

RENDICONTAZIONE PAISA ASL TO4

ANNO 2016

PREMESSA

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

PARTE GENERALE

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

SIAN

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 dal 1 settembre 2016 le due S.C. SIAN sono state unificate in un'unica struttura, su tre sedi (Ivrea, Settimo T.se, Ciriè).

All'interno del SIAN fino al 31/12/2016 erano presenti una Struttura Semplice territoriale (S.S. SIAN Ciriè) e una Struttura Semplice "trasversale" (S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale). Dal 1/1/2017 ci sono invece due strutture trasversali (S.S. Sicurezza Alimentare e SS Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale)

Dotazioni uffici

Nel corso del 2016 presso la sede di Settimo c'è stata una redistribuzione di spazi/locali, a seguito di esigenze manifestate dal SISP; la nuova situazione risulta più funzionale per il SIAN. Attualmente gli uffici a disposizione risultano sufficienti per la sede di Settimo e sufficienti per la sede di Ciriè (anche a fronte di un decremento del personale); insufficienti per la sede di Ivrea (in quanto ci sono pochi uffici molto grandi, in cui trovano posto necessariamente parecchi operatori).

Attrezzature

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

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

AREA A

Articolazione territoriale e sedi:

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

All'interno della S.C. vi sono due Strutture Semplici, una territoriale, che dal 1 Gennaio 2017 ha competenza su tutto il territorio dell'ASL TO4, ed una "trasversale" relativa all'Anagrafe Zootecnica che a partire dal 1 Gennaio 2017 viene definitivamente soppressa.

Dotazioni uffici:

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

Attrezzature:

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

Le attrezzature informatiche, la dotazione della strumentazione per l'attività sanitaria e per la vigilanza sono sufficienti, anche se i sistemi operativi sono ormai obsoleti

AREA B

Articolazione territoriale e sedi:

È presente una S.C. su quattro sedi: Ciriè, Ivrea, Settimo T.se, 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.

Dotazioni uffici:

Attualmente gli uffici a disposizione risultano appena sufficienti; sono state palesi tutto l'anno e perdurano le gravi carenze del personale amministrativo già riportate nella rendicontazione PAISA dello scorso anno, aggravate dal fatto che nella sede di Ivrea, si è persa una unità perché trasferita ad altro incarico per problemi di salute, inoltre il pensionamento, nel corso del 2016, di una amministrativa della S.C. Servizio Veterinario Area A, costringe l'unica amministrativa di questa S.C., a sostituire in alcune mansioni la collega, aggravando la situazione, già critica, della Segreteria della S.C. Servizio Veterinario Area B.

Attrezzature:

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

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti. Nel corso del 2016 sono stati acquistati n° 9 tablet e n° 2 pc portatili, tuttavia una situazione carente si riscontra ancora negli impianti di macellazione per la presenza di strumenti informatici datati e obsoleti, che non permettono un corretto accesso alle Banche Dati, viste anche le variazioni dei sistemi operativi avvenute negli ultimi anni e che, nonostante la richiesta effettuata alla S.C. Sistemi Informatici nell'anno 2015 e sollecitata nel 2016, a tutt'oggi non sono ancora stati dati in dotazione.

AREA C

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

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

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

**Personale in organico 2016
(Country profile, profili professionali, compiti assegnati,
variazioni dal 01/01/2016)**

**S.C. SIAN
situazione al 31/12/2016**

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione –
Direttori	1 Direttore; fino al 29/2/2016 Responsabile Direzione Integrata Prevenzione e attualmente Coordinatore aziendale del PLP	1	0	0,7

Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente medico - Responsabile S.S. SIAN Ciriè (e Coordinatore referenti MTA) 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 2 Dirigenti medici Sede Settimo 2 Dirigenti medici Sede Ivrea	7	0	5,7
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Settimo (e micologo) 2 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea al 50% (Per il restante 50% Coordinatore del Personale del Comparto del Dip Prevenzione e collabora con SISP) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo (alimenti e acque) e micologo e uno micologo), un tecnico assente per aspettativa facoltativa maternità per 4 mesi	9,5	0	9
Dietisti	2 dietisti	2	0	0
Amministrativi	2 assistenti amministrativi Sede Settimo 2 assistenti amministrativi Sede Ivrea	4	0	3,5*

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

S.C. Servizio Veterinario Area A situazione al 31/12/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
Direttori	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Servizio veterinario Area A Chivasso 1 Dirigente veterinario Responsabile S.S. Anagrafe Veterinaria 9 Dirigenti veterinari Sede Cuornè 6 Dirigenti veterinari Sede Settimo (1 part time al 60%) 11 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo/Ciriè (1 part time al 30%), che a inizio 2017 si riducono a 10 per pensionamento di 1 unità	29	5 (77 ore settimanali)	19
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C, e con part time al 70%)	3	0	0,8

Amministrativi/Commissari/O.S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 1 Commesso Sede Settimo/Chivasso 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 4 Amministrativi Sede Ivrea/Cuorgnè	15	0	7,5
---	--	----	---	-----

Note:

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

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

Con il personale su esposto, anche per l'anno 2017 saranno necessarie numerose ore di straordinario, non retribuite e recuperabili, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal piano regionale.

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

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

Potrebbe verificarsi qualche criticità nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici, secondo le tempistiche codificate
- vigilanze ordinarie e quelle previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie
- mantenimento degli attuali 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..)
- gli Audit in allevamento

S.C. Servizio Veterinario Area B situazione al 31/12/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
Direttore	Direttore S. C. Area B (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,2 20%
Dirigenti Veterinari	<p>Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento, con Referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4 Referente per l'ASL TO4: filiera commercializzazione, ristorazione collettiva, MTA, gruppo di lavoro Audit su OSA; Responsabilità locali: etichettatura carni bovine, gestione vigilanza, riconoscimenti comunitari, istruttorie NIA, informatizzazione, comunicazione, veterinari convenzionati</p> <p>1 Dirigente con Responsabilità locali: import-export, piani UVAC, sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, miele</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO4: aree mercatali ASL TO4; Responsabilità locali: filiera carni rosse di</p>	13		10,70 100%

	<p>ungulati, lavorazione e trasformazione carni, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, protezione animali al macello</p> <p>Sede Settimo T.se</p> <p>1 Dirigente con funzione di coordinamento Responsabile S.S.D. NIV (al 50%) Referente per l'ASL TO4: filiera carni bianche, uova e ovoprodotti, Audit di sistema; Responsabile scientifico benessere Animale; Responsabilità locali: commercializzazione, istruttorie NIA, Audit sull'OSA, gestione vigilanza, aree mercatali, miele</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO4: sistema di allerta alimentare, informatizzazione, filiera macellazione e sezionamento carni rosse; Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, riconoscimenti comunitari, protezione animali al macello, filiera lavorazione e trasformazione carni</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO4: gestione piani di monitoraggio UVAC, etichettatura carni bovine Responsabilità locali: filiera prodotti della pesca</p> <p>1 Dirigente assegnato all'Area C da gennaio ad agosto; dal 1 settembre rientro in Area B con alcune competenze Area C</p> <p>Sede di Ivrea</p> <p>1 Dirigente con funzione di coordinamento Referente per l'ASL TO4: filiera lavorazione e trasformazione carni, riconoscimenti comunitari, miele Responsabilità locali: commercializzazione, istruttorie NIA, Audit sull'OSA, etichettatura carni bovine, import-export, piano ORAP e TSE, gestione Vigilanza, aree mercatali</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO4: comunicazione, veterinari convenzionati Responsabilità locali: ristorazione collettiva, MTA, piano residui impianti di macellazione</p> <p>1 Dirigente con Responsabilità locali: filiera carni rosse di ungulati; 1 Dirigente in congedo dal 1/12/2014 rientrato in servizio il 1/04/2016 Responsabilità locali: sistemi informatici;</p> <p>1 Dirigente Referente per l'ASL TO4: protezione animali al macello Responsabilità locali: sistema di allerta alimentare, filiera carni bianche, uova, ovoprodotti;</p> <p>1 Dirigente, assegnato all'Area B al 20% e Referente per l'ASL TO4: filiera prodotti della pesca</p>			
Veterinari Convenzion	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Settimo	0	8 (per un	3,4 100%

ati	2 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 8 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea		totale di n. 128 ore/settimana)	
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 1 assistente amministrativo sede Ivrea trasferito ad altra mansione da giugno 2016	4,5	0	3,0 50%

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

Come negli anni precedenti, tra i dirigenti Area B, viene conteggiato il Responsabile S.S.D. NIV che svolge mansioni per il 50% all'interno dell'area B.

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

Nella sede di Ivrea un assistente amministrativo è stato trasferito ad altra mansione da giugno 2016 e l'amministrativo rimasto, da maggio svolge anche mansioni di Area A.

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

Un tecnico della prevenzione ha usufruito delle 150 ore per l'Anno Accademico 2015/2016 e sta usufruendo delle 150 ore per l'Anno Accademico 2016/2017.

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

S.C. Servizio Veterinario Area C situazione al 31/12/2016

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) (1)
Direttori	1 Direttore Sede di 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 da gennaio ad agosto 3 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo T.se da settembre a dicembre 2 Dirigenti medici veterinari Sede Settimo T.se 1 Dirigente medico veterinario Sede Chivasso (2) 2 Dirigenti medici veterinari Sede Cuorgnè	9	0	6,3 (70%)

	2 Dirigenti medici veterinari Sede Lanzo T.se			
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuorgnè 1 Tecnico Sede Lanzo T.se 1 Tecnico Sede Settimo T.se (2) 1 Tecnico con funzioni di coordinatore Sede Chivasso	4	0	2,6 (70%)
Amministrativi	1 assistente amministrativo Sede Cuorgnè (3) 1 assistente amministrativo Sede Settimo T.se (3) 1 assistente amministrativo Sede Lanzo T.se (3)	3	0	2,1 (70%)

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

(2) la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è inferiore a quella delle altre figure professionali in quanto si è dovuto tenere in considerazione che un TPALL e un dirigente sono part-time rispettivamente al 60% (TPALL) e al 70% (DIRIGENTE).

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

ORGANIZZAZIONE DIPARTIMENTALE, PROCEDURE E PROGRAMMI PER L'UTILIZZO OTTIMALE DELLE RISORSE

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

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

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

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

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

1. censire in modo "puntuale" le attività svolte dagli operatori amministrativi dei vari servizi

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

Nell'ambito di tale progetto, nel 2016 si è svolto un corso obbligatorio per il personale amministrativo dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, in due edizioni, con la finalità di far conoscere ai vari operatori le principali attività svolte dai servizi, al fine di poter prevedere l'integrazione di alcune attività del personale amministrativo delle diverse strutture dipartimentali, in modo da poterne garantire lo svolgimento in modo trasversale.

La programmazione annuale e la stesura del presente documento vengono svolte dal gruppo PAISA (Deliberazione n. 1091 del 16/12/2015), attraverso riunioni che coinvolgono i componenti del gruppo interessati agli argomenti trattati, per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti.

