



A.S.L. TO4

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

RENDICONTAZIONE

PAISA ASL TO4

ANNO 2020

Il documento di rendicontazione dell'attività del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) è stato redatto dal Responsabile della SSD NIV, Coordinatore del gruppo di lavoro PAISA, con il contributo di tutti i componenti del gruppo, dei Direttori e Responsabili delle Strutture che concorrono agli obiettivi della Sicurezza Alimentare e con la collaborazione e supporto amministrativo della Segreteria del Dipartimento di Prevenzione. Si ringraziano tutti gli operatori che hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione delle attività previste dal Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare. L'emergenza COVID 19 nel 2020 ha fortemente condizionato lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale nell'ambito della sicurezza alimentare riducendo del 40% le attività, così come previsto dalla nota 8536- 08/04/2020-DGSAF-12758-08/04/2020-DGISAN, e il personale disponibile in quanto dirottato a supporto alla S.C. SISP.

Il presente documento è pubblicato sul sito aziendale ed è integrato con i dati relativi al numero di imprese produttive site nel territorio dell'ASL, le percentuali di controllo indicate dalla Regione, le percentuali di controllo applicate localmente e il numero di controlli effettuati nel corso del 2020: ciò al fine di fornire informazioni complete a chiunque voglia conoscere le attività svolte dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione deputati al controllo della sicurezza alimentare nel contesto dell'ASL TO4.

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

**Il Direttore
Dipartimento di Prevenzione
Giovanni Mezzano**

COMPOSIZIONE DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA
DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 1271 DEL 20.11.2019

Coordinatore del gruppo di progetto PAISA

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

Componenti del Gruppo di Progetto PAISA e Referenze

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

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

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

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

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

Dr. Giovanni Locanetto - Responsabile S.S. Sanità Animale, referente Programmi di sanità animale (Area Veterinaria)

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

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

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

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

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

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

INTRODUZIONE AL DOCUMENTO DI RENDICONTAZIONE PAISA 2020 ORGANIZZAZIONE GENERALE, PERSONALE IN ORGANICO

Organizzazione generale al 31/12/2020 (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 (Ciriè, Settimo T.se, Ivrea), articolata in due Strutture Semplici trasversali:

- S.S. Sicurezza Alimentare e S.S. (Deliberazione DG n.1265 del 16/12/2016)
- S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale (Deliberazione DG n.855 del 09/07/18)

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione del SIAN sono state parzialmente sostituite nella sede di Settimo e Ivrea; restano ancora, in alcuni casi auto molto vetuste che necessiterebbero di essere sostituite. Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza sono sufficienti

S.C. Servizio Veterinario Area A

Articolazione territoriale e sedi

Dal 01.10.2012 è rimasta una sola S.C. Servizio Veterinario Area A, articolata sulle sei sedi distrettuali del Servizio (Lanzo, Ciriè, Ivrea, 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, monitoraggio e rendicontazione periodica delle attività svolte.

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto a disposizione, sono appena sufficienti con particolare criticità nei distretti di Cuorgnè e Ivrea, anche in previsione di nuove assunzioni. 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, rende difficoltoso l'utilizzo condiviso del parco auto con le altre strutture del Dipartimento di Prevenzione.

Le attrezzature informatiche fisse, la dotazione della strumentazione per l'attività sanitaria e per la vigilanza sono sufficienti, i sistemi operativi sono aggiornati. Sono in dotazione n. 6 PC portatili.

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 di titolare in pensione a partire dal mese di ottobre 2016. All'interno della S.C. è inoltre presente una S.S. "Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di Origine Animale" con referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4.

Dotazioni uffici

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

Attrezzature

Le auto di più vecchia immatricolazione sono state sostituite, tuttavia non sempre sono risultate sufficienti pur seguendo l'organizzazione e gestione del parco auto dipartimentale finalizzata ad ottimizzare l'utilizzo delle auto di servizio. Il parco auto risulta ancora carente soprattutto nella sede di Ivrea.

Le attrezzature informatiche e la dotazione di strumenti per la vigilanza (es. macchine fotografiche, termometri ecc.) sono risultati sufficienti. Negli ultimi anni sono stati acquistati tablet e pc portatili e sono stati sostituiti alcuni PC negli impianti di macellazione (2 su tre richiesti). I nuovi computer forniti dall'ASL

per gli impianti di macellazione, seppur di recupero, permettono un corretto accesso alle Banche Dati Nazionali e Regionali. Sono in fase di sostituzione n. 3 computer portatili.

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 territoriale a Cuoragnè.

Dotazioni uffici

Gli uffici a disposizione sono sufficienti, anche se per operare correttamente, potrebbe essere utile disporre di una sede unica per tutto 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 auto a disposizione, ma la programmazione coordinata delle attività ne permette una efficiente gestione. La dotazione di strumenti per la vigilanza (es. misuratori laser, termometri, ecc.) è adeguata. Le apparecchiature informatiche sono in fase di adeguamento e sostituzione.

Personale in organico al 31/12/2020 (Country profile, profili professionali, compiti assegnati)

S.C. SIAN SITUAZIONE AL 31/12/2020

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 (Coordinatore referenti MTA)	1	0	1(100%)
Dirigenti medici/Biologi	1 Dirigente medico - Responsabile S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale 1 Dirigente Biologo Sede Ciriè (Responsabile Centro Micologico e Coordinatore Referenti Allerta) 1 Dirigente medico Sede Settimo (referente MTA)	3	0	2,25 (75%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Ciriè (di cui uno micologo) 3 Tecnici Sede Settimo (di cui due micologi) 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea e Settimo T.se al 50% (per il restante 50% Coordinatore del Personale del Comparto del Dipartimento di Prevenzione e collabora con SISP) 3 tecnici Sede Ivrea (di cui uno referente del sistema informativo alimenti e acque) di cui due micologi	10	0	2 (30%) 3 (50%) 2 (75%) 2 (65%) 1 (100%)
Dietisti	3 dietisti	3	0	2,90 (96%)
Amministrativi	2 amministrativi Sede Settimo 1 amministrativo Sede Ivrea	3	0	2,6 (85%)

Nel corso del 2020, come indicato nella tabella, l'organico del SIAN si è ulteriormente ridotto rispetto al 2019 in quanto 1 TPALL della sede di Settimo T.se è stato posto in quiescenza dal mese di maggio; permane l'assenza di personale amministrativo nella sede di Ciriè.

L'amministrativa della sede di Ivrea è stata collocata in congedo retribuito ex art. 42 c.s D.Lgs 151/01 dal 19/08/2020 al 31/12/2020.

Un TPALL della sede di Ciriè è in congedo per motivi di salute dal 14 settembre 2020

Un TPALL della sede di Settimo T.se ha collaborato, a tempo pieno e fin dall'inizio della pandemia, con la SC SISP, che con ripetute comunicazioni ha ritenuto la suddetta figura non sostituibile. Tutti gli altri TPALL e i dietisti hanno collaborato in misura diversa nelle attività legate all'emergenza sanitaria. Un solo TPALL ha dedicato il 100% del tempo lavoro alla sicurezza alimentare.

S.C. Servizio Veterinario Area A **SITUAZIONE AL 31/12/2020**

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionati	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) -
Direttori	1 Direttore S. C. Area A (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,5 (50%)
Dirigenti medici	1 Dirigente veterinario - Responsabile S.S. Sanità Animale 8 Dirigenti veterinari Sedi Cuorgnè e Ivrea (di cui 2 distaccati al Nucleo di Igiene Urbana Veterinaria) 7 Dirigenti veterinari Sedi Settimo e Chivasso (di cui 2 distaccati al Nucleo di Igiene Urbana Veterinaria). 7 Dirigenti veterinari Sede di Lanzo e Ciriè di cui 1 distaccato al Nucleo di Igiene Urbana Veterinaria	23	2 (76 ore settimanali)	20 (80%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè (part time all'80%) 2 Tecnici Sede Settimo (di cui 1 utilizzato al 100% da Area C Settimo e con part time 70%)	3	0	2 (75%)
Amministrativi /Commessi/ O.S.S.	3 Amministrativi Sede Ciriè/Lanzo 4 Amministrativi Sede Settimo /Chivasso 3 Amministrativi Sede Ivrea/Cuorgnè di cui 1 con contratto interinale	10	0	8 (80%)

Un medico veterinario hanno usufruito nel 2020 dei permessi previsti dalla Legge 104/92. Con il personale amministrativo sopra indicato, anche nell'anno 2020 si è resa necessaria l'effettuazione di numerose ore di straordinario, per poter effettuare le attività, contemplate e non, dal PRISA.

S.C. Servizio Veterinario Area B
SITUAZIONE AL 31/12/2020

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	N. totale personale convenzionato	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio)
Direttore	Direttore S. C. Area B (sostituito "a scavalco" dal Direttore S.C. Area C, anche con incarico di Direttore di Dipartimento)	1	0	0,2 100%
Dirigenti Veterinari	1 Responsabile S.S. Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di O. A. con referenza per la S.C. Servizio Veterinario Area B su tutto il territorio dell'ASL TO4 3 Dirigenti Medici Veterinari per la Sede di Ciriè 4 Dirigenti Medici Veterinari di cui un Dirigente Medico Veterinario con alcune competenze di Area C per la Sede Settimo T.se e di cui uno con funzione di Referente per la Sede Settimo T.se 3 Dirigenti Medici Veterinari per la sede di Ivrea di cui uno con funzione di Referente per la Sede Ivrea	11		10,75 100%
Veterinari Convenzionati	1 Veterinario con contratto a 22 ore/settimana sede di Settimo 1 Veterinario con contratto a 16,5 ore/settimana sede di Settimo 3 Veterinari con contratto a 18 ore/settimana sede di Ivrea	0	5	5,0 100%
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico coordinatore Sede Ciriè 1 Tecnico Sede Ciriè 2 Tecnici Sede Settimo 1 Tecnico coordinatore Sede Ivrea (70%) 2 Tecnici Sede Ivrea	7		6,7 100%
Amministrativi	2 Assistenti amministrativi sede Ciriè con assegnazione 50% mansioni per il SIAN 1 Assistente amministrativo sede Settimo 1 Assistente amministrativo sede Ivrea	4		3,0 100%

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

Un Dirigente nel 2020 ha svolto attività di Area C e quindi viene conteggiato al 75%, un altro Dirigente Veterinario è stato assunto in data 09/05/2020 e quindi viene conteggiato al 55%, un Tecnico della Prevenzione (sede di Settimo) è distaccato presso la Procura del tribunale di Ivrea un giorno alla settimana.

