



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Gruppo di progetto PAISA

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

PAISA 2019

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

RENDICONTAZIONE

Chieri, 02.03.2020

IL Responsabile del gruppo PAISA

Bartolomeo Griglio

Parte generale

Organizzazione generale

Servizio Veterinario:

SC AREA A (Direttore dr. Enrico Maria Ferrero)

- Sede di direzione: Chieri (TO), strada Fontaneto n. 28;
- 3 sedi distrettuali: Carmagnola (TO), via Ospedale n. 13 (sportello al pubblico martedì dalle 9 alle 12 e presso il mercato bestiame mercoledì e giovedì dalle 9 alle 12); Chieri (TO), strada Fontaneto n. 28 (ufficio anagrafi zootecniche e sportello al pubblico martedì e venerdì dalle 9 alle 12); Moncalieri (TO), via Pastrengo n. 2 (sportello animali d'affezione lunedì, martedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12);
- 3 uffici subdistrettuali: Carignano (TO), via Cara de' Canonica n. 6; Castelnuovo Don Bosco (AT), c/o casa di riposo San Giuseppe (aperto solo come sportello al pubblico il giovedì dalle 9 alle 12); Poirino (TO), via Indipendenza n. 46 (aperto solo come sportello al pubblico lunedì e mercoledì dalle 11 alle 12)

SC AREA B (Direttore dr. Bartolomeo Griglio)

- Sede di direzione: CARIGNANO (TO), via Cara de' Canonica n. 6;
- Sede distaccata operativa: 1 ufficio - CHIERY (TO), strada Fontaneto n. 28;

SSD AREA C (Responsabile dr. Mauro Graglia)

- Sede di direzione: CHIERY (TO), strada Fontaneto n. 28;
- Sede distaccata operativa: MONCALIERI (TO), via Pastrengo n. 2.

SSD NIV-(Responsabile dr. Stefano Panzieri)

- Sede di direzione: CHIERY (TO), strada Fontaneto n. 28;

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SC IAN (Direttore f.f. dr.ssa Margherita Gulino)

- Sede unica: Nichelino, via S. Francesco D'Assisi n. 35.

Personale in organico 2019

Servizio Veterinario:

SC AREA A (di seguito SVETA)

- n. **17,6 dirigenti veterinari**, di cui:
 1. n. 1 direttore di S.C. (dr. E.M. Ferrero);
 2. n. 1 responsabile di S.S. Anagrafe veterinaria (Dr. A. Boglione);
 3. n. 1 responsabile di S.S. Igiene urbana veterinaria (Dr. P. Guiso);
 4. n. 1 responsabile di S.S. Controllo ed eradicazione delle malattie infettive e diffuse negli allevamenti (Dr. D. Viotti);
- n. **4,8 amministrativi**;

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

SC AREA B (di seguito SVETB)

- n. **7 dirigenti veterinari** di cui:
 - n. 1 direttore di S.C. (dr. B. Griglio);
 - n. 1 responsabile di SS Audit (Dr.G. Sattanino);
 - n. 1 responsabile di SS Ispezione e vigilanza permanente (Dr.ssa R. Goi)
- n. **2,2 personale amministrativo**;
- n. **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.

SSD AREA C (Responsabile di SSD Dr. M. Graglia) (di seguito SVETC)

- n. **6 dirigenti veterinari** di cui:
 - n. 1 responsabile di SSD (Dr. M. Graglia);
 - Dr.ssa S. Marro con incarico interarea (Area B/C)

I settori per i quali è stato individuato un dirigente quale referente sono:

- 1 referente per il Piano Nazionale Alimentazione Animale e Sottoprodotti di Origine Animale (Dr. M. Parasacco);
 - 1 referente per il Benessere Animale, Trasporti di Animali vivi e riproduzione animale (Dr.ssa A. Gallo);
 - 1 referente per la Farmacovigilanza e sorveglianza (Dr. P. Gino);
 - 1 referente per il settore latte e prodotti base latte e incarico interarea A/C (Dr. U. Natangelo);
 - 1 referente per il settore animali esotici e Piano Nazionale Residui e incarico interarea A/C (Dr. P. Durando).
- n. **2,2 personale amministrativo**.

SSD NIV (Responsabile Dr. S. Panzieri)

- n. **6 tecnici della prevenzione** di cui 1 Coordinatore/RAD Prevenzione, 1 in servizio dal 01/05/2019 e 1 in aspettativa senza assegni per 3 mesi;
- n. **0,6 unità di personale amministrativo**;

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione SC IAN (di seguito SIAN)

- n. **3 dirigenti medici**, di cui:
 - n. 1 Direttore f.f. di S.C. (dal 01.01.2018 Dr.ssa Margherita Gulino) anche Responsabile di S.S. Igiene della Nutrizione (dal 1.8.2017);
 - n. 2 Dirigente medico (Dr.ssa A. Dimartino - con incarico a tempo determinato dal 27.09.2017; Dr.ssa C. Di Mari - con incarico a tempo determinato dal 01.02.2019 al

- 31.07.2019);
- n. **7,5 tecnici della prevenzione** di cui 3 micologi (1 con funzioni di coordinamento); (2 TdP con Legge 104; 1 TdP in pensione dal 01.07.2019; 1 TdP in condivisione con l'SSD NIV fino al 30/06/2019);
 - n. **1 assistente sanitaria**;
 - n. **1 dietista**;
 - n. **3,5 amministrativi** (n. 1 part-time rientrata il 02.02.2018; n.2 amministrativi con Legge 104).

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.

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

- Produzione primaria e fitosanitari;
- Trasformazione e commercializzazione alimenti;
- Sistemi di allerta e certificazione export;
- Somministrazione alimenti;
- Programmi di audit e procedure qualità;
- Malattie a trasmissione con alimenti (MTA);
- Acque potabili;
- Micologia;
- Comunicazione;
- Alimentazione e nutrizione;
- Sistemi informativi sicurezza;
- Monitoraggio riscossione D.Lgs 194/2008.

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

Continua il processo di mantenimento degli standard di funzionamento livello 1 e livello 2 per le 4 strutture coinvolte nel sistema dei controlli.

Come per gli anni precedenti le attività di implementazione sono state registrate sulla modulistica e sul portale del Ministero della Salute (pag. 8 PRISA 2019).

