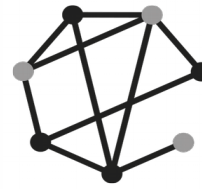




A.S.L. TO4

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*



**PREVENZIONE
PIEMONTE**

PROGRAMMAZIONE

**Piano Aziendale Integrato
Sicurezza Alimentare**

(PAISA)

ANNO 2019

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

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

**Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione
Giovanni Mezzano**

COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA

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

Coordinatore del gruppo di progetto PAISA

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

Componenti del Gruppo di Progetto PAISA e Referenze

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INTRODUZIONE AL DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE PAISA 2019 ORGANIZZAZIONE GENERALE, PERSONALE IN ORGANICO

Organizzazione generale al 01/01/2019 (dotazioni uffici ed attrezzature, articolazione territoriale, sedi)

S.C. SIAN

Articolazione territoriale e sedi

Nell'ASL TO4 è presente una S.C. SIAN su tre sedi (Ivrea, Settimo T.se, Ciriè), articolata in due Strutture Semplici trasversali (S.S. Sicurezza Alimentare e S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale).

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione del SIAN, in alcuni casi molto vetuste, sono rimaste invariate come numero ed a volte risultano insufficienti per le necessità del Servizio; 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 risultano sufficienti ad eccezione dei clorimetri (utilizzati nel controllo delle acque potabili) in dotazione al personale delle sedi di Ivrea; l'attrezzatura è irreparabile per obsolescenza pertanto si richiederà, in considerazione dell'elevato costo, nell'anno corrente la sostituzione di almeno uno dei due clorimetri.

S.C. Servizio Veterinario Area A

Articolazione territoriale e sedi

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

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

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione, non sempre sono numericamente sufficienti e parecchie di esse manifestano palesemente il loro stato avanzato di usura, in alcuni casi con seri dubbi sulla sicurezza del loro utilizzo.

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

Le attrezzature informatiche, la dotazione della strumentazione per l'attività sanitaria e per la vigilanza sono sufficienti ma necessitano di qualche integrazione.

S.C. Servizio Veterinario Area B

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione, alcune delle quali vetuste e sottoposte a molteplici interventi di manutenzione, non sempre risultano sufficienti pur seguendo l'organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale finalizzata ad ottimizzare l'utilizzo delle auto di Servizio; molti operatori utilizzano le auto proprie.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono sufficienti per garantire una buona organizzazione del servizio. Negli ultimi anni sono stati acquistati tablet e pc portatili e sono stati sostituiti alcuni PC negli impianti di macellazione (due su tre richiesti). I nuovi computer forniti dall'ASL per gli impianti di macellazione, seppur di recupero, permettono un corretto accesso alle Banche Dati Nazionali e Regionali.

Secondo il piano aziendale, nel corso del triennio 2015-2018 sono stati sostituiti i P.C. della sede di Ciriè, Ivrea e Settimo T.se.

S.C. Servizio Veterinario Area C

Articolazione territoriale e sedi

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

Dotazioni uffici

Gli uffici a disposizione sono sufficienti per il personale in dotazione al Servizio.

Attrezzature

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

Personale in organico al 01/01/2019 (Country profile, profili professionali, compiti assegnati)

S.C. SIAN Situazione al 01/01/2019

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) – esclusa nutrizione
Direttori	1 Dirigente medico – Responsabile S.S. Sicurezza Alimentare (Coordinatore referenti MTA) facente funzione di responsabile del Servizio dal 01/01/2018	1	0	1(100%)
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico sede di Ivrea - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico, Coordinatore Referenti Allerta) 1 Dirigente medico Sede Settimo	3	0	2,5 (85%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Coll. Sede Ciriè (di cui uno micologo) 3 tecnici Sede Settimo (di cui 1 micologo) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea e Settimo T.se al 50% (per il restante 50% Coordinatore del Personale del Comparto del Dip. Prevenzione e collabora con SISP) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo alimenti e acque) di cui due micologi	9,5	0	9,5 (100%)
Dietisti	2 dietisti	2	0	2 (100%)
Amministrativi	2 amministrativi Sede Settimo 2 amministrativi Sede Ivrea	4	0	3,8 (95%)

Nel corso del 2018, come indicato nella tabella, l'organico del SIAN si è ridotto in quanto 3 dirigenti medici (due della sede di Settimo e uno della sede di Ivrea) sono andati in quiescenza; presso la sede di Ciriè continuano a non esserci amministrativi SIAN, le attività di segreteria che non è stato possibile spostare sulle altre sedi vengono svolte da personale amministrativo di altri servizi (soprattutto SVETB).

S.C. Servizio Veterinario Area A
Situazione al 01.01.2019

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio)
Direttori	1 Direttore Sede di Lanzo	1	0	0,5 (50%)
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Sanità Animale 9 Dirigenti veterinari Sedi Cuorgnè e Ivrea 8 Dirigenti veterinari Sedi Settimo e Chivasso (di cui 1 part time al 60%) 7 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo e Ciriè (di cui 1 utilizzato all' 20% presso la sede di Chivasso)	25	3 (85 ore settimanali)	20 (80%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico Sede Ivrea (condiviso con Area C Settimo, e con part time al 70%)	3	0	2 (75%)
Amministrativi/Commissari/O.S.S.	4 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo/Chivasso 1 Commesso Sede Ciriè 1 O.S.S. Special. Sede Settimo/Chivasso 3 Amministrativi Sede Ivrea/Cuorgnè	13	0	7 (50%)

Il commesso e l'O.S.S. (Operatore Socio Sanitario) svolgono, di fatto, un'attività di tipo amministrativo.

L'O.S.S., il commesso, e 4 medici veterinari usufruiscono dei permessi previsti dalla Legge 104/92.

Se permarranno tali condizioni di carenza del personale amministrativo sopra indicato, anche nell'anno 2019 si renderà necessaria l'effettuazione di numerose ore di straordinario, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal PRISA.

A causa della cessazione del rapporto di lavoro di 5 Dirigenti Veterinari andati in quiescenza di cui solo 2 rimpiazzati, si potranno verificare criticità nel garantire l'effettuazione delle prestazioni LEA, delle profilassi obbligatorie, degli interventi richiesti dalle Forze dell'Ordine e dall'Autorità Giudiziaria, ed il rilascio delle certificazioni sanitarie richieste.

Particolari criticità si potranno verificare nell'effettuazione delle seguenti attività:

- puntuali aggiornamenti e registrazioni nei sistemi informatici secondo le tempistiche codificate, anche per l'importante impatto dell'obbligatorietà del Modello 4 e Modello 7 informatizzato nell'attività degli uffici
- vigilanze ordinarie previste nelle aziende agricole con redazione delle check list, vigilanze straordinarie
- mantenimento degli attuali orari di sportello, che finora si sono potuti garantire solo con la collaborazione di Dirigenti Veterinari, chiamati a svolgere anche un'attività di tipo amministrativo e non solo strettamente sanitaria
- immediata disponibilità alle richieste urgenti provenienti da altri Enti e Organismi di Vigilanza (CC, CFS, NAS, Autorità Giudiziaria, Comuni, etc)

S.C. Servizio Veterinario Area B
Situazione al 01/01/2019

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio)
Direttore	Direttore S. C. Area B (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,2 100%
Dirigenti Veterinari	1 Responsabile S.S. Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di Origine Animale con referenza su tutto il territorio ASL TO4 3 Dirigenti Medici Veterinari Sede di Ciriè 1 Dirigente con funzione di coordinamento di sede Responsabile S.S.D. NIV (al 30% per l'Area B) 2 Dirigenti Medici Veterinari di cui un Dirigente con alcune competenze di Area C per la Sede Settimo T.se (al 20% per Area C) 1 Dirigente medico veterinario con funzione di coordinamento di sede 2 Dirigenti Medici Veterinari sede di Ivrea	9,10		9,10 100%
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 12 ore/settimana sede di Ivrea 1 Veterinario con contratto a 18 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 16,5 ore/settimana sede di Settimo 4 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	7 (per un totale di n. 118,5 ore/settimana)	3,11 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Settimo con posizione organizzativa gestore di percorso 1 Tecnico Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (70%) 2 Tecnici Sede Ivrea	6,7	0	6,7 100%
Amministrativi	2 Assistenti amministrativi sede Ciriè con assegnazione 50% mansioni per il SIAN 1 Assistente amministrativo sede Settimo 1 Assistente amministrativo sede Ivrea	4	0	3,0* 100%

La direzione della S.C. è assegnata a scavalco al Direttore S.C. Servizio Veterinario Area C con ruolo anche di Direttore di Dipartimento.

Come negli anni precedenti, tra i Dirigenti Area B, è conteggiato il Responsabile S.S.D. NIV che, vista l'attribuzione di nuove referenze in ambito dipartimentale, svolge mansioni solo al 30% all'interno della S.C. Servizio Veterinario Area B; inoltre è prevista la messa in quiescenza dal mese di ottobre 2019; 1 Dirigente svolge per il 20% competenze di Area C.

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

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

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

Due tecnici della prevenzione usufruiscono di un periodo di astensione facoltativa per assistenza minore.

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

S.C. Servizio Veterinario Area C
Situazione al 01/01/2019

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

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

^(b) la S.S. svolge anche compiti di programmazione e coordinamento delle attività, verifica dell'efficacia, monitoraggio della trasparenza e anticorruzione per cui viene computata solo al 50%

^(c) un Dirigente è stato assunto a Settembre 2018 ed è entrato in maternità a Dicembre 2018 e non verrà quindi conteggiato nell'attività

^(d) la percentuale di personale della S.C. Area C dedicato al Piano Sicurezza Alimentare è ridotta in quanto un TPALL part-time al 60% svolge anche attività per la S.C Area A

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

Personale in organico al 1/01/2019
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SERVIZI DI SICUREZZA ALIMENTARE
OSSERVAZIONI E CRITICITÀ – PUNTI DI FORZA

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

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

Per il 2019 è prevista la messa in quiescenza di altro personale medico veterinario afferente al S.C. Servizio Veterinario Area A e alla S.S.D.NIV. e personale amministrativo assegnato alla S.C. Area A.

