



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIREZIONE

Via San Domenico, 21 – 10023 CHIERI (TO)

011 94294651-52-53-56 fax 011 0469227

e-mail: prevenzione@aslto5.piemonte.it

PEC: protocollo@cert.aslto5.piemonte.it

Sede Legale – Piazza Silvio Pellico, 1 – 10023 Chieri (To) – tel. 011 94291 – C.F. e P.I. 06827170017

Prot. n. _____

Chieri,

PAISA 2015

Piano Aziendale Integrato per la Sicurezza Alimentare

Coordinatore: Griglio Bartolomeo

PROGRAMMAZIONE

Parte generale

Organizzazione generale

Servizio Veterinario suddiviso nelle seguenti Strutture Complesse:

SC AREA A

Sede di direzione (programmazione, indirizzo, verifica, sistema informativo, archivio):

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

3 sedi distrettuali

- Carmagnola (TO), piazza Italia n. 27/A (presso mercato bestiame)
- Chieri (TO), via San Giorgio n. 24 (ufficio anagrafi zootecniche e direzione)
- Moncalieri (TO), via Pastrengo n. 2 (sportello animali d'affezione)

3 uffici subdistrettuali

- Carignano (TO), via Cara de Canonica n. 6
- Castelnuovo Don Bosco (AT), c/o casa di riposo San Giuseppe
- Poirino (TO), via Indipendenza n. 46

SC AREA B

Sede di direzione (programmazione, indirizzo, verifica, sistema informativo, archivio):

CARIGNANO (TO), via Cara de Canonica n. 6

Sede distaccata operativa:

n. 1 ufficio - CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

SC AREA C

Sede di direzione (programmazione, indirizzo, verifica, sistema informativo, archivio):

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

Sede distaccata operativa: MONCALIERI (TO), via Pastrengo n. 2

SC IAN

Sede

Unica in Nichelino via S. Francesco D'Assisi n° 35.

Articolazione territoriale

E' stata abbandonata la suddivisione di attività per territorio e attivata, dal 1999, una divisione delle attività per funzioni, ancora pienamente congruente con gli indirizzi regionali .
La tipologia di utenza del Servizio, la scarsa necessità di frequenti contatti degli imprenditori con la nostra Struttura e soprattutto, il forte impulso dell'utilizzo del sito aziendale e delle mail per inviare e ricevere comunicazioni, permettono di concentrare personale ed attività gestionali in una sola sede. Tale scelta non limita l'efficienza e la qualità dell'attività sul territorio e migliora, invece, l'efficienza, soprattutto nei confronti della programmazione, della comunicazione tra operatori e della loro motivazione, producendo, nel complesso, un notevole risparmio di risorse (gestione sedi, spostamenti per contatti, riunioni, coordinamento etc.).

Dotazioni uffici ed attrezzature

Superficie complessiva dei locali 237 metri quadri; 1 PC per dipendente con collegamento internet; preferenza di pc portatili a tecnici e medici che fanno ispezioni; il ricambio tecnologico hardware non sempre è parallelo alla evoluzione dei software in uso. E' in corso la

modernizzazione della rete trasmissione dati che si presume consentirà una maggiore velocità di lavoro a partire dall'estate 2015; dotazioni di telefoni, fax, fotocopiatrici e stampanti adeguate al bisogno.

Personale in organico 2015

SC AREA A

Il personale assegnato alla struttura è costituito da 18 dirigenti veterinari di cui 1 direttore di S.C. (Dr. Enrico Ferrero) e 3 direttori di S.S.; 6,8 amministrativi; 1,2 tecnici della prevenzione. Rispetto al 2014 c'è stata un'ulteriore perdita di unità dirigenziali dopo le tre del biennio 2011-2012.

Le Strutture semplici sono le seguenti:

- S.S. Anagrafe veterinaria (Direttore Dr. Boglione)
- S.S. Igiene urbana veterinaria (Direttore Dr. Guiso)
- S.S. Controllo ed eradicazione delle malattie infettive e diffuse negli allevamenti (Direttore Dr. Viotti)

Oltre alle funzioni assegnate alle strutture semplici, all'interno del personale dirigente non responsabile di struttura, sono poi state attribuite delle specifiche referenze per quanto riguarda le attività proprie della S.C., sia dal versante aziendale sia per la gestione dei rapporti con l'ente regionale. I settori per i quali è stato individuato un dirigente quale referente sono:

- Le malattie dei suini soggette a controllo (Dr. Giobbio)
- Le malattie degli ovicaprini soggette a controllo (Dr.ssa Boccalatte)
- I controlli sanitari negli allevamenti avicoli (Dr.ssa Boccalatte)
- I controlli sanitari negli allevamenti ittici (Dr. Ternavasio)
- I controlli sanitari sugli animali selvatici (Dr. Ternavasio)
- Le malattie delle api soggette a controllo (Dr. Fejles)
- La profilassi della Blue Tongue (Dr. Ponsi)
- Le procedure autorizzative e la vigilanza sull'import-export e sulla movimentazione degli animali (Dr. Serra)
- Le attività veterinarie presso i canili privati (Dr. Giobbio)
- Gli adempimenti conseguenti ai casi di avvelenamento (Dr. Quinzio)
- L'osservatorio epidemiologico aziendale delle zoonosi (Dr. Guiso)
- La vigilanza ed il controllo sulle attività del mercato bestiame di Carmagnola (Dr. Serra)
- Il controllo sanitario presso l'ippodromo di Vinovo (Dr. Malerba)
- La sorveglianza della West Nile Disease (Dr. Valvassori).