Periodicamente viene monitorato l'andamento delle attività sia tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, sia all'interno dei singoli servizi, attraverso riunioni di servizio, del gruppo PAISA e del gruppo PLP.

ATTIVITÀ INTEGRATE, VICARIANTI E DELEGATE TRA SERVIZI

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

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

ATTIVITÀ COORDINATE O CONGIUNTE

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

ATTIVITÀ VICARIANTI

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

ATTIVITÀ DELEGATE

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

A maggior dettaglio delle attività integrate tra i servizi, di seguito si riporta la tabella relativa alle attività integrate con distinzioni tra "Attività Coordinate o Congiunte" svolte congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse - "Attività Vicarianti", svolte da servizi diversi rispetto a quelli di titolarità della competenza, "Attività delegate", svolte da altri servizi a supporto del servizio di titolarità.

Attività coordinate o congiunte			
Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli programmati 2016	Controlli effettuati
PRODUZIONE INGROSSO	SIAN – SVETB	1 AUDIT, 1 ISPEZIONE	1 AUDIT (indicato su programmazione e rendicontazione PAISA di vetalimenti su stabilimento riconosciuto con produzione ingrosso) 1 ISPEZIONE
DISTRIBUZIONE INGROSSO	SIAN – SVETB	1 AUDIT	2 AUDIT*
IPERMERCATI - DISCOUNT – SUPERMERCATI – CENTRI COMMERCIALI	SIAN – SVETB	1 AUDIT ISPEZIONI CONGIUNTE SE OPPORTUNO	1 AUDIT 3 ISPEZIONI
CENTRI DI COTTURA	SIAN – SVETB	1 AUDIT	1 AUDIT

AREE MERCATALI	SIAN – SVETB – SVETC	5	6
RISTORAZIONE PUBBLICA	SIAN – SVETB	ISPEZIONI CONGIUNTE SE OPPORTUNO	1 ISPEZIONE CONGIUNTA
AUDIT ALLEVAMENTI	SVETA – SVETC	10	10
VERIFICHE SULL'IMPIEGO DEL FARMACO VETERINARIO NEGLI ALLEVAMENTI	SVETC - SVETA	16	16

* 1 Audit programmato come attività delegata è stato svolto come attività congiunta

Attività vicarianti

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli effettuati
GASTRONOMIE CON ESCLUSIVA VENDITA AL DETTAGLIO	SVETB VICARIA SIAN	18
STABILIMENTI RICONOSCIUTI DI COMPETENZA AREA B ED AREA C	SVETB E SVETC SI VICARIANO	21
IPERMERCATI - DISCOUNT – SUPERMERCATI CON MACELLERIA E PESCHERIA	SVETB VICARIA SIAN	23
CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE E DELLE CONDIZIONI DI TRASPORTO DEGLI ANIMALI AL MACELLO	SVETB VICARIA SVETC	70

Attività delegate

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli programmati 2016	Controlli effettuati
COMMERCIO AL DETTAGLIO (ALIMENTI NON DI ORIGINE ANIMALE O MISTI)	SIAN DELEGA SVETB	15 ISPEZIONE	14 ISPEZIONI
DISTRIBUZIONE INGROSSO	SIAN DELEGA SVETB	13 ISPEZIONI 2 AUDIT	12 ISPEZIONI 1 AUDIT*
ESERCIZI DI RISTORAZIONE PUBBLICA	SIAN DELEGA SVETB	70 ISPEZIONI	91 ISPEZIONI
GELATERIE	SIAN DELEGA SVETC	5 ISPEZIONI	5 ISPEZIONI
VERIFICHE SULL'IMPIEGO DEL FARMACO VETERINARIO NEGLI ALLEVAMENTI	SVETC DELEGA SVETA	75 ISPEZIONI	75 ISPEZIONI
PNR PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE	SVETC DELEGA SVETB	75	75
ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO	SIAN DELEGA SVETB per piatti pronti	24	24
ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO acque potabili	SIAN DELEGA SVETC	100	100

* 1 Audit programmato come attività delegata è stato svolto come attività congiunta

Altre attività integrate tra servizi svolte nel corso del 2016 non sono quantizzabili ma rientrano nella regolare attività giornaliera routinaria, tra queste rientrano:

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA)
- interventi per sistemi di allerta misti (procedura integrata)
- pareri congiunti su richieste di pareri preventivi igienico sanitari relativi a imprese alimentari di competenza mista
- pareri congiunti su capitolati per la ristorazione collettiva
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista (NIA)
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP (zoonosi, igiene)
- visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare
- 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
- riscontro di patologie oggetto di segnalazione in sede di macellazione e misure di controllo per zoonosi, malattie diffusive, piani di emergenza; vigilanza sulle zoonosi secondo protocollo SISP/VETA
 - verifica della regolarità del trasporto, per quanto riguarda la presenza delle autorizzazioni previste, lo stato sanitario e il benessere degli animali trasportati, la sussistenza dei requisiti strutturali e igienico sanitari richiesti per gli automezzi
 - attività di controllo ufficiale integrata presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte, ove viene previsto l'intervento di un solo servizio per una migliore razionalizzazione degli interventi, così come per quanto riguarda l'attività di campionamento
 - programmi di controllo dell'anagrafe del bestiame al macello e negli allevamenti: risoluzione non conformità segnalate attraverso controlli crociati anagrafe locale VETA/BDN/Infomacelli/registri di macellazione
 - sopralluoghi conseguenti ad esposti,
 - scambi UVAC VETA/VETB/VETC.

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 potenziate anche a livello locale le forme di collaborazione con altri organi di controllo.

Come per gli anni precedenti, si è collaborato con gli Uffici Periferici Regionali (UVAC, PIF ed USMAF), con il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), con il Corpo Forestale dello Stato ed organi di altri Ministeri competenti per i controlli lungo le filiere agroalimentari.

Nel corso dell'anno è stato attuato, da parte di SVETB, in accordo con il SIAN, il programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica - anno 2016 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. I controlli hanno interessato gli impianti riconosciuti del settore ittico, la grande distribuzione organizzata, le aree mercati, e la ristorazione pubblica.

STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

E' proseguita, all'interno di ogni servizio, la valutazione degli elementi di conformità allo standard, in applicazione dell'Accordo Stato Regioni n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013; sulla base di richieste regionali e ministeriali, sono state aggiornate le schede di autovalutazione, seconda fase, trasmesse in regione con nota prot. n° 110248 del 30.12.16. Sono stati inoltre eseguiti un Audit interno di sistema e iniziative di formazione fruibili da tutte le ASL regionali, come indicato nei relativi capitoli.

LA COMUNICAZIONE

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

Ai fini della comunicazione con il pubblico, si fa riferimento al sito aziendale www.ASL.TO4.piemonte.it, in cui le informazioni utili per l'utenza (organizzate per temi e non per servizi) vengono mantenute costantemente aggiornate da parte della segreteria del Dipartimento di Prevenzione, in accordo con l'Ufficio Comunicazione aziendale.

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

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

voce Amministrazione Trasparente:

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

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

Le attività di informazione svolte nel 2016 hanno coinvolto sia il settore della produzione primaria sia quello della produzione di alimenti. Nell'ambito della produzione primaria sono stati svolti, a cura delle SS.CC. SVET Area A e Area C, 5 incontri con gli allevatori (1 con allevatori di suini, 3 con allevatori di bovini da latte e 1 con allevatori di polli) per dare informazioni relative al benessere animale, alla gestione del farmaco e alla biosicurezza. Per quanto riguarda la S.C. Area C anche quest'anno sono stati effettuati 2 incontri di approfondimento sull'igiene delle produzioni nei caseifici aziendali, in collaborazione con IZS Torino, Laboratorio Camera di Commercio, Coldiretti e Agenform di Moretta. Quest'anno gli incontri sono stati dedicati agli aspetti relativi alla stagionatura e sono stati illustrati i risultati delle ispezioni e degli Audit di settore effettuati nell'anno precedente ed individuati i punti deboli della filiera.

Da parte della S.C. Area B sono stati organizzati incontri gratuiti formativi/informativi dal titolo "1° Evento di Aggiornamento sulle nuove normative per operatori del settore Alimentare (OSA) degli alimenti di origine animale", su tematiche relative all'etichettatura e tracciabilità degli alimenti in fase di commercializzazione, in collaborazione con Coldiretti, Agenform, CCIAA, CNA, COALVI e Laboratorio Chimico della Camera di Commercio. Gli incontri, essenzialmente rivolti agli Operatori del Settore Alimentare relativo alla lavorazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, sono stati tenuti nei mesi di ottobre e novembre 2016 in tre diverse sedi dell'ASL TO4 (Ciriè, Chivasso, Agliè) al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti. In qualità di docenti, sono intervenuti esperti del settore provenienti dalle associazioni sopra riportate e personale medico veterinario e tecnico del Servizio Veterinario Area B dell'ASL TO4. Nel corso del 2017 è prevista un'ulteriore sessione primaverile con argomenti che tratteranno di igiene, autocontrollo, semplificazione e microimpresa.

In ottemperanza a quanto previsto dall'azione 9. del Piano Locale della Prevenzione, il 19/10/16 si è tenuto a Chivasso l' "Evento di sensibilizzazione e informazione sull'informatizzazione e sulla corretta gestione del farmaco veterinario", organizzato dalla S.C. Servizio Veterinario Area C in collaborazione con la S.S.D. NIV e rivolto a medici veterinari, farmacisti e titolari di deposito all'ingrosso di farmaci.

Nel corso del 2016 sono stati organizzati due incontri informativi presso l'Istituto Comprensivo di Mappano (Caselle), resi opportuni a seguito di un episodio di tossinfezione alimentare che ha coinvolto un gran numero di alunni delle scuole materna ed Elementare, in cui sono stati coinvolti gli amministratori dei comuni interessati, insegnanti e genitori.

Nel 2016 sono state effettuate svariate attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione ed ai destinatari dei vari progetti, descritte successivamente, nelle quali è stata enfatizzata l'importanza della riduzione del consumo di sale e dell'aumento del consumo di frutta e verdura (Nuova Fiera del Canavese a Rivarolo, "Ciclomerenda", Carnevale e Festa Patronale ad Ivrea, eventi correlati ai progetti "Promuovi", "Spuntini e altri spunti", "Altrotempo 0-6", "Chivasso città dei bambini", corsi di formazione). In generale, gli eventi sono stati pubblicizzati attraverso il sito aziendale e la stampa locale.

Fra l'altro, si è utilizzato il materiale proposto dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e dal WASH (World Action on Salt & Health) in occasione della settimana mondiale 2016 per la riduzione del consumo di sale, nonché quello legato al progetto regionale "Con meno sale la salute sale". In proposito, è stata effettuata una comunicazione sul sito internet aziendale.

