



**A.S.L. TO5**

Azienda Sanitaria Locale  
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gruppo di progetto PAISA  
e-mail: [prevenzione@aslto5.piemonte.it](mailto:prevenzione@aslto5.piemonte.it)  
PEC: [protocollo@cert.aslto5.piemonte.it](mailto:protocollo@cert.aslto5.piemonte.it)

---

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

# **PAISA 2016**

## **Piano Aziendale Integrato per i controlli sulla Sicurezza Alimentare**

# **PROGRAMMAZIONE**

Chieri, 02 maggio 2016

**IL Responsabile del gruppo PAISA**  
*Bartolomeo Griglio*

**Il direttore del Dipartimento di Prevenzione**  
*Oscar Argentero*

# Parte generale

## Organizzazione generale

### **Servizio Veterinario suddiviso nelle seguenti Strutture Complesse:**

#### **SC AREA A Direttore; dottor Enrico Maria Ferrero**

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 Direttore dottor Bartolomeo Griglio**

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 Direttore ff dottor Bartolomeo Griglio (dal mese di Maggio SSD)**

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 Direttore dottor Claudio Maggi**

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

### 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 7,5 dirigenti veterinari di cui:

- 1 direttore di S.C. (in comune con l'area C);
- 1 responsabile di SS audit (Dr. Sattano);
- 1 responsabile di SS Ispezione sugli alimenti di origine animale (Dr. Guarda);
- 2 tecnici della prevenzione, 3 amministrativi;
- 6 veterinari convenzionati (totale 93 ore/settimanali = 2,3 unità).

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

### SC AREA C

Il personale assegnato alla struttura è costituito da 5,5 dirigenti veterinari di cui:

- 1 direttore di SC ff (condiviso con l'area B) Dr. Bartolomeo Griglio;
- 1 responsabile ff di SSD NIV che opera trasversalmente nell'ambito del Servizio Veterinario e
- referente Piano Nazionale Residui PNR (Dr. Mauro Graglia);

- 1 responsabile di SS Igiene della produzione primaria degli alimenti di O.A. (Dr. Stefano Panzieri);
- 1 referente per il Piano Nazionale Alimentazione Animale e Sottoprodotti di Origine Animale (Dr. Massimo Parasacco);
- 1 referente per il Benessere Animale e Trasporti di Animali vivi (Dr.ssa Anna Gallo);
- 1 referente per la Farmacovigilanza e sorveglianza (Dr. Paolo Gino);
- 1,8 tecnici della prevenzione;
- 3 amministrativi.

## **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), delle sanzioni amministrative, del piano di comunicazione. 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.

Rilevante la ricerca sulle acque potabili finanziata dal CCM che coinvolge la maggior parte del personale (progetto WSP) e la proposta di ricerca europea sulla interoperabilità di sistemi informatici applicati all'attività fisica ed alla nutrizione.

La maggior parte dei tecnici sono guida ufficiale di tirocinio per studenti universitari (in convenzione con il Corso di Laurea per TPALL) e tutto il Servizio fornisce loro adeguato supporto per lo svolgimento di questa importante attività didattica.

Rilevanti, per il 2015, una tesi sulla percezione da parte degli osa del nostro lavoro che è seguita da personale amministrativo adeguatamente qualificato, ed una seconda tesi sulla comunicazione delle attività SCIAN sulla base dei dati raccolti nel Sistema Informativo regionale.

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 che ha lasciato il servizio nel 2011 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 2016 sarà data continuità all'attività di informazione rivolta ad altri operatori del Sistema Sanitario, cittadini, 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 nostre attività e delle iniziative intraprese.

La strategia di comunicazione si basa sull'aggiornamento del sito internet "www.ceirsa.org" con la pubblicazione delle notizie dal mondo, gli aggiornamenti legislativi, gli opuscoli informativi rivolti al consumatore ma anche su schede di approfondimento rispetto a specifiche problematiche che hanno destato preoccupazione o richiesto specifici interventi.

Per il 2016 e' inoltre prevista la realizzazione, come obiettivo **dei Servizi**, 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".

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.