SC AREA B

Il personale assegnato alla struttura è costituito da 8 dirigenti veterinari di cui:

- 1 direttore di S.C. (che opera anche a scavalco sull'area C e svolge il ruolo di coordinatore del gruppo di progetto PAISA/CeIRSA);
- 1 responsabile di SS audit (Dr. Sattanino);
- 1 responsabile di SS Ispezione sugli alimenti di origine animale (Dr. Guarda);

All'interno della Struttura sono state identificate ed assegnate le referenze previste dalla Regione:

- UVAC, Import-Export, trasporto Campioni IZS (dr. Sommi)
- Ittici, Avicoli (dr. Nicoletti)
- Etichettatura, Selvatici, MTA (dr. Bosio)
- Allerte, Sistema Qualità (Dr.ssa Goi)
- Diritti sanitari, Corsi aggiornamento (dr.ssa Burzio)
- Macelli carni rosse e turni, Aree Pubbliche (dr. Guarda);

- Programma Audit, Vetalimenti, Infomacelli (dr. Sattanino)

Sono inoltre presenti:

- 2 tecnici della prevenzione,
- 3 amministrativi dei quali 1 opera part-time a supporto dell'OSRU;
- 6 veterinari convenzionati (totale 93 ore/settimanali = 2,3 unità).

Nel corso del 2015 sarà inoltre disponibile part-time un medico veterinario titolare di borsa di studio per lo svolgimento di un progetto regionale inerente la revisione dei parametri microbiologici e la definizione di linee guida a supporto della Regione.

SC AREA C

La struttura è diretta a scavalco dal direttore dell'area B, Dr. Bartolomeo Griglio, e dispone di 5 dirigenti veterinari di cui:

- 1 responsabile ff di SSD NIV che opera trasversalmente nell'ambito del Servizio Veterinario
- 1 responsabile di SS Igiene della produzione primaria degli alimenti di O.A. (Dr. Stefano Panzieri);

Sono individuate le seguenti referenze:

- referente Piano Nazionale Residui PNR (Dr. Mauro Graglia);
- 1 referente per il Piano Nazionale Alimentazione Animale e Sottoprodotti di Origine Animale (Dr. Massimo Parasacco);
- referente per il Benessere Animale e Trasporti di Animali vivi (Dr.ssa Anna Gallo);
- referente per la Farmacovigilanza e sorveglianza (Dr. Paolo Gino);
- referente per il settore lattier-caseario (dr. Stefano Panzieri)

Sono inoltre presenti:

- 1,8 tecnici della prevenzione;
- 3 amministrativi dei quali 1 opera part-time a supporto del dipartimento di prevenzione.

Come già avvenuto nel 2014, per consentire la piena operatività del servizio a seguito del pensionamento di un dirigente, anche nel corso del 2015 sarà disponibile part-time un medico veterinario titolare di borsa di studio per lo svolgimento di un progetto "Adeguamento dei controlli ufficiali nel campo della biosicurezza, del benessere animale, della ricerca dei residui e della verifica dei mangimi agli standard organizzativi di cui all'Accordo Conferenza Stato Regioni n.46/CSR del 07/02/2013"

SC IAN

Profili professionali, compiti assegnati:

- 1 Direttore
- 2 Dirigenti medici
- 7 tecnici della prevenzione di cui 3 micologi (1 con funzioni di coordinamento)
- 1 assistente sanitaria
- 1 dietista
- 6 amministrativi

Dal 2000, con determinazione n° 224 asl 8, sono state assegnati coordinamenti e referenze conformi al DM 16/10/1998 per favorire la responsabilizzazione dei dipendenti e l'efficienza del lavoro complessivo.

Di fatto, su richiesta della Regione, sono state individuate le referenze per MTA, Allerta, DGlgS 194/08 (tassazione di finanziamento sul controllo ufficiale) e sistema informativo.

Alcuni settori, poi, sono seguiti prioritariamente da alcuni dipendenti: è il caso della gestione del sito aziendale – pagina sian/micologia/nutrizione, dei progetti derivanti da fondi vincolati (in particolare Celiachia e WSP) e delle sanzioni amministrative, inoltre un tecnico ed un

amministrativo organizzano la programmazione del PRISA con pianificazione incrociata con SVET.

Un amministrativo è specificatamente individuato per la rendicontazione e la statistica per tutta l'attività relativa alla SCIAN.

Deve essere ricordato il lavoro riguardante le ricadute dell'attività di UPG che dal 2014 ha visto il ripetersi di richieste di relazioni ed indagini svolte da Medici e Tecnici con il supporto amministrativo e della assistente sanitaria (figure che, in questo caso, hanno svolto attività di ricerca e approfondimento sui temi di volta in volta trattati).

Tema correlato è la partecipazione al tavolo di lavoro sulla sicurezza alimentare che si svolge periodicamente in Procura.

Inoltre, dando seguito ai programmi regionali sugli audit interni e sistema di qualità, uno degli auditor formati ha assunto la referenza per promuovere e coordinare la nascita e la manutenzione del manuale della qualità.

Non svolgono attività ispettiva il Direttore, l'assistente sanitaria, la dietista e un tecnico assegnato praticamente a tempo pieno a svolgere attività riguardanti le MTA (deliberazione n° 260 del 12/4/2011).

Un medico, oltre alla attività di ispezione e di valutazione NIA, dirige la Struttura Semplice Igiene alimenti e Bevande.

Un medico, oltre alla attività sulla sicurezza alimentare, dirige la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione svolgendo, al suo interno, attività professionale.

Lo stesso svolge anche attività di coordinamento, di ispezione e di valutazione NIA e partecipa alle attività di ricerca e studio sia nel campo della epidemiologia (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con MTA e Allerta) sia nel campo della nutrizione (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con il lavoro dell'ASL sugli stili di vita e sulla promozione della salute).

Tutti i medici partecipano a progetti di studio e ricerca finanziati da Enti esterni all'ASL.