La carenza di personale veterinario della S.C. Servizio Veterinario Area B non permette la gestione in autonomia di tutti i macelli siti sul territorio dell'ASL TO4; pertanto l'ispezione presso alcuni macelli della zona di Cuorgnè è affidata saltuariamente ad un Veterinario della S.C. Servizio Veterinario Area A. La carenza di personale veterinario è causa di difficoltà organizzative nella gestione dei macelli, comporta spostamenti di personale da una sede all'altra con conseguenti costi aggiuntivi di trasferimento e accumulo di ore eccedenti dal normale orario di servizio da parte del personale, inoltre costituisce un ostacolo ad una definitiva organizzazione del servizio e una risolutiva definizione delle competenze presso gli stabilimenti riconosciuti presenti sul territorio dell'ASL TO4 e sulle molteplici attività peculiari alla S.C.

Perdurano le gravi carenze del personale amministrativo già riportate nella rendicontazione PAISA degli anni scorsi:

- 1) 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%;
- 2) nella sede di Ivrea l'amministrativo rimasto, ha svolto, come parte degli anni precedenti, mansioni di competenza del Servizio Veterinario Area A.

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

S.C. Servizio Veterinario Area C
SITUAZIONE AL 31/12/2020

Figura professionale	Responsabilità organizzative e gestionali (funzioni e compiti)	N. totale personale dipendente	n. totale personale convenzionato/ a progetto/ libera professione	Personale totale dedicato al Piano di sicurezza alimentare N. e % (sul totale in servizio) ^(a)
Direttori	1 Direttore Sede di Cuornè, Lanzo T.se e Settimo (Direttore del Dip. Prevenzione con funzioni "a scavalco" di Direttore S.C. Area B e Area A)	1	0	0,25 (25%)
Dirigenti veterinari	1 Dirigente medico veterinario - Responsabile S.S. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Cuornè 1,4 Dirigente medico veterinario Sede Settimo T.se ⁽²⁾ 1,1 Dirigenti medico veterinari Sede Chivasso (1 Dirigente in S.W. assegnato al SISP) ⁽³⁾ 1 Dirigenti medico veterinario Sede Cuornè 1,5 Dirigente medico veterinario Sede Lanzo T.se ⁽⁴⁾	6	0	4,2 (70%)
Tecnici della Prevenzione	1 Tecnico Sede Cuornè 1 Tecnico Sede Lanzo T.se 0,4 Tecnico Sede Settimo T.se ^(d) 1 Tecnico Sede Chivasso	3,6	0	2,5 (70%)
Amministrativi	0,3 assistente amministrativo Sede Cuornè 0,4 assistente amministrativo Sede Settimo T.se 0,8 assistente amministrativo Sede Lanzo T.se	1,5	0	1,0 (70%)

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

⁽²⁾ Nella sede di Settimo, a maggio è stato assunto un nuovo Dirigente Medico veterinario e a seguito del pensionamento di un Dirigente Medico Veterinario, a novembre è arrivato un secondo Dirigente Medico Veterinario. Entrambe i veterinari neoassunti hanno dovuto completare il periodo di formazione (che in un caso non è ancora terminato).

⁽³⁾ uno dei due Dirigenti è stato assente per malattia e successivamente in SW fino al 31/12/2020 svolgendo prevalentemente attività di supporto al SISP.

⁽⁴⁾ uno dei due Dirigenti è stato assegnato al Nucleo Igiene Urbana Veterinaria (delibera n° 1026 del 17/09/2019) e viene considerato dedicato al Piano Sicurezza Alimentare per il 50%

⁽⁵⁾ un TPALL part-time al 60% ha usufruito di permessi parentali e ha svolto anche attività per la S.C Area A.

⁽⁶⁾ per quanto riguarda il personale Amministrativo la percentuale di personale della S.C. Area C dedicata al Piano Sicurezza Alimentare si è ridotta notevolmente nel corso del 2020 in quanto si è dovuto tenere in considerazione che 2/3 del personale amministrativo usufruisce dei permessi della Legge 104/92, due amministrativi sono stati assenti per malattia per diversi mesi (10 mesi per la sede di Cuornè e 6 mesi circa per la sede di Settimo), il personale amministrativo di Settimo T.se usufruisce di ulteriori permessi per motivi di salute e il personale amministrativo di Lanzo ha usufruito di permessi per congedo parentale.

OSSERVAZIONI

CRITICITÀ

Il blocco della attività produttive previsto dal DPCM 9/10/2020 e smi ha influenzato lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale sotto vari punti di vista:

- riduzione di OSA ove effettuare i controlli a seguito delle chiusure previste dai DPCM (es. ristoranti),
- riduzione delle attività di controllo ufficiale sulla base delle regole straordinarie per facilitare la pianificazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali durante la crisi connessa alla pandemia COVID 19 (Reg. UE n. 466/2020 del 30/03/2020) che hanno individuato attività indifferibili, che sono state assicurate per motivi di rischio sanitario e/o per elevato impatto economico e attività che sono state rimodulate e/o differite sulla base di specifiche valutazioni del contesto e rischio sanitario del proprio territorio,
- riduzione del personale del Dipartimento di Prevenzione disponibile in quanto impegnato a dare supporto di vario tipo alla S.C. SISP.

A partire dal 30/03/2020 il supporto della S.C. SISP per l'espletamento di attività indifferibili a causa dell'emergenza COVID 19 ha comportato un massiccio coinvolgimento del personale del Dipartimento di Prevenzione a vario titolo e per periodi diversi nelle attività SISP. Mentre durante la prima ondata dei contagi COVID 19, complice la difficoltà organizzativa conseguente alla novità della situazione, ha collaborato tutto il personale non coinvolto nelle attività indifferibili, durante la seconda ondata dei contagi COVID 19 il supporto alla S.C. SISP alla attività è stato oggetto di uno specifico progetto dipartimentale coordinato dal Responsabile della S.S.D. NIV in quanto Coordinatore del Gruppo aziendale PAISA e del Gruppo di Progetto PLP ASL TO 4. Le attività previste si sono articolate in 7 aree di competenza ognuna delle quali ha coinvolto personale afferente a diversi servizi così come indicato nella tabella sottostante.

SETTORE	AREA A	AREA B	AREA C	SIAN	TOTALE
Inchieste Epidemiologiche		1	1	1	3
Isolamenti Quarantena	1	1	1		3
Programmazione Tamponi	2		1	2	5
Esecuzione Tampone					0
Sorveglianza Epidemiologica		2		2	4
Gestione RSA	1				1
Comunicazione Esiti Tamponi	1		1	2	4
Gestione Scuole					0
TOTALE	5	4	4	7	20

Le attività svolte variano e comprendono:

- ☐ predisposizione di sistema di raccolta dati,
- ☐ predisposizione delle modalità di archiviazione interne,
- ☐ aggiornamento del portale regionale "piattaforma COVID",
- ☐ esecuzione di indagini epidemiologiche sui casi segnalati,
- ☐ emissione e notifica ordinanze di isolamento e quarantena,
- ☐ esecuzione di attività di sorveglianza casi positivi e contatti di caso positivo,
- ☐ esecuzione di attività di sorveglianza rientri dall'estero,
- ☐ gestione della programmazione dei tamponi molecolari nei diversi distretti,
- ☐ predisposizione di report periodici.

Con l'arrivo di personale esterno, assunto con contratti a termine, presso la S.C. SISP il personale del Dipartimento di Prevenzione coinvolto in questo progetto è stato di nuovo disponibile a riprendere l'attività di cui era incaricato presso la S.C. di provenienza, eccezion fatta per due operatori SIAN e un operatore Area B per i quali l'esperienza acquisita sul campo è stata considerata indispensabile.

L'attività di controllo ufficiale svoltasi nel 2020 è stata quindi pesantemente condizionata dall'epidemia da COVID 19 che ne ha influenzato lo svolgimento sotto vari punti di vista:

- limitazione delle capacità operative dovuta al rispetto delle misure di sicurezza (distanziamento sociale, uso di mascherina e abbigliamento specifico)
- limitazione del personale a disposizione in quanto impegnato a dare supporto di vario tipo alla S.C. SISP oppure a svolgere attività di competenza di altro personale impegnato a dare supporto alla S.C. SISP
- limitazioni di OSA reperibili in relazione alle chiusure previste dai DPCM
- limitazioni specifiche relative ad alcune attività di controllo ufficiale come gli audit

Per quanto concerne il personale in organico continuano a permanere alcune criticità:

- le croniche carenze del personale amministrativo riducono anche le capacità di controllo ufficiale obbligando il personale dirigente e tecnico a sopperire tali carenze,
- la riduzione del personale tecnico per quiescenza nel corso del 2020 non ha dato seguito a sostituzioni, per questo il personale tecnico assegnato alla S.C. Servizio Veterinario Area B ha svolto, come negli anni precedenti, attività di competenza SIAN, come puntualmente descritto nei paragrafi successivi,
- la sostituzione del personale dirigente in quiescenza non ha permesso attività di affiancamento e conseguentemente la formazione è più lenta e onerosa con riduzione del livello di efficienza del controllo ufficiale,
- in generale le carenze di personale delle varie S.C. sono state evidenziate nel "Piano dei fabbisogni del personale" così come inviato alla Direzione Generale.

Infine occorre sottolineare come l'assunzione, anche se a tempo determinato, di molte persone nella S.C. SISP ha comportato un'improvvisa riduzione degli spazi a disposizione con tutte le problematiche annesse, in particolar modo nell'ottica del rispetto delle indicazioni relative al distanziamento sociale.

PUNTI DI FORZA

Anche per il 2020 la collaborazione e l'integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione ha rappresentato uno strumento fondamentale per raggiungere gli obiettivi previsti. L'arrivo delle prime sostituzioni e il continuo miglioramento della collaborazione sia tra i Servizi che all'interno dei Servizi ha consentito di effettuare un maggior numero di interventi integrati e/o vicarianti.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE

Nonostante la programmazione congiunta tra i tre Servizi Veterinari ed il SIAN per un utilizzo ottimale delle risorse, ed un costante monitoraggio dell'attività svolta, le criticità evidenziate, dovute soprattutto alla progressiva e persistente carenza di personale, per il 2020 non hanno reso possibile effettuare al 100% delle attività, pur tenendo conto della riduzione del 40%. Ogni struttura complessa ha cercato di avvicinarsi il più possibile al raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza (LEA) previsti per i controlli ufficiali pur con qualche scostamento già evidenziato in fase di monitoraggio.

Come indicato nel documento di programmazione PAISA 2020, la diminuzione delle risorse di personale disponibili e l'impossibilità di risolvere le criticità ad essa connesse ha fatto sì che l'attività svolta a livello aziendale differisca talvolta da quanto programmato sia a livello locale che regionale.