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

Nel 2018 sono stati attuati:

- un trasferimento per la S.C. Servizio Veterinario Area A a fronte di due veterinari in quiescenza dal 2017
- un trasferimento per la S.C. Servizio Veterinario Area B a fronte di tre veterinari in quiescenza dal 2017 e di fine lavoro per trasferimento di un veterinario libero professionista stabilizzato
- l'assunzione per la S.C. Servizio Veterinario Area C di un medico veterinario – poiché tale personale è stato assunto a Settembre ed è entrato in maternità a Dicembre e non verrà quindi conteggiato ai fini della programmazione dell'attività
- nessun nuovo inserimento di medici o tecnici della prevenzione per la S.C. SIAN.

Entro l'anno 2019 si prevede:

- l'espletamento dei concorsi già indetti per le SS.CC. Servizio Veterinario Area A ed Area B, bloccati per tutto il 2018
- l'assunzione di un medico veterinario per la S.C. Servizio Veterinario Area A, che per motivi di urgenza verrà attinto da altre graduatorie
- l'assunzione di un medico veterinario per la S.C. Servizio Veterinario Area C, che, per evitare sprechi di denaro pubblico, verrà attinto da altre graduatorie
- l'assunzione mediante concorso di tecnici della prevenzione per i servizi del Dipartimento di Prevenzione
- attivazione del concorso per Direttore S.C. SIAN
- attivazione di bando di trasferimento per Dirigente medico S.C. SIAN

Si potrà garantire la realizzazione delle attività previste dalla programmazione regionale, rimodulata a livello locale con il documento di programmazione PAISA, solo se verranno rispettate le previsioni di assunzione di nuovo personale dirigente e tecnico.

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

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

Proseguirà anche per il 2019 la collaborazione e l'integrazione tra i servizi del Dipartimento di Prevenzione che negli ultimi anni ha rappresentato e rappresenta il cardine per compensare la continua riduzione di personale. Si continuerà ad effettuare una programmazione congiunta tra i tre servizi veterinari ed il SIAN per un utilizzo ottimale delle risorse. Nel corso dell'anno verrà effettuata attività di monitoraggio per un controllo costante rapporto attività svolte/risorse di personale disponibile e conseguente correttivi da apportare per un buon livello di raggiungimento obiettivi. Nel caso persistano anche per il 2019 le criticità evidenziate, dovute soprattutto alla carenza di personale, potrà essere compromesso il raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza (LEA) previsti per i controlli ufficiali, considerato anche che, con l'applicazione delle nuove frequenze previste, le ditte da sottoporre a controllo negli ultimi anni risultano quasi raddoppiate rispetto alle frequenze precedenti.

Il presente documento è frutto di una programmazione effettuata in base alle risorse di personale e ai mezzi disponibili al 01/01/2019 ed è quindi suscettibile di variazioni nel corso dell'anno.

Pertanto, nel caso di impossibilità a risolvere le criticità connesse con il personale disponibile la programmazione aziendale potrà differire dalla programmazione regionale per motivate cause.

ATTIVITÀ INTEGRATE, VICARIANTI E DELEGATE TRA SERVIZI INTEGRAZIONE TRA SIAN - SERVIZI VETERINARI AREA A – AREA B – AREA C

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

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

ATTIVITÀ COORDINATE O CONGIUNTE

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

ATTIVITÀ VICARIANTI

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

ATTIVITÀ DELEGATE

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

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

Attività Congiunte

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

Attività Vicarianti

- Stabilimenti riconosciuti di competenza Area B ed Area C: SVETB e SVETC si vicariano a vicenda in base all'attività prevalente
- Controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto al macello: SVETB vicaria SVETC
- Commercio ambulante: i servizi si vicariano (SIAN – SVETB - SVETC)

Attività Delegate,

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

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

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

AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Standard di funzionamento dell'autorità competente

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

Verrà eseguito a livello dipartimentale un riesame degli audit svolti negli anni precedenti.

Inoltre verranno intraprese iniziative di formazione fruibili da tutte le ASL regionali, come indicato nel relativo capitolo.

Come per gli anni precedenti si prevede la completa attuazione delle verifiche di efficacia dell'attività del controllo ufficiale effettuate come da "Procedura dipartimentale per la verifica dell'efficacia del controllo ufficiale", redatta dal gruppo di lavoro "Controllo Ufficiale"

PROCEDURE E PROGRAMMI DIPARTIMENTALI PER L'UTILIZZO OTTIMALE DELLE RISORSE

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

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

La programmazione dei controlli sulla Sicurezza Alimentare mira a favorire il coordinamento degli interventi fra i servizi interessati e l'individuazione delle priorità, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Questi sistemi integrati di intervento hanno richiesto negli anni precedenti una condivisione delle procedure e delle modalità di lavoro tra i vari servizi e richiedono tuttora un costante aggiornamento ed allineamento ai piani nazionali e regionali.

Pertanto nel 2019 continuerà l'attività di progressiva integrazione mediante:

1. revisione della Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale: la revisione della procedura non è stata ultimata nel 2018 ed è tuttora in bozza in quanto ha richiesto particolare attenzione al fine di adeguare la stessa e la modulistica allegata all'Accordo Stato Regioni Rep. N. 212/CSR del 10.11.16, recante *"Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti(CE) 882/04 e 854/04"* e alle ultime indicazioni regionali (ottobre 2018, poi recepite dal PRISA 2019) per la classificazione delle inadeguatezze e non conformità. Come da azione prevista per la risoluzione delle raccomandazioni derivanti dall'audit regionale del 2018, nell'ambito della revisione della procedura verranno inclusi istruzioni e modalità di applicazione dei provvedimenti restrittivi uniformi per i Servizi deputati di sicurezza alimentare (modalità attualmente già presenti per alcuni settori).
2. redazione di procedura per il prelievo e trasporto di campioni, procedura in itinere in quanto variato nel corso del 2018, da parte della direzione generale, il sistema di gestione trasporto campioni.
3. riunioni ad hoc per affrontare argomenti di interesse comune, sui quali si riterrà necessario condividere scelte e decisioni
4. partecipazione del personale dei Servizi ai gruppi che collaborano presso la Regione Piemonte per il raggiungimento degli obiettivi previsti dal PRISA e dal PRP (Piano Regionale della Prevenzione).

COMUNICAZIONE **(ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE AD ASSOCIAZIONI, ENTI ECC.)**

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

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

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

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

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

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

Nel corso dell'anno verranno organizzati incontri con associazioni, enti e soggetti interessati. In questi incontri, verranno illustrati i risultati del PAISA 2018, gli obiettivi del PAISA 2019, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc., al fine anche di ottemperare a quanto previsto del programma 9, azione 9.11.1 del PRP 2019 - Attuazione di interventi coordinati di comunicazione a soggetti istituzionali e portatori di interesse, sulla base degli indirizzi regionali.

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

S.C. Servizio Veterinario Area A

La S.C. Servizio Veterinario Area A organizzerà incontri informativi con gli allevatori riguardanti gli adempimenti previsti dal decreto ministeriale 13/12/2018 concernente «Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile».

Detta ordinanza impone nell'immediato la presenza di alcuni requisiti strutturali aggiuntivi, e precisa in modo più dettagliato, rispetto al precedente provvedimento, la necessità di osservare alcune procedure relative alle norme di conduzione e di gestione degli allevamenti.

S.C. Servizio Veterinario Area B

La S.C. Servizio Veterinario Area B organizzerà incontri gratuiti formativi/informativi rientranti nel "3° Evento di Aggiornamento sulle nuove normative per operatori del settore Alimentare (OSA) degli alimenti di origine animale", adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore. Gli incontri saranno rivolti essenzialmente agli OSA del settore lavorazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, si terranno nel mese di maggio 2019, in diverse sedi dell'ASLTO4 per favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti. Quali docenti interverranno dirigenti delle S.S.C.C. Servizio Veterinario Area B, Area C e SIAN dell'ASLTO4

S.C. Servizio Veterinario Area C

Dal 2011 il Servizio Veterinario Area C organizza nel periodo di novembre-dicembre un corso di formazione per gli OSA della filiera lattiero-casearia, come i titolari dei caseifici aziendali e artigianali, che anno dopo anno affronta le tematiche emergenti del settore. Anche quest'anno il corso verrà organizzato a Ciriè e a Rivarolo C.se, al fine di favorire la presenza di un ampio numero di partecipanti e verrà svolto insieme al Laboratorio Chimico della Camera di Commercio, al Laboratorio Controllo Alimenti dell' IZS Torino, A.P.A. Piemonte, Coldiretti Piemonte e Agenform di Moretta in modo da poter affrontare le tematiche settoriali anche dal punto di vista tecnico. L'evento rappresenta anche un momento di condivisione dei risultati delle ispezioni e degli audit di settore effettuati.

Le importanti novità contenute nel "Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici anno 2018" confermate dal Piano regionale 2019 e i buoni risultati ottenuti con i corsi di formazione per gli OSA della filiera lattiero-casearia sono alla base della scelta di organizzare nel 2019 il "I° Corso per titolari di aziende che commercializzano latte crudo attraverso distributori".

Come programmato nella Azione 8.5.2 e Azione 9.1.1 del PLP, in collaborazione con la S.S.D. NIV, verrà

organizzato un incontro di sensibilizzazione e informazione con allevatori e veterinari prescrittori liberi professionisti sulla farmaco-sorveglianza, in particolare sulla corretta gestione e tracciabilità del farmaco veterinario, con approfondimenti sul fenomeno dell'antibiotico-resistenza vista nell'ottica del benessere animale e della salubrità dell'alimento.