### **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 2016 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 2016 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 2015 e degli audit previsti dall'Autorità competente regionale e nazionale che interesseranno l'ASLTO5.

# Il controllo ufficiale

## CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

Si propone una tabella in quanto non presente nel Sistema Informativo Unificato SIAN SVET (SIUSS)

	<b>Campioni programmati (chimici+microbiologici)</b>	<b>Campioni eseguiti</b>
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	Circa 500 chimici + 500 microbiologici	
Indice di potabilità acquedotti pubblici (rendicontazione)		

## Produzione primaria

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

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

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

### Produzioni vegetali

Nel SIUSS non sono indicati obiettivi quantitativi per questo settore

Tuttavia si è ritenuto di effettuare 3 ispezioni di cui 1 congiunto tenendo conto che sia probabile che nell'anno venga comunicata qualche NIA.



## Produzioni animali

<b>Anagrafi zootecniche</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Allevamenti bovini n. 991	3% con elenco allevamenti estratti dalla Regione	25		Sanità Animale
Allevamenti ovini + caprini n. 327 N. capi ovini + caprini 7815	3% allevamenti e 5% capi	10 allevamenti con oltre il 5% dei capi		Sanità Animale
Allevamenti suini n. 154	1%	2		Sanità Animale
Allevamenti equini n. 674	5%	36		Sanità Animale
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 39	100% aziende > 250 capi	85		Sanità Animale
Allevamenti apistici: 205	1%	2		Sanità Animale
Allevamenti conigli che inviano al macello in autocertificazione: 6	2 controlli annui	12		Sanità Animale

<b>Malattie infettive</b>					
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° capi controllati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
TBC prov. TO: allevamenti riproduzione da controllare n° 533	100% salvo ottenimento qualifica UI	533			Sanità Animale
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 60	100%	60			
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 593	20%	146			Sanità Animale
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 593	20%	146			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%	370			Sanità Animale
Paratubercolosi	100% controlli	Controlli su tutti gli			

bovina	allevamenti con segnalazione di sospetto clinico  100% assegnazione qualifica allevamenti da riproduzione presenti	allevamenti con segnalazione di sospetto clinico Assegnazione qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti			
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0			Sanità Animale
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 327	100% aziende sorteggiate da OE	104 aziende			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	59			Sanità Animale
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	69			Sanità Animale
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	25			Sanità Animale
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	Gallus (490 test sierologici) Gallus (40 test virologici) faraone (32 test sierologici) oche (35 test virologici)			Sanità Animale
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 22 gruppi			Sanità Animale
Anemia infettiva degli equini	25% delle aziende di equini	160 aziende e 500 capi			Sanità Animale
Arterite virale equina	Tutti i 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

<b>Altre attività di controllo ufficiale</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Audit in allevamento	2% delle aziende >50 capi bovini;	8		Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti (C)
	5% delle aziende > 40 capi suini;	3		
	10% delle aziende > 250 capi avicoli	3		
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

<b>Coltivazione alimenti ad uso zootecnico (e altre attività sul luogo di produzione primaria)</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
2896	Valutazione del rischio	15		Igiene degli allevamenti (C)
				e SIAN

<b>Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
25	10% negli allevamenti > 250 capi polli da carne;	4		Igiene degli allevamenti (C)
5	100% allevamenti galline ovaiole	3		
2	100% allevamenti vitelli a carne bianca	1 Con prelievi ematici		Igiene degli allevamenti (C)
61	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi;	11		
506	15% negli allevamenti altre specie	82 2 azienda di 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		

<b>Progetto pilota piano regionale verifica benessere nelle bovine lattifere</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Allevamenti lattifere a stabulazione libera e fissa	In attesa di definizione di percentuale di allevamenti da controllare.	10		Igiene degli allevamenti (C)

<b>Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
121	100%	121		Igiene degli allevamenti (C)

<b>Aziende produzione latte</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° ispezioni programmate</b>	<b>N° ispezioni effettuate</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
178	15%	45		Igiene degli allevamenti (C)

<b>Laboratori di smielatura</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
47	25%	12		SVET C