ATTIVITÀ INTEGRATE, VICARIANTI E DELEGATE TRA SERVIZI

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

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

Le attività integrate tra i Servizi deputati alla sicurezza alimentare, effettuate nel 2020, come per gli anni precedenti possono così riassumersi:

1. Attività Coordinate o Congiunte

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

2. Attività Vicarianti

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

3. Attività Delegate

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

In particolare, nel corso del 2020, sulla base delle indicazioni PRISA e delle esigenze e disponibilità aziendali sono state attuate le seguenti collaborazioni:

1. Attività Congiunte

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

2. Attività Vicarianti

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

3. Attività Delegate,

- Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie): SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- Esercizi di ristorazione pubblica: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)
- PNR presso impianti di macellazione: SVETC ha delegato il personale veterinario SVETB, con il supporto del personale tecnico SVETC
- Attività di campionamento acque potabili: SIAN ha delegato SVETA e SVETC (per alcuni campionamenti)
- Trasporto di alimenti e bevande conto terzi: SIAN ha delegato SVETB (per una parte di attività)

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

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

AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Standard di funzionamento dell'autorità competente

Nel 2020 all'interno di ogni Servizio, sulla base di richieste regionali e ministeriali, sono proseguiti la raccolta e la valutazione degli elementi di conformità allo standard per raggiungere e mantenere gli standard previsti dalla applicazione dell'Accordo Stato Regioni n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria", recepito a livello Regionale con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013.

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

Procedure e programmi dipartimentali per l'utilizzo ottimale delle risorse

In capo al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO4, il sistema di controllo nel settore della produzione alimentare che ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, ha visto coinvolti la S. C. SIAN e le SS.CC. dei Servizi Veterinari Area A – B – C. L'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare, l'attività di controllo ufficiale e le attività di prevenzione sono stati attuati mediante sistemi integrati e vicarianti di intervento lungo tutte le filiere. I controlli sulla Sicurezza Alimentare sono stati realizzati cercando, per quanto possibile, di favorire il coordinamento degli interventi fra i Servizi interessati e l'individuazione delle priorità, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati comprensivi di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Questi sistemi integrati di intervento si basano su procedure condivise costantemente aggiornate ed allineate ai piani nazionali e regionali, sebbene nel 2020 non siano stati necessari aggiornamenti.

A seguito dell'entrata in vigore del Reg. (UE) 625/2017 e sulla base delle disposizioni transitorie emanate dal Ministero della Salute con prot. 69887 del 18/12/2019 il gruppo di lavoro PAISA ha aggiornato la Procedura Dipartimentale per l'attività di controllo ufficiale approvata con prot. 19698 del 27/02/2020.

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

Per la comunicazione con il pubblico, come per gli anni precedenti, sul sito aziendale www.aslto4.piemonte.it sono state mantenute costantemente aggiornate, da parte della Segreteria del Dipartimento di Prevenzione e in accordo con l'Ufficio Comunicazione aziendale, le informazioni utili per l'utenza (organizzate per temi e non per Servizi).

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

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

All'indirizzo <http://www.aslto4.piemonte.it/notizie.asp?N=1152>, nella sezione "ASL Informa" del sito web aziendale, l'utenza può trovare tutte le informazioni utili comprese anche eventuali indicazioni di carattere sanitario relative al campo della sicurezza alimentare.

Nel corso dell'anno, a causa dell'emergenza COVID 19, non sono stati organizzati incontri con associazioni, enti e soggetti interessati bensì si sono utilizzati strumenti di comunicazione diversi quali pubblicazioni scaricabili on line o inviabili via email ed eventi FAD.

S.S.D. Nucleo Vigilanza Interarea

La S.S.D. NIV durante la prima fase dell'epidemia COVID 19 ha predisposto e pubblicato sul sito web aziendale [<https://www.aslto4.piemonte.it/file/4266.pdf>] le "Indicazioni per consegne di alimenti a domicilio [food delivery] nell'ambito dell'emergenza dovuta a COVID 19". Tale documento, che fornisce informazioni su un'attività sviluppatasi in relazione alle misure anti COVID 19, è stato predisposto da personale di tutti i servizi competenti in materia con la collaborazione di alcuni stakeholder (Laboratorio Chimico della Camera di Commercio, Coldiretti Piemonte e Agenform di Moretta). Il documento è stato pubblicato sui siti del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio [<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/news/2020/5/4/food-delivery-le-indicazioni-consegne-di-alimenti/>] e dei Maestri del gusto della Provincia di Torino [<https://www.maestridelgustotorino.com/indicazioni-per-le-consegne-a-domicilio/>]

S.C. Servizio Veterinario Area C

A causa dell'epidemia COVID 19 quest'anno il Servizio Veterinario Area C non ha potuto organizzare il consueto corso di formazione per gli OSA della filiera lattiero-casearia. In sostituzione è stata predisposta, in collaborazione con la S.S.D. NIV, e inviata via email a 120 produttori e/o stagionatori, una pubblicazione cui hanno collaborato, oltre a operatori di altri servizi coinvolti nella sicurezza alimentare, il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio, il Laboratorio Controllo Alimenti dell' IZS Torino, A.P.A. Piemonte, Coldiretti Piemonte e Agenform di Moretta in modo da poter affrontare le tematiche settoriali anche dal punto di vista tecnico.

Il Servizio Veterinario Area C ha inoltre organizzato nel corso del 2020 un evento formativo e di sensibilizzazione sull'uso appropriato degli antibiotici in ambito veterinario. Il corso, dal titolo "Antibiotici di Importanza critica e loro corretto utilizzo in Medicina Veterinaria" ha visto la partecipazione di 64 discenti. Gli argomenti trattati nel corso si inseriscono pienamente nell'ambito delle attività previste a livello regionale di monitoraggio e formazione al fine di raggiungere gli obiettivi di riduzione del consumo di antibiotici previsti dal PNCAR.

A causa dell'emergenza COVID-19, non è stato possibile organizzare il corso in presenza e con didattica frontale pertanto è stato erogato in modalità E-learning su piattaforma regionale MedMood.

Il target individuato in sede di organizzazione del corso, ha previsto non solo Medici Veterinari ma anche Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione al fine di ottenere un coinvolgimento di tutto il personale dell'ASL TO4 promuovendo un approccio One Health e la stewardship necessaria per affrontare le problematiche legate all'Antimicrobico resistenza. Si sottolinea come abbiano partecipato al corso dipendenti dell'ASL TO4, dipendenti di altre ASL del Piemonte e liberi professionisti con conseguente ricaduta di informazioni soddisfacente anche per gli allevatori operanti sul territorio di competenza dell'ASL TO4.

Il Servizio Veterinario Area C ha inoltre svolto attività di formazione anche a livello nazionale mediante conferenze FAD, su legislazione e corretto utilizzo del farmaco veterinario, uso prudente di antimicrobici, antibiotici di importanza critica, organizzate dalla Federazione Nazionale degli Ordini Dei Medici Veterinari (FNOVI). Gli incontri, hanno visto mediamente una partecipazione di circa 300 medici veterinari ognuno, collegati da diverse regioni italiane e hanno avuto come argomenti:

- "Prescrizione e gestione stupefacenti",
- "Ricorso alla prescrizione galenica: quando e perché: esempi pratici",
- "REV: criticità, registrazioni, protocollo terapeutico, scorte",

- “Criteri di scelta degli antimicrobici e interpretazione del supporto diagnostico (antibiogramma, MIC, isolamento) in animali DPA”,
- “Criteri di scelta degli antimicrobici e interpretazione del supporto diagnostico (antibiogramma, MIC, isolamento) in animali da affezione”.

S.S. NUTRIZIONE

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, nel 2020, l'attività di comunicazione e formazione rivolte alla popolazione ed agli operatori del settore alimentare sulla qualità nutrizionale degli alimenti, al fine di facilitare e sostenere la possibilità di effettuare scelte salutari è stata influenzata dalla emergenza da COVID 19. Infatti i progetti che prevedevano il coinvolgimento di talune fasce di popolazione, il mondo della scuola, nella maggior parte dei casi non si sono potuti svolgere. Sono comunque stati effettuati sopralluoghi di vigilanza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ma non assistenziale. Anche il programma di riduzione del consumo di sale, per lo stesso motivo, è stato attuato solamente in occasione delle vigilanze nutrizionali nel contesto scolastico.

FORMAZIONE

L'emergenza COVID 19 nel 2020 non ha solo condizionato l'attività di controllo ufficiale ma anche la formazione in merito, prerequisito di ogni piano di controllo ufficiale. In particolare all'impossibilità, ovvero l'enorme difficoltà, a seguire corsi di formazione in presenza si è sommata la carenza di corsi FAD specifici per il controllo ufficiale. Per contro, visto il supporto dato da personale afferente a tutti i servizi del Dipartimento di Prevenzione alla S.C. SISP per la gestione degli eventi legati all'emergenza COVID 19, molti operatori hanno partecipato a corsi FAD legati all'emergenza stessa.

Si riportano pertanto di seguito i principali eventi FAD cui ha partecipato il personale afferente ai Servizi deputati al controllo della sicurezza alimentare:

- “La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: novità e problematiche operative”; il corso è stato organizzato dall'ASLTO5 ed vi hanno partecipato la quasi totalità dei dirigenti SIAN, il 100% dei tecnici SIAN della sede di Ciriè, circa il 50% del personale dirigente e tecnico del Servizio Veterinario Area B e alcuni operatori del Servizio Veterinario Area C.
- “Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto”; il corso, strutturato con metodi ispirati ai principi dell'apprendimento per problemi, è stato organizzato dall'ISS con l'obiettivo di orientare il personale sanitario ad affrontare l'emergenza sanitaria dovuta al nuovo coronavirus (SARS CoV-2) avvalendosi delle evidenze scientifiche disponibili e delle fonti ufficiali di informazione.
- “La fase 2 della pandemia COVID 19 nell'ASL TO4”; il corso è stato organizzato dall'ASL TO 4 per fornire indicazioni generali e di comportamento per la ripresa dell'erogazione delle prestazioni sanitarie comprese quelle erogate dal Dipartimento di Prevenzione.
- “COVID 19 i processi di lavoro l'applicazione del piano pandemico”; il corso è stato organizzato in applicazione del piano pandemico dell'ASL TO 4 e risponde alla necessità di condivisione delle informazioni e delle modalità operative da attuare nell'ambito delle attività svolte dal SISP.

Per quanto concerne la formazione dei micologi, era stato programmato il corso “Tecniche macroscopiche, chimiche e microscopiche di determinazione dei funghi”, collegato alla gestione dei casi di intossicazioni da funghi, che non si è tenuto a seguito dell'emergenza COVID 19.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione annuale e la stesura del presente documento sono state svolte dal gruppo PAISA (Delib. n. 1271 del 20/11/2019). L'emergenza COVID 19 ha condizionato anche le modalità di organizzazione e gestione dei controlli ufficiali riducendo il numero di riunioni in presenza del gruppo PAISA, che ha comunque continuato a lavorare attraverso lo scambio di documenti via email.