In molte occasioni, le attività di comunicazione sono state affiancate a proposte di assaggio di pane a ridotto contenuto di sale prodotto e offerto da panificatori aderenti a questo progetto.

Per continuare a sostenere il progetto "Con meno sale la salute sale" sono stati effettuati tre incontri con medici di medicina generale e pediatri di libera scelta nell'ambito delle riunioni UCAD e delle riunioni di équipe.

I risultati delle sorveglianze OKkio alla salute e HBSC 2014 sono stati diffusi in tutte le occasioni possibili, utilizzando i materiali nazionali e regionali, e volantini/presentazioni realizzati a livello aziendale, come punto di partenza per continuare a sostenere la necessità di effettuare azioni di contrasto all'obesità ed alle cattive abitudini alimentari e motorie.

LA FORMAZIONE

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, nel 2016 si è svolto un corso ECM dal titolo "*HACCP e flessibilità: stato dell'arte e prospettive future*" finalizzato a fornire ai partecipanti aggiornamenti sull'applicazione della flessibilità nei piani di autocontrollo delle microimprese del settore alimentare, con particolare riferimento agli attuali orientamenti comunitari e fruibile, oltre che dal personale della ASL TO4, dal personale individuato proveniente dalle altre ASL di Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta nonché dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLVDA

Utilizzando la rete informatica dell'ASL TO4, è stata istituita un'area di lavoro dipartimentale, accessibile da tutti i servizi del Dipartimento di Prevenzione, all'interno della quale c'è una sezione dedicata alla formazione ed alla sua ricaduta sugli operatori della Sicurezza alimentare.

Si evidenzia al proposito che il Dipartimento di Prevenzione attraverso la S.S. di S.C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni animali sede di Settimo T.se è stato coinvolto nel progetto di ricerca corrente finanziato dal Ministero della Salute dal titolo "Conciliare sicurezza alimentare e semplicità: monitoraggio di un intervento semplificativo destinato alle microimprese alimentari" cui è stato assegnato un budget di spesa per attività di formazione e informazione, che è servito alla realizzazione dell'evento.

Inoltre era prevista per il 2016 la seconda edizione del corso di formazione sul campo "Progetto di miglioramento dell'Integrazione Intradipartimentale", destinato agli operatori TPALL, dietisti e dirigenti medici, veterinari e biologi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO4, avente come obiettivo l'integrazione tra il personale dei vari servizi nelle attività di "Controllo Ufficiale e vigilanza nutrizionale nella ristorazione pubblica e collettiva". Per motivi organizzativi aziendali l'evento è stato posticipato ad inizio 2017 e già attualmente in corso.

Per quanto concerne la formazione dei micologi, al fine di soddisfare le necessità richieste per la consulenza agli ospedali in caso di intossicazione da funghi, anche nel 2016 è stato organizzato dalla ASL TO4 un corso di aggiornamento per micologi avente come titolo: "*Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi nella gestione delle intossicazioni da funghi e nella consulenza micologica ai privati cittadini/raccoglitori*", tematiche in gran parte collegate alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi.

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

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

GESTIONE ALLERTE-EMERGENZE-MTA

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

Sono state indagati alcuni episodi di malattie a trasmissione alimentare tra cui 2 rilevanti focolai epidemici nella ristorazione scolastica.

Sono proseguiti i controlli previsti dalle disposizioni ministeriali in seguito a focolai di influenza aviare verificatesi nel nord Italia.

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

AUDIT DI SISTEMA ED AUDIT INTERNI

Nel mese di novembre 2016 si è svolto, sulla base di quanto programmato, l'Audit di sistema sulla Struttura Complessa SIAN, per verificare l'organizzazione generale del Servizio in merito ai controlli ufficiali, in allineamento con l'organizzazione Dipartimentale, privilegiando quegli aspetti trasversali che coinvolgono le altre strutture e verificare il controllo nelle imprese alimentari con particolare riguardo al settore della ristorazione collettiva.

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

Nel mese di ottobre il Dipartimento di Prevenzione è stato Auditato dal gruppo regionale per la parte generale sull'organizzazione dei controlli ufficiali e le Strutture Complesse Area A ed Area B del servizio Veterinario per la parte di settore Carni di Pollame, Uova e Ovoprodotti.

IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

Secondo disposizioni regionali, nell'anno 2015 sono state individuate, nell'ambito del SIAN e dei Servizi Veterinari, 3 figure incaricate di svolgere i controlli sui laboratori analisi di autocontrollo e che, nel corso del 2016, hanno seguito la programmazione regionale (formazione e verifiche).

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

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

Obiettivi ASL:

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

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1734	2100
Indice di potabilità acquedotti pubblici		

Controllo casette acqua*	Controlli programmati: 30	28*
---------------------------------	----------------------------------	-----

* non è stato possibile completare i controlli indicati nella programmazione per difficoltà del Gestore nel garantire la presenza di proprio personale all'atto del sopralluogo (viste le innumerevoli richieste delle varie ASL)

Commenti: anche per il 2016 il controllo ha previsto, oltre al campionamento, l'ispezione dell'impianto e la verifica del piano di autocontrollo. Per i già più volte segnalati problemi di depauperamento progressivo di personale, oltre che per il grande numero di casette dell'acqua del territorio dell'ASL TO4, in continuo aumento (123) non era stato programmato per il 2016 di concludere i controlli di tutte le casette.

Controlli mirati del parametro Piombo su utenze privilegiate

Le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali sono già state controllate nel 2015, senza rilevare particolari criticità, salvo in un caso (edificio comunale): si attende comunicazione da parte del comune sulle cause dell'alterazione di tale parametro e sugli interventi che verranno messi in opera per risolvere il problema.

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

ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Nella programmazione delle attività da svolgere nel 2016 sull'unico stabilimento di imbottigliamento di acque minerali e di sorgente presente nell'ASL TO4 si era tenuto conto dell'ultima valutazione del rischio, risalente al 2011, che dava un rischio medio; pertanto si erano programmati, come da LG regionali, quattro controlli (tre ispezioni e un audit). Nel corso della prima ispezione del 2016 è stata svolta una nuova valutazione del

rischio, che ha dato come punteggio un rischio basso: si è pertanto provveduto ad adeguare la programmazione prevedendo un'ispezione e un audit.

Per quanto concerne i campioni alla fonte, i quattro programmati sulla fonte di acqua minerale (microbiologici più chimici) sono stati effettuati. È stato inoltre fatto un ulteriore campione (microbiologico più chimico) per l'attivazione di una nuova sorgente (acqua di sorgente).

Relativamente ai campioni presso l'impianto di imbottigliamento, a fronte di un campione (microbiologico più chimico) per ogni "tipologia" di acqua imbottigliata previsto dalle LG regionali per gli stabilimenti a basso rischio, si sono invece eseguiti:

- tre campioni (chimici e microbiologici) di acqua minerale, in quanto nell'anno precedente si era rilevata una non conformità microbiologica
- due campioni (chimici e microbiologici) di acqua di sorgente, poiché in un campione del 2016 il valore di nichel era nei limiti solamente considerando l'incertezza di misura

Sono inoltre stati campionati le "preforme" ed i "tappi" utilizzati dalla ditta visto che, tra i campioni assegnati di MOCA, per L'ASL TO4 erano previsti "materiali plastici e siliconi".

E' stata inoltre garantita l'assistenza e la verbalizzazione durante le operazioni di campionamento annuale di due fonti effettuate dall'Università su richiesta della ditta.

PRODUZIONE PRIMARIA

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

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

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

OLI DI OLIVA

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

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

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

Campionamento

Per il 2016 si era prevista l'effettuazione dei due campioni di olio assegnati - uno per ricerca fitosanitari, uno per identificazione oli - che sono stati fatti.

MICOLOGIA

Sono state garantite le attività indicate dal PRISA:

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

Per quanto concerne il punto 5, anche nel 2016 si è organizzata con l'ASL TO5, nei mesi di settembre, ottobre, novembre, una reperibilità micologica sovrarazionale per la consulenza agli ospedali siti nel territorio delle due ASL, svolta da micologi formati nella determinazione microscopica del materiale fungino.

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

PRODUZIONI ANIMALI

SANITA' ANIMALE

Identificazione e registrazione degli animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n.2103	4%	68	76	SVETA
Allevamenti ovini + caprini n. 1510	3%	53	64	SVETA
Allevamenti suini n. 244	1%	4	8	SVETA
Allevamenti equini n. 2107	5%	106	116	SVETA
Controlli anagrafe avicola all. n. 28	100% aziende > 250 capi	28	28	SVETA

Piani di eradicazione controlli delle malattie negli allevamenti

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmi	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC: allevamenti riproduzione n° 1689	100%	1689	1574	47537	SVETA
BRC: allevamenti riproduzione n° 1689	25%	356	391	12396	SVETA
LBE: allevamenti riproduzione n° 1689	24%	356	382	11725	SVETA
Blue Tongue: aziende sentinella n° 46	100%	460	482	3113	SVETA
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	80	534	540	SVETA

IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n° 1205	100%	1205	1272	36189	SVETA
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0	0	0	SVETA
Brucellosi ovicaprina: allevamenti n° 1510	100% aziende sorteggiate da OE	277	279	8666	SVETA
Scrapie: allevamenti Ovini n° 510	100% allevam. con genotipizzazione maschi riproduttori	200	90	1955	SVETA
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica: allevamenti riproduzione n° 32	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	32	87	1819	SVETA
Malattia di Aujeszky: allevamenti riproduzione (32) + ingrasso selezionati (3)	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	35	111	1821	SVETA
Trichinellosi	100% aziende con prescrizioni	5	7	7355	SVETA

Sorveglianza sulle zoonosi

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
Influenza aviare: allevamenti n° 37	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	150	101	1727	SVETA
Salmonellosi avicole: allevamenti n° 11	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	13	7	97	SVETA
Anemia infettiva degli equini: allevamenti n° 2107	25% delle aziende di equini	530	483	1244	SVETA
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	21	29	37	SVETA
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	19	20	38	SVETA
SEV e NEI: impianti Acquacoltura n° 54	100% aziende da sottoporre a monitoraggio	30	26	259	SVETA

Controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e benessere animali

	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Controlli programmi aziendali di biosicurezza/benessere allevamenti avicoli	Da effettuarsi a livello di Audit	10	SVETA/SVETC

Audit in allevamento

Altre attività di controllo ufficiale				
	N° attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini > 50 capi	382	2 (*)	7	SVETA/SVETC
Allevamenti suini > 40 capi	34	5	2	
Allevamenti avicoli > 250 capi	26	10	1	

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

Patrimonio Zootecnico

Il patrimonio zootecnico dell'ASL TO4, al 31/12/2016, è costituito da:

BOVINI	ALLEVAMENTI	CAPI
BOVINI da produzione (A)	432	6183
BOVINI da riproduzione(B - C)	1523	62269
Totali	1955	68452
SUINI		
Solo ingrasso	81	24857
Riproduzione (ciclo aperto e ciclo chiuso)	28	9312
Autoconsumo	150	150
CINGHIALI	5	61
Totali(suini e cinghiali)	264	34380
OVINI	565	19060
CAPRINI	1072	9407
EQUINI	2125	5812
POLLAME		
Produzione uova da consumo	5	Media capi/anno 2016 105600
Produzione carne	23	Media capi/anno 2016 803598
Riproduzione linea uovo	2	Media capi/anno 2016 79400
RATITI (allevamenti con meno di 15 capi)	6	20
CONIGLI	4	14000
API		
Attività di Apicoltura	577	
Apiari	1332	
Alveari	16881	
PESCI	56	200 q/a

CANILI		
Sanitari	8	
Allevamenti	6	
POPOLAZIONE CANINA		93700 capi circa

*(dato non quantificabile con precisione per BDE-BDN non aggiornate)

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Benessere animale

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende (*) SVETC			
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati
Allevamenti bovini > 50 capi n. 382(*)	15%	57	62
Allevamenti ovini + caprini > 50 capi n. 78	15%	12	15
Allevamenti suini > 40 capi n. 34	(10% + 7%#)	12	16
Allevamenti avicoli n. 30	15 % (10 % + 39%#)	8	9
Altri allevamenti n. 53	15 %	7	8

(*)Secondo la classificazione prevista in BDN

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

Piano regionale di Sviluppo Rurale Piano regionale di Sviluppo Rurale - 2016				
Specie	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini	Non prevista	13	13	SVETC
Allevamenti suini		3	3	
Allevamenti ovicaprini	Non prevista	5	5	SVETC
Allevamenti equidi		7	7	

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
70	57 (140 verifiche)*	SVETB

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

* vedi commenti nel capitolo criticità produzione primaria

Latte alla stalla

Pur tenendo conto delle indicazioni programmatiche regionali (20% delle aziende ma il 100% delle aziende produttrici di latte alta qualità o di latte venduto attraverso distributori di latte crudo) le attività ispettive sulle aziende da latte ha privilegiato 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

Latte alla stalla		
Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati
Ispezioni nelle aziende produzione latte	105	123
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	525	576
Campionamenti presso distributori automatici di latte crudo	26	26
Campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione - Progetto caseifici d'alpeggio	21	14
Campioni di latte pastorizzato per la ricerca della fosfatasi alcalina	10	15

Piano residui e piani speciali su contaminanti ambientali

Gli interventi sono stati calibrati sulla base dell'entità delle produzioni zootecniche regionali e classificati tenuto conto delle finalità dei controlli previsti (mirati di piano, extra-piano e su sospetto). Gli interventi presso i macelli vengono svolti da personale dell'Area B in collaborazione con personale dell'Area C.

PNR			
Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Campionamenti per ricerche sul latte crudo di antibiotici (chinoloni e tetracicline)	23	23	SVETC
PNR (piano nazionale residui) + EXTRAPIANO MULTIRESIDUO (urine e fegato)	275	257	SVETC/SVETB

Farmacovigilanza e farmacovigilanza veterinaria

Il primo anno di applicazione della DD 170 del 30 marzo 2016 (Piano Regionale di Farmacovigilanza Veterinaria 2016-2018) ci ha permesso di migliorare l'attività di controllo ufficiale sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti in collaborazione con l'Area A, il cui supporto si auspica maggiore per il 2017.

Farmacovigilanza			
Tipologia attività	Numero attività programmate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list ministeriale	30	42	SVETC
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale	290 SVETC (215) SVETA (75)	SVETC (225) SVETA (68)	SVETC SVETA
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	1	SVETC

Piano di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione animale

La programmazione ha tenuto conto degli altri piani di intervento prevedendo sopralluoghi (ispezioni mirate o su sospetto, Audit) e campionamenti volti alla ricerca di additivi non consentiti o impiegati in modo non corretto, di inquinanti ambientali e di microrganismi.

PNAA			
Tipologia attività	% di controllo	Numero attività programmate	N° controlli effettuati
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	15%	70	116
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)	25%	30	37
Campionamenti PNAA	PNAA	136	136

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO

SVETA

Le non conformità più significative, seppur in numero estremamente limitato, riguardano i controlli sul Sistema di Identificazione e RegISTRAZIONI degli Animali (ritardate o mancate comunicazioni delle movimentazioni all'Autorità Competente, ritardata o incompleta identificazione degli animali).

SVETB

Non sono state riscontrate non conformità significative.

SVETC

Poiché nelle aziende di produzione primaria periodicamente si ripresentano alcune non conformità non gravi ci ha portato ad affiancare alla normale attività di controllo ufficiale una attività di informazione integrata anche con altre realtà territoriali interessate (Associazioni di categoria, Associazione di produttori, ecc ...) e con altre figure coinvolte nel controllo ufficiale (altri Servizi del Dipartimento, IZS PLVDA, ecc...) così come indicato nel paragrafo "Comunicazione".

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVETA

l'attività preventivata non sempre è quantificabile con precisione, in quanto, durante l'anno intervengono variazioni in "corso d'opera", anche a causa di emergenze nazionali (es. Influenza Aviaria, West Nile Disease, Aethina tumida, etc.), che richiedono un diverso numero di controlli e/o campionamenti.

SVETB

Continua a persistere una difficoltà nella rendicontazione del numero di controlli effettuati sul benessere al trasporto e alla macellazione in quanto le voci da rendicontare su vetalimenti non corrispondono a quanto indicato nella programmazione PRISA 2016. In realtà dal sistema informativo risultano solo 57 controlli effettuati su 29 stabilimenti con un totale di 140 verifiche effettuate, di fatto i controlli del benessere al trasporto e del benessere alla macellazione possono essere eseguiti nell'ambito di uno stesso controllo o con verifiche dedicate.

SVETC

Per quanto riguarda il settore latte i controlli in sovrannumero rispetto al programmato sono la conseguenza delle riverifiche successive a rilievo di non conformità mentre la riduzione dei campioni in alpeggio è conseguente alle particolari condizioni climatiche del 2016 che hanno costretto molti alpeggianti a demonticare precocemente nonché all'impossibilità di prevedere con esattezza quali e quanti prodotti (formaggio fresco, formaggio stagionato, burro, ricotta) è possibile reperire all'atto del sopralluogo in alpeggio.

Per quanto riguarda il PNR la programmazione è stata modificata in itinere a seguito di modifiche effettuate dalla Regione Piemonte: sono stati infatti eliminati 22 campioni e aggiunti per contro 4 campioni.

Per quanto riguarda il PNAA i controlli in sovrannumero rispetto al programmato sono la conseguenza della necessità di aggiornare l'anagrafe dei produttori primari e delle rivendite di alimenti per animali (problema che si ripresenterà anche nel 2017).

CRITICITA', PUNTI DI FORZA E PROPOSTE

SVETA

CRITICITA'

- si sono ancora incontrate difficoltà nell'uniformare le modalità operative tra i vari distretti
- è stata ridotta ai minimi termini l'attività dell'ufficio distrettuale di Ivrea, in seguito al pensionamento dell'unica unità amministrativa ivi operante

PUNTI DI FORZA:

- è stata implementata l'attività di programmazione, monitoraggio e rendicontazione delle attività
- è migliorata la comunicazione delle informazioni, mediante il crescente utilizzo di cartelle pubblicate nell'apposita area condivisa della rete informatica aziendale

SVETB

L'area B non ha riscontrato criticità nella verifica delle condizioni di benessere al trasporto ed al macello.

Quale punto di forza si sottolinea la consapevolezza di poter richiedere l'ausilio di personale di Area C in caso di riscontro di gravi problematiche.

SVETC

Nel 2016 è stata sperimentata la programmazione integrata fra i vari Servizi del Dipartimento di Prevenzione e la distribuzione dei controlli per attività e non per operatori, mediante una programmazione centralizzata e condivisa con riunioni programmate, ha permesso di mantenere il livello del controllo sul territorio e di completare entro l'anno la verifiche delle non conformità evidenziate.

Questo ci ha permesso di effettuare controlli su basse percentuali di aziende e sulla base della valutazione del rischio. La verifica della gestione delle attività di controllo ufficiale del 2016 ci consente da un lato di migliorare la programmazione per il 2017 e dall'altro di evidenziare come ulteriori incrementi di attività o riduzioni di personale in campo siano difficilmente sostenibili solo attraverso una corretta programmazione e un monitoraggio continuo.

TRASFORMAZIONE

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

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

Audit

Impianti riconosciuti di competenza Area B					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	Annuale	0	0	SVETB
Medio alto	2	Annuale	2	2	
Medio basso	12	Biennale	7	7	
Basso	44	Biennale	20	20	

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2016	1	1	SVETC
Medio alto	2		2	2	
Medio basso	8		4	7	
Basso	62		31	32	
Alpeggi	22		0	0	

Ispezioni

Impianti riconosciuti di competenza Area B					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	*Bimestrale (esclusi i macelli)	0	0	SVETB
Medio alto	2	*Trimestrale (esclusi i macelli)	4*	9	
Medio basso	12	*Quadrimestrale (esclusi i macelli)	20	21	
Basso	44	*Semestrale (esclusi i macelli)	61	59	

*errore di programmazione: da leggersi 8

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2016	1	6	SVETC
Medio alto	2		1	4	
Medio basso	8		4	12	
Basso	62		21	42	
Alpeggi	22	ogni 3 stagioni	7	9	

Ispezioni e Audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit	30	Come previsto dalla tabella allegata al P.R.I.S.A. 2016	3	3	SVETC
ispezioni	30		9	21	

La rendicontazione delle attività di ispezione ed Audit effettuata negli impianti riconosciuti indicata sul presente documento si scosta rispetto alla rendicontazione delle attività presente sul sistema informativo regionale Vetalimenti in quanto alcuni stabilimenti sono riconosciuti sia per il settore lattiero caseario che per il settore produzioni a base di carne, pertanto alcune attività di Audit ed ispezioni vengono rendicontate sia per il settore latte che per il settore carne.

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

L'attività di vigilanza è stata implementata, come richiamato nelle specifiche note ministeriali, con i controlli sulle procedure adottate dall'OSA in fase di:

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

Come da programmazione regionale sono stati eseguiti i campionamenti relativi al piano di sorveglianza attiva SCRAPIE sui capi ovicaprini macellati.