NUTRIZIONE

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, nel 2019 si continuerà ad effettuare attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione (es.: alunni, genitori, partecipanti ai corsi di cammino, popolazione femminile oggetto di screening) ed agli operatori del settore alimentare sulla qualità nutrizionale degli alimenti, al fine di facilitare e sostenere la possibilità di effettuare scelte salutari e corretti stili di vita, improntati ad un consumo consapevole dei prodotti alimentari. Alcuni di questi corsi rientrano nei programmi del Piano Locale della Prevenzione, Promozione alla salute; in merito si collaborerà, se richiesto, con il corso di laurea in Scienze Infermieristiche.

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

FORMAZIONE

Per quanto riguarda l'obiettivo regionale, recepito a livello locale, per la formazione degli operatori in tema di sicurezza alimentare, per il 2019 è in programma nel IV trimestre, un corso ECM dal titolo "Sicurezza e Biosicurezza nelle aziende zootecniche ed agroalimentari".

La finalità del corso è quella di fornire agli operatori addetti al controllo ufficiale nozioni specifiche e approfondimenti per individuare e valutare i principali fattori di rischio in tema di sicurezza e biosicurezza agroalimentare lungo tutta la filiera.

Il corso sarà fruibile, oltre che dal personale della ASL TO4, dal personale individuato proveniente dalle altre ASL di Piemonte, Lombardia e Valle d'Aosta nonché dall'Istituto Zooprofilattico PLVDA e da altri eventuali organi di controllo.

I servizi dipartimentali interessati hanno individuato il personale che nel 2019 fruirà del corso di formazione e-Learning "Organizzazione metodi e tecniche del controllo ufficiale" progettato e sviluppato dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità. Al fine di garantire la diffusione delle informazioni e l'aggiornamento del personale non direttamente coinvolto nella iniziativa di formazione avviata dal Ministero della Salute, per l'anno in corso sarà applicata per quanto possibile la procedura dipartimentale prevista per la ricaduta della formazione o diffusione a cascata.

E' in previsione, per il 2020, a corso ultimato (novembre 2019) la realizzazione di un corso ECM interno già inserito sul Piano Triennale di formazione aziendale.

Valutata la possibilità nell'arco dell'anno di nuovi assunti presso i servizi dipartimentali di sicurezza alimentare, verrà garantita la percentuale del 100% di personale addetto al controllo ufficiale delle ACL formato per il corso base (approfondimento del pacchetto igiene) nel caso in cui sussista la possibilità di iscrizione degli stessi al corso FAD ministeriale.

In attesa dell'espletamento di nuovi corsi regionali di formazione base o espletamento corso ministeriale, per i nuovi assunti si seguirà un percorso di affiancamento e formazione sul campo nelle attività di ispezione ed audit, secondo procedure interne dei servizi.

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

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

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

S.C. SIAN (formazione dei micologi)

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

L'evento è stato rivolto gratuitamente ai micologi dell'ASL TO4 e TO5 (questi ultimi svolgono attività di

reperibilità sovra zonale anche per i Presidi Ospedalieri della ASL TO4 – vedere paragrafo “Micologia”). Sono stati previsti alcuni posti con pagamento di quota di iscrizione a micologi appartenenti ad altre ASL o micologi privati.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione annuale e la stesura del presente documento sono svolte dal gruppo PAISA (Deliberazione n. 351 del 14.3.2018 avente ad oggetto: "Piano integrato sicurezza Alimentare ASL TO4" che aggiorna la "Composizione del gruppo di progetto PAISA" a modifica della precedente Deliberazione n. 1091 del 16/12/15), attraverso riunioni per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti. Si cercherà di rispettare prioritariamente le scadenze previste per la presentazione della Programmazione e della Rendicontazione delle attività a livello locale.

Come previsto dal PRP, così come declinato nel PLP, si darà priorità al rispetto degli obiettivi previsti dal Programma 9 Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare ed alle azioni previste dai altri programmi del PRP, quali:

- Aggiornamento e mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia (per la lotta al randagismo), compresi i sistemi di identificazione degli animali e delle imprese alimentari con l'attribuzione dei codici ministeriali ove mancanti, anche in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM (Obiettivi PRP – azioni 9.4.1 e 10.1.1).
- Miglioramento dei piani di sorveglianza integrata (entomologica, umana e animale) delle zoonosi (trasmissione diretta animale-uomo), delle malattie trasmesse da vettori comprese le infezioni presenti nella fauna selvatica (Obiettivo PRP – azioni 8.1.1 e 9.6.1)
- Aggiornamento e completamento delle procedure per le allerte, le emergenze e le crisi per evenienze epidemiche nel settore zootecnico o nel campo della sicurezza alimentare (Obiettivo PRP – azioni 9.1.3 e 9.5.1).

Periodicamente verrà 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, riunioni gruppo PAISA e gruppo PLP.

CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Come accennato nel paragrafo precedente *“Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali”* proseguirà la revisione della Procedura Dipartimentale Controllo Ufficiale. La sua revisione, ha richiedendo particolare attenzione per adeguarla all' all'Accordo Stato Regioni Rep. N. 212/CSR del 10.11.16, recante “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04”, inoltre nel corso del 2019, verranno recepite le indicazioni previste dal documento di programmazione PRISA 2019, relative alla “Classificazione delle Non Conformità” - “Definizioni delle Non Conformità e misure da adottare” - “Esercizio della competenza ad effettuare i Controlli Ufficiali di cui al Reg. CE 882/2004”.

Si sottolinea che, come indicato dal PRISA, verrà mantenuto un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello dei servizi.

CONTROLLI SUPPLEMENTARI E/O SU RICHIESTA DELL'OPERATORE

I Servizi dell'ASL TO4 applicheranno le tariffe per i controlli supplementari e/o su richiesta dell'OSA e/o su richiesta di altri organi di controllo, a tutti gli esercizi/stabilimenti che ricadono nel campo di applicazione del D. Lgs 194/2008, nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente e dalla procedura dipartimentale sull'anticorruzione. In particolare verranno effettuati controlli supplementari in caso di provvedimenti di sospensione parziale o totale dell'attività e e/o su richiesta dell'OSA e altri organi di controllo.

PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA **Classificazione degli stabilimenti in base al rischio**

STABILIMENTI RICONOSCIUTI

La classificazione del rischio è attiva da anni e proseguirà il costante aggiornamento.

STABILIMENTI REGISTRATI

Nel 2019 non verranno mutati i criteri di riclassificazione del rischio delle imprese alimentari adottati nel 2018; anche per l'anno corrente si è deciso di non effettuare la classificazione del rischio per tipologia di attività bensì riclassificare le imprese alimentari, soprattutto nel campo della ristorazione pubblica, a seguito delle risultanze degli accertamenti in loco ad eccezione delle attività con codice ministeriale A3_0609 - Trasporto di alimenti e bevande conto terzi e delle attività Codice ministeriale A3_0505 - Raccolta e

lavorazione di prodotti dell'apiario (prima classificate come produzione primaria settore "Miele") che verranno tutte classificate a basso rischio.

Gestione Stati di Allerte - ed Emergenze Alimentari

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

Si manterrà la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

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

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

Gestione MTA

A seguito della quiescenza del referente di una sede di Servizio e dell'attribuzione dell'incarico di alta specializzazione ad un altro referente di sede, verrà proposta la modifica della deliberazione del Direttore Generale, con conseguente riorganizzazione delle referenze.

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

Per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo, ridurre sovrapposizioni o incongruenze, compatibilmente con le disponibilità dei servizi, saranno garantite anche a livello locale le forme di collaborazione con altri organi di controllo, quali gli Uffici Periferici Regionali del Ministero della Salute (UVAC, PIF ed USMAF), il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), il Corpo Forestale dello Stato ed organi di altri Ministeri competenti per i controlli lungo le filiere agroalimentari (vedi azione 9.1.2 PNR)

Nel corso dell'anno, come indicato dal PRISA 2019, i servizi dipartimentali (SVETB, in accordo con il SIAN) aderiranno al programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica - anno 2017 concordato con la CPGE - Direzione Marittima/Capitaneria di Porto di Genova per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici.

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

I servizi veterinari collaborano da anni con il PIF, l'USMAF e l'UVAC nell'effettuazione del piano di monitoraggio sui prodotti di origine comunitaria ed al controllo sui prodotti etnici in importazione, secondo i protocolli UVAC Piemonte e Valle d'Aosta. Nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, si continuerà ad offrire la disponibilità a programmare nel corso del 2019 interventi congiunti UVAC – ASL.

Si darà pieno mandato ai referenti locali di partecipare, nel corso del 2019, ai momenti formativi organizzati dall'UVAC per illustrare le nuove funzionalità del sistema TNT.

AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

Nell'anno in corso verrà effettuato a livello dipartimentale un riesame della attività di audit eseguita nell'ultimo quadriennio (2015-2018) sui servizi dipartimentali che si occupano di sicurezza alimentare.

Visto l'obiettivo strettamente connesso con l'appropriatezza delle attività di controllo ufficiale nell'ambito della sicurezza alimentare, il direttore del Dipartimento (Responsabile del programma Audit) individuerà il personale coinvolto nell'attività del riesame.

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

SIAN

Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA

Obiettivi ASL:

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

Attività previste:

- Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate: verranno effettuati i campionamenti e la ricerca di parametri secondo quanto stabilito dal D.lvo. 31/01 e s.m.i. e dalle Linee Guida interne elaborate negli anni scorsi dal SIAN, compreso il prelievo dei campioni per controllo radionuclidi. Le modalità e le periodicità previste dal DM 14.06.2017 che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01, verranno attuate solo a seguito di comunicazione del preposto ufficio Regionale.
- Casette dell'acqua: al momento risultano registrate nel SI Regionale 143 casette dell'acqua; secondo quanto indicato dalla Regione dovrebbero essere sottoposte a controllo 28 (pari al 20%), tuttavia ne saranno controllate 15 nel 2019, secondo quanto riportato nelle schede stabilimento del Sistema informatico regionale.
- Utenze privilegiate: le utenze privilegiate che, dai dati del sistema informativo, presentavano un valore di Piombo vicino o superiore ai limiti attuali sono già state tutte ricontrollate nel 2015, senza rilevare particolari criticità, salvo in un caso (edificio comunale): 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
- Per quanto riguarda le apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano, nel corso del controllo ufficiale delle imprese alimentari verrà effettuata la verifica dei requisiti tecnici e delle modalità di gestione delle suddette apparecchiature.
- Produzione di acque potabili imbottigliate: al momento non ci sono stabilimenti registrati per la produzione di acque ad uso umano

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

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

Oli e Grassi Vegetali

Per quanto concerne l'attività di campionamento continua, in linea con la programmazione 2018 la ricerca di contaminanti chimici ai sensi del Reg. CE 1831 del 19 dicembre 2006. Anche nella programmazione 2019 un numero minimo di campioni (n.1) sarà costituito da olio di frittura usato che sarà prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute (campione costituito da 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma).