Due tecnici, oltre a lavoro sul controllo ufficiale (comprensivo di quello sulle acque potabili), svolgono attività sulla micologia.

Un tecnico oltre a lavoro sul controllo ufficiale (comprensivo di quello sulle acque potabili), svolge anche attività pratica e di coordinamento sulla micologia. Lo stesso tecnico, inoltre svolge attività di coordinamento delle professioni sanitarie del DP. Il compito, assegnato con determinazione del Commissario n° 188 del 15 marzo 2011, ha assunto sempre maggior importanza con il passare dei mesi fino a richiedere, anche per il 2015 un impegno con distacco dalla SCIAN di diverse ore alla settimana.

Due tecnici lavorano sulla formazione a cascata in tema di m.o.c.a. e fitofarmaci e su questi ultimi, anche per i corsi per gli utilizzatori e venditori.

Tutti i tecnici partecipano a progetti di studio e ricerca finanziati da Enti esterni all'ASL.

La maggior parte dei tecnici sono Guida di Tirocinio ufficiale per studenti universitari (in convenzione con il Corso di Laurea per TPALL), tre tecnici sono Tutor Professionali del medesimo CdL (convenzione con UNITO D.G. n.526 del 20.12.2013) e tutto il Servizio fornisce loro adeguato supporto per lo svolgimento di questa importante attività didattica.

Il personale di segreteria lavora in modo indifferenziato nel front-office mentre agisce con specifiche referenze nel back-office partecipando a progetti specifici di ricerca finanziati da Enti esterni all'ASL utilizzando le proprie esperienze e professionalità maturate anche al di fuori del proprio ruolo istituzionale.

Le variazioni del personale consistono nei mancati turnover di un tecnico Coordinatore che ha lasciato il servizio nel 2011 (mai sostituito) e di un dirigente medico (nutrizione) in pensione dal 1° ottobre 2013.

Tabella country profile ASL TOS

Authority	N. of organisational unit(A)			Human resources (nr) Staff with university degree				Other				Human resources (full time equivalent) Staff with university degree														
	centrale (1)	periferiche (2)	totale(3)	Veterinarians (B)				Other fields(altre figure profess.) (C)				Auxiliaries/technicians(D)				Administrative staff(E)				Veterinarians(F)		Other fields(G)		Auxiliaries/technicians(H)		Administrative staff(I)
RPHS(a)				gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov(1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	
ASL SV (A) (b)	1	5	6	18								1				18				1,2		6,8				
ASL SV (B)(c)	1	1	2	8			6					2				7,5	2,3			2		2,5				
ASL SV (C)(d)	1	1	2	5								2				5,5				1,8		2,7				
ASL SIAN (e)	1		1					3				9						3		9		6				
ASL Servizi Veterinari																										
IZS (f)																										
ARPA (g)																										
PMP (h)																										

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

Nel 2015 sarà data continuità all'attività di informazione rivolta ad altri operatori del Sistema Sanitario, cittadini, scuole, associazioni ed imprese tramite il gruppo di lavoro interdipartimentale di ricerca sulla sicurezza alimentare (Ce.I.R.S.A.) e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione delle attività e delle iniziative intraprese. La strategia di comunicazione, attuata a partire dal 2004, ha il suo punto di forza sul sito internet www.ceirsa.org, che si affianca alle attività di comunicazione svolte presso gli sportelli per il pubblico e presso le imprese direttamente dai medici veterinari e dai tecnici della prevenzione, dove vengono pubblicate interpretazioni, realizzate con il supporto di esperti e dallo studio della letteratura e delle giurisprudenza, degli aggiornamenti legislativi sia per le Imprese e le Associazioni di Categoria sia per gli addetti al controllo ufficiale, ma anche opuscoli informativi rivolti al consumatore e schede di approfondimento rispetto a specifiche problematiche che hanno destato preoccupazione o richiesto specifici interventi. Attraverso il sito CeIRSA e la rubrica "risposte degli esperti" sono fornite risposte a quesiti posti da imprese e da enti e associazioni in merito a problematiche inerenti l'applicazione e l'interpretazione di normative inerenti la sicurezza alimentare.

Nel corso dell'anno saranno inoltre attuate le attività previste dal PLP e, in collaborazione con altre aziende sanitarie, con alcune rappresentanze di categoria e con il supporto finanziario della Fondazione CRT, attività finalizzate ad aumentare le capacità di empowerment da parte dei cittadini e le conoscenze degli OSA di microimprese sulla sicurezza alimentare.

Per il 2015 e' inoltre prevista la realizzazione, come obiettivo di servizio, di un vero e proprio piano di comunicazione che programmi ed imposti in modo uniforme metodologie ed azioni di comunicazione nei confronti della cittadinanza.

Il piano prevede *come* comunicare *che cosa*, attraverso *quale strumento*, a *quale pubblico* e si avvale del seguente schema metodologico che qui si riporta in sintesi:

- l'analisi dello scenario;
- l'individuazione degli obiettivi di comunicazione;
- l'individuazione dei destinatari;
- le scelte strategiche;
- le scelte di contenuto;
- l'individuazione delle azioni e degli strumenti di comunicazione;
- la misurazione dei risultati.

Oltre a tutto ciò, sia per le piccole imprese, sia per le altre, è attivo uno sportello di "assistenza" di cui possono fruire i cittadini (due volte alla settimana) per valutare i progetti e le Nia prima della loro presentazione. Tali incontri servono, tra l'altro, a sostenere gli imprenditori e a capire in quali casi siano opportuni veri e propri "pareri preventivi". Questa attività è svolta da medici e tecnici.