<b>Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
12	100%	12		SVET B

<b>Benessere animale alla macellazione</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>Frequenza di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Macelli carni rosse > 40 ugb/settimana: 2	semestrale	4		SVET B
Macelli carni rosse < 40 ugb/settimana: 8	annuale	8		SVET B
Macelli avicunicoli >10.000 capi/settimana: 2	annuale	2		SVET B

<b>Benessere animale al trasporto (inferiori alle 8 ore)</b>				
<b>N° mezzi in arrivo al macello</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
2.000 circa	2%	10		SVET C e SVET B

<b>Ispezione gli animali al macello o per le macellazioni a domicilio</b>				
<b>n.attività presenti</b>	<b>% di controllo previsti dal regolamento CE n.853/2004</b>	<b>N° turni di ispezione</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
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).

Produttori e confezionatori all'ingrosso

Il conteggio del numero totale di Aziende su cui calcolare la percentuale di ispezioni da effettuare è stato ottenuto :

- **considerando un momento di partenza "standard"**. Nel nostro caso è il 31 marzo, tenendo conto che il Prisa è pervenuto il 17 dello stesso mese. Per questo possono esserci piccole variazioni tra i conteggi che compaiono sul SIUSS che sono aggiornati giorno per giorno ed i nostri che per esigenze di programmazione abbiamo cristallizzato alla data di cui sopra.
- **Considerando le attività prevalenti** (codice attività prevalente indicato in basso a sinistra nelle schede di programmazione presenti sul SIUSS come indicato in varie occasioni e da ultimo nella riunione sul Sistema informativo del Prisa del 21/4/2016 presso la Regione.

In merito si segnala che il calcolo presente nelle schede di programmazione sul SIUSS non estrae però solo le attività prevalenti ma tutte le attività che fanno riferimento al codice 02.

Per esempio se si estraggono le Attività attraverso la "selezione campi specifici" per "produttori e confezionatori all'ingrosso" senza cliccare su attività prevalente 02 si ottengono proprio i numeri indicati nelle tabella di programmazione del SIUSS.

In questo caso le differenze non sono particolarmente alte (da 80 a 93 il 28/4/2016), ma su altre tipologie di attività la differenza è notevole.

Pertanto per questa tipologia di attività si prevedono 24 ispezioni anziché 27 (30% di 80) e **si prega di tenere conto di questo dato e non di quello presente sul SIUSS.**

### **Additivi Aromi Enzimi**

Nessun commento

## Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti con verifica presso gli utilizzatori

Nessun commento sulle tabelle SIUSS per quanto riguarda le ispezioni su ditte produttrici di Moca; i campioni saranno quelli indicati nel Prisa.

Come previsto dal PRISA saranno svolti alcuni controlli mirati sull'argomento in occasione di ispezioni fatte su grossisti in genere senza che sia definito un obiettivo quantitativo.

I controlli congiunti saranno almeno 3

## Impianti riconosciuti, \*compreso settore lattiero caseario (eccetto Attività generali)

### Audit

Rispetto alla programmazione PRISA verranno eseguiti alcuni audit in più (30 anziché 22) in base a quanto effettuato nel 2015 ed in base alle imprese attive.

### Ispezioni

Rispetto a quanto previsto dalle tabelle SIUSS vengono proposte le seguenti modifiche:

- 30 ispezioni in meno negli impianti riconosciuti per riduzione controlli nei macelli (pag. 39 PRISA 2016)
- la programmazione dei controlli è ponderata anche in base a dimensioni e quantità prodotte

## Impianti registrati settore lattiero caseario

(Vendita con annessa produzione di prodotti a base di latte in impianti non riconosciuti - Distributori di latte: A0209, A0210, A0806)

L'attività prevista di 18 controlli programmati potrà variare in funzione ai controlli previsti per i distributori di latte crudo la cui periodicità di verifica indicata nel PRISA differisce dal conteggio del sistema informatico.

## Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

<b>Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, .. )</b>					
<b>Attività</b>	<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Essiccatoi: 15; mangimifici: 12; sottoprodotti: 18.	45	Secondo la valutazione del rischio	2 audit		SVET C
			40 ispezioni		SVET C

## Ispezioni e audit in impianti di sottoprodotti di O.A.

<b>Impianti registrati ex Reg 1069/2009</b>						
<b>Livello di rischio</b>	<b>N° attività presenti</b>	<b>N° ispezioni programmate PRISA</b>	<b>N° ispezioni effettuate</b>	<b>N° audit programmati PRISA</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Medio/basso	7	7		0		SVET C

<b>Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009</b>						
<b>Livello di rischio</b>	<b>N° attività presenti</b>	<b>N° ispezioni programmate PRISA</b>	<b>N° ispezioni effettuate</b>	<b>N° audit programmati PRISA</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Basso	4	4		0		SVET C

## Commercio e ristorazione

### Ispezioni

#### Commercio prodotti fitosanitari

Poiché non è presente nel SIUSS un prospetto indicante la % di Aziende da controllare, si prega di tenere conto della seguente tabella indicante quanto previsto nel Prisa 2016

La frequenza dell'attività di controllo ufficiale sulla commercializzazione (produzione, preparazione e vendita) è stata modulata in base alle tipologie e alle dimensioni, salvaguardando l'indice generale di copertura richiesto. Nelle strutture più complesse si è scelto di svolgere, per quanto possibile, interventi integrati tra SIAN e SVET C.

	<b>Indice di copertura annuale delle imprese</b>	<b>N° di imprese in archivio</b>	<b>N° di controlli programmati</b>	<b>N° di controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<b>Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi</b>	35% (in media un controllo/triennio)	67	23		<b>SIAN + SVET C</b>

#### Controllo Alimenti particolari e integratori alimentari

Nessun commento sulla tabella SIUSS.

Si evidenzia che l'altra tabella SIUSS che riguarda gli alimenti particolari indica i controlli sulle etichette ma non assegna obiettivi quantitativi.

Programmiamo di effettuare 3 controlli anche su questo aspetto

#### Depositi ingrosso registrati

Il totale di Aziende è pari a 97 (20 prevalenti SVET, 77 prevalenti SIAN) e non 141 come indicato nella tabella SIUSS (per i motivi già segnalati nel capitolo di questa relazione riguardante la produzione e distribuzione all'ingrosso), per un totale di 7 sopralluoghi SVET e 15 sopralluoghi SIAN, di cui 7 AUDIT, totale 22, anziché un totale di 28 come indicato nella tabella SIUSS.

**Si prega pertanto di tenere conto che il programma differisce da quanto presente nella tabella del SIUSS.**

#### Discount, supermercati, centri commerciali, negozi di vicinato

Gli ipermercati sono vigilati con frequenze diverse da quelle medie per tutte le attività di vicinato indicate nell'apposita tabella SIUSS (5%) essendo controllati 2 volte all'anno dal SVET, in due casi con il SIAN.

Tutte le altre strutture sono ispezionate con frequenza del 20% all'anno dal Servizio Veterinario e dell'8% e non del 5% dal SIAN, come indicato dal SIUSS, in quanto la proiezione delle Nia che perverranno durante l'anno per questo settore (che il Prisa prevede siano controllate entro 60 gg) indica una stima di circa 55 nuove registrazioni.



Il SIAN prevede di svolgere il 8% su un totale di Aziende pari a 737 e non 1034 come indicato nella tabella SIUSS (per i motivi già segnalati nel capitolo di questa relazione riguardante la produzione e distribuzione all'ingrosso), per un totale di 60 sopralluoghi anziché 52 come indicato nella tabella SIUSS.

**Si prega pertanto di tenere conto che il programma differisce da quanto presente nella tabella del SIUSS.**

## **Monitoraggio resi**

**Non è prevista una tabella SIUSS e non è indicato nel PRISA un obiettivo quantitativo. Abbiamo previsto di eseguire 3 controlli di cui 1 congiunto come indicato nella seguente tabella**

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3		2 SIAN - 1 SIAN/SVET

## **Commercio di prodotti preconfezionati all'origine: alimenti e bevande in genere compresi i prodotti di origine animale (carne e ittici)**

Nessun commento sulla tabella SIUSS.