Nell'ASL TO4 sono presenti due frantoi gestiti da piccole cooperative di produttori di olio (soprattutto per autoconsumo) classificati a basso rischio; non ci sono depositi all'ingrosso di solo olio, né confezionatori. Nell'anno corrente non è previsto il controllo ufficiale su tali imprese in quanto entrambe già vigilate negli ultimi 5 anni, così come risulta dall'elenco excel IMPRESE della "Programmazione e relazione PAISA 2019".

Funghi

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

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore.

Con Determinazione Dirigenziale n. 205 del 29/03/2018, il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha approvato i nuovi "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina

della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA", modificando per alcuni aspetti le precedenti determinazioni del 2012 e, più recentemente, del 2017.

Oltre a fornire strumenti operativi aggiornati e più idonei allo svolgimento dell'attività istituzionale in capo agli Ispettorati micologici, l'atto regionale prevede alcuni adempimenti per gli OSA che somministrano funghi epigei freschi spontanei, che sono una novità assoluta per il Piemonte ma che si allineano alle direttive già impartite da altre regioni, quali Liguria e Toscana, per colmare un gap normativo nazionale.

Il ristoratore che intende utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve essere in possesso dell'idoneità al riconoscimento delle specie fungine. I corsi, con relativi esami, vengono organizzati su richiesta, su tutto il territorio regionale, dalle ASL e sono già usufruiti (come obbliga la normativa di settore) da tutti gli operatori del settore alimentare che esercitano la vendita di funghi epigei freschi spontanei.

Inoltre, come per la vendita, anche nel caso dei ristoratori l'utilizzo per la somministrazione è consentito solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti.

In ultimo l'OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione e il trattamento del prodotto.

Anche per l'anno 2019 gli Ispettorati micologici dovranno essenzialmente garantire le seguenti attività:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

- certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'OSA, garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati (con particolare riguardo al CAAT);

B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata

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

C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

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

Gli Ispettorati micologici dovranno, inoltre, svolgere attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione e a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura. I campioni dovranno essere a norma di legge costituiti da aliquote dal peso non inferiore a gr. 100.

Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Per il 2019 sono previsti per il SIAN ASL TO4 n°4 campioni di funghi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo, Cadmio, Nichel) secondo le indicazioni di dettaglio sulle matrici da prelevare fornite dal Reg. CE 1881/2006. Verrà inoltre prelevato 1 campione di funghi conservati (es.: secchi, sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto, se del caso, l'esame parassitologico.

Sono altresì previsti n°4 campionamenti di funghi in habitat per la verifica della presenza di isotopi radioattivi.

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

AREA A

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

ANAGRAFE	ALLEVAMENTI	% CONTROLLI MINIMI	CONTROLLI PROGRAMMATI
Bovina (da programma)	1945	4%	78
Ovicaprina Bovina (da programma)	1359	3,4% (e 5% dei capi)	46 (vedi nota)
Suina	194	2%	4 (vedi nota)
Equina (da ARVET allevamenti>equidi)	2277	5%	114
Apistica	2369 (Apiari, vedi nota)	1%	24
Avicoli	40	3	1

NOTA PER I CONTROLLI PROGRAMMATI

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

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

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

STALLE DI SOSTA	CONTROLLI PROGRAMMATI
12	140

(inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato > AREA C)

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

Malattie dei Bovini

TUBERCOLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	PROVE TUBERCOLINICHE	TEST GAMMA INTERFERON	ISOLAMENTI	PCR
1.750	67732	1484 Riproduzione	37603	42000	0	10	10
-	-	6 Produzione	200	200	0	0	0

BRUCELLOSI BOVINA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST RB	TEST FdC	TEST ELISA LATTE	ESAMI BATTERIOLOGICI
------------------	---------------	----------------------------	---------------------	---------	----------	------------------	----------------------

1.750	67732	356	10000	7000	250	141	10
-------	-------	-----	-------	------	-----	-----	----

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST ELISA LATTE
1.750	67732	356	10000	7000	141

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO)	CAPI DA CONTROLLARE (ADERENTI PIANO VOLONTARIO + COMPRASSENTITE)
1.750	67732	1153 aziende (1292 allevamenti)	44000

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	PREVISIONE ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE
1.637	61000	6	500

PARATUBERCOLOSI BOVINA

ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE PRESENTI	CAPI PRESENTI IN ALLEVAMENTI DA RIPRODUZIONE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	CAPI DA CONTROLLARE (VISITA CLINICA)	TEST ELISA	TEST PCR
1.637	61000	1.637	50000	1000	5

BLUE TONGUE (BOVINI)

Attività ordinaria, salvo emergenze vista l'attuale situazione epidemiologica nazionale in continua evoluzione

AZIENDE PRESENTI	CAPI PRESENTI	AZIENDE SENTINELLA DA CONTROLLARE	CAPI SENTINELLA DA CONTROLLARE	TEST ELISA SIERO	TEST PCR
1.750	67732	64	540	3000	5

Malattie dei Suini

MALATTIA VESCICOLARE SUINA

Allevamenti riproduzione e presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
25	3596	25	68	42511	3	1572

PESTE SUINA CLASSICA

Allevamenti riproduzione e presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti (escluso autoconsumo)	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	Numero esami totale
25	3596	25	68	42511	3	366

MALATTIA DI AUJESZKY (SUINI)

Allevamenti riproduzione e presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso da controllare (>30 capi, esclusi gli	Numero esami totale
-------------------------------------	---------------	--	--------------------------------	---------------	--	---------------------

					svezzamenti)	
25	3596	25	68	42511	3	3000

Malattie degli Ovini e dei Caprini

BRUCELLOSI OVICAPRINA

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
1359	28947	275	5000	5000	3

BLUE TONGUE (OVICAPRINI)

Allevamenti OVINI presenti	Capi OVINI presenti	Allevamenti CAPRINI presenti	Capi CAPRINI presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni (se previste da provvedimenti regionali)
468	19340	891	9607	Non quantificabili	2500

SCRAPIE OVINA (Piano di Selezione Genetica e gestione focolai)

Allevamenti OVINI presenti	Capi OVINI presenti	Genotipizzazioni OVINI MASCHI	Totale genotipizzazioni
468	19340	500	3000

Malattie degli Equidi

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Allevamenti Equini presenti	Capi Equini presenti (dato approssimativo)	Numero test previsti	Controlli di vigilanza AIE previsti
2277	5000	500	300

WEST NILE DISEASE

Attività di sorveglianza prevista ma non quantificabile:

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

Malattie negli allevamenti avicoli

INFLUENZA AVIARE

Allevamenti presenti (>/= 250)*	Media capi presenti/anno	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami sierologici ELISA	Test PCR
40	657904	22	900	900	0

*dato indicativo riferito al 31.12.2018

SALMONELLOSI AVICOLE

CATEGORIA	ALLEVAMENTI PRESENTI CONTROLLABILI	GRUPPI PRESENTI / ANNO (dato 2016)	MEDIA CAPI PRESENTI/ANNO (dato 2017)	NUMERO GRUPPI DA CONTROLLARE
Riproduttori	2	22	89258	2
Ovaiole	8	14	167227	8
Pollame da carne	18	340	458246	2
Tacchini da carne	5	100	138198	2

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

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

Verifiche

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

Registrazioni

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

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree delle veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati dovranno essere condotti come attività integrata Aree A-C.

Malattie negli allevamenti ittici

Attività previste:

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

Piani di sorveglianza nel settore apistico

AETHINA TUMIDA

Attività di Apicoltura	Apiari	Apiari stanziali	Apiari da controllare con visita clinica
673	2369	571	5

VARROA DESTRUCTOR

Attività di Apicoltura	Attività di Apicoltura da controllare	Apiari da controllare (quelli con il maggior numero di alveari dell'attività di Apicoltura selezionata)
673	13	13

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

Registrazione di segnalazione di malattia infettiva di animali, anche sospetta, e/o di focolaio epidemico: - notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico - predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività, utile per l'inserimento sul portale VETINFO (applicativo SIMAN) - verifica della biosicurezza e della sanità animale -- aggiornamento delle qualifiche con alimentazione del portale VETINFO (SANAN) Verifica della correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2017, in particolare: - informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio - modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio - programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici; - controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET; - attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a: a) biosicurezza b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda d) condizionalità e) benessere f) farmacovigilanza g) trasporto h) alimentazione animale i) igiene e produzione del latte j) riproduzione animale
--

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

A seguito dell'approvazione del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, i cui contenuti fanno riferimento a quanto indicato nel Piano Nazionale per le Emergenze di Tipo Epidemico, al quale si rimanda per tutto quanto non espressamente indicato, l'ASL TO4 organizzerà incontri interni con gli operatori per illustrare e diffondere il nuovo piano ed i Manuali operativi regionali per la Peste suina classica e africana, la Malattia Vescicolare del suino e l'influenza aviaria ad alta e bassa patogenicità, ad esso allegati.