In ogni caso è stata fatta una riunione il 30/01/2020 per concordare le linee generali, le attività integrate, le attività vicarianti e una riunione il 29/09/2020 per analizzare i dati di attività. Nell'ambito della riunione del 29/09/2020 sono emerse notevoli difficoltà da parte di tutti i Servizi al raggiungimento degli obiettivi indicati nel documento di programmazione PAISA 2020 cui sono seguite proposte di completare prioritariamente i piani campionamento e i sopralluoghi di condizionalità considerando che probabilmente non sarebbe stato possibile completare il 60% di tutte le attività programmate. Sono state comunque garantite tutte le attività indifferibili, l'aggiornamento ed il mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia (per la lotta al randagismo), compresi i sistemi di identificazione degli animali, e l'aggiornamento delle registrazioni e dei riconoscimenti delle imprese alimentari.

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

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

Tipologia attività	Numero attività svolte
Svincoli sanitari	170
Certificazioni export	660

PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

STABILIMENTI RICONOSCIUTI

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

STABILIMENTI REGISTRATI

Anche per il 2020 si è deciso di non effettuare la classificazione del rischio per tipologia di attività ma la riclassificazione delle imprese alimentari, soprattutto nel campo della ristorazione pubblica, è stata effettuata a seguito delle risultanze degli accertamenti in loco ad eccezione delle attività di Trasporto di alimenti e bevande conto terzi (codice ministeriale A3_0609).

Gestione Stati di Allerte - ed Emergenze Alimentari

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

E' stata mantenuta la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche. I Servizi veterinari hanno mantenuto aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza. Nel corso del 2020 sono state 117 le situazioni di allerta su alimenti/mangimi comportanti un rischio sanitario potenziale o grave, che hanno interessato l'ASL TO 4 distribuite come riportato di seguito.

Distribuzione per tipologia di prodotto			
Alimenti		Mangimi	MOCA
109		5	3
Distribuzione per origine della segnalazione			
Autocontrollo	Controllo ufficiale		Intossicazione
52	52		7
Distribuzione per provenienza della segnalazione			
ITALIA		Altri Paesi UE	
96		21	

Gestione MTA

La SC SIAN in data 26/02/2020 ha trasmesso in Regione una bozza relativa al Piano operativo aziendale di implementazione ed applicazione delle istruzioni operative relative alle malattie trasmesse da alimenti (MTA) che prevede tra l'altro un aggiornamento del gruppo aziendale; talune figure sono state solo previste ma non identificate nominalmente. Relativamente all'evento informativo per gli operatori del settore alimentare è stato deciso di ultimare, ad emergenza rientrata, l'iter suddetto ed eventualmente informare/formare preventivamente anche il personale dei Servizi del Dipartimento coinvolti nell'attività. Si è incentivato la partecipazione al corso MTA FAD organizzato dall'ASL TO5.

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

Per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo, ridurre sovrapposizioni o incongruenze, compatibilmente con le disponibilità dei Servizi, sono state garantite, per quanto possibile, anche a livello locale le forme di

collaborazione con altri organi di controllo, quali gli Uffici Periferici Regionali del Ministero della Salute (UVAC, PIF ed USMAF), il Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), il Corpo Forestale dello Stato ed organi di altri Ministeri competenti per i controlli lungo le filiere agroalimentari.

S.C. SIAN - S.C. Servizio Veterinario Area A - S.C. Servizio Veterinario Area B - S.C. Servizio Veterinario Area C

Nel corso del 2020 sono stati effettuati interventi congiunti su richiesta dei carabinieri del NAS e del Nucleo Tutela Agroalimentare, delle stazioni locali dei Carabinieri e della Polizia Municipale, dell'autor e del MIPAAF. Questi interventi hanno riguardato l'attività di controllo ufficiale sulle imprese registrate o riconosciute e sugli allevamenti autorizzati.

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

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 625/2017, si è data ampia disponibilità ad effettuare interventi congiunti UVAC – ASL.

AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

A seguito dell'emergenza COVID 19 le attività di audit sono state sospese al fine di evitare inutili assembramenti. Sono state prese in considerazione nel 2020 le raccomandazioni scaturite dal riesame degli audit interni del periodo 2014 – 2018 che rimangono in attesa di indicazioni regionali, in particolare la necessità di integrare il gruppo dipartimentale auditor con personale di nuova formazione.

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA

OBIETTIVI ASL

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

ATTIVITÀ PREVISTE

- Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate: sono stati effettuati i campionamenti e la ricerca di parametri secondo quanto stabilito dal D.lvo. 31/01 e s.m.i. e dalle Linee Guida interne elaborate negli anni scorsi dal SIAN, compreso il prelievo dei campioni per controllo radionuclidi. Così come indicato nel PRISA 2020 le modalità e le periodicità previste dal DM 14.06.2017, che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01, al momento non sono state prese in considerazione.
- Casette dell'acqua: al momento risultano registrate nel SI Regionale 145 casette dell'acqua; ne sono state sottoposte a controllo n.9, rispettando i principi e i numeri contenuti nella programmazione PAISA.
- Le apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano, nel corso del controllo ufficiale, sono verificate sia dal punto di vista dei requisiti tecnici che delle modalità di gestione.
- Produzione di acque potabili imbottigliate: al momento non ci sono stabilimenti registrati per la produzione di acque ad uso umano.

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

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

S.C. SIAN

Oli e Grassi Vegetali

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

Nell'anno corrente non sono stati effettuati controlli ufficiali su tali imprese in quanto entrambe già vigilate negli ultimi 5 anni, così come risulta dall'elenco IMPRESE della "Programmazione e relazione PAISA 2020. I campioni di oli vegetali alla produzione previsti dal relativo piano Regionale sono stati tutti eseguiti.

Funghi

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

Sono state garantite le attività indicate dal PRISA:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione:

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

B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata:

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

C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi:

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

L'attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione per l'anno 2020, vita l'emergenza COVID 19 che non ha permesso di partecipare a mostre micologiche o incontri con la popolazione è stato svolto attraverso la predisposizione e la pubblicazione attraverso il sito aziendale di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Per quanto concerne il punto C la reperibilità micologica è stata garantita per il 2020 (mesi di settembre, ottobre, novembre) attraverso la gestione della turnazione dei micologi nella reperibilità SIAN garantendo la presenza di un turno per il periodo indicato la presenza di personale in possesso dell'attestato di micologo.

Si segnala che fuori orario di servizio, alcuni micologi ASL TO4, hanno dato la disponibilità alla ASL TO5, considerata la carenza di micologi, attraverso apposita convenzione, a svolgere le attività previste dalla normativa vigente, specificatamente per quanto concerne la consulenza ai raccoglitori e la reperibilità micologica per la consulenza agli ospedali siti nel territorio dell'ASL TO 5.

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

Produzione primaria - Allevamento zootecnico – Patrimonio zootecnico

SPECIE	TIPOLOGIA	NUMERO AZIENDE	NUMERO ALLEVAMENTI	NUMERO CAPI
BOVINI	P - produzione	231	246	6105
	R - riproduzione	1362	1578	64512
OVICAPRINI		1428	1453	25778
SUIDI	AL I - ALLEVAMENTO PRODUZIONE INGRASSO	64	66	44151
	AL P - ALLEVAMENTO FAMILIARE	189	192	396
	AL R - ALLEVAMENTO DA RIPRODUZIONE	21	21	4912
	ALTRO	10	10	80
GALLUS		131	131	1035740
ALTRI AVICOLI		119	121	316954
CONIGLI		23	23	9660
ITTICI		64	64	185704
EQUIDI		2289	2327	6509
API		738	738	643
CHIOCCIOLE		8	8	1580000
ALTRE SPECIE		74	74	437
TOTALE		6751	7052	3281581

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

GRUPPO SPECIE	POPOLAZIONE CONTROLLABILE(*)	% CONTROLLI MINIMI	CONTROLLI TOTALI EFFETTUATI	DI CUI FAVOREVOLI	DI CUI SFAVOREVOLI	DI CUI RIFIUTATI	TOTALE CONTROLLATI	% CONTROLLATI	CONTROLLATI CON RICHIESTE PREMI ANNO PREC.	POP. CONTROLLABILE CON RICHIESTE PREMI ANNO PREC.	% CONTROLLATI CON RICHIESTE PREMI ANNO PREC.
BOVINI E BUFALINI	1813	4,00%	53	29	23	1	53	2,92%	51	1391	3,67%
OVINI E CAPRINI	1398	3,4% (5% dei capi)	39	24	15	0	39	2,79%	30	530	5,66%
SUIDI	236	2,00%	4	4	0	0	4	1,69%	3	167	1,80%
EQUIDI	2226	5,00%	81	75	5	1	80	3,59%	33	583	5,66%
AVICOLI	63	3,00%	1	1	0	0	1	1,59%	1	33	3,03%
APICOLTURA	2599	1,00%	23	22	1	0	23	0,88%	1	261	0,38%
ACQUACOLTURA	63		1	1	0	0	1	1,59%	0	1	0,00%

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

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

SPECIE	POPOLAZIONE CONTROLLABILE (*)	TOTALE CONTROLLATI	CONTROLLI TOTALI EFFETTUATI	DI CUI FAVOREVOLI	DI CUI SFAVOREVOLI	% CONTROLLATI	CONTROLLATI CON RICHIESTE PREMI ANNO PREC.	POP. CONTROLLABILE E CON RICHIESTE PREMI ANNO PREC.	% CONTROLLATI CON RICHIESTE PREMI ANNO PREC.
BOVINI	13	13	73	63	10	100%	8	8	100%

(*) Dal giugno 2020 la periodicità dei controlli, per le stalle di sosta per bovini, è passata da mensile a trimestrale.