## **Vendita con annessa lavorazione e/o trasformazione di carne, prodotti a base di carne, preparazioni di carne in impianti NON riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi**

Nessun commento sulla tabella SIUSS.

## **Vendita con annessa lavorazione e/o trasformazione di prodotti della pesca in impianti NON riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi**

Nessun commento sulla tabella SIUSS.

## **Produttori e confezionatori al dettaglio**

Il SIAN prevede di svolgere il 20% per tutte le sottocategorie , tranne che per il settore vendita e produzione bevande alcoliche per il quale è previsto dal Prisa una percentuale del 5%

Il totale di Aziende è pari a 504 e non 634 come indicato nella tabella SIUSS (per i motivi già segnalati nel capitolo di questa relazione riguardante la produzione e distribuzione all'ingrosso), per un totale di 106 anziché 127 come indicato nella tabella SIUSS.

**Si prega pertanto di tenere conto che il programma differisce da quanto presente nella tabella del SIUSS.**

## **Ristorazione pubblica**

Il totale di Aziende è pari a 1263 e non 1359 come indicato nella tabella SIUSS (per i motivi già segnalati nel capitolo di questa relazione riguardante la produzione e distribuzione all'ingrosso). Per compensare la maggior % di ispezioni nella distribuzione al dettaglio (8 anziché 5%) una piccola parte di sopralluoghi è stata sottratta alla tipologia 1 della ristorazione pubblica (la percentuale per questa categoria passa dal 20% al 13%)

Il totale delle ispezioni previste risulta pertanto di 240 anziché 272 come indicato nella tabella SIUSS.

**Si prega pertanto di tenere conto che il programma differisce da quanto presente nella tabella del SIUSS.**

### **Bed and Breakfast ed affittacamere**

Non è prevista una tabella SIUSS.

Prevediamo lo svolgimento di circa 6 sopralluoghi

### **Ristorazione collettiva**

Il totale di Aziende è pari a 387 (aggiungendo i 20 controlli incrociati) e non 367 come indicato nella tabella SIUSS (per i motivi già segnalati nel capitolo di questa relazione riguardante la produzione e distribuzione all'ingrosso), per un totale di 116 da controllare anziché 110 come indicato nella tabella SIUSS.

**Si prega pertanto di tenere conto che il programma differisce da quanto presente nella tabella del SIUSS.**

### **Casette dell'acqua**

Non è prevista una tabella nel SIUSS.

Il completamento dei controlli si attua con l'ispezione ed il campionamento di poche unità a cui si aggiungeranno i controlli su quelle di nuova installazione.

### **Laboratori/depositi correlati agli ambulanti**

Non è presente una tabella sul SIUSS per cui si propone la tabella seguente concordata tra Servizi.

<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
29 laboratori (B01) 46 depositi (B02)	50%	38		25 SVET B + 13 SIAN
75 totale				

### **Aree mercatali**

Non è presente una tabella sul SIUSS per cui si propone la tabella seguente concordata tra Servizi seguendo le indicazioni del Prisa.

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
57	20%	11		6 SVET B + 5 SIAN di cui 2 congiunte

### Deposito e vendita alimenti zootecnici

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
19		5		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

Non è presente una tabella sul SIUSS per cui si propone la tabella seguente concordata tra Servizi seguendo le indicazioni del Prisa.

	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>Esercizi di vendita</b>	13		SVET B
<b>Controlli di filiera</b>	1		
<b>Macelli</b>	2		
<b>Sezionamenti</b>	1		
<b>TOTALE</b>	17		

### ATTIVITÀ INTEGRATE

Di seguito si riportano le attività svolte 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/SVETB	1	
Centri cottura	SIAN/SVETB	1	
GDO Ipermercati	SIAN/SVETB	2	
Pastifici con verifica MOCA	SIAN/SVETB/SVETC	1	
Commercio prodotti fitosanitari	SIAN/SVETC	3	
Aree mercatali	SIAN/SVETB	2	
Produttori e confezionatori all'ingrosso	SIAN/SVETB/SVETC	5	

Produzione primaria	SIAN /SVETC	1	
---------------------	-------------	---	--

## CAMPIONAMENTI

Di seguito sono riepilogate tutte le attività di campionamento previste lungo l'intera filiera "dai campi alla tavola" per verificare la sicurezza degli alimenti e dei mangimi. Si riportano due tabelle riepilogative delle attività previste relativamente al rischio microbiologico e chimico seguite da altri campionamenti di varia natura.