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

Il piano di sorveglianza della fauna selvatica in Piemonte è basato in massima parte sulla sorveglianza attiva (animali cacciati nella stagione venatoria). Il Servizio Veterinario è coinvolto in questa attività ma con gravi problemi organizzativi dovuti all'apporto non costante di selvaggina cacciata ai centri di controllo ed agli orari di apertura dei centri di controllo non compatibili con quelli di ufficio.

La sorveglianza passiva (ritrovamento di carcasse di animali morti) rappresenta una parte minima e occasionale dell'attività di controllo.

Pertanto, la tabella sottostante è puramente indicativa in quanto non è possibile prevedere a priori la quantità e la natura dell'eventuale campionamento.

SPECIE	NUMERO TOTALE CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	10	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococchi
Ungulati ruminanti	10	TBC, BRC, echinococchi
Volpe	5	Rabbia, echinococchi, trichinellosi
Avifauna selvatica	5	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

AREA C

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

La programmazione delle attività di controllo ufficiale della S.C. Area C garantisce da un lato l'effettiva ottimizzazione del personale del Servizio evidenziando d'altra parte le reali difficoltà ad incrementare le attività. Per questo nelle verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti bovini con meno di 10 capi e negli allevamenti equini, con check list regionale semplificata l'Area C viene vicariata dall'Area A. I controlli di farmacosorveglianza in allevamento verranno effettuati in occasione di altre attività quali controlli per il benessere animale, Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano o controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'emergenza.

FARMACOSORVEGLIANZA		
Tipologia attività	Numero attività programmate	Servizi coinvolti
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list ministeriale	30	SVETC
Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti con check list regionale	230	SVETC (140) SVETA (90)
Verifiche presso strutture di deposito e vendita farmaci veterinari	1	SVETC
Classificazione del rischio delle strutture	30	SVETC

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

AREA B

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Verranno effettuati, come previsto dal piano nazionale, prelievi di **contenuto ciecale di bovino e suino** in fase di macellazione e carni di bovino e suino in commercializzazione. I campioni previsti per il 2019 sono 9.

AREA B – C

Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e

Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

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

I controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e sul benessere degli animali saranno effettuati in maniera integrata da personale delle S.C. Area A e Area C nel corso del programma di audit, così come di seguito indicato al punto 6.2.1.2.14, mentre le verifiche in allevamento saranno effettuate attenendosi alle percentuali riportate nella tabella successiva, che tiene in considerazione l'extra piano regionale 2017.

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende			
Tipo attività presenti	N° presenti	% PRISA	N° programmati
Allevamenti bovini > 50 capi	391	15	57

Allevamenti ovicaprini > 50 capi	55	15	7
Allevamenti suini > 40 capi	36	10	4
Allevamenti avicoli	29	10	3
Altri allevamenti	16	15	2

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

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

Verranno presi accordi con le ASL di quadrante al fine di garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione, all'anno per quadrante, per il rinnovo delle idoneità scadute e per il rilascio delle nuove idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento(CE) 1/2005. Nell'ASLTO 4 verrà svolto il corso di 4 ore per il mantenimento della qualifica di operatore per trasporto animali vivi

Controlli ufficiali sul trasporto animale così come previsto da nota Ministeriale n. prot. DAGSA13029-P del 13/07/2010

Nell'ottica di una razionalizzazione del personale adibito ai controlli ufficiali, l'attività di verifica presso i macelli viene effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori della S.C Servizio Veterinario area C.

Verrà effettuati per

trasporti superiori alle 8 ore:

- controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo sarà di tipo documentale e riguarderà i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list;

trasporti inferiori alle 8 ore:

- controllo al macello del 2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di check list.

I controlli effettuati verranno registrati sia sistema informativo ARVET

Controllo sulla protezione degli animali durante la macellazione (Reg. CE 1099/2009)

Verranno eseguiti presso i macelli, da parte del Servizio Veterinario Area B, con l'ausilio, se necessario del servizio Veterinario Area C, competente sul benessere, le seguenti verifiche:

- controlli routinari: effettuati durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- Controlli sulla protezione degli animali durante la macellazione (Regolamento CE 1099/2009) in parte espletati con l'ausilio della check – list allegata alle "Linee guida sull'applicazione del Regolamento (CE) N. 1099/2009", seguendo le frequenze indicate dalla programmazione regionale. I controlli effettuati verranno registrati sul sistema informativo Vetaliment, dove verranno inseriti in merito al benessere animale, le "Irregolarità documenti di accompagnamento" e le "Irregolarità Benessere", rilevate.

Tipologia produttiva		Frequenza della verifica (consigliato l'utilizzo della specifica check list)
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ugb/ settimana	semestrale
	Macellazioni <40 ugb/settimana	annuale

Percorso formativo addetti alla macellazione neo assunti e rilascio certificato

È presente, presso il Dipartimento di Prevenzione (S.S.D.NIV) un medico veterinario "responsabile scientifico" che ha effettuato la formazione di primo grado con compito di coordinamento della formazione e del rilascio dei certificati di idoneità.

Per il 2019 i nuovi operatori addetti alla macellazione verranno indirizzati ai corsi regionali previsti dal PRI-SA.

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

Controlli Centri imballaggi uova

Verranno controllati sulla base delle frequenze indicate dalle Linee guida sui Reg. 882/04 e 853/04 e sulla base di quanto indicato **"Scheda stabilimento"** di Vetalimenti

Controlli sul latte alla stalla

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

L'attività ispettiva sulle aziende da latte verrà indirizzata garantendo, in via prioritaria, il monitoraggio sulle aziende con "sforamenti" rispetto ai parametri igienico sanitari, anche al fine della piena applicazione dell'Intesa Stato/Regioni n. 159 CSR del 23/09/2010. La programmazione prevede il controllo del 20% delle aziende ma il 100% delle aziende produttrici di latte alta qualità o di latte venduto attraverso distributori di latte crudo. La programmazione dei campioni di latte presso i distributori di latte crudo viene fatta in base al "Piano regionale di monitoraggio sulla vendita del latte crudo tramite distributori automatici 2019 [prot. 3721/1409A del 18 febbraio 2019]"

Per l'anno in corso, in via sperimentale, l'ispezione del 15% delle aziende di produzione latte verrà effettuata dal Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV) nell'ambito di un protocollo di intesa siglato con il Dipartimento di Prevenzione ASL Città di Torino.

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

* 15% delle aziende verranno ispezionate dal PMPPV

AREA C

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

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

La programmazione 2019 prevede una serie di sopralluoghi, (ispezioni mirate o su sospetto, audit) e di campionamenti volti alla ricerca di additivi non consentiti o impiegati in modo non corretto, di inquinanti ambientali e di microrganismi.

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

Nell'ambito delle verifiche ispettive presso aziende agricole che detengono animali, si valuterà anche il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico (ad es. separazione dai mangimi).

Sempre in tema di verifiche ispettive si dovrà verificare la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (come datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli, art. 17 comma 1 let. a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL) della nostra ASL, fornendo una sintesi dei risultati dei controlli con eventuali non conformità riscontrate e provvedimenti intrapresi.

Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

Dal 2017 anche l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale, rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare (Deliberazione della Giunta Regionale 6 marzo 2017, n. 16-4733), essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "salute animale e igiene veterinaria" dei nuovi LEA.

Per l'effettuazione dei controlli ufficiali, verranno utilizzate apposite check list seguendo le frequenze di seguito riportate.

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

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

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

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

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

Attività integrata negli allevamenti AREA A - AREA C

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

Attività integrata Area A e Area C in allevamento				
Tipologia azienda	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	3	1	
Allevamenti avicunicoli > 250 capi	28	5	1	

(*) % correlata alla valutazione dell'alta concentrazione zootecnica dell'ASL

Gli ambiti di approfondimento interdisciplinare delle verifiche riguarderanno:

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario vedi capitolo Sorveglianza sull'impiego del farmaco;
- il rispetto dei requisiti di benessere animale;

- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare
- la sperimentazione della scheda di valutazione rischio in una azienda per tipologia produttiva

TRASFORMAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza Servizio Veterinario AREA B – AREA C

La programmazione dei controlli per gli impianti RICONOSCIUTI, come per gli anni precedenti, sarà effettuata sulla base della classificazione del rischio.

Si cercherà di applicare a tutti gli stabilimenti RICONOSCIUTI, per quanto compatibile con il personale presente, le frequenze minime di ispezione e di audit previste dal PRISA (vedi tabelle sottostanti) e dall'Accordo stato Regioni 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04". Sarà prioritario effettuare le ispezioni e gli audit indicati nella "Scheda stabilimento" di Vet'alimenti che si potrà discostare dai numeri di controlli previsti dalle schede di "Programmazione e Rendicontazione PAISA 2019" del Sistema Informativo Regionale, specialmente per le tipologie con un ridotto numero di imprese.

Ispezioni

Per l'Area B, considerata la presenza costante del Servizio veterinario che, oltre all'attività di ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, per quanto possibile si cercherà di far sì che almeno una delle ispezioni annuali sia effettuata da parte di un team ispettivo.

Tutto ciò premesso, si precisa che sarà difficile rispettare quanto previsto dal PRISA in merito alla registrazione dei controlli ufficiali svolti nei singoli impianti di macellazione, che recita: *"Ai fini della rendicontazione dell'attività effettuata, anche se ha richiesto più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale."* in quanto la turnazione del personale (anche su sedi non di competenza, per soddisfare alla normativa sull'anticorruzione) e la perdurante carenza di organico, a volte non permetterà di poter effettuare ispezioni congiunte complete di tutte le verifiche previste. I controlli aggiuntivi (benessere animale al trasporto e alla macellazione, anagrafi), effettuati da altri operatori in tempi diversi, dovranno per forza di cose essere registrati come ulteriore controllo ufficiale da chi li ha svolti.