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

Malattie negli allevamenti bovini, ovicaprini e equini

SPECIE	MALATTIA	TIPO CONTROLLO	ATTIVITÀ PROGRAMMATA 2020			ATTIVITÀ SVOLTA AL 31/12/2020		
			N. Aziende	N. accessi	N. Capi	N. Aziende	N. accessi	N. Capi
BOVINI	TBC	PRIMO CONTROLLO ANNUALE	904	1808	38939 ⁽²⁾	909	1818	24166
		DIRADABILI	501	1002	24979*			
		ALTRO	n.p. ⁽¹⁾	n.p.	n.p.	54	70	991
		TOTALE				922	1958	25157
	BRC	PRIMO CONTROLLO ANNUALE (SIEROLOGICO)	293	293	n.p.	292	293	5940
		CONTROLLO LATTE PER QUALIFICA (PMPPV)	33	99	n.p.	38	110	6359
		ALTRO	n.p.	n.p.	n.p.	42	61	2108
		TOTALE	n.p.	n.p.	n.p.	372	464	14407
	LBE	PRIMO CONTROLLO ANNUALE (SIEROLOGICO)	293	293				
		CONTROLLO LATTE PER QUALIFICA (PMPPV)	33	99				
		ALTRO	n.p.	n.p.				
		TOTALE	n.p.	n.p.				
	IBR	PRIMO CONTROLLO + ANABORAPI	1055	1055	n.p.	1040	1060	26924
		CONTROLLO SU POOL DI LATTE (ARAP)	65	130	n.p.	85	148	9362
		COMPRAVENDITE + ALTRO	n.p.	n.p.	n.p.	383	692	4472
		TOTALE	1120			1143	1899	40758
	BVD	TOTALE	n.p.	n.p.	n.p.	12	14	66
			n.p.	n.p.	n.p.	11	14	2045
	PARATBC	CONTROLLO SIEROLOGICO				1277	1280	58526
		VISITA CLINICA				1288	1294	60571
		TOTALE						
	BLUE TONGUE	P. SORVEGLIANZA - ANIMALI SENTINELLA SBT11:4	21	73	433	21	73	433
		ALTRI CONTROLLI	n.p.	n.p.	n.p.	48	60	546
		VACCINAZIONE	n.p.	n.p.	n.p.	3	6	364
		TOTALE	n.p.	n.p.	n.p.	72	139	1343

⁽¹⁾ non programmabile ⁽²⁾ stima approssimativa

Specie	Malattia	Tipo controllo	Attività programmata 2020			Attività svolta al 31/12/2020		
			N. Aziende	N. accessi	N. Capi	N. Aziende	N. accessi	N. Capi
OVICAPRINI	BRC OVC	CONTR. SONDAGGIO PER QUALIFICA				10	13	1626
		CONTR. TOTALE PER QUALIFICA				235	271	2315
		ALTRI CONTROLLI				15	16	58
	SCRAPIE	GENOTIPIZZAZIONE PIANO DI SELEZIONE				68	82	281
		GENOTIPIZZAZIONE IN AZIENDA FOCOLAIO				4	8	640
		TOTALE				72	90	921
	BLUE TONGUE	VISITE CLINICHE						
EQUINI	ANEMIA INFETTIVA	SERVIZIO VETERINARIO ASL				168	197	743 ⁽³⁾
		LIBERI PROFESSIONISTI				136	209	814 ⁽⁴⁾
		TOTALE				288 ⁽⁵⁾	406	1557 ⁽⁶⁾

⁽³⁾ di cui 623 equini, 89 asini, 31 muli

⁽⁴⁾ di cui 771 equini, 41 asini, 2 muli

⁽⁵⁾ alcune aziende sono state controllate sia dal Servizio Veterinario Area A che da veterinari liberi professionisti in momenti diversi

⁽⁶⁾ di cui 1394 equini, 130 asini, 33 muli

WEST NILE DISEASE

Attività di sorveglianza effettuata nel 2020:

- 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/depopolazione, secondo la numerosità che verrà determinata con apposita nota dall'OE dell'IZS PLV o, in alternativa, su allevamenti avicoli all'aperto o rurali o su gruppi di polli sentinella

Malattie negli allevamenti suini

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO	ALLEVAMENTI PRESENTI	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	ALLEVAMENTI CONTROLLATI	MVS- ESAMI EFFETTUATI	PSC- ESAMI EFFETTUATI	AD- ESAMI EFFETTUATI
RIPRODUZIONE	21	21 (100%)	19	364	178	629
INGRASSO > 30 CAPI	31	COME DA PIANI SANITARI	COME DA PIANI SANITARI	649	156	2341
INGRASSO < 30 CAPI (esclusi allev. familiari)	23	COME DA PIANI SANITARI	COME DA PIANI SANITARI	20	20	115
FAMILIARI "sorveglianza diagnostica"		COME DA PIANI SANITARI	23			47
TOTALE ESAMI EFFETTUATI				1033	354	3132

PSA- SORVEGLIANZA PASSIVA	SUINI	CINGHIALI
N. CAMPIONAMENTI	8 (100%)	30

Malattie negli allevamenti avicoli

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO	INFLUENZA AVIARE					SALMONELLOSI		
	DA CONTROLLARE	TEST SIEROLOGICI INDICATIVI	TEST SIEROLOGICI EFFETTUATI	TEST VIROLOGICI INDICATIVI	TEST VIROLOGICI EFFETTUATI	ALLEVAMENTI DA CAMPIONARE/ SORTEGGIATI	GRUPPI DA CONTROLLARE	GRUPPI CAMPIONATI
GALLUS RIPRODUTTORI	100% ALLEVAMENTI PREVISTI DAI PIANI NAZIONALI	900	904	0	120 + 12 pool	100% ALLEVAMENTI PREVISTI DAI PIANI NAZIONALI	2	2
GALLUS OVAIOLE							9	12
TACCHINI CARNE							0	0
BROILERS							2	2
SVEZZATORI COMMERCianti							0	0

Piani di sorveglianza nel settore apistico

Specie	Malattia	Attività programmata 2020			Attività svolta al 31/12/2020		
		N. Aziende	N. accessi	N. Capi	N. Aziende	N. accessi	N. Capi
API	AETHINA TUMIDA	2	n.p.	n.p.	1	1	
	VARROA DESTRUCTOR	14	n.p.	n.p.	14	14	27 (*)

(*) n. alveari controllati

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

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

Verifiche effettuate:

- mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza
 - utilizzo del farmaco
 - requisiti minimi di benessere
 - attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi.
- Sono state regolarmente inserite nell'applicativo ARVET le nuove ispezioni (requisiti minimi) per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno controllo favorevole.

Malattie negli allevamenti ittici

Attività effettuate:

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

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
- inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN)

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

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio

- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
 - a) biosicurezza
 - b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi
 - c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda
 - d) condizionalità
 - e) benessere
 - f) farmacovigilanza
 - g) trasporto
 - h) alimentazione animale
 - i) igiene e produzione del latte
 - j) riproduzione animale

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

A seguito dell'approvazione, nei primi mesi del 2018, del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, i cui contenuti faranno riferimento a quanto indicato nel Piano Nazionale per le Emergenze di Tipo Epidemico, al quale si rimanda per tutto quanto non espressamente indicato, nel 2019 è stato realizzato un apposito corso PRISA per illustrare agli operatori e diffondere il nuovo piano ed i Manuali operativi regionali per la Peste suina classica e africana, la Malattia Vescicolare del suino e l'influenza aviaria ad alta e bassa patogenicità, ad esso allegati. Sono stato ordinati n. 3 kit di emergenza.

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

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

Dalla rendicontazione si evince quanto indicato nella tabella sottostante.

SPECIE	TIPO SORVEGLIANZA	N.SOGGETTI CONFERITI NEL 2020	PATOGENI RICERCATI
CINGHIALE	ATTIVA	2778	Trichinella (*)
		85	TBC, BCL, PSC, PSA, Aujeszky, trichinella, epatite E
	PASSIVA	20	
VOLPE	ATTIVA	4	Rabbia, trichinella, cimurro, adenovirus, echinococchi
	PASSIVA	11	
MUSTELIDI (tasso, donnola, faina)	ATTIVA	6	Rabbia, cimurro, trichinella
	PASSIVA	8	
UNGULATI RUMINANTI (camoscio, capriolo, cervo, muflone)	ATTIVA	37	TBC, BCL, IBR, paratbc, salmonella
	PASSIVA	8	
LUPO	ATTIVA	0	Rabbia, cimurro, echinococchi
	PASSIVA	3	
RODITORI (marmotta, nutria)	ATTIVA	0	Leptospira, yersinia, francisella
	PASSIVA	4	
MINILEPRE	ATTIVA	0	BCL, Sindrome della lepre bruna
	PASSIVA	1	
AVIFAUNA SELVATICA (cornacchie)	ATTIVA	188	West Nile Disease
	PASSIVA	0	

(*) campioni provenienti da Compensori Alpini e Ambiti di caccia per il consumo delle carni

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

I controlli per la farmacosorveglianza in allevamento erano stati programmati per il 2020 secondo le indicazioni contenute nella Bozza "Programmazione regionale benessere farmaco" (trasmessa con Nota Reg. Piemonte del 23/06/2020), che prevedeva un numero fisso di controlli da effettuare su aziende estratte in Classyfarm alle quali si devono aggiungere tutte le aziende sottoposte a controllo per il benessere animale (ovvero Piano Nazionale Benessere Animale e condizionalità) e tutte le aziende autorizzate alla tenuta di scorte con farmaci veterinari. Sono inoltre stati effettuati anche controlli sul farmaco in aziende oggetto di campionamento PNR, in allevamento o al macello, o in occasione di altre attività quali ad es. controlli sulla produzione del latte, segnalazioni da parte di altre ASL o Enti, non quantificabili a priori, ma rendicontati sull'applicativo regionale ARVET. Le attività sono poi state rimodulate come da indicazioni regionali (Nota protocollo n. 22499/A1409B del 10/07/2020) e ministeriali (Nota Ministero protocollo n. 13173-P-10/06/2020), prevedendo, dove possibile, una riduzione del 40% e l'utilizzo della modalità da remoto sulla BDN con successiva registrazione nella nuova funzione "controllo da remoto" prevista in ARVET.

Tipologia attività	Numero attività programmate 2020	Numero attività ridotte del 40%	N. attività svolte 2020
Aziende estratte Classyfarm Aziende controllo benessere Aziende con scorta farmaci	225	135	190

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Nell'anno 2020, non è stato più oggetto di prelievo il contenuto cecale di avicoli da effettuarsi presso l'impianto di macellazione Coop. Agr. Valverde di Saluggia causa la sospensione dell'attività del macello suddetto, ma sono state prelevate esclusivamente le carni fresche refrigerate confezionate o preincartate di pollo e tacchino presso le unità di vendita al dettaglio effettuando 4 campioni su 4 previsti.

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

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

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

La programmazione, che per il 2020 è stata modificata dalla "Programmazione regionale benessere farmaco" (trasmessa con Nota Reg. Piemonte del 24/06/2020), prevedeva controlli benessere per il 2020 ottenuti dalla somma delle Aziende estratte da ARVET+ le Aziende estratte dalle singole ASL + il 60% degli allevamenti. Le attività sono state rimodulate come da indicazioni regionali (Nota protocollo n. 22499/A1409B del 10/07/2020 e Nota protocollo 33505 del 19/10/2020) e ministeriali (Nota Ministero protocollo n. 13173-P-10/06/2020), prevedendo, dove possibile, una riduzione del 40% e l'utilizzo della modalità da remoto.