Attività di comunicazione (Azioni n. 9.1.1 e 9.11.1 del PLP 2019)

Anche nel 2019 è stata data applicazione al piano di comunicazione integrandolo con le attività del gruppo PAISA. Le iniziative sotto riportate, le attività svolte per il miglioramento della qualità della comunicazione sul sito aziendale, nonché le attività svolte dal CeIRSA, tengono conto delle linee strategiche elaborate nel 2015.

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.1.1 "Costituire e promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per la valutazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare a supporto del Settore Regionale Prevenzione Veterinaria" del Piano Locale della Prevenzione 2019, che comprende la definizione di strategie di comunicazione (azione n. 9.11.1 "Definire strategie per la comunicazione del rischio").

Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale Ce.I.R.S.A.

Nel 2019, da parte dello SVETB, è stata 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 CeIRSA e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione dei progetti intrapresi.

La strategia di comunicazione si è basata sulla produzione di articoli di divulgazione, sugli aggiornamenti legislativi e sulla realizzazione di eventi formativi. Attività svolte insieme alla cura ed aggiornamento del sito del CeIRSA sui temi della sicurezza alimentare, della comunicazione del rischio e promozione della salute, gli studi di valutazione del rischio chimico, gli studi sul benessere animale. Sono inoltre state prodotte schede di approfondimento rispetto a specifiche problematiche che hanno destato preoccupazione o richiesto specifici interventi.

Sono stati pubblicati sul portale **28 comunicati** riferiti a: diossine, risultati dei controlli ufficiali, pericoli chimici nei prodotti alimentari, criteri di gestione obbligatoria in allevamento, MOCA, nanoplastiche, virus epatite E, report MTA, valutazione del rischio legata all'esposizione congiunta a più sostanze chimiche, residui di medicinali veterinari, sicurezza alimentare e percezione del rischio, stima dell'OMS del carico effettivo delle malattie di origine alimentare, PFAS negli alimenti, residui di pesticidi negli alimenti, antibiotico-resistenza, trasporto animale, benessere animale, PNR, antibiotico-resistenza, etc.

Di continuo interesse l'aggiornamento della "**MATrice MTA**" rivolta ad una consultazione semplificata delle linee guida pubblicate dalla Regione per la valutazione del rischio microbiologico degli alimenti e per indirizzare le ricerche diagnostiche da parte dei clinici, in caso di malattia a trasmissione alimentare.

Sono state fornite risposte a **20 quesiti** su problematiche legate alla sicurezza degli alimenti, sia di carattere legislativo che di carattere generale, tramite l'area del sito dedicata all'interazione con il pubblico, mentre la sezione esperti è stata implementata da attività di rassegna scientifica sulle tematiche quali il benessere animale, MOCA, l'utilizzo di additivi nell'industria alimentare, l'etichettatura, valutazione del rischio, ecc.

Sono stati pubblicati **n. 10 articoli scientifico-divulgativi**:

- NON C'È TEMPO PER ASPETTARE: METTIAMO AL SICURO IL FUTURO DALLE INFEZIONI ANTIBIOTICO-RESISTENTI Relazione al Segretariato generale delle Nazioni Unite IACG - aprile 2019 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=889>
- Il rischio per la salute umana correlato alla presenza di sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) negli alimenti <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=887>

- Stima del carico effettivo delle malattie di origine alimentare <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=886>
- Questioni emergenti in tema di sicurezza alimentare: COSA DESIDERANO SAPERE I CONSUMATORI? <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=885>
- SICUREZZA ALIMENTARE E PERCEZIONE DEL RISCHIO: nuova indagine EFSA - Eurobarometro: analisi critica dei risultati con particolare riguardo alla situazione dell'Italia Aprile 2019 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=883>
- Monitoraggio dei residui di medicinali veterinari e di altre sostanze negli animali vivi e nei prodotti animali in Unione Europea Risultati anno 2017 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=881>
- Il ruolo del virus della Epatite E (HEV) quale causa di malattia a trasmissione alimentare <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=877>
- Presenza di particelle di microplastica e nanoplastica negli alimenti <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=876>
- Pericoli chimici negli alimenti che consumiamo: la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ci protegge, ma deve far fronte ad alcune sfide <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=871>
- Diossine e sostanze diossina-simili/PCB: l'EFSA aggiorna il livello di assunzione tollerabile <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=868>

Sono state pubblicate **n. 3 indicazioni operative per il controllo ufficiale:**

- Criteri gestionali obbligatori in allevamento e controlli ufficiali: indicazioni operative e seguenti [check list: controllo sistema identificazione e registrazione dei bovini \(CGO 7\)](#), controlli per la sicurezza alimentare in azienda e per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili – CGO 4 e CGO 9, check list: protezione degli animali negli allevamenti (dettaglio "Altre specie", "Vitelli", "Galline ovaiole", "Broiler", "Suini") <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=872>
- Prime indicazioni operative sull'applicazione del regolamento UE 2017/625 e dei relativi regolamenti delegati ed esecutivi <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=896>
- Istruzioni operative ispezione post mortem ai sensi del regolamento di esecuzione UE 2019/627 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=896>

Nell'ambito del Progetto di Ricerca Corrente IZS PLV 03/13 RC "Materiali e Oggetti plastici a Contatto con gli Alimenti d'origine animale: strategie innovative a tutela della salute pubblica dagli interferenti endocrini", in base all'elaborazione dei risultati del questionario on-line predisposto nel 2018 dal CeIRSA, è stato predisposto e pubblicato un **decalogo** riportante consigli sull'utilizzo di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti in ambito domestico ("MOCA: utilizziamoli correttamente") <https://sicurezzanelpiatto.blogspot.com/2019/03/il-decalogo-per-utilizzare.html>.

Il blog "Sicurezza nel piatto", collegato al sito del CeIRSA, è stato aggiornato con **n. 7 articoli** informativi rivolti ai consumatori: *5 consigli per cucinare in modo sicuro durante le feste; Cosa succede quando un alimento a rischio si trova in vendita?; Consigli utili per conservare gli alimenti in estate; Come prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti a casa; Voglia di pic-nic e grigliate? Fallo in sicurezza!; Microplastiche nei cibi. Cosa sono? Sono pericolose per l'uomo?; Utilizzi correttamente i contenitori per il cibo?*

Sono state inoltre prodotte **n. 8 infografiche** relative a: organizzazione dei controlli ufficiali nel 2019 e risultati dei controlli nell'ASL TO5 del 2018, relazione sul controllo ufficiale alimenti e bevande, residui di medicinali veterinari e altre sostanze negli animali vivi e nei prodotti animali, MOCA, residui di pesticidi negli alimenti, trasporto animale, risultati del PNR.