Impianti riconosciuti			
Livello di rischio	ISPEZIONI % di controllo Programmato da PRISA	AUDIT % di controllo Programmato da PRISA	SVETB SVETC
Alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)	
Medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	
Basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	

Impianti riconosciuti Sezione 0 – X – XII			
Livello di rischio	ISPEZIONI % di controllo Programmato da PRISA	AUDIT % di controllo Programmato da PRISA	SVETB SVETC
Alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Medio	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
Basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)	

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

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

In previsione della stesura del nuovo Piano pluriennale 2020 -2025 non è stato redatto il nuovo piano regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione in alpeggio. Quindi per l'anno 2019 è

prevista la frequenza minima di controllo del 30% delle strutture presenti. Non vengono prese in considerazione le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/04 e 854/04", ma saranno oggetto di controllo le attività con categorizzazione del rischio più alta o da sottoporre a verifica da più temp (2013-2016)

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

Impianti di macellazione

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

Macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione

Nell'ottica della semplificazione dell'azione amministrativa basata sul principio di snellimento dei procedimenti, verranno seguite le indicazioni regionali trasmesse con nota ota prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

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

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

In merito alle indicazioni fornite dal PRISA verranno applicate le procedure interne al servizio relative macellazione di suini per "uso domestico privato" e verrà data comunicazione ai comuni dell'ASL TO 4 delle nuove modalità di gestione di tale attività molto diffusa su tutto il territorio di questa ASL.

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Continueranno, in capo all'attività di ispezione delle carni suine, i campionamenti per la ricerca di Salmonella sulle carcasse da parte dell'AC come indicato nelle note regionali e ministeriali e verranno effettuati i previsti controlli sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA.

Competenza SIAN

Acque minerali e di sorgente

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

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

Nell'ASL TO4 è presente uno stabilimento di imbottigliamento, la cui valutazione del rischio è già stata fatta nel 2018 (rischio basso). Eventuali controlli supplementari saranno eseguiti nel caso di modifiche dei locali, di non conformità analitiche o altre specifiche situazioni (ad esempio monitoraggio del parametro Nichel, in quanto nel 2018 un campionamento ad una delle sorgenti è risultato conforme solamente se considerava l'incertezza di misura).

Additivi, aromi, enzimi

Nell'ASL TO4 sono presenti: sette stabilimenti riconosciuti per additivi e uno per aromi, tutti classificati a rischio basso; due di questi hanno un doppio riconoscimento (additivi e aromi) anche se in un caso una delle due attività è temporaneamente sospesa così come comunicato dall'impresa. Non sono presenti stabilimenti riconosciuti per enzimi.

Nell'anno corrente verrà predisposto il controllo ufficiale su tali imprese secondo la programmazione derivante dalla valutazione del rischio, nel caso specifico n. 1 azienda riconosciuta per additivi mediante Audit.

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Additivi alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno
Aromi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni
Enzimi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni

Audit: 1 ogni 3 anni per ogni tipologia di attività svolta: additivi, aromi ed enzimi

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Si applicheranno le indicazioni regionali e ministeriali nel corso dell'attività di Controllo Ufficiale sia in fase di produzione che di commercializzazione.

Alimenti particolari e integratori alimentari

Nell'ASL TO4 risultano cinque stabilimenti riconosciuti (poiché gli stabilimenti produttori di alimenti privi di glutine e/o lattosio non necessitano più di riconoscimento) tutti classificati a basso rischio. Si provvederà ad effettuare il controllo ufficiale su n. 1 stabilimento mediante Audit in base alla frequenza prevista dalla valutazione del rischio.

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Alimenti particolari e integratori alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno

Il numero minimo di audit è di uno ogni tre anni.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

PRODUZIONE PRIMARIA – TRASFORMAZIONE SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Come previsto dal PRISA, anche a livello locale, le frequenze minime dei controlli ufficiali vengono stabilite per le diverse tipologie di attività in base alla valutazione del rischio (Allegato 3 delle Linee guida per il controllo ufficiale i sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004, approvate in Conferenza Stato –Regioni con atto n. 212/16 del 10 Novembre 2016).

Negli anni precedenti è stata effettuata la classificazione del rischio di tutte le imprese alimentari oggetto di controllo ufficiale. Rimane ancora una discreta percentuale di attività con classificazione "assegnata all'origine" a medio rischio.

Anche per l'anno corrente, le imprese alimentari, soprattutto nel campo della ristorazione pubblica, verranno riclassificate a seguito delle risultanze degli accertamenti in loco

Alla luce dei controlli ufficiali svolti che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC e condotta una valutazione del rischio si è stabilito di classificare tutte a basso rischio le attività con Codice ministeriale A3_0609 - Trasporto di alimenti e bevande conto terzi e delle attività con Codice ministeriale A3_0505 - Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (prima classificate come produzione primaria settore "Miele")

Analogamente a quanto programmato nel 2018 anche per il corrente anno, considerato che l'applicazione dei nuovi LEA hanno aumentato in modo significativo le frequenze di controllo di parecchie tipologie di attività, il numero totale di controlli previsti dal PRISA non sarà realisticamente raggiungibile. La programmazione a livello locale è stata condotta dal Gruppo PAISA, nell'ottica della massima integrazione tra servizi. Ciò nonostante, non si riuscirà a rispettare le frequenze per alcune tipologie, precisamente per la ristorazione pubblica e ristorazione collettiva (per questa ultima relativamente alla sola somministrazione di pasti preparati); la ristorazione collettiva con preparazione e cottura in loco sarà invece effettuata al 100%. Tale scelta è motivata dal fatto che si è deciso di "sacrificare" la parte della ristorazione collettiva meno a rischio a vantaggio di una maggiore copertura della ristorazione pubblica; quest'ultima attività è in costante aumento a fronte della impossibilità di garantire la totale copertura prevista dal PRISA.

Nell'ottica della massima integrazione tra servizi su espressa, si ricorda di fatto che i tecnici della prevenzione assegnati al Servizio Veterinario Area B da alcuni anni svolgono attività di controllo anche su ditte di competenza SIAN; personale dirigente e tecnico del Servizio Veterinario Area B svolge attività vicarianti su controlli e campionamenti in capo sia al SIAN che al Servizio Veterinario Area C.

Nel corso dell'anno verrà effettuata attività di monitoraggio al fine di rispettare le percentuali di verifica indicate in fase di programmazione, tenendo costantemente sotto controllo la variazione del numero di attività presenti nelle tre categorie di classificazione del rischio (variazione dovuta a nuove aperture e chiusure, classificazione o riclassificazione del rischio).

Sarà priorità di ogni singolo servizio raggiungere quanto indicato nelle schede di "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale (ad eccezione della ristorazione pubblica e collettiva); in ogni caso, ove non possibile, specialmente per i codici ministeriali ove sono presenti poche imprese alimentari, si cercherà di rispettare, come per gli stabilimenti registrati, quanto previsto dalla "Scheda stabilimento" del Sistema Informativo Regionale - SIAN Piemonte e Vetalimenti.

Si evidenzia che, nel corso del 2019, sulla base di quanto indicato dalle "Linee Guida per il controllo ufficiale, ai sensi dei Reg. (CE) 882/04 e 854/04", per alcune attività che, ad esempio operano saltuariamente oppure al di fuori del nostro orario di servizio o l'operatore del settore non è sempre presente sul luogo, ecc..., verrà dato preavviso anche verbale dell'ispezione da effettuare, al fine di ridurre eventuali sprechi di tempo e raggiungere il maggior numero di imprese (ristorazione pubblica, depositi annessi ad aree mercatali, trasporto conto terzi) non controllate negli ultimi anni.

Nelle tabelle di seguito riportate, relative a: Produzione Primaria, Trasformazione, Somministrazione e Commercializzazione, vengono indicati, secondo i codici di attività ministeriali, il numero di imprese alimentari presenti presso la nostra ASL, il numero di controlli previsti dalle schede di "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale alla data del 01.01.2019 e la percentuale di controlli programmati sui previsti presso la nostra azienda sanitaria locale.

E' OBIETTIVO DELL'AZIENDA lo svolgimento di tutti i controlli previsti nella colonna "N° controlli Programmati ASLTO4 al 01.01.19". Compatibilmente con le risorse disponibili ed i carichi di lavoro

derivanti da altre attività (MTA, Allerta, emergenze, sopralluoghi richiesti da altri organi di controllo, esposti, positività di campionamento, ecc...) si cercherà di effettuare ulteriori sopralluoghi relativamente agli incrementi di nuove attività.

Le tabelle sono puramente indicative e inserite sul documento di Programmazione PAISA 2019, per mettere in evidenza, mediante pubblicazione sul sito aziendale, le percentuali di controllo delle imprese presenti sul territorio ed il numero potenziale di controlli che potranno essere eseguiti nel corso del 2019.