La selezione degli allevamenti da sottoporre a verifica è stata fatta tenendo conto del livello di rischio di ogni singola azienda. In particolare, si è tenuto conto di alcuni parametri tra cui la dimensione dell'azienda, la presenza di prescrizioni precedenti, segnalazioni e/o variazione dei premi zootecnici e il mancato controllo da almeno 3 anni.

SPECIE	Numero aziende individuate da ARPEA e PNBA	Numero attività ridotte del 40% (ARVET)	N. Attività effettuate
Bovini	100	60	69
Ovaiole, Tacchini, Ovini, Caprini, Cavalli, Pesci	31	19	11
Suini	12	7	12(1)
Totale	143	86	92

⁽¹⁾ Delle 12 attività, 10 sono state effettuate in loco e 2 da remoto (Piattaforma Classyfarm) come da indicazioni regionali Nota protocollo 33505 del 19/10/2020

Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D. Lgs 25/06/2007, n. 151) Corso per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi

L'emergenza Covid-19 non ha permesso l'attivazione del corso per il Rinnovo dell'Idoneità al trasporto previsto per il 2020. Agli interessati sono comunque state fornite indicazioni sulla possibilità di partecipare a corsi FAD attivati dall'IZLER e da altre associazioni di categoria, propedeutici al rilascio dell'attestato da parte del Servizio veterinario asl TO4. Inoltre, laddove era previsto l'esame in presenza fuori Regione, sono stati presi accordi con gli organizzatori del corso FAD per far sì che il trasportatore potesse sostenere l'esame finale presso la nostra ASL evitando gli spostamenti fuori regione, vietati dai vari DPCM.

Verifiche benessere animale alla macellazione

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

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

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

Percorso formativo addetti alla macellazione neo assunti e rilascio certificato

Nel corso dell'anno 2020 i nuovi operatori addetti alla macellazione sono stati indirizzati a frequentare il corso FAD disponibile sul sito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna. Il "responsabile scientifico" ha effettuato la formazione e la verifica sul campo con il conseguente rilascio dei certificati di idoneità (n° 4 certificati rilasciati nel 2020).

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

Controlli Centri imballaggi uova

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

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

L'attività ispettiva sulle aziende da latte è stata anche quest'anno indirizzata garantendo, in via prioritaria, il monitoraggio sulle aziende con "sforamenti" rispetto ai parametri igienico sanitari, anche al fine della piena applicazione dell'Intesa Stato/Regioni n. 159 CSR del 23/09/2010. La programmazione ha previsto il controllo del 20% delle aziende ma il 100% delle aziende produttrici di latte alta qualità o di latte venduto attraverso distributori di latte crudo. Anche per il 2020 è proseguita la collaborazione con il Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV) nell'ambito di un protocollo di intesa siglato con il Dipartimento di Prevenzione ASL Città di Torino, secondo il quale il personale PMPPV effettua il 15% dei controlli sulle aziende latte 853/04. Le attività sono state rimodulate come da indicazioni regionali (Nota protocollo n. 22499/A1409B del 10/07/2020) e ministeriali (Nota Ministero protocollo n. 13173-P-10/06/2020), prevedendo, dove possibile, una riduzione del 40%.

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività ridotte del 40%	Numero attività effettuate
Ispezioni nelle aziende produzione latte	93 ⁽¹⁾	65 ⁽¹⁾	65 ⁽¹⁾
Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (CBT e IC)	380	228	316
Campionamenti presso distributori di latte crudo	23	23	22 ⁽²⁾

(1) ispezioni presso aziende produzione latte 853/04, aziende autorizzate DM 185/91 e aziende con distributore latte crudo

(2) un distributore sospeso nel corso del 2020

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

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

La programmazione 2020 prevedeva 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. Le attività sono state rimodulate come da indicazioni regionali (Nota protocollo n. 22499/A1409B del 10/07/2020) e ministeriali (Nota Ministero protocollo n. 13173-P-10/06/2020), prevedendo, dove possibile, una riduzione del 40%.

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività ridotte 40%	Numero attività effettuate
Verifiche su alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)	50	30	17
Verifiche su strutture di deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatori e trasportatori)	55	36	16
Campionamenti PNAA	137 ⁽¹⁾	107 ⁽²⁾	107
Ispezioni in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	36	21	19
Audit in stabilimenti di trasformazione alimenti zootecnici (produzione, molitura, essiccazione)	3	2	0

(1) Piano Sorveglianza + Piano monitoraggio

(2) Riduzione Piano monitoraggio con Nota regione protocollo 33505 del 19/10/2020

(3) I campioni di mangime previsti dal PNAA, sia nel Piano Sorveglianza che nel piano Monitoraggio, sono stati effettuati raggiungendo il 100% mentre, le attività di vigilanza e Audit, indicate in alcuni casi come differibili dalla Nota Min. n. 13173-P-10/06/2020 e la carenza di operatori (in SW o assegnati in supporto al SISP), non hanno consentito di raggiungere il 60% di tutte le attività programmate.

Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

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

Tipologia attività	Numero attività programmate 2020	Numero attività ridotte del 40%	N. attività effettuate (*)
Stazione di monta	18	10	10
Gruppi raccolta embrioni autorizzati	2	2	2
Recapiti	1	1	1
Allevamenti suini con inseminazione artificiale interna	6	0	0

(*) Le attività di vigilanza, indicate come differibili dalla Nota Min. n. 13173-P-10/06/2020 ai fini del contenimento della pandemia e la carenza di operatori (in SW o assegnati in supporto al SISP), non hanno consentito di raggiungere il 60% di tutte le attività programmate.

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

Sulla base del D. Lgs. 26/2014 il Servizio Veterinario Area C ha svolto ispezioni sugli stabilimenti utilizzatori autorizzati dal Ministero

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Stabilimenti utilizzatori fini sperimentali (primati)	1	3
Stabilimenti utilizzatori fini sperimentali	2	0 (*)

(*) Le attività di vigilanza, indicate come differibili dalla Nota Min. n. 13173-P-10/06/2020 ai fini del contenimento della pandemia, non hanno consentito di raggiungere il 60% di tutte le attività programmate.

TRASFORMAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza SVET

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

Sono state rispettate le frequenze minime di ispezione e di audit previste dal PRISA e dall'Accordo stato Regioni 212/CSR del 10.11.16, recante "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04". Vengono inserite di seguito le tabelle relative alle Ispezioni (dati rilevati al 31/12/20) - (Tab. II) ed agli Audit (dati rilevati al 31/12/20) - (Tab. III) effettuati sugli impianti riconosciuti.

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

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

Tabelle di classificazione del rischio

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

Ispezioni (dati rilevati al 31/12/20)									Tab. II
Livello di rischio	Alto			Medio			Basso		
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati al	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento-RW	0	0	0	0	0	0	3	0	0
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	0	0	0	1	0	0	0	0	0
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	1	3	3	4	8	9	21	13	28 (*)
A4_0301 Macello pollame e lagomorfi -SH	0	0	0	0	0	0	1	1	1
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	0	0	1	1	1
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	0	0	0	0	0	0	1	1	1
A4_0903 Impianto di trasformazione-prodotti della pesca -PP	0	0	0	5	10	11	9	5	8
A4_1003 Trattamento termico – latte e prodotti a base di latte -PP	0	0	0	0	0	0	3	3	3
A4_1004 Stabilimento di trasformazione –PP [esclusi gli alpeggi]	0	0	0	6	12	12	51	30	32
A4_1005 Stagionatura-PP	0	0	0	0	0	0	7	2	3
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti -EPC	0	0	0	6	12	12	52	52	52

Audit (dati rilevati al 31/12/19)							Tab. III		
Livello di rischio	Alto			Medio			Basso		
Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16) e Codice Ministeriale (sono riportate solo le tipologie di attività presenti sul territorio)	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati	Imprese attive	Controlli programmati	Controlli effettuati
A4_0102 Impianto autonomo di riconfezionamento –RW	0	0	0	0	0	0	3	0	0
A4_0201 Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	0	0	0	1	0	0	0	0	0
A4_0202 Laboratorio di sezionamento -CP	1	1	1	4	2	1	21	4	5
A4_0301 Macello pollame e lagomorfi –SH	0	0	0	0	0	0	1	0	0
A4_0302 Laboratorio di sezionamento -CP	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A4_0602 Preparazioni di carni-MP	0	0	0	0	0	0	1	0	0
A4_0701 VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP	0	0	0	0	0	0	1	0	0
A4_0903 Impianto di trasformazione-prodotti della pesca –PP	0	0	0	5	0	3	9	1	1
A4_1003 Trattamento termico – latte e prodotti a base di latte –PP	0	0	0	0	0	0	3	0	0
A4_1004 Stabilimento di trasformazione –PP [esclusi gli alpeggi]	0	0	0	6	3	3	52	10	1
A4_1005 Stagionatura-PP	0	0	0	0	0	0	7	1	1
A4_1101 Centro di imballaggio- uova ed ovoprodotti –EPC	0	0	0	6	3	3	52	18	20

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

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

In attesa di definizione da parte della Regione Piemonte di frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, idonee, considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio, considerato che l'emergenza Covid-19 ha fortemente condizionato lo svolgimento delle attività di controllo (indicazioni regionali Nota protocollo n. 22499/A1409B del 10/07/2020 e ministeriali Nota Ministero protocollo n. 13173-P-10/06/2020), i controlli per il 2020 sono stati effettuati unicamente laddove se ne ravvisava la necessità (verifica prescrizioni o apertura nuova attività)

Tipologia attività	Numero attività programmate	Numero attività effettuate
Caseificio d'alpeggio registrato ai sensi del Reg 852/04/CE [A3_0506]	0	3
Caseificio d'alpeggio riconosciuto ai sensi del Reg 853/04/CE [A4_1004]	0	0

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) è attività prioritaria e improcrastinabile per la S.C. Servizio Veterinario Area B. Questa è stata condotta secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e con la registrazione delle informazioni sanitarie relative alla corretta identificazione dei capi, al rispetto del benessere animale, all'igiene della macellazione, ai quadri clinici e anatomo-patologici. Causa le criticità su esposte, si è cercato, per quanto possibile, di rispettare i controlli stabiliti dalle Linee guida 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 smi (Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016) recepite con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

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

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

In merito alle indicazioni fornite dal PRISA, internamente al Servizio, sono state applicate le procedure relative macellazione di suini per "uso domestico privato" ed è stata data comunicazione ai comuni dell'ASL TO 4 sulle nuove modalità di gestione di tale attività (molto diffusa su tutto il territorio di questa ASL). Nel corso del 2020 l'attività è stata sospesa causa pandemia durante il periodo di lockdown e di permanenza della regione Piemonte in zona rossa.