AUDIT interni

Sulla base della procedura redatta nel 2012 che definisce i requisiti del programma e dei piani di audit, è stato istituito un elenco degli auditor costituito da tutto il personale dirigente, tecnico della prevenzione e amministrativo delle 4 strutture coinvolte: SCIAN, SC Servet A, SC Servet B, Servet C, in possesso di una attestazione da auditor sui sistemi organizzativi.

Il programma 2015 confermerà i seguenti obiettivi:

- verificare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo la programmazione e la progettazione definita dall'Autorità competente, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo le procedure approvate e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli ufficiali effettuati dal personale addetto nel garantire la sicurezza del o dei prodotti finali e la conformità alla normativa in materia di mangimi, alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Completare o aggiornare la formazione degli auditor.

Il programma di audit 2015 verrà strutturato, in linea con quanto effettuato negli anni precedenti, sulla base della valutazione dei rischi dei settori di controllo, dei risultati dei controlli del 2014 e degli audit previsti dall'Autorità competente regionale e nazionale che interesseranno l'ASLTO5.

Il controllo ufficiale

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

Il controllo delle acque potabili rappresenta un prerequisito che esula dalla tipologia di impresa o di attività svolta, ma deve essere posseduto da chiunque consumi l'acqua o la utilizzi per produrre alimenti.

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti	Servizi coinvolti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1000		SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici			

Produzione primaria

Rientrano tutti i produttori primari sia di coltivazione di vegetali sia di allevamento di animali. L'obiettivo è garantire la salute delle piante e la salute ed il benessere degli animali per avere materie prime idonee al consumo alimentare. Occorre rimarcare che, in Italia, resta in vigore l'obbligo di sottoporre ad ispezione ante e post mortem tutti gli animali destinati alla macellazione. Questo comporta un impegno notevole da parte della Struttura interessata in quanto il personale veterinario deve essere reso disponibile sulla base delle esigenze di attività delle imprese di macellazione che, a loro volta, operano secondo logiche di mercato.

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

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

Produzioni vegetali

Produzione primaria			
N° attività presenti	N° di controlli programmati	N° di controlli effettuati	Servizi coinvolti
	8		SIAN

Coltivazione alimenti ad uso zootecnico (e altre attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2794	Secondo una valutazione del rischio	21		SVET C

Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n. 1000	3%	29		Sanità Animale
Allevamenti ovini + caprini n. 433 N. capi ovini + caprini 8040	3% allevamenti 5% capi	n° 11 allevamenti con oltre il 5% dei capi		Sanità Animale
Allevamenti suini n. 155	1%	3		Sanità Animale
Allevamenti equini n. 677	5%	36		Sanità Animale
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 37	100% aziende > 250 capi	37		Sanità Animale
Allevamenti apistici n. 111	1%	2		Sanità Animale
Allevamenti di conigli che inviano al macello in autocertificazione n. 6	2 controlli annui	12		Sanità Animale

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC prov. TO: allevamenti riproduzione da controllare n° 549	100%	549			Sanità Animale
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 60	0%	0			Sanità Animale
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 609	20%	122			Sanità Animale
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 609	20%	122			Sanità Animale
Blue Tongue: aziende sentinella n° 14	100%	100%			Sanità Animale
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi			Sanità Animale
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	372			Sanità Animale
Paratubercolosi bovina	100% controlli	Controlli su tutti			Sanità

	allevamenti con segnalazione di sospetto clinico 100% assegnazione qualifica allevamenti da riproduzione presenti	gli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico Assegnazione qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti			Animale
BVD: aziende aderenti al piano n° 1	100%	1			Sanità Animale
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 424	100% aziende sorteggiate da OE	60			Sanità Animale
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	10			Sanità Animale
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	55			Sanità Animale
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	73			Sanità Animale
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	100% aziende in qualifica e aziende con prescrizioni			Sanità Animale
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	Gallus (470 test sierologici) Gallus (40 test virologici) faraone (30 test sierologici)			Sanità Animale
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 20 gruppi			Sanità Animale
Anemia infettiva degli equini	25% del patrimonio equino	n° 500 capi			Sanità Animale
Arterite virale equina	100% riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta			Sanità Animale
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri			Sanità Animale
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare			Sanità Animale

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento Considerato che la nostra ASL presenta un'alta concentrazione zootecnica si applica la % del 2% anzichè quella del 3% come previsto dall'allegato 6.1 del Prisa	2% delle aziende > 50 capi bovini 5% delle aziende > 40 capi suini 10% delle aziende > 250 capi avicoli	8 3 3		Sanità Animale SVET C
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%: aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV			Sanità Animale

Ispezioni

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
24	10% negli allevamenti > 250 capi polli da carne;	2		SVET C
4	10%+40% allevamenti galline ovaiole	2		
2	10%+30% allevamenti vitelli a carne bianca con controllo dei parametri ematici come da Progr. Regionale 2015-2017	1 con 13 prelievi ematici		
56	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi;	10		
505	15% negli allevamenti altre specie con controllo della colostratura in allevamenti bovine da latte come da Progr. Regionale 2015-2017	80 1 azienda bovine da latte da controllare con nr. campioni da effettuare in base alla presenza di animali secondo la tabella A del Progr. Regionale 2015-2017		

Progetto pilota piano regionale verifica benessere nelle bovine lattifere				
Attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti lattifere a stabulazione libera	5% degli allevamenti censiti	7		SVET C
Allevamenti lattifere a stabulazione fissa	In attesa di definizione di percentuale di allevamenti da controllare	//		SVET C

Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
120	100%	120		SVET C

Aziende produzione latte				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
180	15%	43		SVET C

Laboratori di smielatura				
n.attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
45	30%	15		SVET C

Verifiche per l'anagrafe dei capi bovini macellati e la registrazione in BDN				
n.attività presenti	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti	
10	12		SVET B	