Ai fini della rendicontazione regionale faranno fede i numeri inseriti sui sistemi informativi regionali (SIAN Piemonte e Vetalimenti)

PRODUZIONE PRIMARIA

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 01.01.19

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 01.01.19	N° controlli PRISA da tabelle di Programmazione e Rendicontazione Sistemi Informatici	N° controlli Programmati ASLTO4 al 01.01.19	% controlli PAISA
A3_01 PRODUZIONE PRIMARIA				
A3_0104 - Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo * e uova	12		12	
A3_0105 - Raccolta vegetali spontanei	1	0	Non indicato	
A3_0106 A3_0107 - Coltivazioni permanenti e non ad uso alimentare umano	173	5	5	100

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

TRASFORMAZIONE

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 01.01.19

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 01.01.19	N° controlli PRISA da tabelle di Programmazione e Rendicontazione Sistemi Informatici	N° controlli Programmati ASLTO4 al 01.01.19	% controlli PAISA
A3_02 VEGETALI prod. Trasf. Confe				
A3_0201 - Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	24	8	8	100
A3_0203 - Produzione di olii e grassi vegetali	3	1	0 ***	
A3_0204 - Produzione di bevande alcoliche	77	16	16	100
A3_0205 - Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	18	4	4	100
A3_0207 - Lavorazione del caffè"	8	3	0 ***	
A3_0208 - Lavorazione del tè" ed altri vegetali per infusi	1	1	0 ***	
A3_03 PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI				
A3_0301 Produzione di pasta secca e/o fresca	17	6	3 ***	
A3_0302 Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticci - freschi e secchi	532	131	131	100
A3_0303 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	128	38	38	100
A3_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc	12	3	2 ***	

A3_0305 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	151	41	41	100
A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE				
A3_0502 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	1	1	1	100
A3_0503 Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	215	72	72	100
A3_0504 Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno	4	2	1***	
A3_0505 Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non prod primaria	94	19	19	100
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) *	40	15*	15*	100

*esclusi stabilimenti con la qualifica di "alpeggio"

**come da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale,

***come da "Scheda stabilimento" del Sistema Informativo Regionale - SIAN Piemonte e Vetalimenti.

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data **01.01.19**

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 01.01.19	N° controlli PRISA da tabelle di Programmazione e Rendicontazione Sistemi Informatici	N° controlli Programmati ASLTO4 al 01.01.19	% controlli PAISA
A3_06 - Ristorazione e commercio				
A3_0601 Ristorazione collettiva	687	264	194	73.4
A3_0602 Ristorazione pubblica	2462	885	601	68
A3_0603 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	252	60	60	100
A3_0604 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1337	274	274	100
A3_0605 Commercio ambulante	384	80	80	100
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento A3_0606	1	1	0***	
A3_0608 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	2	1	0***	
A3_0609 Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	67	14	14	100

*sarà effettuata la vigilanza sul 100% delle attività con preparazione e cottura in loco (pari a 154 controlli) e il 36% delle attività di sola somministrazione (pari a 40 controlli)

**come da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo Regionale,

***come da "Scheda stabilimento" del Sistema Informativo Regionale - SIAN Piemonte e Vetalimenti.

Controlli Ufficiali in fase di Somministrazione e commercializzazione

Come previsto da PRISA, per quanto possibile, verrà prestata attenzione:

- al controllo documentale relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, durante i controlli ufficiali sulla ristorazione, con particolare riguardo a:

- 1) possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione;
 - 2) certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione;
 - 3) descrizione di apposita procedura nel piano HACCP, di procedere anche a questo controllo documentale presso queglii OSA che utilizzano funghi freschi spontanei raccolti in proprio. Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato
- in occasione dei controlli che saranno attuati nelle attività di vendita al dettaglio e dei controlli ufficiali e/o di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva si procederà a:
 - 1) verificare la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
 - 2) verificare la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato (locandina scaricabile anche dal sito Ministero della Salute);
 - 3) tracciare l'esito di tale verifica nel sistema informativo sian-piemonte (esito positivo o negativo con prescrizioni).
 - imprese alimentari presso abitazione privata

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

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle LL.GG. Regg. 882-854 del 10/11/2016 - Allegato 3)
Vendita sulle aree pubbliche, depositi e laboratori correlati	<i>Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle L.G. Regg. 882-854 del 10/11/2016 - Allegato 3)</i>
Controllo aree mercatali	Controllo su 20% delle aree mercatali per un totale di 6 controlli <i>In tali aree verranno anche controllati, a campione o in toto, i banchi presenti al fine di garantire la copertura del 20% delle attività di vendita ambulante sul totale dei registrati</i>

TEMI TRASVERSALI

Controlli sull'etichettatura

Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale saranno effettuati, ove opportuno, anche i controlli sull'etichettatura delle carni bovine ai sensi del Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i., delle carni delle altre specie animali disciplinate dal Reg. CE 1337/2013 (compresa la verifica della corretta dicitura da apporre sulle carni avicole relativamente alle modalità di utilizzo) e dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del Reg. UE n. 1379/2013.

Anche per l'anno 2019, come da disposizione regionale, si provvederà ad effettuare 2 campioni per il controllo dell'etichetta nutrizionale per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Regolamento UE 1169/2011.

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

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

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

Non verranno effettuati i controlli su laboratorio analisi esterni in quanto risulta, dall'anagrafe aggiornata nel 2017 e dalle informazioni agli atti, che i laboratori presenti sul nostro territorio non impattano in maniera sostanziale sui controlli inerenti la sicurezza alimentare

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

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

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

Sarà effettuato il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. Il controllo sarà effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit e nel 15% delle aziende censite la tecnica dell'ispezione garantendo così almeno il controllo del 25% delle aziende censite. Nel contempo sarà completata la valutazione della congruità di un certo numero di comunicazioni pervenute ai sensi dell'art. 6 del D.Lgs 29/2017 rispetto all'attività effettivamente svolta.

Fitosanitari SIAN

Controllo della commercializzazione: verrà rispettata la percentuale di controllo indicata dal PRISA (25%), pari a 20 controlli per il 2019; non sono presenti nel territorio di competenza dell'ASL TO4 distributori/intermediari e depositi di stoccaggio di ditte di produzione non annessi a punti vendita all'utilizzatore finale.

Verranno campionati i due formulati previsti dal PRISA.

In occasione dei controlli alla commercializzazione, si provvederà alla verifica delle etichette dei formulati, cercando di tendere al numero indicato nel PRISA 2019, pari ad almeno 40.

Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari: verranno svolti 5 controlli (congiunti con SPreSAL) secondo le indicazioni regionali.

OGM SIAN

Verranno effettuati i campionamenti previsti dal programma nazionale di controllo OGM in alimenti (Allegato 15.1); si segnala, come precedentemente detto, che alcune delle matrici assegnate, da campionare preferibilmente in fase di produzione, non sono reperibili nel territorio dell'ASL TO4 in quanto non sono presenti aziende che utilizzano nel ciclo produttivo le citate matrici; sarà pertanto necessario riconsiderare la suddivisione dei campioni a livello regionale.

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

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

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

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

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

Poiché l'anagrafica contempla, al momento, solo stabilimenti classificati a basso rischio, l'attività di sorveglianza sui SOA sarà svolta sulla base della programmazione regionale effettuando le attività come di seguito indicate.

Analogamente allo scorso anno, una particolare attenzione dovrà essere riservata ai molti impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

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

CAMPIONAMENTI

I campioni verranno suddivisi tra i vari servizi secondo le proprie competenze, fatte salve eventuali attività vicarianti SVet/SIAN.

Verrà data priorità al rispetto del numero e tipologie di campioni indicati nel PRISA e dai piani nazionali e regionali.

La programmazione potrà essere modificata in itinere a seguito di integrazioni effettuate dalla Regione

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

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

RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

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

A livello aziendale sarà favorita, anche per il 2019, l'integrazione tra il gruppo del Piano Locale della Prevenzione ed il Gruppo del Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare

AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Come prevedono le finalità del Il Reg. CE 178/02, i controlli ufficiali svolti a livello locale non mirano soltanto a "garantire un livello elevato di tutela della salute umana" ma prevedono anche (art. 5) "la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare".

Pertanto, se le situazioni lo richiedono, nell'ambito delle funzioni di controllo, vengono svolti anche alcuni accertamenti che non riguardano in modo diretto la sicurezza alimentare, ma che possono, in talune circostanze, influire su di essa. Si tratta di controlli che riguardano, ad esempio, l'etichettatura degli alimenti e le azioni di contrasto alle frodi alimentari.

Ricadono in questa fattispecie, ad esempio, i reati di frode in commercio che possono riguardare la vendita di alimenti scongelati come freschi, la vendita di latte annacquato, la vendita di specie ittiche di minor valore commerciale come specie di pregio, la vendita di alimenti con dichiarazioni non veritiere o con etichette che omettono una o più indicazioni ecc.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte a livello locale e non rientranti in specifici piani verranno rendicontate a consuntivo del PRISA 2019.

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

In linea di massima, per il 2019 saranno programmate attività previste dal PRISA e dal PRP, che si integrano con altre attività di iniziativa locale in linea con gli obiettivi del PNP e PRP e attività correlate al progetto regionale ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci, che impegnano in molti aspetti organizzativi ed esecutivi il personale dell'Area Nutrizione.

OSSERVAZIONI E CRITICITA'

Per l'Area funzionale Nutrizione si sottolinea che fino al mese di luglio 2019 una dietista a tempo indeterminato è in servizio a tempo parziale per allattamento. Da febbraio 2019 si è aggiunta all'organo una dietista per 14 ore settimanali, tramite Agenzia interinale, a tempo definito rinnovabile di volta in volta.

Vista la carenza di personale presso la S.C. SIAN il responsabile di Struttura Semplice di Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale svolge anche compiti istituzionali SIAN per quanto attiene la sede di Ivrea.

Attività nutrizionali

Riduzione consumo di sale

Nel 2019 proseguiranno azioni in continuità con il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" che coinvolge i panificatori nell'impegno a produrre pane con minor contenuto di sale. Si continueranno pertanto le azioni di comunicazione, gli incontri ed altre attività per la diffusione e l'ampliamento dell'iniziativa, in tutte le occasioni possibili ed anche in correlazione con altri progetti rivolti alle scuole ed alla collettività.

La riduzione del consumo di sale nell'alimentazione in genere verrà promossa anche utilizzando i materiali divulgativi prodotti dal WASH (World Action on Salt & Health) e dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Verranno riproposti incontri con i panificatori in collaborazione con la Associazione Panificatori nonché con i Medici di medicina generale per rinforzare la suddetta iniziativa che ha raccolto una buona adesione all'interno della ASL TO 4.

Come già indicato al capitolo dedicato alla Somministrazione e Commercializzazione in occasione dei controlli ufficiali effettuati nelle attività di vendita al dettaglio e dei controlli ufficiali e/o di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva si procederà a:

- 1) verificare la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato
- 2) verificare la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato (locandina scaricabile anche dal sito Ministero della Salute)
- 3) tracciare l'esito di tale verifica nel sistema informativo sian-piemonte (esito positivo o negativo con prescrizioni).

Aumento consumo di frutta

Continuerà nel 2019 l'impegno su questo obiettivo che è una costante dell'attività del SIAN – area nutrizione a tutti i livelli, attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute, e ogni altra iniziativa locale.