Alcuni approfondimenti pubblicati sul CeIRSA, sono stati richiamati sul portale istituzionale della ASLTO5.

Nell'ambito della **tesi di laurea** in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dal titolo "Ritiro e richiamo degli alimenti come strumento per la sicurezza alimentare: conoscenze e percezione del consumatore" è stato predisposto il questionario on-line "Alimenti a rischio: la parola al consumatore!" per conoscere le opinioni del consumatore su ciò che accade quando un alimento non idoneo o a rischio arriva sul banco vendita, con il fine di migliorare l'informazione ai consumatori e rendere più sicuri gli alimenti in vendita. Sono state raccolte in totale 734 risposte.

Nel 2019 il CeIRSA ha fornito supporto alla Sezione consultiva delle Associazioni dei consumatori e dei produttori in materia di sicurezza alimentare del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (**CNSA**) nell'ambito di due progetti. Per il primo è stato elaborato e somministrato via web ai componenti della Sezione stessa un questionario finalizzato a conoscere la percezione della problematica relativa all'applicazione del freddo per la conservazione degli alimenti da parte delle diverse entità che la compongono (consumatori, produttori e istituzioni). Sulla base dei risultati ottenuti è stato predisposto un documento riportante alcune FAQ per il consumatore, al fine di trasmettere una corretta informazione sull'applicazione del freddo per la conservazione degli alimenti e confutare le opinioni errate. Per il secondo è stato elaborato e somministrato via web ai componenti della Sezione stessa un questionario finalizzato a conoscere la percezione della problematica sulla corretta lettura e interpretazione dei dati del controllo ufficiale da parte delle diverse entità che compongono la Sezione (consumatori, produttori, istituzioni), al fine di individuare con maggiore precisione i contenuti e lo stile da utilizzare nella successiva predisposizione di FAQ per il consumatore. Sulla base dei risultati ottenuti è stato predisposto un documento riportante alcune FAQ per il consumatore, finalizzate, in particolare, a:

- fornire uno strumento di lettura per la corretta interpretazione dei dati del controllo ufficiale;
- accrescere la conoscenza dell'elevato livello di controllo svolto dalle autorità competenti e dagli stessi produttori ai fini della tutela del consumatore;
- stimolare consapevolezza e fiducia nel sistema dei controlli ufficiali, anche al fine di contrastare l'eccessivo e ingiustificato clamore di talune informazioni fornite dai mass media.

È stata inoltre predisposta una presentazione riportante un'analisi critica dei risultati della nuova indagine EFSA – Eurobarometro 2019 “Sicurezza alimentare e percezione del rischio”, con particolare riguardo alla situazione dell'Italia.

Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale istituzionale ASLTO5

Sono state effettuate alcune modifiche alle pagine delle tre Strutture Complesse veterinarie (A-B-C) e del SIAN con l'obiettivo di presentare l'area degli alimenti in modo omogeneo e facilmente comprensibile per i cittadini e per gli operatori del settore alimentare. In particolare è proseguito l'aggiornamento del materiale disponibile nell'area “modulistica” del Dipartimento di Prevenzione.

Nella sezione “Notizie” del sito dell'ASL TO5 sono stati pubblicati **n. 5 comunicati stampa** relativi ai seguenti argomenti: “Settimana Mondiale sull'impiego consapevole degli antibiotici” (18-24 Novembre 2019); “Peso e benessere, torna l'Obesity Day”; “Malattia del Nilo (West Nile Disease)”; “Vademecum Centri Vacanza per Minori”; “L'impiego di materiali a contatto con gli alimenti (Moca)”; “Animali sociali e benessere globale. Il miglioramento della qualità della vita attraverso animali, natura e territorio”.

Il SIAN ha redatto e pubblicato il vademecum “Fare CENTRO in VACANZA in tutta SICUREZZA ALIMENTARE”, consigli utili agli Operatori dei Centri Vacanza per Minori sui principali Aspetti Igienico-Sanitari e Nutrizionali per una corretta Preparazione/Somministrazione dei Pasti <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=884>

Un importante strumento di informazione dedicato ai cittadini è rappresentato dalla “CARTA DI IDENTITÀ DELLE ACQUE POTABILI” che, attraverso un costante aggiornamento, garantisce una comunicazione efficace sulla qualità dell'acqua distribuita in tutto il territorio dell'ASL.

Altre attività di comunicazione

Oltre alle attività legate alla predisposizione di un organico programma di comunicazione, mediante il portale del CeIRSA ed il Sito aziendale, sono state svolte numerose altre attività di formazione/informazione:

- 21.02.2019: a Poirino (salone Italia) SVETC e SVETB hanno organizzato la seconda parte del corso tecnico-formativo per il settore suinicolo “Protezione degli animali negli allevamenti suini e le operazioni correlate all'abbattimento di emergenza ai sensi del

regolamento UE 1099/09", rivolto agli allevatori ed ai veterinari liberi professionisti di riferimento nell'adempimento del piano di azione proposto dal Ministero della Salute per evitare il taglio della coda. Nell'ambito del corso sono stati approfonditi i seguenti argomenti: Benessere dei suini durante il trasporto, abbattimento in allevamento in caso di necessità, biosicurezza negli allevamenti di suini, farmaco e ricetta veterinaria elettronica;

- 22.02.2019: a Torino partecipazione di un membro dello SVETB al convegno "Alimenti per il consumatore del futuro: nuove sfide di sicurezza alimentare" organizzato dall'IZS PLVdA nell'ambito del IV FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE;
- 25.03.2019 e 01.04.2019: a None partecipazione di un membro dello SVETB a un incontro con studenti presso la ditta S.A.F.I.M. per approfondimenti legati al tema dell'educazione alimentare, conservazione dei prodotti, stoccaggio, trasporto a temperatura controllata;
- 11.11.2019: a Chieri partecipazione di SVETC e SIAN al convegno "Carni e buoi dei paesi tuoi", organizzato presso la sala Conceria del Comune di Chieri in occasione della mostra zootecnica per la festività di San Martino. L'argomento riguardava il consumo delle carni con tutti i risvolti inerenti la sicurezza alimentare, la nutrizione e la zootecnia locale;
- 21.11.2019: il SIAN ha partecipato all'incontro organizzato dall'Università della terza età - [UNITRE](#) di Chieri presso il Salone del Convento San Domenico di Chieri, trattando il tema "La sicurezza domestica: attento a come ti muovi e a che cosa mangi!".
- Novembre 2019: a Nichelino lezione presso l'[UNITRE](#) sul benessere animale a cura del Responsabile di Struttura.