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Alimenti particolari e integratori alimentari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	35%	9	3	3	SIAN/SVET

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Macrocategoria	Produttori e confezionatori ingrosso	Distributori ingrosso
Unità (su attività prevalente SIAN) - base dati 31/03/16)	133 (tolti MOCA)	184

Indice di copertura annuale delle imprese previsto	30% (di cui 10% con Audit)	20% (di cui 10% con Audit)
Numero di ispezioni programmate secondo PRISA	40 (di cui 4 AUDIT)	37 (di cui 4 AUDIT)
INDICE DI COPERTURA ANNUALE PREVISTO NEL PAISA	30% (di cui 10% AUDIT)	20% (di cui 10% con Audit)
NUMERO DI ISPEZIONI PROGRAMMATE	40 (di cui 4 AUDIT)	37 (di cui 4 AUDIT)
NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI	51 (di cui 9 AUDIT)*	55 (di cui 6 AUDIT)
Servizio che effettua i controlli	SIAN/SVET	SIAN e SVETB

*compresi i MOCA

ADDITIVI AROMI ENZIMI

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

DISTRIBUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, SOMMINISTRAZIONE

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

Macrocategoria	Unità (su attività prevalente SIAN) – base dati 31/03/16)	Indice di copertura annuale delle imprese previsto	Numero di ispezioni programmate secondo PRISA	Indice di copertura annuale previsto nel PAISA	Numero di ispezioni programmate.	Numero di controlli effettuati	Servizio che effettua i controlli
Commercio di prodotti confezionati all'origine: alimenti e bevande in genere, ESCLUSI i prodotti di origine animale carne e ittici (687), ESCLUSE casette acqua, ipermercati e grandi strutture C0301 – C0302-A0809	1142	5% (per il 2016)	57	5%	57	59	SIAN SVETB

IPERMERCATI e Grandi strutture	14	30%	4	100%	14 (DI CUI UN AUDIT INTEGRAT O)	14	SIAN SVETB
Vendita con annessa lavorazione e/o trasformazione di carne, prodotti a base di carne, preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi (A 0801 - A 0802 - A 0810 <i>escluso</i> C0301 - C0302- A0809 <i>ipermercati</i> e grandi strutture)	419	30%	126	30%	126	149	SVETB
Vendita con annessa lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi (A 0804 - A 0805 - A 0810 - C0304 - C0305)	56	30%	17	30%	17	38	SVETB
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario sia artigianali che industriali (*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria) (A 0207 - A 0208 - C0107)	64	25%	16	25%	16	16	SVETB
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale A0209- A0210)	50	50%	25	50%	25	31	SVETC
attività di vendita con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale A0209- A0210) in alpeggio	26	ogni 3 stagioni	12	Come PRISA	12	5	SVETC
attività di vendita	19	100% "Piano	19	100%	19	18	SVETC

con o senza annesso laboratorio (codici sistema informativo regionale: - A0806-)		regionale di controllo vendita diretta di latte bovino crudo." In vigore					
Macellazione di avicoli presso azienda agricola (A03) (Allegato 1 alla DGR 4-9933 del 3/11/2008)	5	100%	5	100%	5	5	SVETB
Produzione e vendita al dettaglio (da A0211 ad A 0225) <i>qui sono compresi TUTTI i produttori di competenza SIAN e sono escluse le ditte di competenza SVET</i>	867	30% (20% per A0212 che però non si evince da SI)	260	22,5%	195	316*	SIAN, SVETB, SVETC

***in questo numero sono compresi anche alcuni esercizi indicati nelle attività precedenti**

VENDITA AMBULANTE

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
laboratori correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B01)- depositi correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B02)	50%	103	51	53	SVETB SVETC
Vendita su area pubblica	20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti (codici sistema informativo regionale: B03-B04-B05-B06)		36 (= 20% aree mercatali)	40 (di cui 6 integrate)	SVETB SIAN SVETC

RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA

Macrocategoria	Unità (su attività prevalente SIAN) – base dati 31/03/16)	Indice di copertura annuale delle imprese previsto	Numero di ispezioni programmate secondo PRISA	Indice di copertura annuale previsto nel PAISA	Numero di ispezioni programmate	Numero di controlli effettuati	Servizio che effettua i controlli
-----------------------	---	--	---	--	---------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Ristorazione pubblica totale, DI CUI	2434	20%	487	20%	486	542	SIAN SVETB
<i>Ristorazione etnica</i>	42 *			30%	14	18	SIAN SVETB
Complessi recettivi extralberghieri (Rifugi e campeggi)	16 (8 + 8)			25%	4	3 campeggi + 3 rifugi	SIAN
Ristorazione collettiva totale, DI CUI	741	30%	222				
<i>Centri cottura</i>	29			50%	15	20**	SIAN SVETB
<i>Con cucina</i>	382			30%	115	129*	SIAN
<i>Solo somministr.</i>	311			9%	30	42*	SIAN
<i>+altro</i>	19			/			

- * 46 attivi al 31/1/2016, con scritto etnici, anche non ristoranti
- **estratto da "controlli effettuati 2016 ispezioni in loco"

SISTEMA INFORMATIVO: CRITICITÀ E PROPOSTE

CRITICITÀ

Come già descritto nel documento di programmazione 2015 e 2016, **persistono rilevanti criticità del Sistema Informativo, che si acquiscono ogni volta che sono apportate modifiche al sistema stesso**: tutte queste criticità non permettono di entrare nel dettaglio della programmazione dei controlli ufficiali così come descritto nel PRISA, né consentono l'effettuazione del monitoraggio.

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

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

Inoltre a partire dall'anno 2016 è stata introdotta una nuova "query" che dovrebbe teoricamente servire per vedere l'andamento delle attività nel corso dell'anno ("Programmazione e relazione PAISA").

In realtà attraverso questa query non si evince l'attività di vigilanza effettuata dai singoli servizi (indispensabile per poter svolgere il monitoraggio, pur avendo fatto una programmazione

congiunta): ad esempio, nella categoria "commercio al dettaglio in sede fissa" sono compresi supermercati, esercizi di vicinato, macellerie, pescherie, ecc. ecc., anche se le percentuali di copertura previste dal PRISA sono differenti.

Inoltre sono comprese nelle categorie anche tutta una serie di attività sulle quali la vigilanza finora non è stata prevista dal PRISA (ad esempio, intermediari nella categoria dei depositi all'ingrosso, bed & breakfast nella categoria della ristorazione pubblica).

Un'altra rilevante criticità nelle modalità di conteggio attraverso la query di cui sopra è dovuta al fatto che le attività si programmano in base al censimento all'inizio dell'anno, ma nel corso dell'anno il censimento "aumenta" perché le cessate attività non vengono scorporate, e le nuove attività si aggiungono: ciò provoca ovviamente il cambiamento "forzato" nel corso dell'anno del numero di sopralluoghi da svolgere, rispetto ai programmati, al fine di poter raggiungere le percentuali indicate nel PAISA, con ovvi problemi di gestione delle attività.

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

PROPOSTA

Riunire il gruppo di lavoro regionale in modo costante, al fine di poter rendere fruibile il Sistema Informativo da parte delle ASL per la programmazione, il monitoraggio e la rendicontazione delle attività, ascoltando le proposte e i suggerimenti di coloro che lo usano e che pertanto sanno quali sono le informazioni che il sistema deve rendere disponibili per poter essere utilizzato in modo efficace come strumento di lavoro.

IMPRESE ALIMENTARI PRESSO ABITAZIONE PRIVATA

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

CONTROLLI SULL'ETICHETTATURA

Etichettatura carni bovine SVETB								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Totale controlli effettuati
N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	
27	27	3	4	4	4	1	1	36

Controlli aggiuntivi sono stati effettuati nell'ambito della normale attività programmata

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

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
28	28 + 7 non programmati	SVETA SVETB SVETC

CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

CAMPIONAMENTI: sono stati svolti i campioni così come indicato nell'Allegato 14.1.3 del PRISA
CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI (Allegato 9.2 a PRISA)

N° controlli programmati da PRISA	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
10	10	SIAN (alcuni sopralluoghi fatti congiuntamente a SPRESAL)

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Commercio prodotti fitosanitari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	35%	83	29	29	SIAN

CAMPIONI FORMULATI

Sono stati fatti i due campioni assegnati.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) NEGLI ALIMENTI

Sono state svolte le attività indicate dal PRISA

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

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	20% (10% ispezioni, 10% Audit)	15 produttori 11 depositi	6 (3 ispezioni, 3 Audit)	6 (3 ispezioni, 3 Audit)	SIAN

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

Nell'ambito della normale attività di controllo ufficiale, sono state effettuate le verifiche sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari e sono state inserite sul sistema regionale Vetalimenti, nell'ambito di altri controlli.

In base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio, seguendo le indicazioni previste dal PRISA 2016 le verifiche sui resi non sono state espletate in un numero preordinato di stabilimenti ma le stesse sono state assolte durante la normale attività di controllo ufficiale nelle seguenti tipologie di attività:

- in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati)
- presso il produttore/fornitore (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti)

Le verifiche, per quanto possibile, sono state inserite sul sistema informativo regionale, evidenziando nelle note il controllo eseguito.

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

La programmazione non ha tenuto conto degli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e degli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" di cui PRISA 2016 non ha ritenuto necessaria la classificazione del rischio e di cui, quindi, non era possibile definire la frequenza minima di controllo.

Impianti registrati/riconosciuti Reg 1069/2009 SVETC					
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	N° Audit programmati	N° Audit effettuati
Alto					
Medio					
Basso	17	19	24	4	4

**COMMENTI SUI CAPITOLI CONTROLLO TRASFORMAZIONE E
CONTROLLO COMMERCIO E RISTORAZIONE**

**DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCOstrate
DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO**

SVETB

Non sono state riscontrate non conformità significative nei sopralluoghi effettuati dal Servizio veterinario Area B

SVETC

In generale non sono state riscontrate non conformità strutturali significative. Mentre l'emergenza aflatossine ha fatto emergere aspetti gestionali difformi in particolare nel settore mangimistico che potrebbe essere oggetto nel 2017 di iniziative di informazione analoghe a quelle del settore lattiero caseario.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVETB

La programmazione di attività PAISA 2016 è stata rispettata; il lieve aumento dei controlli rispetto al programmato è dovuto in parte alla sovrapposizione di tipologia di attività ed in parte perché nel corso dell'anno il servizio ha ritenuto necessario programmare ulteriori controlli, in quanto si ritiene necessario, come previsto dal PRISA e dalle linee guida interna al servizio, che la frequenza delle ispezioni possa essere aumentata nel caso in cui ci si trovi di fronte ad esercizi con grande smercio di alimenti o ad altri che nel corso degli anni abbiano avuto riscontro di reiterate non conformità e/o nell'ultimo anno siano stati oggetto di sanzioni amministrative, di prescrizioni di rilievo e/o di esposti, riducendo l'intervallo tra un sopralluogo ed il successivo.

SVETC

Le variazioni rispetto al programmato, soprattutto negli impianti produttivi del settore lattiero caseario è dovuta alla chiusura di alcune attività a medio rischio oppure al miglioramento della loro situazione, sia dal punto di vista strutturale che gestionale, nel corso dell'anno con conseguente decremento dei controlli nella classe di rischio medio basso e incremento nella classe rischio basso.

Nella filiera lattiero casearia inoltre le ispezioni in sovrannumero rispetto al programmato sono la conseguenza delle riverifiche successive a rilievo di non conformità dovuto alla necessità di effettuare le riviste in seguito a prescrizioni nei caseifici a basso rischio.