I contenuti del progetto regionale "obiettivo spuntino" vengono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute, al fine di promuovere il consumo di spuntini salutari ed in particolare a base di frutta. A partire dall'anno scolastico 2015-16, è stata avviata dal SIAN una specifica attività denominata "Spuntini e altri spunti", per la prima volta offerta a tutte le scuole attraverso il catalogo dei progetti di promozione della salute dell'ASL. L'attività proposta ha avuto negli anni molte adesioni. Nel 2019 si prevede pertanto di completare gli incontri con genitori ed insegnanti in tutte le scuole che hanno aderito e sostenere conseguenti iniziative di cambiamento a favore del consumo di frutta e verdura (PLP - Programma 1 - Azione 1.4.1 Programmazione annuale delle azioni prioritarie in co-progettazione).

La promozione del consumo di frutta avviene anche attraverso la collaborazione in altri progetti interdisciplinari rivolti alle scuole quali "Altrotempo 0-6" e "Chivasso città dei bambini" (PLP – Programma 2 – Altre attività di iniziativa locale)

Sorveglianza nutrizionale

I dati delle sorveglianze OKkio alla salute, HBSC e PASSI, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, continueranno ad essere utilizzati per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi specialmente nell'ambito del Piano Locale della Prevenzione e per migliorare contenuti e messaggi nelle attività di formazione e informazione, al fine di formulare messaggi di comunicazione efficaci.

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

Sono disponibili i dati della sorveglianza OKKio alla salute elaborati dall'ISS. E' stato redatto il report locale con relativa alla ASI TO 4. Le criticità emergenti saranno divulgate in occasione di incontri con la popolazione o gli istituti scolastici che faranno progetti sui corretti stili di vita invogliando eventuali cambiamenti. Verranno analizzati in quelle sedi i cambiamenti che sono emersi tra il report relativo al 2016 e quello del 2014 cercando di evidenziare eventuali comportamenti virtuosi o al contrario delle criticità da correggere affinché i corretti stili alimentari e stili di vita siano di supporto per il benessere della persona. I dati relativi all'alimentazione ed attività fisica continuano ad essere utilizzati dal in tutte le occasioni possibili con riferimento anche ad eventuali interventi presso Il centro di Formazione in occasione di interventi richiesti per il Corso di Laurea in Infermieristica per quanto attiene la conoscenza della realtà locale per i futuri operatori della sanità.

OKKIO alla salute

Nel 2019 l'ASL TO4 collabora con la Regione Piemonte ed altri organi Istituzionali preposti alla nuova raccolta dati ed ha già partecipato alla giornata formativa organizzata nei primi mesi del 2019 utilizzando anche i materiali informativi per la comunicazione nelle scuole.

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

Per il 2019 in occasione della raccolta dati Okkio continuerà il programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini secondo le procedure già utilizzate nelle precedenti edizioni e che saranno illustrate nella giornata di formazione che sarà organizzata per Okkio alla salute.

HBSC

Saranno utilizzati, quando disponibili, i contenuti del report prodotto a livello regionale relativo alla raccolta dati 2018 per la informazione e comunicazione dei risultati.

Educazione sanitaria

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

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti da operatori della Promozione della Salute, SIAN, Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute) ed inserite nel Piano Locale della Prevenzione. In particolare, per il 2019 si citano:

- "Amici del cortile", svolto in collaborazione con la UISP, rivolto alle scuole primarie, consiste nell'organizzare per tutto l'anno scolastico un'attività extrascolastica di gioco di movimento, libero e stimolato, con la partecipazione di istruttori appositamente formati, promuovendo contestualmente la riscoperta di cibi semplici e sani
- "Laboratorio scuole che promuovono salute" è un'attività locale di divulgazione e promozione della Rete Regionale delle Scuole che Promuovono Salute (SHE), e sostegno delle attività delle Scuole che aderiscono o sono interessate ad aderire alla rete. Nelle occasioni di incontro con queste scuole, ove pertinente, il SIAN può intervenire per sottolineare il possibile utilizzo dei dati delle sorveglianze nei profili di salute, ed il possibile inserimento delle attività a sostegno di una sana alimentazione, già esistenti o in progetto, nei profili e nelle policy di salute

Il SIAN partecipa inoltre ai progetti Chivasso Città dei Bambini (CCDB) e Altrotempo Zerosci (progetti sostenuti dalla Compagnia di San Paolo attivati in alcuni Comuni della cintura di Torino), rivolti alla fascia di età 0-6 anni, nell'ambito dei quali sono previste per il 2019 delle attività specifiche sull'alimentazione.

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

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

L'inserimento delle attività di promozione della salute del SIAN nella banca dati regionale PROSA verrà attuato per i progetti e le azioni di cui sono responsabili servizi dell'ASL quali la Promozione della Salute od il SIAN, mentre può essere più difficile o impossibile quando i responsabili sono i Comuni o altri Enti. Trattandosi comunque di attività effettive ed impegnative, si auspica che la loro rendicontazione possa comunque essere ugualmente tenuta in considerazione.

Prevenzione del gozzo epidemico e patologie da carenza iodica

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

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

In occasione della sorveglianza OKKIO verranno raccolte le etichette dei prodotti maggiormente utilizzati e già concordati con la ASL TO3. Si darà in linea di massima, compatibilmente con il personale dietistico in servizio una disponibilità a collaborare al caricamento delle etichette dei prodotti più consumati dai bambini per l'aggiornamento è stata della Banca Dati Regione Piemonte. Il SIAN inoltre utilizza la Banca Dati nell'ambito dei vari progetti per migliorare l'attenzione alla lettura delle etichette nutrizionali, ai claims ed alla presentazione dei prodotti, marcatamente in occasione degli interventi relativi al "Progetto Spuntini", inserito nel catalogo della offerta formativa aziendale rivolto alla scuole che ne fanno richiesta. Tuttavia, l'impossibilità di fornire l'accesso agli insegnanti ne limita fortemente le potenzialità.

Per il 2019 nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini con le ASL AL, CN1, TO4 e TO5, l'ASL TO4 darà, compatibilmente con il personale dietistico presente, il suo contributo alla ASL TO3 per il caricamento e l'analisi dei dati relativi alle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 2019.

Verranno utilizzate le linee guida per la lettura delle etichette approvate nel 2018 come strumenti di riferimento e supporto per le attività di informazione e formazione soprattutto nelle scuole.

Ristorazione collettiva

Verifica menù

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

Come già detto precedentemente, anche per il 2019, in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione verrà data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Per perseguire questo obiettivo si lavora molto in occasione dei pareri sui capitoli scolastici e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

All'inizio dell'anno scolastico verrà richiesto ai Comuni e scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. Come per gli anni precedenti, anche in occasione della partecipazione alle Commissioni mensa il medico e/o il personale dietistico della S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale sottolineeranno l'importanza di fornire menu variati e, per quanto possibile, equilibrati, anche in caso di richieste dettate da motivi etico-religiosi, e sarà offerto supporto per la gestione di richieste di diete vegane in accordo con la recente Circolare del Ministero della Salute. I menu speciali vengono valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Per le certificazioni, si continuerà a proporre l'utilizzo dei modelli e protocolli regionali ai Comuni e scuole private ed ai MMG/PLS.

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

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

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

Vigilanza/monitoraggio Ristorazione scolastica

La vigilanza nutrizionale verrà attuata compilando la scheda prevista (allegato 21) per quanto possibile. In casi particolari (esposti, sopralluoghi congiunti), la scheda potrebbe infatti non essere compilata completamente, ma in ogni caso la compilazione completa verrà garantita per almeno **20** strutture. Le check-list regionali compilate durante le vigilanze nutrizionali relative alla ristorazione pubblica ed assistenziale, verranno caricate, come da prassi nel sistema informativo, Sian Piemonte appena possibile in rapporto ovviamente alle attività che hanno una maggiore priorità ma sempre e comunque al più presto possibile. Al caricamento della check-list segue di norma una lettera indirizzata all'OSA relativo ed eventuali prescrizioni di ordine nutrizionale per il miglioramento del servizio e della qualità del servizio reso

Residenze per anziani

Verrà attuata la vigilanza nutrizionale in almeno **15** strutture utilizzando le schede indicate e continuando a porre attenzione al monitoraggio dello stato nutrizionale, per quanto possibile in collaborazione con la Struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Il numero dei controlli programmati potrebbe subire variazioni in negativo in base alle risorse umane disponibili.

Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Per il 2019 si prevede di continuare l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale presso l'ambulatorio di Settimo Torinese, che si relaziona in particolare con i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la Medicina Sportiva ed il Centro per i Disturbi del Comportamento Alimentare.

Se saranno organizzati, si parteciperà ad eventi/incontri formativi regionali segnalati nel PRP. In generale, nell'ASL si tende da tempo all'integrazione fra servizi ed alla promozione delle "politiche territoriali" multilivello tese a facilitare l'aumento dell'attività fisica ed il miglioramento quali/quantitativo dei comportamenti alimentari, come descritto anche in altri punti di questa programmazione.

E' allo studio per il 2019 una attività di consueing nutrizionale con la S.S.D Senologia per una corretta alimentazione e stile di vita sulle donne operate al seno ed a quelle da sottoporre a screening.

Progetti celiachia

L'ASLTO4 partecipa al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2019. Dovrà essere effettuata una Deliberazione della ASL TO 4 di recepimento della Determina Regione Piemonte n. 82 del 06/02/2019. Nell'ambito della suddetta deliberazione saranno dettagliatamente descritte tutte le azioni programmate trasversali da parte del SIAN e del Servizio Veterinario per l'anno in corso con interventi di formazione/vigilanza rivolti ad operatori della ristorazione pubblica e collettiva nonché alcune scuole alberghiere del territorio della ASL TO 4. Per quanto riguarda la Nutrizione, compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, ci sarà l'indizione di una borsa di studio per Dietista per, in supporto al personale attualmente disponibile, portare avanti e concludere entro il 2019 delle azioni previste: organizzazione di corsi di formazione, censimento, rendicontazione attività effettuate etc.