Formazione del personale e formazione per standard secondo indicazioni regionali (Azione n. 9.9.1 del PLP 2019)

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.9.1 "Formazione del personale delle Autorità competenti" del Piano Locale della Prevenzione 2019.

Il mantenimento o le modifiche nella qualificazione del personale sono state verificate, per i Servizi Veterinari e per il SIAN, considerando gli aggiornamenti effettuati nel triennio 2015-2017, sia mediante i corsi interni annuali, progettati sulla base di una valutazione dei fabbisogni (analisi degli argomenti trattati su base triennale) e approvati dai comitati di dipartimento e scientifico aziendale, sia mediante la formazione esterna (partecipazione ai corsi PRISA e ad altri corsi individuati sulla base delle esigenze dei singoli e approvate dal servizio) e le attività di controllo ufficiale effettivamente svolte e documentate nello stesso periodo.

Anche per il 2019 è stato previsto e svolto un corso interno blended aperto a tutto il personale afferente i servizi del gruppo PAISA: **"Dal regolamento CE 882/2004 al regolamento UE 625/2017: evoluzione del sistema dei controlli ufficiali nei settori della sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare"** con argomenti riferiti al mantenimento della qualifica di ispettore/auditor nei settori individuati (I giornata: 05.04.2019; II giornata: FAD; III giornata: 22.05.2019).

In data 10.05.2019 è stato organizzato, nell'ambito dei programmi di formazione regionale del PRISA, il corso relativo a **"Il Piano Nazionale Integrato di sorveglianza e risposta a West Nile e Usutu virus: un modello di approccio One Health in Sanità Pubblica"**.

Il 27.09.2019 il corso è stato riproposto con il titolo **"Le infezioni da virus West Nile e USUTU, un esempio di approccio integrato nella prevenzione e nella risposta"** e con alcune modifiche per consentirne la fruizione, oltre che ai medici e ai veterinari, anche agli infermieri, agli infermieri pediatrici ed agli assistenti sanitari.

Il 30.05.2019 si è svolto il corso di formazione interno residenziale dal titolo **"Aspetti pratici su atti di polizia giudiziaria e atti di polizia amministrativa"**, rivolto al personale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione (medici, medici veterinari, ingegneri e tecnici della prevenzione).

Nell'ambito della programmazione regionale PRISA è stato organizzato il corso FAD **"La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: novità introdotte dalle ultime indicazioni operative e problematiche operative"** (30 crediti ECM) su piattaforma Medmood. Il Direttore f.f. del SIAN e il direttore dello SVETB hanno partecipato all'organizzazione del corso FAD attraverso la

predisposizione di una parte del materiale didattico. A tale corso hanno partecipato come discenti un dirigente medico e l'assistente sanitaria SIAN, un dirigente veterinario SVETB, un dirigente veterinario SVETC.

In data 18.12.2019 due veterinari dirigenti SVETB hanno partecipato al corso di formazione relativo all'EXPORT USA "**Attività di audit negli stabilimenti autorizzati all'export Paesi Terzi**", organizzato dal Ministero della Salute e IZSLER. I partecipanti a tale corso provvederanno alla formazione del restante personale del servizio al fine di una qualificazione per lo svolgimento di attività di controllo ufficiale sulla base della normativa USA.

Alcuni dipendenti individuati dei Servizi Veterinari (A, B e C) e del SIAN hanno partecipato nel corso dell'anno al corso di formazione FAD "**Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale**" predisposto dal Ministero della Salute (50 crediti ECM). I partecipanti a tale corso provvederanno alla formazione a cascata del restante personale del servizio non direttamente coinvolto nell'iniziativa.

Aggiornamento "Scheda di registrazione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali" (cfr. Allegato 1).

Secondo gli obiettivi fissati per il Servizio veterinario, tutto il personale neo-assunto ha partecipato al corso FAD "Etica e legalità in modalità e-learning", al corso FAD sulla Privacy e al "CORSO NEO ASSUNTI- RISCHI GENERALI E SPECIFICI (16 ORE) D.Lgs 81/08- ACCORDO STATO REGIONI".

Inoltre l'80% del personale ha conseguito l'attestato di partecipazione al corso FAD sulla Privacy.

Il Direttore f.f. del SIAN come docente, ed altri dipendenti del SIAN come discenti, hanno partecipato al Corso regionale "**Formazione nazionale per team leader per l'implementazione dei piani di sicurezza dell'acqua (PSA) nella filiera idropotabile**" (codice n. 34913 edizione 1). La partecipazione a tale corso permetterà l'acquisizione degli strumenti necessari alla gestione del *Water Safety Plan*, con particolare riferimento ai processi, ruoli e responsabilità nello sviluppo, implementazione, mantenimento, verifica e revisione del piano. I partecipanti a tale corso provvederanno successivamente ad effettuare la formazione dei colleghi a cascata.

La registrazione dell'aggiornamento della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali può essere consultata attraverso il database presente su

<https://www.formazione sanitapiemonte.it>

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Gruppo PAISA

Nel corso del 2019 è stata organizzata una riunione del gruppo progetto PAISA durante la quale sono stati affrontati e discussi argomenti organizzativi trasversali ai Servizi:

- Stato di avanzamento dei controlli PRISA 2019;
- Organizzazione, gestione, rendicontazione e archiviazione degli interventi svolti nell'ambito dell'attività integrata SIAN/SVETB;
- Formalizzazione del verbale di sequestro cautelativo sanitario;
- Definizione del programma di formazione interno 2019.

Ulteriori riunioni sono state svolte tra personale SIAN e SVETB su specifiche tematiche inerenti i controlli integrati.