Nel settore mangimistico l'incremento delle ispezioni è legato alla necessità di numerose e ripetute verifiche conseguenti all'emergenza aflatossine

Si ricorda che la programmazione PAISA per il settore lattiero caseario ha mantenuto le percentuali indicate dall'allegato 7 del PRISA 2016.

SIAN

Il progressivo depauperamento di personale di vigilanza, ridottosi del 40% negli ultimi anni, ha reso impossibile, a partire dal 2014, il pieno rispetto delle percentuali di controllo indicate nel PRISA. Inoltre la perdita dei due amministrativi della sede di Ciriè e del Direttore della sede di Ivrea ha richiesto riorganizzazioni che hanno reso ancor più difficoltoso il lavoro da svolgere. In aggiunta, nel corso del 2016 un TPALL è stato assente per quattro mesi per aspettativa facoltativa per maternità, un amministrativo quasi due mesi in aspettativa senza assegni per gravi motivi di famiglia.

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

La programmazione delle attività di competenza SIAN è stata fatta prendendo come riferimento il numero di ditte controllate nel 2015 (decurtato di 50 controlli a causa dell'assenza del TPALL sopraccitato); a queste sono stati aggiunti il numero di controlli delegati al servizio veterinario sulle ditte di competenza SIAN.

Per quanto concerne la distribuzione dei controlli, in tal modo si è riusciti a mantenere le percentuali indicate dal PRISA sulle macrocategorie soggette al D. Lgs. 194 (produzione e distribuzione all'ingrosso), sul commercio al dettaglio, sull'utilizzo e la vendita di prodotti fitosanitari, sul controllo MOCA, sulla ristorazione pubblica. Si precisa che gli ipermercati sono stati controllati tutti nel 2016, come da scelta del gruppo PAISA, mentre per le attività etniche di produzione e somministrazione la percentuale di controllo programmata (e rispettata) è stata del 30% (anziché quella del 20% indicata dal PRISA per la ristorazione pubblica).

Per ciò che concerne i produttori al dettaglio, considerando che alcuni sopralluoghi su ditte di competenza SIAN sono stati svolti da Svet, si è riusciti a mantenere e superare la percentuale indicata nella programmazione (22, 5%).

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, la percentuale di controlli indicata dal PRISA 2016 (30%) è stata applicata per i punti di preparazione, mentre per i punti di somministrazione la percentuale di controllo applicata è stata del 9%. I Centri di cottura sono stati controllati applicando una percentuale del 50%. Pertanto la percentuale media ponderata di ditte controllate in questa macrocategoria è stata del 21,60%.

Per le strutture extralberghiere (campeggi e rifugi alpini) la percentuale di controllo programmata (25%) è stata rispettata.

CRITICITA', PUNTI DI FORZA E PROPOSTE

SVETB

Un punto di forza per il servizio è stato, come per il 2015, l'aver continuato ad inserire i medici veterinari convenzionati nell'attività di ispezione ed Audit eseguita negli impianti produttivi. La programmazione, effettuata dai referenti di settore, per tutto il territorio dell'ASL ha permesso di distribuire equamente i carichi di lavoro sulla base delle risorse presenti. L'ottima integrazione, la coesione e la multidisciplinarietà, sia tra gli operatori delle varie sedi del Servizio Veterinario Area B che tra i servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare, hanno permesso di vicariare SIAN e SVETC contribuendo allo svolgimento, di un numero sempre maggiore, anche rispetto al 2015, di controlli su ditte di competenza SIAN ed allo svolgimento di parte dei campioni relativi al PNR per il Servizio Veterinario Area C, come indicato nelle attività integrate. Il servizio ha mantenuto un'attività costante, nel rispetto della programmazione e dei rapporti con l'azienda, grazie alla buona volontà e alla dedizione al lavoro degli operatori, alla consolidata esperienza e alla coesione dei referenti delle tre sedi di servizio.

SVETC

La programmazione centralizzata e condivisa con riunioni programmate ha permesso alla S.C. di mantenere il livello del controllo sul territorio e di completare entro l'anno la verifiche delle non conformità evidenziate, ma ci i dati di attività mettono in luce il fatto che l'applicazione di frequenze di controllo diverse da quelle indicate nel PRISA 2016 (con particolare riferimento all'allegato 7 – settore lattiero caseario) e/o l'evenienza (tutt'altro che improbabile) del ripetersi di situazioni di non conformità diffuse, connesse con il rischio aflatossine, nel settore mangimistico, difficilmente permetteranno al personale di mantenere le stesse performance anche nel 2017.

SIAN

Criticità: Personale: come già più volte segnalato, negli ultimi anni il personale SIAN ha subito significative riduzioni (TPALL meno 40%, amministrativi meno 33%), a fronte di funzioni e compiti che aumentano sia come complessità sia come quantità.

Punti di forza: Le criticità di cui sopra sono state in parte attenuate grazie alla grande collaborazione degli operatori del S Vet Area B, che hanno svolto una parte significativa delle attività, permettendo il raggiungimento di percentuali di controllo allineate con quanto indicato dal PRISA per quasi tutte le tipologie di attività.

CAMPIONAMENTI

I campioni sono stati suddivisi tra i vari servizi secondo le proprie competenze, fatte salve le attività vicarianti SVET/SIAN. Sono stati rispettati numero e tipologie di campioni indicati nel PRISA e svolti i campioni previsti dai piani sanitari regionali e nazionali.

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:

TIPOLOGIA DI CAMPIONAMENTO	N° CAMPIONI EFFETTUATI	SERVIZI CHE HANNO EFFETTUATO I CAMPIONAMENTI
Campioni su alimenti (Microbiologici, Chimici, Fisici, Radioattività), su MOCA e Formulati	388	SIAN – SVETB – SVETC
Campioni microbiologici e chimici su Casette Acqua	70	SIAN
Campionamenti latte crudo destinato alla commercializzazione tramite distributori di latte (parametri chimici - aflatossine)	26	SVETC
Campionamenti secondo il Progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio (campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino, formaggi e acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione)Triennio 2015 - 2018	14	SVETC
Campionamenti per ricerche sul latte crudo di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici)	23	SVETC
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)	586	SVETC
PNR (piano nazionale residui) + EXTRAPIANO MULTIRESIDUO (urine e fegato)	257	SVETC – SVETB
Campioni di latte pastorizzato per la ricerca della fosfatasi alcalina	15	SVETC
PNAA (piano nazionale alimentazione animale)	136	SVETC
Piano per il monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica di batteri zoonotici e commensali	10	SVETB
Piano ORAP	6	SVETB
Piano UVAC	35	SVETA – SVETB – SVETC
Campionamenti relativi al piano di sorveglianza attiva SCRAPIE sui capi ovicaprini macellati	168	SVETB

COMMENTI SUL CAPITOLO CAMPIONAMENTI

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCOSETRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Per quanto concerne le non conformità, esse sono comunque evincibili dal sistema informativo regionale

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVETC

Per quanto riguarda il settore latte - progetto valutazione caseifici d'alpeggio - la riduzione dei campioni in alpeggio è conseguente alle particolari condizioni climatiche del 2016 che hanno costretto molti alpeggianti a demonticare precocemente nonché all'impossibilità di prevedere con esattezza quali e quanti prodotti (formaggio fresco, formaggio stagionato, burro, ricotta) è possibile reperire all'atto del sopralluogo in alpeggio

Mentre per quanto riguarda il settore latte - piano fosfatasi - l'aumento dei campioni è legato a due risultati non conformi che hanno richiesto successivi campionamenti di verifica

CRITICITA' E PROPOSTE

SVETC

Il progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio fornisce alla SC un quadro d'insieme delle produzioni lattiero casearie d'alpeggio consentendo una migliore programmazione su una categoria di stabilimenti difficile da controllare in maniera efficace.

Le non conformità del piano fosfatasi, entrambe in piccoli produttori, confermano l'importanza di questa verifica analitica e suggeriscono un incremento nel numero di controlli in merito da parte dell'autorità competente.

SIAN

Il sistema informativo nella sezione "campionamenti" è completamente da rivedere, per renderlo congruo con le matrici campionate e le determinazioni richieste nel PRISA. Al momento attuale, non è possibile registrare tutte le attività di campionamento programmate (es: aflatossine nei distributori di latte crudo). Inoltre pur inserendo TUTTI i campioni che si possono inserire nel sistema informativo, QUALSIASI TIPO DI CONTEGGIO DEVE ESSERE FATTO A MANO, perché dal sistema informativo non si evince nulla (né tipologia di campioni, né determinazioni effettuate) che sia utile per il monitoraggio dell'attività.

PROPOSTE

Rivedere totalmente la parte relativa ai campionamenti, col supporto del gruppo di lavoro regionale

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

Tutte le attività previste dal PAISA sono state effettuate. Numerose fra queste saranno descritte anche nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione 2016.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Nel 2016 è continuato il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" con le seguenti attività:

- promozione del progetto con contatti individuali e aumento del numero di panifici aderenti all'iniziativa
- predisposizione ed invio in Regione degli elenchi dei panificatori aderenti, come richiesto con nota regionale prot. 17280 del 10/8/2016
- contatti individuali con i panificatori con fornitura di materiale (poster, volantini) e verifica dell'andamento
- coinvolgimento dei panificatori con offerta da parte loro di pane senza sale o a ridotto contenuto di sale in eventi rivolti alla collettività (evento finale del progetto "Promuovi" a Candia, Ciclo-merenda a Settimo, festa di fine anno di "Altrotempo 0-6" a Settimo, festa annuale del progetto "Chivasso città dei bambini", iniziativa "Giochi su due ruote" nell'ambito del progetto "Altrotempo 0-6" a San Mauro)
- coinvolgimento di panificatori nel progetto "Spuntini e altri spunti" con fornitura di pane a ridotto contenuto di sale per gli spuntini di metà mattina
- prelievo di due campioni di pane senza sale ed uno a ridotto contenuto di sale (come da nota regionale prot. 17280 del 10/8/2016)
- invio ai distretti di un aggiornamento sul progetto e degli elenchi dei panificatori per opportuna diffusione ai medici; partecipazione a 2 riunioni degli UCAD a Ivrea e Cuorgnè e ad una riunione di équipe di Pediatri di Libera Scelta a Brandizzo, per continuare a promuovere il progetto
- avvio di un monitoraggio più sistematico dell'iniziativa con una scheda/questionario per i panificatori predisposto ad hoc

In occasione della settimana mondiale 2016 per la riduzione del consumo di sale si è stampato il volantino "Occhio al sale nascosto" proposto dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e dal WASH (World Action on Salt & Health), aggiungendo il logo ASL TO4 come autorizzato dalla SINU, utilizzandolo poi in molte situazioni.

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

La proposta di richiedere pane a contenuto di sale ridotto o dimezzato per la ristorazione scolastica viene sistematicamente inserita nei pareri sui capitolati, ed è stata inoltre avanzata in modo capillare con una lettera a tutti i Comuni. In svariati casi i Comuni o gli insegnanti hanno segnalato un riscontro di gradimento da parte dei bambini.

