Locale della Prevenzione. In particolare, per il 2018 si citano le attività svolte:

- "Amici del cortile", svolto in collaborazione con la UISP, rivolto alle scuole primarie, che si è concretizzato nell'organizzare per tutto l'anno scolastico un'attività extrascolastica di gioco di movimento, libero e stimolato, con la partecipazione di istruttori appositamente formati, promuovendo contestualmente la riscoperta di cibi semplici e sani
- "Laboratorio scuole che promuovono salute" 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, ove pertinente, la S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, è intervenuta per sottolineare il possibile utilizzo dei dati delle sorveglianze nei profili di salute, ed il possibile inserimento delle attività a sostegno di una sana alimentazione, già esistenti o in progetto, nei profili e nelle policy di salute

La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale ha partecipato inoltre ai progetti "Chivasso Città dei Bambini" (CCDB) e "Altrotempo 0-6" (progetti sostenuti dalla Compagnia di San Paolo attivati in 4 Comuni della cintura di Torino), rivolti alla fascia di età 0-6 anni, nell'ambito dei quali sono state realizzate attività specifiche sull'alimentazione.

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

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

L'inserimento delle attività di promozione della salute della S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale nella banca dati regionale PROSA è stato attuato per i progetti e le azioni di cui è responsabile la Promozione della Salute.

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

Grazie alla disponibilità data alla ASL TO da parte del personale dietistico in occasione della sorveglianza OKKIO del 2016 a collaborare al caricamento delle etichette dei prodotti più consumati dai bambini è stata aggiornata la Banca Dati Regione Piemonte. La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 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; specialmente e marcatamente in occasione degli interventi relativi al "Progetto Spuntini", inserito nel catalogo della offerta formativa aziendale rivolto alle scuole che ne hanno fatto richiesta.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Verifica menù

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

Come già detto, per il 2018 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione è stata data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Per perseguire questo obiettivo si è lavorato molto in occasione dei pareri sui capitolati scolastici e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

Anche per l'anno scolastico 2017-2018 è stato richiesto ai Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. In occasione della partecipazione alle Commissioni mensa il responsabile medico per la nutrizione ed personale dietistico hanno sempre cercato di sottolineare l'importanza di fornire menu variati e, per quanto possibile, equilibrati, anche in caso di richieste dettate da motivi etico-religiosi, ed è stato offerto supporto per la gestione di richieste di diete vegane in accordo con la recente Circolare del Ministero della Salute. I menu speciali sono stati valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Per le certificazioni, si è continuato a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali ai Comuni e scuole private ed ai MMG/PLS.

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

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

Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica: la vigilanza nutrizionale è stata attuata compilando, per quanto possibile, la scheda prevista (allegato 21). In casi particolari (esposti, sopralluoghi congiunti), la scheda potrebbe infatti non essere stata compilata completamente, ma in ogni caso la compilazione completa è stata garantita su 21 (una in più rispetto al programmato) strutture. Le check-list regionali compilate durante le vigilanze nutrizionali, relative alla ristorazione pubblica ed assistenziale, sono state caricate, come da prassi nel sistema informativo, Sian Piemonte, rispettando le tempistiche indicate dal PRISA.

Al caricamento della check-list è seguita di norma una lettera indirizzata all'OSA relativa ed eventuali prescrizioni di ordine nutrizionale finalizzate al miglioramento del servizio e della qualità resi dall'OSA.

Residenze per anziani: è stata attuata la vigilanza nutrizionale su 16 (una in più rispetto al programmato) strutture utilizzando le schede indicate e continuando a porre attenzione al monitoraggio dello stato nutrizionale, per quanto possibile in collaborazione con la Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Per il 2018, non ostante un unico dietista presente nel servizio ed in considerazione delle continue richieste delle prestazioni, si è continuata l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale presso l'ambulatorio di Settimo Torinese, che si relaziona in particolare con i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la Medicina Sportiva ed il Centro per i Disturbi del Comportamento Alimentare.

Progetti celiachia

L'ASL TO4 ha partecipato al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2018 (Deliberazione n 238 del 01/03/2018). Nell'ambito della suddetta deliberazione sono state dettagliatamente prescritte tutte le azioni programmate trasversali della S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale SIAN e del Servizio Veterinario Area B per l'anno in corso con interventi di formazione/vigilanza rivolti ad operatori della ristorazione pubblica e collettiva nonché alcune scuole alberghiere del territorio della ASL TO4.

Per quanto riguarda la Nutrizione è stata assegnata, tramite avviso pubblico, una borsa di studio per Dietista per portare avanti e concludere entro il 2018 tutte le azioni previste di competenza: sportello informativo, vigilanza in strutture della ristorazione pubblica collettiva ed assistenziale per soggetti affetti da celiachia, organizzazione di corsi di formazione, censimento, etc. L'incarico si è concluso il 31 dicembre 2018 con l'espletamento di tutte le attività assegnate.