Classificazione delle Non Conformità

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al reg. CE 882/2004 all'interno delle ASL

A decorrere dal 14 dicembre 2019 sono diventati applicabili il regolamento UE 2017/625 e i regolamenti delegati ed esecutivi che riprendono ed integrano una parte consistente del corpus legislativo esistente abrogando dieci provvedimenti, fra i quali il regolamento CE 854/2004 e il

regolamento CE 882/2004. A livello Nazionale, con Legge 4 ottobre 2019, n. 117 "Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2018, entrata in vigore il 02.11.2019, con gli articoli 11 e 12, è stato definito il quadro legislativo secondo il quale il Governo dovrà, entro 12 mesi dall'entrata in vigore, emanare provvedimenti per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del reg. UE 2017/625. Nelle more dell'emanazione delle nuove indicazioni da parte del Governo, in attesa della revisione della normativa nazionale, alla luce della sovrapposibilità tra l'art. 138 del reg. UE 2017/625 e l'art. 54 del reg. CE 882/2004, e della conferma del ruolo delle ACL previsto dalla Legge 117/2019, si è ritenuta utilizzabile la procedura già in uso per le azioni in caso di accertata non conformità, citando i nuovi riferimenti. Anche per quanto riguarda le sanzioni (dal 14 dicembre 2019 l'art.139 del reg. UE 2017/625 ha sostituito il precedente art. 55 del reg. CE 882/2004), tenuto conto che risultano immutati i regg. CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 ss.mm.ii., la cui violazione è alla base degli illeciti sanzionati, si è ritenuto applicabile quanto previsto dal D.Lgs 193/2007.

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

SERVIZIO VETERINARIO AREA A

Nel 2019 sono stati gestiti n. 37 esposti e n. 12 segnalazioni riconducibili a notizie di reato per cui sono state svolte indagini di iniziativa o su delega dell'AG.

Anche nel campo della sanità animale l'attività di certificazione sanitaria integrativa per i suini le cui carni sono destinate ad essere esportate in alcuni Paesi Terzi ha avuto un significativo incremento.

SERVIZIO VETERINARIO AREA B

Nel corso del 2019 sono stati gestiti n. 5 esposti, e nessuna notizia di reato.

Sono stati richiesti dalla Polizia Stradale n. 6 interventi per accertamenti sulle condizioni igienico-sanitarie e di rispetto delle temperature di alimenti durante il trasporto, di cui 1 congiunto con il SIAN e 1 con lo SVETC.

Nel 2019 sono state gestite n. 11 richieste di parere preventivo.

L'attività di certificazione di prodotti destinati all'export ha avuto un significativo incremento passando dai 235 del 2018 ai 414 nel corso del 2019; uno stabilimento per la produzione di prodotti a base latte ha spostato ed ingrandito lo stabilimento (trasferendo presso la nuova sede anche la produzione della struttura con sede operativa in altra ASL), mentre l'attività di controllo richiesta per l'esportazione negli USA presso uno stabilimento per la produzione di prodotti a base di carne, ha comportato n. 63 controlli routinari, n. 2 supervisioni, n. 12 campioni e l'emissione dei relativi certificati.

Oltre alla gestione delle problematiche sorte per l'export USA, lo SVETB ha provveduto ad effettuare i dovuti sopralluoghi per le nuove richieste ed il mantenimento degli stabilimenti inseriti nelle varie liste del Ministero per Giappone, Corea del Sud, Canada, etc.

SERVIZIO VETERINARIO AREA C

Nel corso del 2019 sono stati gestiti n. 4 esposti. Sono stati effettuati n. 2 interventi su richiesta della Polizia Stradale/Nas Carabinieri/Carabinieri Forestali per accertamenti sulle condizioni igienico-sanitarie e verifica del rispetto delle condizioni del benessere degli animali durante il trasporto e negli allevamenti.

È proseguita ed incrementata l'attività di certificazione di prodotti petfood destinati all'export.

SIAN

Il SIAN ha gestito n. 30 esposti, che hanno comportato altrettante attività di controllo ufficiale tra ispezioni e campionamenti, e n. 1 di notizia di reato.

Il SIAN ha evaso n. 23 pareri preventivi, di cui n. 3 con sopralluogo e n. 3 rilasciati ad enti pubblici (Comuni).

Continua la collaborazione con altri enti (in particolare con Polizia Stradale e NAS) e permane costante la collaborazione con i Sindaci di tutti i Comuni compresi nel territorio di competenza

dell'ASL TO5 in relazione a problematiche legate alla percezione della qualità dell'acqua da parte della popolazione e della qualità del servizio di ristorazione collettiva scolastica.

È stato richiesto n. 1 intervento in reperibilità dalla Polizia Stradale per accertamenti sulle condizioni igienico-sanitarie e di rispetto delle temperature di alimenti durante il trasporto.

Nel 2019 è cresciuta l'attività di vigilanza e di valutazione documentale finalizzata al rilascio di attestazioni/certificazioni sanitarie per l'export per un totale di circa n. 580 documenti rilasciati.

Nel corso del 2019 è stata sperimentata la procedura redatta in collaborazione con SVETB relativa alla modalità semplificata per l'effettuazione di controlli ufficiali presso OSA le cui attività sono caratterizzate da basso rischio e bassa probabilità di non conformità. Tale sperimentazione ha consentito di validare il questionario utilizzato come strumento del controllo ufficiale. La sperimentazione ha coinvolto circa 30 attività (vendita al dettaglio di pastigliaggi, erboristerie e farmacie).

Piani di intervento e assistenza reciproca

A. Piani di intervento

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Al fine di assicurare una corretta pianificazione, programmazione e organizzazione dei controlli ufficiali, è stata effettuata una revisione delle modalità con cui avviene la categorizzazione del rischio delle attività degli Operatori del Settore Alimentare. Per le attività registrate ai sensi del regolamento CE 852/2004, in conformità con le "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei reg. CE 882/04 e 854/04", valutato il livello di rischio legato al prodotto e al processo, tenuto conto dei dati storici, delle non conformità rilevate e delle specifiche realtà territoriali, è stato possibile procedere ad una classificazione del rischio per tipologia di attività esercitata e non per la singola impresa.

La revisione e la rivalutazione di tutte le attività presenti nel territorio dell'ASL TO5 ha determinato una più corretta e mirata programmazione degli interventi di controllo ufficiale nonché una riduzione significativa del numero di controlli ufficiali previsti per il 2019. Tale riduzione è stata possibile grazie all'individuazione, anche con sopralluoghi mirati, di attività cessate ma ancora presenti sul sistema informativo ed alla rivalutazione della categorizzazione del rischio sia per tipologia di attività, come previsto dal PRISA 2019, che per singola Ditta. Per quanto riguarda la valutazione del rischio legata alla tipologia sono stati presi in considerazione i seguenti criteri: il tipo di alimento coinvolto, il processo di manipolazione al quale viene sottoposto e, infine, la suscettibilità ed estensione della popolazione di utenza.