Anche presso le mense ospedaliere utilizzate dai dipendenti dell'ASL TO4 continua l'offerta di pane senza sale già avviata lo scorso anno.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

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

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

Si sottolineano in particolare i momenti di comunicazione rivolti alla popolazione in occasione della Nuova Fiera del Canavese a Rivarolo, delle feste del Carnevale e di San Savino a Ivrea, gli sviluppi dei progetti "Spuntini e altri spunti" e "Promuovi", il mercoledì della frutta e la ciclomerenda in una scuola di Settimo. Oltre alla promozione ed alla facilitazione del consumo di frutta che queste occasioni hanno cercato di realizzare, si evidenzia l'aumento di consapevolezza e l'atteggiamento propositivo ed attivo da parte dei destinatari degli interventi, che in alcune occasioni sono divenuti essi stessi promotori.

Anche per questo ambito, le strategie per il miglioramento della qualità e del consumo di frutta e verdura nella ristorazione scolastica sono costantemente proposte ai Comuni con i pareri sui capitolati e sono state inserite nella nota generale rivolta a tutti.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Si è continuato ad utilizzare i dati delle sorveglianze OKkio alla salute, HBSC e PASSI, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, per definire priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

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

OKkio alla salute

Nel 2016 è stata effettuata la V raccolta dati di OKkio alla salute come da protocollo con le seguenti attività:

- partecipazione di tutti gli operatori dell'area nutrizione alla giornata di formazione OKkio alla salute
- incontri con insegnanti per l'organizzazione della sorveglianza e della raccolta delle etichette dei prodotti confezionati più consumati dai bambini
- effettuazione della sorveglianza e caricamento dei dati
- effettuazione della raccolta etichette (cfr. punto specifico)

Le riunioni di programmazione con gli insegnanti sono state utilizzate per la comunicazione dei dati delle precedenti indagini, per rinforzare i messaggi di promozione di sane abitudini quali la riduzione del consumo di sale, la colazione, il consumo di frutta e verdura, il miglioramento degli spuntini, l'attività motoria, l'adeguatezza delle ore di sonno, nonché per parlare degli altri progetti in corso in modo da rafforzare la rete con le scuole.

HBSC

Nel 2016 si è data diffusione al report regionale HBSC 2014, che era stato pubblicato sul sito regionale solo alla fine del 2015, inviando comunicazioni e materiali ai servizi dell'ASL interessati alle tematiche oggetto di questa sorveglianza ed alle scuole, ed utilizzando le relative informazioni in tutte le occasioni.

PASSI

Un operatore del SIAN collabora alla raccolta dati di PASSI effettuando interviste (106 nel 2016) e partecipando alle attività di formazione e aggiornamento.

EDUCAZIONE SANITARIA

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASL TO4 sono fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo ASL costituito da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute) ed inserite nel Piano Locale della Prevenzione.

Le attività svolte nel 2016 sono descritte di seguito e lo saranno ulteriormente nella rendicontazione del Piano Locale della Prevenzione 2016.

Promuovi

Progetto della SSD Promozione della salute, che discende da "Guadagnare salute in adolescenza", è rivolto alle scuole secondarie di primo e secondo grado, ed ha l'obiettivo di stimolare la capacità dei ragazzi di coniugare consapevolmente i temi della salute (con particolare riferimento ad alimentazione ed attività fisica) con l'esercizio della cittadinanza attiva. Nel 2015-'16 il progetto ha coinvolto 13 istituti scolastici, rappresentativi per dislocazione di tutto il territorio dell'ASL TO4, per un totale di 37 classi, circa 700 studenti e 50 insegnanti. Nel corso del 2016 il SIAN ha effettuato: supervisione dei progetti delle scuole partecipanti all'edizione 2015-16, interventi di accompagnamento ai progetti in particolare in 3 scuole (Istituto Calamandrei di Crescentino, scuola secondaria di primo grado di Volpiano e Istituto Olivetti di Ivrea), partecipazione nel mese di maggio all'evento finale al lago di Candia in cui è avvenuta la presentazione dei progetti e la relativa premiazione, ed è stata anche promossa l'offerta di alimenti sani da parte di operatori del settore alimentare (un panificio, un supermercato ed un'azienda agricola).

Nel corso del 2016 vi è stato inoltre il monitoraggio e lo sviluppo dei progetti premiati l'anno precedente, in particolare quello di una scuola di Settimo che ha realizzato il mercoledì della frutta, il Bike to school una volta al mese e l'evento "Ciclomerenda", con la collaborazione della società Ri-ciclistica settimese, (merenda a scuola a base di frutta verdura e pane a ridotto contenuto di sale, dopo essersi recati a scuola in bicicletta). Nell'autunno 2016 si è invece dato supporto allo sviluppo di alcuni progetti presentati nel 2016.

Nel mese di settembre infine è stato avviato il progetto 2016-17, con modalità di proposta analoghe all'anno precedente.

Laboratorio scuole che promuovono salute

Progetto della SSD Promozione della salute, è un'attività locale di divulgazione e promozione della Rete Regionale delle Scuole che Promuovono Salute (SHE), e sostegno delle attività delle Scuole che aderiscono o sono interessate ad aderire alla rete. Nelle occasioni di incontro con queste scuole (6 nel 2016), da parte del SIAN sono stati segnalati i dati delle sorveglianze per il possibile utilizzo nei profili di salute (approfondendo anche i dati relativi alle disuguaglianze - tema proposto alla rete SHE a livello regionale), si è parlato del

progetto "Spuntini", ed è stato suggerito di inserire le attività a sostegno di una sana alimentazione, già esistenti o in progetto, nei profili e nelle policy di salute.

Amici del cortile

Progetto svolto in collaborazione con la SSD promozione salute, la Medicina sportiva e la UISP in una scuola del Comune di San Mauro. Il progetto "Amici del cortile" attuato in altri Comuni negli anni passati e nell'anno in corso offre per tutto l'anno scolastico opportunità di attività ludico-motoria con la presenza di un istruttore UISP, abbinando merende sane e preferibilmente preparate in casa, con attenzione agli aspetti di tipo relazionale e socializzante attraverso il gioco spontaneo. Nell'anno 2015-'16 il progetto è stato avviato presso una scuola a modulo del Comune di San Mauro in una versione che prevedeva, oltre alle attività motorie, anche la copertura dello spazio "mensa" e del pomeriggio per tre giorni alla settimana, permettendo di recuperare la mensa ed un momento successivo per fare attività di educazione e di laboratorio alimentare, che sono state svolte da educatori UISP dopo alcuni momenti di confronto e formazione con gli operatori SIAN.

Spuntini e altri spunti

Questo progetto, specifico del SIAN, è nato nel 2015-16 per allargare a tutto il territorio l'offerta di un pacchetto formativo che discende da "Obiettivo spuntino" promosso dalla Regione Piemonte. Il progetto è stato pertanto inserito nel catalogo dell'ASL TO4 dei progetti di promozione della salute.

L'adesione delle scuole al progetto è stata elevata (16 fra Istituti Comprensivi, Direzioni Didattiche e Istituti Superiori, per un totale di 52 plessi scolastici). Nell'anno scolastico '15-'16 sono stati effettuati 21 incontri con presenze complessive di circa 260 genitori e 230 insegnanti. Gli incontri sono stati incentrati soprattutto sulla scelta ottimale degli spuntini, in particolare nel tempo scolastico (merende di metà mattina), con particolare riferimento alla promozione del consumo di frutta e verdura, riduzione di bibite zuccherate e cibi ad alta densità calorica, riduzione del sale nell'alimentazione anche con collegamento al progetto regionale "Con meno sale la salute sale". Sono stati utilizzate per quanto possibile anche le informazioni provenienti dalla Banca Dati Regione Piemonte dei prodotti confezionati più consumati dai bambini.

Si è trattato di incontri teorici, in cui sono stati forniti materiali già esistenti ed altri realizzati ad hoc, in particolare un esempio di corretta rotazione di spuntini al mattino, da proporre ai genitori per le merende dei figli. Negli incontri si sono anche discusse le possibili strategie per migliorare l'adesione delle famiglie, ed anche alcune possibili variazioni nel pranzo e merende della ristorazione scolastica.

Oltre alla formazione/informazione, si è richiesto ad ogni Istituto (insegnanti e genitori insieme) di ipotizzare entro fine anno scolastico un cambiamento, anche piccolo. Alcune scuole hanno inviato relazioni in proposito.

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

All'inizio dell'anno scolastico 2016-'17 è stato avviato il progetto 2016-'17, con modalità di proposta analoghe all'anno precedente ed una variazione della scheda progetto. E' in corso l'inserimento della nuova edizione nella banca dati Pro.Sa

Chivasso città dei bambini

In questo progetto del Comune di Chivasso, che riguarda vari ambiti di promozione della salute e dello sviluppo nella fascia di età 0-6 anni, il SIAN ha partecipato alle riunioni mensili ed ha continuato l'attività nel gruppo "alimentazione, allattamento al seno e attività fisica", sia pure in misura minore degli anni precedenti. Ha collaborato all'organizzazione della festa cittadina annuale per propagandare il progetto, coinvolgendo un panificio per l'offerta di prodotti a ridotto contenuto di sale e predisponendo materiale divulgativo (volantino sull'alimentazione a movimento nel primo anno di vita, poster e volantini sulla riduzione di sale). A partire dal mese di ottobre, l'attività del gruppo alimentazione è stata rilanciata anche grazie alla consulenza metodologica di DoRS, dovuta ad un finanziamento esterno ottenuto dal Comune. Inoltre, il consulente scientifico del progetto ha organizzato una riunione d'équipe dei Pediatri di Libera Scelta di tutto il distretto (a cui ha partecipato il SIAN), parlando di alimentazione complementare responsiva; realizzando quindi una sinergia con il SIAN che ha inoltre pubblicizzato i contenuti del progetto sulla riduzione del sale nel pane.

Altrotempo 0-6

Nel corso dell'anno 2016 è continuato l'impegno degli operatori del SIAN e della Promozione della Salute nel progetto "Altrotempo ZeroSei", finanziato dalla Compagnia di San Paolo per i Comuni della cintura T.se ed attivo nei Comuni di Borgaro, Caselle, San Mauro T.se e Settimo T.se. Le attività del SIAN nel 2016 sono state: partecipazione alle riunioni dei tavoli, 2 incontri formativi/informativi rivolti ai genitori sul tema dell'alimentazione/movimento, collaborazione al coordinamento delle attività dell'ASL ed al monitoraggio, partecipazione alla giornata plenaria organizzata dalla Compagnia di San Paolo, supporto all'organizzazione e predisposizione di materiale informativo in occasione di eventi aperti, partecipazione alla stesura dei progetti per la nuova annualità 2016-'17.