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
14 con C.L. strutturale, carni rosse e bianche		SVET B
14 con C.L. funzionale, carni rosse e bianche		
2% degli automezzi autorizzati al trasporto inferiore alle 8 ore in arrivo al macello: n.10		SVET B SVET C

Ispezione gli animali al macello o per le macellazioni a domicilio				
n.attività presenti	% di controllo previsti dal regolamento CE n.853/2004	N° turni di ispezione	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
12	100%	1400		SVET B
Su richiesta	100%	150		SVETB/SVETA

Trasformazione

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

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

Additivi aromi enzimi				
Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
30%	10	3		SIAN

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti con verifica presso gli utilizzatori				
Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
20%	6	2		SIAN

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN			
Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmate	Numero di controlli effettuati
20%	83	17	SIAN

Audit

Impianti riconosciuti (compreso settore lattiero caseario)					
Livello di rischio	N° imprese presenti	Livello di rischio fine 2014	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	1	0		SVET B
Medio alto	3	2	3		
Medio basso	8	9	5		
basso	30	29	18		
totale	41	41	26		

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario produzione primaria					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

		prevista da PRISA			
Alto					2 SVET C
Medio alto					
Medio					
basso	4	50%	/ *		

* audit effettuati nel 2014

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	Livello di rischio fine 2014	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	1	0		SVET B
Medio alto	3	2	12		
Medio basso	8	9	20		
basso	30	29	50		
totale	41	41	82		

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					SVET C
Medio alto					
Medio basso					
Basso	4		8		

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Impianti registrati settore lattiero caseario				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
13		0 audit		SVET C
		13 ispezioni		

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Essiccatoi: 18; molini: 7; mangimifici: 10; sottoprodotti: 12.	46	Secondo la valutazione del rischio	2 audit		SVET C
			33 ispezioni		SVET C

Sottoprodotti di o.a.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Medio/basso	9	9		1		SVET C

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Basso	3	6		1		SVET C

Commercio e ristorazione

Tutto ciò che può essere acquistato in prima persona dal consumatore finale, ossia la vendita al dettaglio, la ristorazione sia pubblica sia collettiva, le aree mercatali ecc.

Ispezioni

Commercio prodotti fitosanitari					
	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizi coinvolti
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	35% (in media un controllo/triennio)	67	28		SIAN 2 con SVET C

Controllo integratori alimentari				
	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizi coinvolti
Numero Ditte censite		3		SIAN
Numero etichette controllate				
Numero etichette non conformi				

Depositi ingrosso registrati				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
115 prevalenti	20%	23		SIAN
15 prevalenti	20%	3		SVET B

Discount, supermercati, centri commerciali, negozi di vicinato					
Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
IPERMERCATI (C03)	8	100%	8		SVET B di cui 3 con SIAN
Distribuzione al dettaglio (compresa la GDO)	1020	5%	20 (2% del tot)		SIAN
Commercio al dettaglio in sede fissa (con o senza laboratorio)					
Tipologia	Indice di copertura annuale imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita macellerie, pollerie, pescherie, prodotti lattiero caseari, esclusivamente preconfezionati (A0803)	20%	49	10		SVET B
Attività di vendita macellerie, pollerie, pescherie, prodotti lattiero caseari, con o senza laboratorio (A801,A804,A802, A805)	50%	226	113		SVET B
Pasticcerie	20%	83	17		SIAN
Gelaterie (A0811,A0214)	30%	37	12		SVET B
Gastronomie	20%	104	21		SIAN
Conserve vegetali	20%	10	2		SIAN
Pastifici	20%	9	1		SIAN
Panifici	20%	236	47		SIAN
Pizza da asporto	20%	65	13		SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 1	10%	231	23		SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 2	10%	252	25		SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 3	20%	223	68		SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 4	20%	403	92		SIAN
Ristorazione Pubblica: Etnica con verifica MOCA	20%		21		SIAN di cui 2 con SVET B
Agriturismo	20%	58	12		SIAN di cui 2 con SVET
Altro	20%	83	17		SIAN
Ristorazione collettiva con verifica MOCA	20%	365	105		SIAN

Ristorazione collettiva centri cottura con verifica MOCA			2 audit 3 ispezioni		SIAN 2 Audit con SVET
Controlli incrociati			21		SIAN
Cassette dell'acqua	40% di quelle non ancora controllate	33	8		SIAN

Laboratori correlati agli ambulanti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
18 laboratori (B01)	50%	9		SVET B
30 depositi (B02)	30%	9		SVET B

Aree mercatali				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
50	20%	8 aree/banchi 2 aree/banchi		SVET B SIAN/SVET B
	Vigilanza micologica	3		SIAN

Deposito e vendita alimenti zootecnici				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
21		10		SVET C

Deposito e vendita farmaci veterinari				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
4	100%	4		SVET C

Etichettatura delle carni bovine				
	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti	
Esercizi di vendita	3		SVET B	
Controlli di filiera	1			
Macelli	2			
Sezionamenti	1			
TOTALE	17			

Monitoraggio resi			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Depositi frigoriferi riconosciuti o registrati e grandi piattaforme distributive	3		SVET B
Ipermercati (GDO)	3		SIAN
Stabilimenti prodotti a base di carne	2		SVET B
Stabilimenti prodotti a base di latte industriali	4		2 SVET C 2 SVET B

Attività integrate

Di seguito si riportano le attività da svolgere congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse.