Accanto a questa valutazione di tipo macroscopico è stata anche effettuata una rivalutazione della categorizzazione del rischio più mirata ovvero delle singole attività tenendo conto, in particolare, degli esiti delle precedenti vigilanze effettuate presso le medesime.

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

Nel 2019 sul territorio dell'ASL TO5, lo SVETB ha gestito n. 36 stati di allerta che hanno coinvolto alimenti di origine animale e ha collaborato con lo SVETC, per la gestione di n. 7 stati di allerta che hanno coinvolto mangimi per animali.

Gli accertamenti sulla verifica dell'efficacia della rintracciabilità messa in atto dagli operatori del settore alimentare (telefonici o mediante sopralluogo) hanno generato n. 46 Allegati F, caricati su sistema informativo (Vetalimenti - Allerta) mentre 12 sono stati gli Allegati F generati in seguito agli accertamenti sui mangimi.

È stata attivata n. 1 allerta su alimenti di origine animale e n.1 *information for attention* su mangimi. L'esito delle indagini ha portato all'attivazione di n. 10 *follow up* conseguenti alla ulteriore distribuzione dell'alimento oggetto di segnalazione e 1 conseguente ad ulteriore distribuzione di mangime.

Il **SIAN** è stato coinvolto in numerose segnalazioni di allerte. In totale sono stati gestite n. 52 allerte attraverso la verifica dell'attivazione da parte dell'OSA delle procedure di ritiro e/o richiamo e l'efficienza del sistema interno di rintracciabilità adottato dallo stesso. L'esito di tale verifica, avvenuta mediante contatto telefonico o sopralluogo, hanno generato n. 67 Allegati F presenti sul Sistema Informativo Regionale.

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

La procedura interna per la gestione degli episodi di MTA dell'ASLTO5 è stata integrata con le nuove "Indicazioni operative per le MTA della Regione Piemonte 2019", aggiornate e approvate con D.D. n. 569 del 22.07.2019.

Gli eventuali focolai o casi singoli di malattia alimentare sono stati oggetto di indagine epidemiologica da parte del gruppo MTA aziendale. Il coordinamento regionale, al quale spettano compiti di supporto alle ASL e di monitoraggio relativamente alla corretta gestione dei casi, ha soprattutto il ruolo di destinatario univoco di tutte le comunicazioni/informazioni relative, anche al fine di poter associare, in tempo reale, eventuali casi correlati che abbiano interessato altre ASL/Regioni.

Il SIAN ha gestito n. 10 casi epidemici (compresi n. 4 casi di avvelenamento da funghi) e n. 58 casi singoli di malattie trasmesse attraverso gli alimenti (MTA) che sono state oggetto di indagine epidemiologica da parte del gruppo MTA aziendale.

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Al fine di ottimizzare i controlli e le ispezioni sulla filiera ittica, d'intesa con la Direzione Marittima di Genova, sono state programmate due giornate di controlli congiunti (11.04.19 e 26.06.19) con i Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri, prevedendo una decina di sopralluoghi in ogni giornata, da cui sono scaturite n. 8 prescrizioni e n.1 sanzione. Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. azione 9.1.2 "Migliorare il livello di Coordinamento tra Autorità Competente e Organi di Controllo" del Piano Locale della Prevenzione 2019.

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

È continuata la collaborazione con PIF/UVAC/USMAF al fine di pianificare e svolgere i controlli sulle merci in importazione.

Tutte le attività per l'export sono state caricate sul sistema **SINVSA**, mentre **S.INTE.S.I.S.** è stato utilizzato per le importazioni controllate su disposizione UVAC. Il Sistema **TRACES** viene attualmente utilizzato di routine per lo scambio di animali vivi, di competenza SVETA, mentre per il SVETB l'utilizzo è limitato.

A partire dal 14 dicembre 2019, l'emissione dei certificati di importazione DSCE-A, DSCE-P e DSCE-D (sostitutivi dei precedenti DVCE e DCE) avviene attraverso il sistema TRACES-NT (TRACES New Technology), che sostituisce il vecchio sistema TRACES Classic. La figura individuata dall'ASL TO5 come "Amministratore" ha provveduto a registrarsi sul sistema "EU Login" per accedere a Traces NT ed effettuare la "richiesta del ruolo" in modo da rendere possibile la validazione degli Operatori che intendono effettuare importazioni da Paesi Terzi.

Istituto della pronta disponibilità

Nel 2019 sono stati effettuati interventi in pronta disponibilità da parte dei **Servizi veterinari A, B e C**, secondo quanto indicato nella tabella seguente.

MACROCATEGORIE	2019
Macellazione d'emergenza	38
Macellazione d'urgenza	6
Macellazione clandestina (sospetto)	2
Animali morti (grandi animali)/in.pro.ma	19
Interventi richiesti per animali selvatici feriti	2

Assalto gregge sospetto lupi	2
Vincoli sanitari animali vivi/carni/cert.export suini	3
Visita sanitaria polli/ fiere	3
Interventi gestiti telefonicamente	3
Animali vaganti	2
Controlli alimenti (Anisakis, temperature di trasporto, MTA, campione urgente latte)	4
TOTALE INTERVENTI	84

Nel corso del 2019 il **SIAN** ha effettuato i seguenti interventi in pronta disponibilità:

MACROCATEGORIE	2019
Verifica ispettiva presso ristorazione pubblica in seguito a sospetta MTA	1
Richiesta verifica condizioni igienico-sanitarie e rispetto delle temperature di alimenti durante il trasporto	1
Interventi in Pronto Soccorso per sospetta intossicazione da funghi	5
TOTALE INTERVENTI	7

Audit sulle Autorità competenti (Azione n. 9.10.1 del PLP 2019)

Audit di sistema

Nel 2019 l'ASL TO5 non è stata oggetto di un audit regionale sulle Autorità Competenti. Il Direttore della SC Area B ha partecipato, in qualità di auditor, agli audit di sistema sulle ACL ASL TO3 e ASL AT.

Personale SIAN ha partecipato in data 23.10.2019, in qualità di Responsabile gruppo auditor, a un audit sulla ACL ASLVC. L'audit di settore ha riguardato il "Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale: Additivi, aromi, enzimi".

Il 02.10.2019 il Direttore dello SVETA ha partecipato, in qualità di auditor regionale, all'audit sull'ACL ASL CN1. L'audit di settore ha riguardato il "Sistema di controllo dei farmaci veterinari e residui: Impiego del farmaco veterinario e azioni di contrasto all'antimicrobico resistenza".