<b>Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
67		SIAN
45		SVET B
31 su distributori di latte crudo (circ. 01/02/16 prot. 2271) 3 su impianti di produzione primaria		SVET C

<b>Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
60		SIAN
13		SVET B
14 in allevamenti collegati a distributori di latte crudo		SVET C

<b>Fisici (radioattività)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
15		SIAN

<b>Residui fitosanitari</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
26		SIAN

<b>Altro</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
MONITORAGGIO ANTIBIOTICO RESISTENZA	4		SVET B
Campioni UVAC	2		

<b>In aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° campioni effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
135 (ciclo completo 5 campioni) 675		SVET C/ multizonale

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

<b>PNAA (piano nazionale alimentazione animale)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
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 2016 le due Strutture Semplici del SIAN lavoreranno in modo integrato per realizzare il progetto regionale *“Con meno sale la salute sale”*.

Per il 2016 il SIAN dell’ASL TO5 svolgerà le attività previste dal progetto *“con meno sale la salute sale”*, quindi continuerà a sostenere attraverso la collaborazione con i Panificatori aderenti a tale progetto la produzione, offerta e consumo di pane (e di altri alimenti) a ridotto contenuto di sale con azioni di comunicazione ed incontri di sensibilizzazione: ***incontri con i panificatori in collaborazione con l’associazione Panificatori; incontri con i MMG per la comunicazione dell’iniziativa; distribuzione materiale documentale; organizzazione di moduli didattici sul tema -arte bianca- con Istituti Alberghieri/Professionali in collaborazione con l’Associazione dei Panificatori; monitoraggio dell’iniziativa mediante raccolta dati e azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale e nell’ambito della ristorazione collettiva ed in particolare in quella scolastica.***

## **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.

Continuerà per il 2016 l'impegno su questo obiettivo con implementazione delle condizioni e collaborazioni per l'attuazione di progetti a maggiore impatto territoriale, selezionando tra le buone pratiche già sperimentate in alcune aziende sanitarie. Per il 2016 si dovranno avviare o mantenere attività di coordinamento e formazione degli operatori delle ASL per la strutturazione di progetti per il miglioramento della merenda (es "obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

Per il 2016 proseguiranno le attività nelle principali aree di lavoro proprie di quest'area: sorveglianza nutrizionale, ristorazione collettiva, educazione sanitaria, consulenza dietetico nutrizionale, focalizzando l'attenzione agli obiettivi ed indirizzi espressi nel presente documento di programmazione.

## **SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

Per il 2016 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.

I sistemi di sorveglianza sulla salute e gli stili di vita rappresentano strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e costruire le basi informative a supporto della programmazione degli interventi di prevenzione e per valutarne i loro risultati. In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali "Okkio alla salute" ed "HBSC" hanno implementato specifiche sorveglianze sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva dai bambini e sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva con una particolare attenzione alla porzionatura degli alimenti distribuiti nella ristorazione scolastica.

## **OKKIO ALLA SALUTE**

Nel 2016 il SIAN attuerà la *V raccolta dati di Okkio alla salute*. Nel mese di marzo parteciperà alla formazione degli operatori delle ASL ed alla condivisione di materiale per la raccolta dati. *Utilizzo dei dati del rapporto 2014 per attività di comunicazione e promozione della salute nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS.*

## **HBSC**

Nel 2016 il SIAN continuerà le azioni di comunicazione e di diffusione delle informazioni ottenute dalla raccolta dati 2014 e contenute nel report disponibile sul sito regionale.