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
Ristorazione Pubblica: Etnica con verifica MOCA	SIAN/SVET	2	
Agriturismo	SIAN/SVET	2	
Centri cottura con verifica MOCA	SIAN/SVET	2	
GDO Ipermercati con verifica MOCA	SIAN/SVET	3	
Pastifici (con prelievo di campioni)	SIAN/SVET	1	
Negozi fitosanitari	SIAN/SVET	2	
Aree mercatali	SIAN/SVET	2	
Banchi mercatali	SIAN/SVET	2	
Monitoraggio resi (c/o Ipermercati)	SIAN/SVET	3	

Campionamenti

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.

Per quanto riguarda la programmazione 2015, si riportano due tabelle riepilogative delle attività previste relativamente al rischio microbiologico e chimico.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
58		SIAN
59		SVET B
32 su 11 distributori di latte crudo (circ. 23/11/15 prot. 994) 2 su impianti di produzione primaria		SVET C

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
95		SIAN
18		SVET B
9 in allevamenti collegati a distributori di latte crudo		SVET C

Fisici (radioattività)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
15		SIAN

Altro			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
MONITORAGGIO ANTIBIOTICO RESISTENZA	10		SVET B
Campioni UVAC	4		
Monitoraggio contaminazione SNC delle carni da spolpo	8		

In aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° controlli programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
140 (ciclo completo 5 campioni) 700		SVET C/ multizonale

PNR (piano nazionale residui)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
232+16 extrapiano Totale n.248		SVET C

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
110		SVET C

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

In conformità a quanto previsto dal PRISA: *"Le attività previste per l'area nutrizione nei prossimi anni dovranno dare continuità ai programmi finora attuati dai SIAN migliorandone, per quanto possibile, gli aspetti relativi ad efficacia, efficienza ed appropriatezza. Si dovranno, inoltre, considerare le indicazioni presenti in altri importanti strumenti di programmazione locale, in primo luogo i Piani locali della prevenzione (PLP) ed i Profili e Piani di Salute (PePS) attivati nei distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare tale partecipazione cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni e valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.*

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale", abbiamo predisposto la seguente programmazione sui temi qui di seguito indicati.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Per il 2015 le due Strutture Semplici del SIAN lavoreranno in modo integrato per realizzare il progetto regionale "Con meno sale la salute sale".

Il SIAN dopo aver partecipato ad un incontro preliminare per la condivisione del materiale progettuale con le altre ASL piemontesi, nel proprio territorio svolgerà quanto previsto dal progetto (incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori, incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa, distribuzione materiale documentale e monitoraggio dell'iniziativa anche mediante campionamento di prodotto, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare). Nel 2015 organizzerà e svolgerà degli incontri con i panificatori e con i Distretti/MMG.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Il SIAN interviene su questo tema con alcuni Progetti di educazione sanitaria che tra l'altro trattano questo argomento. I Progetti sono indicati nei paragrafi successivi dove si parla di interventi di Educazione sanitaria, diversificati a seconda della popolazione target o degli obiettivi di Salute.

L'ASL TO5 parteciperà alle iniziative eventualmente avviate dalla Regione in tema di formazione degli operatori delle ASL per la strutturazione di progetti coordinati per il miglioramento della merenda ("obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Per il 2015 il SIAN in coerenza con gli indirizzi regionali, migliorerà la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Per il 2015 sarà redatto il report aziendale Okkio alla Salute ed il report Scuola Okkio alla Salute con i dati raccolti nel 2014. Sempre nel 2015 sarà svolta la comunicazione dei risultati di OKkio attraverso: il sito regionale e dell'ASL TO5 alla popolazione generale, invio del report aziendale OKkio alla Salute ai MMG e PLS e le Pediatrie Ospedaliere e Territoriali, invio del report Scuola OKkio alla Salute con i dati del 2014 alle Scuole per il loro utilizzo nel Profilo di salute della Scuola.

HBSC

Nel 2015 se sarà predisposto il report regionale HBSC con i dati 2014 a cui ha partecipato per la raccolta anche il SIAN dell'ASL TO5, si potrà avviare la diffusione delle informazioni contenute nel report in particolare alle Scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche affrontate da questa sorveglianza, in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni.

Nel 2015 il SIAN insieme alla Repes aziendale parteciperà alla organizzazione di un corso di formazione rivolto agli operatori sanitari utilizzatori delle diverse tematiche affrontate dalle due Sorveglianze nutrizionali.

EDUCAZIONE SANITARIA

In base alle indicazioni del PRISA *"Il PNP 2014-2018 per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Tra l'altro, alcuni indicatori presenti nelle sorveglianze Okkio, HBSC e Passi (consumo quotidiano di frutta e verdura, consumo di merende salutari, azioni della scuola, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) saranno utilizzati per misurare l'impatto nel tempo di programmi di promozione della salute attuati nelle ASL in coerenza con quanto previsto dal Piano regionale della prevenzione e dai Piani locali della prevenzione.*

Da anni i SIAN perseguono l'obiettivo di migliorare l'attenzione alla porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica con il duplice obiettivo di migliorare l'adeguatezza degli apporti nutrizionali e di diminuire gli avanzi alimentari in un contesto in cui il valore educativo e culturale di tale percorso appare particolarmente rilevante. Tali obiettivi devono essere enfatizzati nelle attività di informazione/comunicazione indirizzate ad insegnanti ed operatori mensa stimolandoli ad attuare programmi di monitoraggio degli avanzi come attività fondamentale per il miglioramento della qualità del servizio mensa, dell'etica dei consumi e dell'adeguato apporto nutrizionale e di salute dei bambini.

Si ritiene quindi necessario proseguire per il 2015 gli interventi di informazione, formazione (operatori mense, genitori, bambini) e valutazione per il miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale). Andranno inoltre stimulate e sostenute le attività di monitoraggio degli avanzi nelle mense per poter adottare azioni correttive appropriate per una loro riduzione o gestire con organizzazioni che si occupano di attività di recupero un loro riutilizzo a fini sociali.