Audit interni

Tutte le strutture veterinarie del Dipartimento di Prevenzione e il SIAN sono stati sottoposti a un audit interno (il 29.10.2019 per i Servizi veterinari A/B/C e NIV e il 22.11.2019 per il SIAN), con esito favorevole, in cui sono state svolte attività in merito a processi, rilevati a rischio corruttivo, al fine di verificare l'applicazione delle misure di contrasto indicate nel PTPCT. Il processo individuato era quello relativo alle sanzioni amministrative in materia sanitaria - procedimento Legge 689/1981 (accertamento, contestazione, pagamento in misura ridotta).

Personale dei Servizi Veterinari e del SIAN hanno proceduto alla compilazione delle Schede di autovalutazione dei Servizi predisposte dal Ministero per la valutazione del miglioramento delle Organizzazioni.

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

SIAN

Punti di forza

La riorganizzazione del Servizio, fortemente voluta dal Direttore f.f. del SIAN e sostenuta da tutto il personale SIAN, ha determinato un incremento dei risultati ottenuti in tutti gli ambiti della sicurezza alimentare grazie anche alla revisione delle procedure interne e lo sviluppo dell'*empowerment* di tutto personale coinvolto.

Considerata la carenza di personale in tutti i settori del Servizio, si è cercato di ottimizzare le risorse disponibili attraverso una più puntuale e mirata programmazione dell'attività, non senza un notevole dispendio di energie da parte di tutti gli operatori.

Il Direttore F.F. svolge anche attività di coordinamento 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) ed inoltre collabora con la Direzione Generale aziendale alla stesura del Bilancio Sociale dell'ASL TO5. Un Dirigente medico, oltre alla attività di ispezione, di valutazione NIA, Allerta e controllo qualità acque destinate al consumo umano, si occupa anche della programmazione dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, sostituendo di fatto il Responsabile della S.S. Igiene Alimenti e Bevande. L'altro Dirigente medico, dopo la fase di formazione, si è occupato prevalentemente della gestione delle MTA, della valutazione della documentazione inerente le manifestazioni temporanee, oltre alla collaborazione nelle attività inerenti "Area nutrizione".

Inoltre, un tecnico della prevenzione (auditor formato), dando seguito ai programmi regionali sugli audit interni e sistema di qualità, ha assunto la referenza per promuovere e coordinare la nascita e la manutenzione del manuale della qualità.

Due tecnici, oltre al lavoro sul controllo ufficiale (comprensivo di quello sulle acque potabili), svolgono attività sulla micologia (1 con compiti di coordinamento). Lo stesso coordinatore tecnico, inoltre, è stato coinvolto nella gestione del corso regionale per micologi 2019-2021, che ha assunto sempre maggior importanza con il passare dei mesi fino a richiedere, anche per il 2019 un impegno con distacco dal SIAN di diverse ore nell'arco dell'anno. Due tecnici lavorano sulla formazione a cascata in tema di MOCA e fitofarmaci. Il personale di segreteria lavora in modo indifferenziato nel front-office mentre agisce con specifiche referenze nel back-office.

Punti di debolezza

Significativa riduzione del personale dirigente, tecnico e amministrativo a disposizione del Servizio.

Le variazioni del personale rispetto al 2017, 2018 e 2019 consistono nel pensionamento anticipato dal 1° dicembre 2017 di un dirigente medico con funzione di Responsabile della Struttura Semplice Igiene Alimenti e Bevande e dal 1° gennaio 2018 del Direttore della SIAN. Tale riduzione del personale medico verificata nel 2017 e 2018, si aggiunge alla precedente variazione di organico con perdita di 1 dirigente medico nel 2013 (Responsabile della S.S. Igiene della Nutrizione) e di 1 tecnico della prevenzione nel 2011 (Coordinatore dei tecnici della prevenzione). Il 01.07.2019 si è verificato il pensionamento di 1 TPALL con ruolo di Coordinatore. Inoltre, i contratti a tempo determinato stipulati nel 2017 e nel 2019 con i dirigenti medici non hanno consentito ulteriori miglioramenti delle prestazioni del Servizio in termini di programmazione a lungo termine, in quanto non sono risultati sufficienti a coprire i reali fabbisogni di risorse del SIAN.

SVETA

Punti di forza:

Il Servizio veterinario Area A ha continuato a fornire, attraverso il Direttore di S.C., un supporto giuridico al settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Altri veterinari dello SVETA dell'ASL TO5 fanno parte di gruppi di lavoro regionali e partecipano attivamente alla predisposizione di linee guida ed istruzioni operative. Dopo anni di progressivo depauperamento delle risorse umane disponibili, sia come dirigenti veterinari sia come amministrativi, finalmente negli ultimi tempi è stato avviato il turnover del personale veterinario. In questo modo l'emorragia di dirigenti si è arrestata e sono stati assunti tre nuovi veterinari tra la fine del 2018 ed il 2019. È diventato così possibile iniziare un percorso di trasmissione delle competenze dai colleghi più anziani a quelli più giovani.

Punti di debolezza:

Gli effetti negativi del mancato turnover fino al 2018 hanno comportato una drastica riduzione dei servizi offerti agli utenti. Ciò si è sostanziato in una riduzione delle sedi operative del servizio da sei a quattro e alla progressiva dismissione delle deleghe ricevute dagli allevatori per la gestione delle anagrafi zootecniche. Inoltre il progressivo aumento delle attività integrate con altre aree veterinarie ha assorbito una quota non indifferente delle risorse disponibili. Infine il continuo succedersi di disposizioni legislative e non, di origine europea, nazionale e regionale, tipico ormai da anni del settore, non contribuisce certo a rendere agevole il lavoro degli operatori.

SVETB

Punti di forza:

Lo SVETB dell'ASL TO5 è considerato dalla Regione Piemonte come punto di riferimento importante in diversi campi: il sito CeIRSA viene consultato ed apprezzato a livello nazionale; alcuni veterinari sono inseriti in gruppi di lavoro regionali e partecipano attivamente alla predisposizione di linee guida, istruzioni operative ed alla programmazione annuale. La disponibilità alla collaborazione con soggetti esterni è resa possibile grazie all'ormai collaudato automatismo che regola l'attività di routine del gruppo di operatori.

La presenza di giovani collaboratori in regime di convenzionata, associata all'esperienza dei veterinari dipendenti costituisce una buona base utile alla realizzazione del programma di controlli ufficiali e ad attività di prevenzione.