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

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

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

In data 21 ottobre 2020 il Responsabile della S.S. Vigilanza e Controllo Sicurezza Alimenti di O.A. ha inviato a tutto il personale veterinario della S.C. Servizio Veterinario Area B la nota prot. 00102650 avente per oggetto "Sponge bag per ricerca Salmonella su carcasse suine", che rivalutando l'attività di macellazione dei suini presso i macelli siti sul territorio di competenza di questa ASL, dà disposizioni sull'esecuzione delle sponge bag sulle carcasse suine per la ricerca Salmonella da parte dei Veterinari incaricati del controllo ufficiale presso gli stabilimenti di macellazione per l'anno 2021.

Competenza SIAN

Acque minerali e di sorgente

Nell'ASL TO4 è presente uno stabilimento di imbottigliamento, la cui valutazione del rischio è già stata fatta nel 2018 (rischio basso) e tuttora confermata. Come richiesto dal PAISA sono stati effettuati per le due fonti n. 2 campioni di acqua imbottigliata (1 Fonte Sauzè ed 1 Fonte del Roc) per la ricerca dei parametri chimici e microbiologici. Inoltre per le suddette fonti sono stati effettuati in collaborazione con ARPA Piemonte 4 campioni stagionali alle sorgenti per la ricerca dei parametri chimici e microbiologici; contestualmente al campionamento alle sorgenti, è stata svolta, qualora le condizioni microclimatiche l'hanno permesso anche una verifica igienico-strutturale sulla presa.

Nello stabilimento di imbottigliamento nel 2020 sono stati effettuati 2 controlli ufficiali. Il primo sopralluogo è stato effettuato per verificare le modalità di gestione in autocontrollo dei valori del parametro Nichel, risultato, in alcuni casi, negli anni precedenti, seppur conforme, vicino al limite consentito dalla normativa vigente. Il secondo sopralluogo è stato effettuato a seguito di esposto (attività non differibile).

Additivi, aromi, enzimi

Nel territorio dell'ASL TO4 sono presenti otto stabilimenti riconosciuti ex Regolamento 852/2004 per additivi, due per aromi e nessuno per enzimi. Nell'anno corrente sono stati sottoposti a controllo ufficiale n. 1 attività riconosciute per additivi e nessuna attività riconosciuta per aromi, conformemente alle frequenze corrispondenti alla valutazione del rischio.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Nel corso delle attività di controllo ufficiale si è posta attenzione sull'eventuale presenza di prodotti di panetteria addizionati con carbone vegetale ai fini della verifica delle modalità di presentazione ed

etichettatura secondo quanto previsto dalle norme regionali e ministeriali; in merito si evidenzia il sempre più limitato uso di tale ingrediente nei prodotti da forno.

Alimenti particolari e integratori alimentari

Nell'ASL TO4 nell'anno 2020 risultavano in attività sei stabilimenti riconosciuti ex Regolamento (CE) 852/2004 per attività di produzione di integratori alimentari. Si è provveduto ad effettuare il controllo ufficiale su n. 1 stabilimento in base alla frequenza di controllo derivante dalla classificazione del rischio.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Produzione primaria - Trasformazione - Somministrazione e Commercializzazione

Come già detto in precedenza, anche per il 2020, l'applicazione dei nuovi LEA ha fatto sì che aumentassero in modo significativo le frequenze di controllo di molte tipologie di attività e il numero totale di controlli previsti. La programmazione condotta dal Gruppo PAISA nell'ottica della massima integrazione possibile tra servizi ha indicato, per alcune categorie (Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceri - freschi e secchi - A3_0304, Ristorazione pubblica - A3_0602 - e Ristorazione collettiva - A3_0601) delle percentuali di controllo realisticamente raggiungibili. Tali percentuali, indicate nella programmazione, sono state raggiunte grazie anche alle attività congiunte e vicarianti svolte tra i vari Servizi.

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

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

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

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

Produzione primaria

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.20

Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.20	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.20	Controlli programmati da PAISA 2020		Controlli effettuati nel 2020	
A3_01 PRODUZIONE PRIMARIA			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_0104 - Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova (*)	11	0	11	100	11	100
A3_0105 - Raccolta vegetali spontanei	1	0	0	0	0	0
A3_0106 A3_0107 - Coltivazioni permanenti e non ad uso alimentare umano	173	5	3	100	3**	67

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

(**) Si specifica che un sopralluogo è stato effettuato presso un'azienda a prevalente produzione latte e non di coltivazione permanente

Trasformazione

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.20

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.20	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.20	Controlli programmati da PAISA 2020		Controlli effettuati nel 2020	
A3_02 VEGETALI prod. Trasf. Confe			N° controlli	% controlli	N° controlli	% controlli
A3_0201 - Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	24	8	5	100	5	100
A3_0203 - Produzione di olii e grassi vegetali	3	0	0	100	0	0
A3_0204 - Produzione di bevande alcoliche	77	17	10	100	10	100
A3_0205 - Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	18	4	2	100	3	100
A3_0207 - Lavorazione del caffè	8	0	1	100	1	100
A3_0208 - Lavorazione del tè" e altri vegetali per infusi	1	0	0	0	0	0
A3_03 PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0301Produzione di pasta secca e/o fresca	17	4	2	100	2	100
A3_0302 Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceri - freschi e secchi	532	135	81	100	87	100
A3_0303 Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	128	38	23	100	19	83
A3_0304 Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle	12	3	0	0	0	0
A3_0305 Produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	151	42	25	100	26	100
A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0502 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	2	2	1	100	1	100
A3_0503 Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	205	67	45	100	62	100

A3_0504 Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno	5	0	1 (*)	100	1	100
A3_05 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0505 Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non prod primaria	92	18	12	100	1	8
A3_0506 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti – esclusi gli alpeggi)	40		11	100	15	100

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

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tabella indicativa con riportate le sole tipologie di attività presenti sul territorio in data 31.12.20

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Ditte presenti su Sistema Informativo al 31.12.20	N° controlli da "Programmazione e relazione PAISA" del Sistema Informativo al 31.12.20	Controlli programmati da PAISA 2020		Controlli effettuati nel 2020	
A3_06 - Ristorazione e commercio			N° controlli	% controlli	N° Controlli	% controlli
A3_0601 Ristorazione collettiva	687	212	127	100**	136	100
A3_0602 Ristorazione pubblica	2462	623	374	68	249	66
A3_0603 Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	252	72	43	100	29	67
A3_0604 Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1337	281	169	100	163	96
A3_0605 Commercio ambulante	384	63	38	100	8	21
A3_0606 Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	1	0	0 (*)	0	0	0
A3_0608 Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	2	0	0 (*)	0	0	0
A3_0609 Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	67	15	9	100	3	33

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

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

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

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

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle LL.GG. Reg. 882-854 del 10/11/2016 – Allegato 3)
Controllo aree mercatali	Sono stati sottoposti a vigilanza 47 banchi di commercio ambulante ispezionati in 13 differenti aree mercatali garantendo una copertura del 13% delle attività di vendita ambulante sul totale dei registrati. Applicando la riduzione del 40% così come previsto dalla nota 8536- 08/04/2020-DGSAF-12758-08/04/2020-DGISAN è stata garantita la copertura prevista dagli standard regionali. Permane comunque per la vigilanza sugli ambulanti la difficoltà di effettuare la vigilanza per un problema di censimento degli OSA.

TEMI TRASVERSALI

Controlli sull'etichettatura

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

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

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

Sono state mantenute in essere, anche per l'anno in corso, le istruzioni impartite negli anni precedenti alle segreterie dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione che si occupano di sicurezza alimentare e che sono impegnate nella registrazione delle imprese alimentari di cui all'art. 6 del REG CE 852/04. La segreteria di Ciriè (in condivisione con il Servizio Veterinario Area B) ha espletato le pratiche di registrazione delle imprese alimentari notificate presso la sede del SIAN di Ivrea, causa l'assenza del personale amministrativo.

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

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

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

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

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

E' stato effettuato il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando le imprese di produzione. Attualmente nell'ASL TO4 risultano censiti, ai sensi del D. Lgs. 29/2017, n. 43 stabilimenti di produzione e trasformazione nonché 30 depositi all'ingrosso di MOCA per un totale di 73 insediamenti. Nell'anno 2020 sono stati controllati 11 stabilimenti, così come previsto in fase di programmazione PAISA.

Fitosanitari SIAN

Controllo della commercializzazione: è stata rispettato (e lievemente superato) il numero di controlli indicato nel PAISA in fase di programmazione (14 controlli in luogo dei 12 programmati; i controlli in eccesso sono dovuti a necessità contingibili); 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. Come da indicazioni regionali pervenute alla fine dell'anno 2020, si è assicurato il prelevamento di almeno un campione di formulati. In occasione dei controlli alla commercializzazione, si è provveduto alla verifica di 24 etichette di formulati. Il controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari è stato verificato su 3 aziende agricole congiuntamente a personale afferente allo SPreSAL. E' stato inoltre effettuato 1 sopralluogo e relativo parere per nuova autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari.

OGM SIAN

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

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

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

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

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

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

Impianti registrati/riconosciuti Reg 1069/2009					
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati	N° audit effettuati
Alto					
Medio					
Basso	14	8	7 ^(*)	3	0 ^(*)

(*)Le attività di vigilanza e Audit, indicate in alcuni casi come differibili dalla Nota Min. n. 13173-P-10/06/2020 e la carenza di operatori non hanno consentito di raggiungere il 60% di tutte le attività programmate.

CAMPIONAMENTI

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

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

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

- Campionamenti Microbiologici
- Campionamenti Chimici
- Piano campionamenti Additivi

- Piano campionamenti Aflatossine
- Piano campionamenti allergeni
- Piano campionamenti residui Fitosanitari
- Piano campionamenti OGM
- Piano campionamenti tossine vegetali e contaminanti agricoli
- 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 (CBT e IC)
- 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 n. 737 del 10/07/2020 il responsabile del gruppo di progetto PAISA è anche coordinatore del Piano Locale dalla Prevenzione e referente del Programma 9 – Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare. A livello aziendale è stata favorita e soddisfatta l'integrazione tra il gruppo del Piano Locale della Prevenzione ed il Gruppo del Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare.

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

Dal febbraio 2020 la S.S. ha implementato il suo organico con l'immissione in ruolo di una dietista a tempo indeterminato dopo un lungo periodo di incarichi temporanei sotto forma di borsa di studio o contratti a tempo determinato. A questo proposito erano stati presi contatti con i Responsabili delle Strutture di Senologia e Ginecologia per iniziare collaborazioni sotto forma di counselling nutrizionale da parte di personale dietistico rivolto alle donne afferenti ai due Servizi. Purtroppo al momento organizzativo non è seguita la fase operativa per il sopraggiungere della pandemia da COVID 1.