In particolare la comunicazione sarà indirizzata alle Scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni: *pubblicazione del Report HBSC 2014 sul sito ASL TO5; trasmissione del Report HBSC 2014 alle Scuole secondarie dell'ASL TO5; utilizzo dei dati per attività di comunicazione e promozione della salute nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS.*

## **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 delle scuole, 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 2016 gli interventi di informazione, formazione (operatori mensa, genitori, bambini) e valutazione per il miglioramento della qualità degli alimenti dell’offerta alimentare nelle mense 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 stimolate 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.*

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.).

Si ricorda che gli interventi fatti dovranno essere inseriti nella banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità riconosciuta per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio. Occorre tener presente che tale banca dati sarà utilizzata dalla regione Piemonte come fonte dati per valutare la quantità e qualità degli interventi che le ASL ed i vari servizi effettuano sul territorio e quindi tutto

quello che non è presente non potrà essere rendicontato.

Nel 2016 il SIAN ha organizzato con il Repes aziendale alcuni Progetti di educazione sanitaria che realizzano nelle Scuole quanto indicato dalla Regione.

- **“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 **“Il database Open Food Facts Italia sui prodotti alimentari a portata di smartphone: APProfondimento sulla lettura delle etichette degli alimenti per bambini, genitori ed**

**insegnanti per una corretta Aliment-azione**". L'offerta alla popolazione scolastica del progetto potrà essere ampliata nel caso di disponibilità di finanziamenti esterni.

- 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 **“Con meno sale la salute sale”**: un progetto condiviso con la Scuola, il SIAN ha aderito 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. 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. UE 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**

Per il 2016 il SIAN occasione della V<sup>a</sup> raccolta dati Okkio continuerà il **programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini** secondo le procedure già utilizzate nelle precedenti edizioni.

## **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”*. E' 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 2016 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 2016 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 2016 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 2016 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 2016 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.

<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA <i>(V rilevazione della Sorveglianza OKkio alla Salute 2016)</i>	<b>400</b>
<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	<b>A richiesta</b>
<b>EDUCAZIONE SANITARIA</b> ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	<b>10</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	<b>A richiesta</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	<b>A richiesta</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	<b>A richiesta</b>
<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA</b> rilievi per verifiche porzionature	<b>//</b>
<b>RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI</b> rilievi per verifiche nutrizionali – prevenzione malnutrizione	<b>15</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> vigilanza nutrizionale	<b>20</b>
<b>FORMAZIONE</b> ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	<b>13</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate a prime visite	<b>A richiesta</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate a visite di controllo	<b>A richiesta</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate ad incontri di gruppo	<b>6</b>

**EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO:  
COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI****- Il Progetto Celiachia 2016**

1. **Verifiche mense:** saranno controllate **20** strutture (visita + rivisita) ospedaliere e 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 e residenze socio-assistenziali:** saranno realizzati **n. 2 corsi da 4h** ciascuno rivolti a cuochi e addetti alla distribuzione dei pasti nelle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali;
3. Realizzazione di **corsi formativi per gli insegnanti:** sarà realizzato **n. 1 corso formativo da 3h** rivolto al personale docente e altro personale scolastico delle scuole dell'obbligo;
4. Interventi (formazione in loco + audit) presso le **strutture (ristoranti e laboratori artigianali)** che hanno partecipato al corso di formazione organizzato dal gruppo di Coordinamento regionale del Progetto Celiachia: per ogni intervento da **2h ciascuno** sarà compilata la check list prevista dal progetto.

**- Presentazioni di lavori scientifici (poster, articoli, comunicazioni etc)**

1. **Almeno 3 posters**
2. **Almeno 2 articoli**

**PROGRAMMA ATTIVITA' CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO**

Secondo quanto riportato nel documento redatto dalla Direzione Sanità (Piano Regionale Integrato 2016 dei controlli di Sicurezza Alimentare) - alle pagine 17 e 18 e 65 "FUNGHI" per l'anno 2016 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 (per monitoraggio) di funghi epigei secchi spontanei da sottoporre al controllo della identificazione delle specie e successivo esame parassitologico presso laboratorio IZP di Torino;
- 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.