E' particolarmente importante che le attività di educazione e promozione della salute siano coordinate ed integrate a livello locale e siano svolte in collaborazione con i REPES (Referenti promozione ed educazione alla salute) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL (Piano Locale della Prevenzione, Piano di offerta formativa alle scuole, Piani di salute, ecc.)", sono state programmate le seguenti attività.

Nel 2015 il SIAN ha organizzato con il Repes aziendale alcuni Progetti di educazione sanitaria che realizzano nelle Scuole quanto indicato dalla Regione.

- Progetto **"Lettura critica delle etichette dei prodotti alimentari: uno strumento per fare scelte consapevoli"**, rivolto agli insegnanti e gli studenti delle Scuole secondarie di primo e secondo grado.

- Progetto di **"Un protocollo condiviso per la costruzione di linee guida da applicare nella gestione dei distributori automatici di cibo e bevande nelle Scuole"** rivolto agli insegnanti, gli studenti ed i genitori della Scuola secondaria di secondo grado.
- Progetto **"WELLNESS@SCHOOL"** organizzato con l'Ufficio Regionale Scolastico, Istituto ITIS Pininfarina e Telecom Italia. Tale progetto è rivolto agli insegnanti, studenti e genitori della Scuola secondaria di secondo grado.
- Progetto **"Con meno sale la salute sale": un progetto condiviso con la Scuola**, il SIAN aderirà al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" attuando azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare.
- Progetto **"ANZIANI...ALIMENTAZIONE, MOVIMENTO E SALUTE"**, organizzato dal Repes aziendale con il SIAN, la S.C. Veterinaria Area B, ed altri Servizi territoriali dell'ASL TO5 in collaborazione con le Amministrazioni comunali (Moncalieri, La Loggia e Trofarello). Tale progetto prevede un ciclo di Conferenze di educazione sanitaria rivolte alla popolazione anziana del territorio ASL TO5, nelle quali tra le varie tematiche affrontate è stata trattata la "Lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. CE 1169/2011", strumento informativo/formativo utile per aumentare la conoscenza dei rischi per la salute legati al consumo eccessivo di determinati alimenti, anche quelli con contenuto di sale alto, medio e basso.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Nel 2015 il SIAN collaborerà con l'ASL TO3 (ASL capofila) all'aggiornamento della Banca dati regionale delle etichette dei prodotti confezionati con le etichette raccolte nell'edizione 2014 di "Okkio alla salute", secondo le indicazioni che verranno fornite.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU'

Rappresenta ormai un'attività ordinaria del nostro Servizio ed è estesa, come previsto, a tutte le strutture mensa censite sul territorio.

Sono state seguite le raccomandazioni fornite nei documenti regionali "Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale", il che ha consentito l'adozione di criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.

Anche nella nostra ASL questa attività produce maggiore attenzione e impegno da parte della ristorazione collettiva nella formulazione dei menù, cosa utile per la gestione del rischio nutrizionale e da l'opportunità di lavorare sulla comunicazione utile ad altri obiettivi come la diminuzione del consumo di sale, l'uso di sale arricchito di iodio, l'aumento del consumo di frutta e verdura.

La nostra ASL ha sempre lavorato sui menù per le diete speciali (allergie, intolleranze, etico - religiose) per evitare, come previsto *"l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti"*. È previsto di affrontare questi temi con gli OSA per migliorare le loro capacità (in particolare gli operatori delle mense della ristorazione collettiva). Contemporaneamente interverremo sulla gestione del rischio allergeni lavorando sulle certificazioni sanitarie.

Il tema "Celiachia" che fa anche parte di questo settore di intervento viene descritto in seguito con un Progetto "ad hoc" nel Capitolo "EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO: COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI".

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il 2015 il SIAN ha programmato di effettuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando la nuova scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE", in tali strutture sarà rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

RESIDENZE PER ANZIANI

Per il 2015 il SIAN ha programmato di effettuare una vigilanza in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10, in tali strutture sarà rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Il SIAN ha lavorato molto in questi anni realizzando interventi e programmi strutturati di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.), anche nel 2015 manterrà e proseguirà lo svolgimento di tali attività cercando di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza, come da indicazioni regionali, non solo integrando la sua attività con quella degli altri Servizi coinvolti attraverso l'associazione agli interventi individuali/di gruppo di "politiche territoriali" multilivello ma soprattutto partecipando a percorsi integrati attivati nel territorio dell'ASL TO5, che fissino azioni e impegni di tutti gli attori del territorio (MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali).

Infatti al fine di recepire tali indicazioni regionali, nel 2015 il SIAN, continuerà la sua partecipazione al tavolo di coordinamento sugli interventi nutrizionali (attivato nel 2014) con i Servizi di Anatomia Patologica e di Oncologia dell'ASL TO5 per il progetto "Follow up e stili di vita per pazienti con pregresso tumore alla mammella" (lo studio è stato approvato il 10/9/2014 dal Comitato Internazionale A.O.U. San Luigi Gonzaga di Orbassano - pratica n.127/2014 e n. prot. 0015351). L'obiettivo di tale studio è individuare le pazienti portatrici di sindrome metabolica durante la prima visita di follow-up, terminati i trattamenti chirurgici, medici adiuvanti (chemioterapia) e radioterapici, attraverso la rilevazione di alcuni dati antropometrici, clinici ed emato-chimici. Le pazienti così individuate avranno una consulenza dietologica/nutrizionistica, saranno seguite nel tempo e per loro sarà previsto un aiuto al cambiamento di stili di vita non corretti (scorrette abitudini alimentari e sedentarietà), coinvolgendo le Associazioni femminili per corsi di cucina e di attività fisica.