Le attività proprie della SS. sono state effettuate, integrate con altre attività di iniziativa locale in linea con gli obiettivi del PNP e PRP nonché attuando il progetto regionale ex legge 123 per la tutela dei soggetti celiaci con impegno sia dal punto di vista organizzativo che esecutivo del personale dell'Area Nutrizione.

In aggiunta alle attività previste, a causa dell'emergenza da COVID 19 è stata effettuata, a seguito di richieste pervenute da Dirigenti scolastici o Amministratori locali, un'attività di supporto, PRESSO 9 plessi scolastici, con sopralluoghi preventivi presso i refettori scolastici al fine di valutare la modalità più opportuna per la fornitura dei pasti proponendo soluzioni più adatte al contesto locale, salvaguardando la sicurezza alimentare, l'equilibrio nutrizionale dei pasti nonché le condizioni di sicurezza per alunni ed insegnanti.

Sono inoltre state fornite valutazioni su 10 progetti per la realizzazione di strutture destinate alla ristorazione pubblica o laboratori di preparazione alimenti mentre per altri 53 progetti sono state date indicazioni generali via mail o per via telefonica. Sempre per il SIAN ha anche effettuato la valutazione delle richieste per il rilascio delle certificazioni sanitarie che accompagna i prodotti alimentari per la esportazione per paesi, comunitari e non, per un totale di 102 pareri.

Riduzione consumo di sale

Nel 2020 le azioni per il progetto regionale "Con meno sale la salute sale" sono state effettuate in misura ridotta a causa della pandemia in corso per quanto attiene in particolare la diffusione e l'ampliamento dell'iniziativa, in quelle che erano tutte le occasioni possibili ed anche in correlazione con altri progetti rivolti alle scuole ed alla collettività. Comunque in occasione delle vigilanze nutrizionali sono state rispettate dal personale dietistico le procedure adottate per la limitazione del sale nelle preparazioni, compilando la scheda di valutazione nutrizionale. Continua nei refettori per i dipendenti della ASL TO 4 l'offerta del pane senza sale.

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

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

Aumento consumo di frutta

E' continuato nel 2020 l'impegno a tutti i livelli su questo obiettivo, che è una costante dell'attività del S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale attraverso il lavoro sulla ristorazione collettiva, i progetti di promozione della salute e ogni altra iniziativa locale. I contenuti del progetto regionale "Obiettivo spuntino" sono già da tempo proposti e collegati ad altre attività di promozione della salute presenti nel catalogo dei progetti proposti dalla ASL TO 4 alle Direzioni Didattiche al fine di sostenere iniziative di sostegno a favore del consumo di frutta e verdura ed il consumo di spuntini salutari. Con la chiusura delle scuole a seguito dell'emergenza COVID 19 non è stato possibile effettuare gli incontri programmati con insegnanti e genitori.

Sorveglianza nutrizionale

I dati delle sorveglianze OKKIO alla salute, effettuata nel 2019, e HBSC, effettuata nel 2018, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, stili di vita non sono stati trasmessi in tempo entro il 2020 per il consueto aggiornamento previsto onde stilare il report per ASL. Come per le sorveglianze delle scorse edizioni gli elementi che emergeranno saranno utilizzati per definire le priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci. Infatti i dati relativi all'alimentazione ed attività fisica vengono comunque utilizzati dal SIAN e dalla S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale in tutte le occasioni sono state raccolte le etichette nutrizionali dei principali snack e bevande zuccherate per l'aggiornamento della banca dati regionale.

Educazione sanitaria

Le attività di promozione della salute sull'alimentazione e attività fisica nell'ASLTO4 sono state, come per gli anni precedenti, fortemente coordinate ed integrate in progetti svolti dal gruppo aziendale costituito da operatori della Promozione della Salute, del SIAN, e della Medicina sportiva (progetti inseriti nel catalogo di Promozione della Salute e facenti parte del Piano Locale della Prevenzione). In particolare, per il 2020 sono state individuate le seguenti attività.

"Cibo, Cammino e Salute" svolto in collaborazione con la S.S.D. Promozione della salute con l'obiettivo di promuovere il movimento e all'attività all'aria libera, migliorare le conoscenze sui benefici dell'attività motoria e sulla corretta alimentazione, con particolare riguardo agli spuntini, al consumo di frutta e verdura e alla riduzione del sale, nelle comunità scolastiche. La S.S. di Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale ha continuato la collaborazione con la SSD di "Promozione della Salute" nella organizzazione di due corsi per "Walking Leader" che si sono svolti nelle date del 08/02/2020 e 03/10/2020.

Nell'ambito del progetto di sensibilizzazione delle donne "Prevenzione e Benessere: Screening e Stili di Vita", che vede coinvolte anche altre strutture aziendali quali la S.S.D. Senologia - Screening Mammografico di Strambino, la S.S.D. Promozione della Salute, la S.S. Psicologia della Salute Adulti, la S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale, la S.S. Dietetica e Nutrizione dell'ASL TO4 nonché l'Associazione Donna Oggi e Domani (A.D.O.D), la SS. di Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale nel corso del 2020 voleva istituire un ambulatorio di "counselling nutrizionale" rivolta alle donne convocate per lo screening mammografico. Purtroppo con la momentanea sospensione nel primo semestre del 2020 della suddetta attività non si è dato corso alla collaborazione con la SS. di Senologia.

Sorveglianza su prodotti confezionati consumati in età evolutiva

E' stata aggiornata la Banca Dati della Regione Piemonte sulle etichette dei prodotti più consumati dai bambini. La S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale aveva collaborato all'aggiornamento della suddetta Banca Dati regionale nel corso della Sorveglianza di "Okkio alla salute" al fine di avere uno strumento utile da utilizzare nell'ambito dei vari progetti per migliorare l'attenzione alla lettura delle etichette nutrizionali, ai claims nutrizionali ed alla presentazione dei prodotti..

Ristorazione collettiva

Verifica menù

La verifica e validazione dei menu della ristorazione scolastica e socio-assistenziale è stata effettuata su richiesta e mediante ricerca attiva. La valutazione è stata fatta sulle singole settimane indicate sulle richieste

di parere. Nel dettaglio le settimane valutate sono state: 744 per menù scuole; 106 per menù centri estivi; 108 per menù per collettività assistenziale; 172 per menù per diete speciali.

Come già detto, per il 2020 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione è stata data particolare enfasi alla riduzione del contenuto di sale nella ristorazione scolastica, all'uso di sale iodato, all'aumento dell'offerta e della qualità della frutta e dei piatti a base di verdura. Per perseguire questo obiettivo si è lavorato molto in occasione dei pareri sui capitolati scolastici, menu per la ristorazione scolastica e durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale.

Anche per l'anno scolastico 2019-2020 è stato richiesto ai Comuni e alle scuole private un censimento delle diete speciali per allergie/intolleranze/celiachia. I menu speciali e vitto comune sono stati valutati in caso di richiesta da parte di Comuni o scuole private, o in situazioni censite o segnalate come particolarmente a rischio. Attraverso le valutazioni dei capitolati e dei menù e le attività di vigilanza sono proseguite le attività di formazione/informazione su intolleranze/allergie/celiachia con particolare riferimento alle nuove norme sull'etichettatura (Reg. CE 1169/2011 e Nota Ministeriale 3674-P-06/02/2015 per gli alimenti forniti dalle collettività).

Le mense delle strutture socio-assistenziali sono state seguite esclusivamente per quanto attiene la valutazione dei menù e capitolati per fornire i pareri richiesti. Per quanto attiene le vigilanze programmate non sono state effettuate nel numero previsto in quanto l'accesso alle strutture, per motivi precauzionali al fine di prevenire il contagio dall'esterno per le comunità che ospitano pazienti a rischio e fragili, non è stato consentito se non per gravi motivi.

Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica: la vigilanza nutrizionale è stata attuata compilando, la scheda di valutazione regionale nutrizionale prevista. Le vigilanze nutrizionali a causa della chiusura delle strutture scolastiche imposto dal DPCM sono state eseguite compatibilmente con le condizioni epidemiologiche derivanti dalla diffusione della pandemia da Covid-19 e del personale disponibile, sono state 26, in quanto come indicato in premessa, una dietista dal settembre 2020 ed uno in supporto, sono stati, momentaneamente assegnati al SISP per sorveglianza epidemiologica e conclusione percorsi. Le check-list regionali compilate durante le vigilanze nutrizionali, relative alla ristorazione pubblica ed assistenziale, sono state caricate sul sistema informativo regionale, SIAN PIEMONTE. Laddove necessario è stata inviata una comunicazione all'OSA relativa ed eventuali prescrizioni di ordine nutrizionale finalizzate al miglioramento del servizio e della qualità resi dall'OSA. In totale sono state effettuate 26 vigilanze nutrizionali

Residenze per anziani: è stata attuata la vigilanza ordinaria nutrizionale su 3 strutture in quanto, come già ricordato l'accesso alle suddette strutture è stato fortemente ridotto al fine di limitare le occasioni di contatto con il mondo esterno e quindi il rischio di diffusione del COVID 19.

Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Per il 2020, si è continuata l'attività di consulenza dietetico-nutrizionale 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 presso l'ambulatorio di Settimo Torinese relativamente ai primi mesi del 2020 (gennaio e febbraio); successivamente a seguito della sospensione delle visite programmabili non è stato più effettuato. E' stato comunque mantenuto un contatto telefonico con le persone seguite, quando richiesto, seppur minimale, in quanto la modalità del contatto diretto, proprio per come è gestita, nell'attività di "counselling" è fondamentale la presenza del paziente che si relaziona con il dietista. Le esigenze di sicurezza causate dalla pandemia hanno limitato fortemente tale attività. Comunque prima della sospensione della attività erano state effettuate 28 prime visite e 35 visite di controllo.

Progetto celiachia

L'ASLTO4 ha partecipato al progetto regionale ex fondi statali artt. 4 e 5 legge 123/05 per il 2020 (Deliberazione ASL TO 4 n.364 del 18/03/2020). Nell'ambito della suddetta deliberazione sono state dettagliatamente prescritte tutte le azioni programmate trasversali della S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale SIAN e del Servizio Veterinario Area B per l'anno in corso con interventi di formazione/vigilanza rivolti ad operatori della ristorazione pubblica e collettiva nonché alcune scuole alberghiere del territorio della ASL TO4. Nello specifico sono stati effettuati 19 sopralluoghi per la ristorazione collettiva e 11 per laboratori e ristorazione pubblica ed effettuati due corsi per gli allievi di due scuole alberghiere: San Benigno e Lanzo, quest'ultima con modalità a distanza. In quest'ultimo caso gli argomenti e le modalità della formazione sono state modulate in relazione alla nuova tipologia di intervento.