Altre attività

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

Sono stati ripetuti i due tradizionali impegni per la promozione del consumo della frutta fresca: la distribuzione di spremute di arancia in occasione del Carnevale di Ivrea e la distribuzione di macedonia di frutta fresca con gelato al latte in concomitanza della festa patronale di San Savino ad Ivrea. Sono momenti di incontro con la popolazione durante i quali viene rinforzato il messaggio di incrementare il consumo della frutta per tutte le classi di età. Si sottolinea il notevole impegno dedicato all'organizzazione pratica degli eventi con in collaborazione con gli aranceri, una ditta di ristorazione, una gelateria ed i grossisti per la fornitura delle materie prime.

Nel mese di aprile su richiesta della Regione il SIAN ha partecipato in Valchiusella ad un convegno rivolto alla popolazione organizzato da Slow Food avente come tema la promozione delle produzioni agricole del territorio con la presenza della Città metropolitana di Torino sul tema "Mangiare a scuola". Il SIAN ha trattato il tema "La gestione ed organizzazione del menu scolastico".

Nel mese di maggio-giugno l'ASL TO4 ha partecipato con un proprio spazio espositivo alla Nuova Fiera del Canavese a Rivarolo, ed il SIAN è stato presente con operatori in loco e proprio materiale informativo assemblato e stampato dall'ASL per l'occasione (volantini, poster, video).

Sono stati ripetuti gli interventi in alcune classi di scuole secondarie di primo grado sul tema degli spuntini, lettura delle etichette, overeating. In una di queste scuole, in particolare, l'intervento si colloca all'interno di uno specifico progetto della scuola in atto da anni, e si conclude con un momento di incontro con le famiglie che vede sempre un'elevata partecipazione.

Altre attività:

- intervento sugli spuntini rivolto alle classi della scuola primaria nell'ambito di un progetto del comune di Cuornè con alcune fattorie didattiche e le scuole per fare conoscere le produzioni agricole del territorio
- docenza su temi nutrizionali all'interno di due corsi di agricoltura biologica rivolti alla popolazione, organizzati dai Comuni di Castellamonte e di Forno Canavese.

L'inserimento delle attività di cui sopra nella banca dati regionale PROSA è stato attuato per i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute ed il SIAN, mentre non sempre è stato possibile quando i responsabili sono i Comuni o altri Enti. Trattandosi comunque di attività effettive ed impegnative, si auspica che la loro rendicontazione possa essere ugualmente tenuta in considerazione.

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

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

Nel mese di settembre gli operatori dell'area nutrizione hanno partecipato al corso regionale "Obiettivo spuntino - promuovere la lettura consapevole delle etichette dei prodotti confezionati e il consumo di spuntini sani" rendendosi disponibili a dare un contributo alla seconda parte del caricamento dati nella Banca Dati Regione Piemonte. Nel mese di dicembre il SIAN ha partecipato ad una prima riunione regionale organizzativa per questa seconda fase

Nel mese di dicembre una studentessa di Scienze biologiche ha iniziato presso il SIAN un tirocinio formativo mirato allo svolgimento della tesi di laurea triennale. L'argomento della tesi sarà correlato alle banche dati ed all'utilizzo dell'etichettatura nutrizionale in progetti di promozione della salute.

La banca dati ed i risultati delle precedenti raccolte sono stati costantemente citati nelle riunioni con gli insegnanti ed utilizzati come strumenti di confronto e formazione. Al momento attuale però l'impossibilità di fornire l'accesso agli insegnanti ne limita l'utilizzo.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU

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

Come già detto, per il 2016 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione è stata data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso del sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Ciò è stato fatto in occasione del parere sui menu, della vigilanza nutrizionale e dei pareri sui capitolati, ed inoltre è stato sottolineato in modo capillare con una lettera inviata a tutti i Comuni.

All'inizio dell'anno scolastico 2015-16, come tutti gli anni, era stato richiesto ai Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia continuando a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali per le certificazioni; le risposte pervenute hanno permesso di orientare in parte gli interventi di vigilanza. I menu speciali sono stati valutati in caso di richiesta, oppure d'iniziativa in caso di diete senza glutine (in quanto il PDTA celiachia lo prevede) o in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Nel 2016, inoltre, vi è stata una maggiore necessità di fornire indicazioni riguardo alle modalità di gestione dei menu privi di alimenti di origine animale, dovuta sia all'aumento delle richieste delle famiglie in tal senso, sia alla circolare del Ministero della Salute prot. 18646 del 5/5/2016 che ha stabilito che non si possono richiedere certificazioni mediche in queste situazioni.

A fine 2016 è stato nuovamente richiesto il censimento delle diete speciali, aggiungendo inoltre alcune considerazioni e raccomandazioni sulle diete vegane e vegetariane.

Sono inoltre proseguite, in particolare mediante le valutazioni dei capitolati e la vigilanza, le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia, in collaborazione con l'Area sicurezza alimentare e con particolare riferimento alle nuove norme sull'etichettatura (Reg. CE 1169/2011 e Nota Ministeriale 0003674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività). In caso di reazioni avverse è prevista di norma una verifica congiunta con l'Area sicurezza alimentare, per valutare a fondo anche le certificazioni, la presenza dei menu speciali, il rispetto del capitolato, l'attenzione all'etichettatura, le conoscenze del personale ecc. Nel corso del 2016 si è verificato un caso di reazione avversa in una mensa scolastica a carico di una bambina allergica, che ha comportato un notevole impegno congiunto, prescrizioni mirate, formazione sul campo ed anche un miglioramento della gestione da parte della Ditta appaltatrice.

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

VIGILANZA/MONITORAGGIO

Il numero di sopralluoghi di vigilanza nutrizionale previsti dal PAISA è stato rispettato, in quanto sono state oggetto di intervento 33 mense nella ristorazione scolastica, di cui 32 con compilazione della check-list specifica (previste almeno 20) e 33 nella socio-assistenziale utilizzando le schede indicate e continuando a rilevare e sottolineare la necessità di disporre di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale (previste almeno 15). Nel corso della vigilanza nutrizionale presso la ristorazione collettiva è stata inoltre costantemente rilevata la disponibilità di sale iodato prescrivendolo in caso di necessità.

I sopralluoghi sono stati inseriti nel sistema informativo.

Si rileva che una certa parte delle valutazioni menu e capitolati, e delle vigilanze, avviene negli asili nido, dove si continuano a proporre le novità in termini di alimentazione complementare condivise con alcuni operatori del Dipartimento Materno-Infantile e Pediatri di Libera Scelta. E' in corso di perfezionamento il protocollo di gestione al nido del latte materno raccolto e conservato, che è stato proposto in occasione dei pareri sui menu, in vigilanza, in caso di richiesta da parte di Ditte e Comuni, in occasione di progetti per la prima infanzia, ed in alcuni casi è stato adottato.

Un ulteriore campo di azione nell'ambito della ristorazione collettiva è nato a seguito della sentenza che ha consentito alle famiglie di fornire ai figli un pasto da casa da consumarsi a scuola in alternativa alla mensa scolastica. In relazione a ciò sono state effettuate alcune riunioni, a livello regionale e locale, e sono state inviate ai Comuni sia risposte personalizzate alle loro richieste, sia indicazioni di carattere generale, normativo e nutrizionale correlabili al problema.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Nel 2016 si è continuata l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale presso l'ambulatorio di Settimo T.se, che si relaziona in particolare con i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la Medicina Sportiva ed il Centro per i Disturbi del Comportamento Alimentare, con numero di accessi in lieve aumento rispetto al 2015.

PROGETTI CELIACHIA

L'ASL TO4 ha partecipato al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2015-2016, portando a termine tutte le attività programmate. In proposito vi sarà una rendicontazione specifica alla Regione.

Nel mese di aprile si è inoltre svolta a Settimo il corso di formazione/aggiornamento "SIAN-SVET insieme per la gestione pubblica dell'alimentazione senza glutine", organizzato dal gruppo di coordinamento regionale, riservato al personale delle ASL TO4 e BI. In questo corso, la referente del progetto celiachia dell'ASL TO4 in quanto ASL ospitante ha effettuato due interventi programmati. Al corso ha partecipato un operatore del Servizio Veterinario che ha anche seguito la formazione di base con il corso "La celiachia negli esercizi di

vendita dei prodotti di origine animale”, e che ha iniziato un percorso di integrazione con il SIAN su questo argomento.

FORMAZIONE

Oltre a quanto descritto nei singoli capitoli, si segnalano le seguenti attività inerenti l’ambito della formazione:

- partecipazione con una relazione sull’alimentazione complementare al corso “9 mesi prima 9 mesi dopo” organizzato dall’ASLTO2
- partecipazione con una relazione al corso aziendale “Alimentazione 9 mesi prima e 9 mesi dopo la gravidanza per mamma e bambino” organizzato dal Dipartimento Materno infantile dell’ASL TO4 con il contributo del SIAN. Il corso, rivolto ai Pediatri di Libera Scelta ed ai servizi dell’ASL che hanno contatti con donne in gravidanza e neo-genitori, si propone di uniformare le indicazioni sull’alimentazione fornite dai vari operatori sanitari in questi periodi della vita
- tutoraggio di una studentessa in scienze biologiche nello svolgimento dello stage mirato alla stesura della tesi per la laurea triennale, in corso presso il SIAN – nutrizione
- partecipazione al lavoro del gruppo di progettazione di un corso aziendale di formazione sul campo, di integrazione dipartimentale fra SIAN e Svet, avente come argomento la nutrizione. Il corso è stato rinviato al 2017 per motivi organizzativi.

COMMENTI SU AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

CRITICITA’, PUNTI DI FORZA E PROPOSTE

Oltre a quanto già segnalato in generale per il SIAN si aggiunge quanto segue.

La presenza di personale non stabilizzato continua a condizionare la programmazione e lo svolgimento delle attività. Nel corso del 2016 una delle due dietiste che collaborano con borsa di studio ha terminato l’incarico, mentre l’altra è stata confermata per un anno, con un numero di ore peraltro molto limitato. La precarietà della situazione rende difficile la programmazione di attività aggiuntive a lungo respiro.

Persiste il maggior carico di lavoro amministrativo già segnalato nel 2015, che ricade anche sugli operatori sanitari.

Persiste ed aumenta il consistente impegno lavorativo in momenti che si collocano al di fuori del normale orario (preserali, serali, prefestivi, festivi), cosa che è insita nei progetti di promozione della salute rivolti alla collettività, ma che non necessariamente potrà essere continuata negli anni a venire.

Un grande punto di forza peraltro è proprio dato dall’entusiasmo e buona volontà degli operatori, che rende possibili certi progetti altrimenti non realizzabili.

Come punto di forza si segnala inoltre anche per quest’anno la crescente collaborazione e integrazione tra operatori, sedi territoriali, aree funzionali del SIAN, servizi intra ed extra Dipartimento di Prevenzione ed il conseguente crescente collegamento tra i vari progetti, con la realizzazione in molti casi di sinergie ed economia di scala.