Il SIAN collaborerà con i sopracitati Servizi svolgendo sia le consulenze dietologiche/nutrizionali individuali che quelle di gruppo attraverso la trattazione di argomenti quali: la lettura delle etichette dei prodotti alimentari e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti.

Inoltre sempre nel 2015 il SIAN, come negli anni passati, continuerà la collaborazione strutturata e costante con i Medici di Medicina Generale (MMG) ed i Pediatri di Libera Scelta (PLS), tale collaborazione permette di offrire una risposta in termini di salute diretta, gratuita ed accessibile a chiunque abbia un problema di sovrappeso ed è molto apprezzata sia dai cittadini sia dagli operatori sanitari. La presa in carico individuale per problemi di sovrappeso/obesità e patologie associate consente agli operatori della prevenzione di arricchire e rendere più incisivo il messaggio educativo verso gruppi di ogni fascia di età ed in particolar modo i bambini e i soggetti svantaggiati. In particolare, per quanto riguarda i bambini, il SIAN collaborerà con i Distretti sanitari del suo territorio al progetto "Percorso per la gestione condivisa dell'obesità infantile nell'ambito dell'integrazione Ospedale/Territorio ASL TO5", nel quale i PLS valutando delle coorti di nascita 2008-2010 di bambini che, se classificati come sovrappeso/obesi saranno inviati agli ambulatori nutrizionali della struttura per la valutazione nutrizionale.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA	//
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	//
EDUCAZIONE SANITARIA ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	40
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	A richiesta
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	A richiesta
RISTORAZIONE COLLETTIVA menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	A richiesta
RISTORAZIONE SCOLASTICA rilievi per verifiche porzionature	//
RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI rilievi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione	15
RISTORAZIONE COLLETTIVA vigilanza nutrizionale	20
FORMAZIONE ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	20
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	A richiesta
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	A richiesta
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	8

EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO: COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI

- **Il Progetto Celiachia 2015**

N°1 Borsa di studio per una dietista nell'ambito del progetto "Potenziamento delle azioni ex artt. 4 e 5 Legge 123/05 a favore dei soggetti affetti da celiachia. Assegnazione fondi ex DD n. 714 del 23/10/2012" (Nota regionale prot.11605 del 27/05/2014)

La Dietista borsista svolgerà nel 2015 tutte le attività previste nel progetto sopracitato quali:

1. **Verifiche mense:** saranno controllate **10** strutture (visita + rivedita) socio-assistenziali con cottura in loco, per ogni sopralluogo sarà compilata la check list prevista dal progetto;
2. Realizzazione **corsi di formazione per cuochi delle strutture ospedaliere:** saranno realizzati **n. 4 corsi da 4h** ciascuno rivolti a cuochi e addetti alla distribuzione dei pasti nelle strutture ospedaliere;
3. Realizzazione **corsi formativi per gli insegnanti:** saranno realizzati **n. 2 corsi formativi da 3h** ciascuno rivolti al personale docente e altro personale scolastico delle scuole dell'obbligo;
4. Realizzazione **corsi per ristoratori e albergatori:** saranno realizzati **n. 1 corso teorico e n. 1 corso pratico da 4h** ciascuno per i ristoratori e albergatori;
5. Realizzazione **corsi per operatori dei laboratori artigianali:** saranno realizzati **n. 1 corso teorico e n. 1 corso pratico da 4h** ciascuno per gli operatori dei laboratori artigianali;
6. Realizzazione corsi nelle **scuole alberghiere:** saranno realizzati **n. 2 corsi teorici e n. 2 corsi pratici da 4h** ciascuno per gli insegnanti delle scuole alberghiere;
7. Controllo delle **strutture (ristoranti e laboratori artigianali)** già registrate per senza glutine (SG): saranno sottoposte ad **audit annuale n. 12 strutture**, per ogni audit sarà compilata la check list prevista dal progetto.

MICOLOGIA

Secondo quanto riportato nel documento regionale (PRISA) - Allegato A - alle pagine 19 e 20 "MICOLOGIA" per l'anno 2015 vengono programmate le seguenti attività:

- controllo dei funghi epigei freschi spontanei ai cittadini nelle sedi di Nichelino, Carmagnola e Chieri, attività che partirà dal 1 settembre con le modalità già in uso negli anni precedenti;
- certificazione dei funghi ai commercianti che intendono vendere funghi epigei freschi spontanei presso l'area mercatale di Chieri nei giorni di martedì e venerdì o in alternativa presso le sedi di Chieri e Nichelino negli orari di apertura al pubblico;
- vigilanza su 3 banchi ambulanti che commercializzano funghi freschi/secchi presso le aree mercatali;
- n. 2 campionamenti di funghi epigei spontanei da sottoporre al controllo della radioattività presso laboratorio ARPA di Ivrea;
- n. 2 campionamenti di funghi epigei spontanei da sottoporre al controllo della anidride solforosa presso laboratorio IZP di Torino;
- n. 2 campionamenti di funghi epigei secchi spontanei da sottoporre al controllo della identificazione delle specie e successivo esame parassitologico presso laboratorio IZP di Torino;
- n. 2 campionamenti di confezioni di prodotti alimentari a base di funghi per sottoporli all'analisi morfobotanica macro-microscopica presso il Centro di controllo micologico dell'ASL TO5;
- realizzazione di un corso di formazione per i commercianti (n.10 ore) che intendono vendere funghi epigei freschi spontanei con relativo esame finale;
- un intervento di informazione ed educazione sanitaria rivolto alla popolazione al fine di illustrare ai raccoglitori i pericoli a cui possono andare incontro consumando funghi non controllati;
- progettazione evento formativo di una giornata per i Micologi delle ASL TO 4 e ASL TO5.