Punti di debolezza:

L'aumento delle giornate di assenza degli operatori a causa di malattia, infortuni, maternità, utilizzo di permessi (L.104/92) ed il pensionamento di 1 Dirigente veterinario hanno evidenziato con maggior gravità la difficoltà a coprire attività programmate in quanto è sempre stata data priorità ai compiti istituzionali presso i macelli.

L'anzianità degli operatori comporta una riduzione delle capacità di adattamento alle mutate situazioni di lavoro e ai cambiamenti richiesti dall'introduzione di nuove normative.

SVETC

Punti di forza:

Nel corso del 2018, sono stati assunti due nuovi dirigenti veterinari che pur operando a livello interarea, hanno contribuito fattivamente al raggiungimento degli obiettivi assegnati, avviando così un percorso di formazione sul campo con i colleghi più anziani. Alcuni veterinari di area C inoltre fanno parte di gruppi di lavoro regionali, in particolare nel settore dell'alimentazione animale e nel settore della farmacovigilanza.

Punti di debolezza:

Il progressivo aumento dell'età del personale ha comportato una maggiore difficoltà nell'esecuzione di alcune attività programmate come ad esempio i campionamenti in allevamento

del Piano Nazionale Residui, nonché un aumento delle giornate di assenza per malattia od infortuni. Inoltre, il passaggio ad altre strutture di personale dirigente dell'area C (S.C. area B e S.S.D. NIV) ha determinato il depauperamento di un veterinario con un aggravio dei carichi di lavoro per il restante personale. A fronte di ciò è stata avviata formalmente la richiesta di assunzione per un nuovo dirigente.

NIV

Punti di forza:

La recente istituzione del NIV, con la deliberazione del Direttore Generale n. 484 del 16/04/2018 avente per oggetto "Attuazione dell'atto aziendale - approvazione: linee guida per il funzionamento del Nucleo Interarea di Vigilanza Veterinaria (NIV) nell'ambito dell'area servizi veterinari e sicurezza alimentare", permette di intervenire utilizzando le funzioni attribuitegli che sono prevalentemente le seguenti:

- partecipazione alla predisposizione del Piano Aziendale Integrato della Sicurezza Alimentare (PAISA) per la parte di programmazione di interventi di audit e ispezioni, su tematiche di interesse trasversale, tra due o più aree del servizio veterinario, per i quali sia prevista la presenza di personale tecnico della prevenzione;
- svolgimento delle attività previste dal PAISA o interventi di emergenza che coinvolgono due o più strutture;
- supporto per la repressione degli illeciti amministrativi e penali, gestione del registro centralizzato delle sanzioni amministrative e rapporti con il contenzioso.

Il TPALL afferente alla SSD NIV svolge attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sanità veterinaria collaborando, con le S.C./SSD dell'Area Veterinaria (AVETA, SVETB e SVETC), all'esecuzione di tutti i programmi di controllo previsti nel PRISA, con particolare riferimento alla individuazione di obiettivi e priorità, definizione delle attività, esecuzione del programma concordato in relazione ai fattori di rischio presenti e rilevati attraverso l'archivio storico delle sanzioni.

Le attività che vanno a incidere in modo significativo nel riepilogo delle rendicontazioni sono quelle per le quali il personale NIV opera a supporto delle altre Strutture dell'area Veterinaria: si tratta di attività che sono svolte da personale tecnico che viene assegnato alla struttura competente a svolgere le attività; nell'assegnare il personale tecnico, si tiene conto delle attività precedentemente svolte e della professionalità maturata nelle specifiche discipline.

In particolare le attività svolte in autonomia e/o unitamente al personale Dirigente Veterinario, mediante sopralluoghi, ispezioni, audit e prelievo campioni sono le seguenti:

- controlli in allevamento per l'identificazione e la registrazione degli animali in banca dati e anagrafe;
- controlli sulla movimentazione degli animali presso le stalle dei commercianti;
- controlli per il benessere animale durante il trasporto presso il mercato bestiame e presso i macelli;
- controlli sul trasporto di animali nell'ambito del programma regionale, verifica autorizzazioni e regolarità del trasporto;
- verifiche sulla biosicurezza in allevamenti bovini che aderiscono ai piani regionali di profilassi dell'IBR/Paratubercolosi, eventualmente ovicaprini, suini che aderiscono ai piani di profilassi della trichinella e della pseudorabbia;
- verifiche sul benessere degli animali allevati;
- farmaco vigilanza sui depositi di farmaci veterinari;
- controlli sulla sicurezza alimentare nelle fasi di produzione, trasporto, commercializzazione di alimenti di origine animale;
- prelievo di campioni di alimenti, mangimi e materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) in tutte le fasi di produzione, trasformazione, trasporto e commercializzazione di alimenti di origine animale e mangimi;
- verifiche a seguito di esposti che coinvolgono 2 o più discipline;

- interventi nel settore dell'Igiene Urbana Veterinaria relativamente al controllo del randagismo, anagrafe canina, canili e igiene urbana veterinaria;
- supporto delle SC/SSD dell'area veterinaria nelle attività di vigilanza straordinaria in caso di emergenze naturali e non, epidemie e indagini in presenza di malattie a trasmissione alimentare;
- gestione e valutazione degli accertamenti effettuati contestando e notificando le irregolarità rilevate;
- contributo alla formazione degli studenti del corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro.

È stato altresì garantito il supporto al SIAN, sia per l'attività congiunta prevista nel PAISA, sia per interventi straordinari quali esposti, sospette MTA, nonché, ove necessario la collaborazione con altri Enti (N.A.S., Capitaneria di Porto, Polizia Stradale, ecc.).

Punti di debolezza:

La presenza di due sedi operative e la parcellizzazione sul territorio delle attività da sottoporre a verifica, pur essendo in parte compensato dalla dotazione informatica, in via di implementazione, genera una difficoltà intrinseca nell'organizzare e predisporre dei piani di controllo adeguati, rispettando sia i criteri dell'anticorruzione, con un adeguato tourn-over, sia quelli del risparmio economico. Sono comunque state attuate strategie per l'ottimizzazione degli interventi e delle risorse materiali quali ad esempio l'utilizzo delle autovetture.

SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI

(programma E13 - DPCM NUOVI LEA)



La normativa prevede il rispetto di requisiti minimi di salubrità e qualità fisica, chimica, microbiologica e radiologica delle acque nel punto in cui sono disponibili per il consumo.

In accordo con quanto previsto dal D.Lgs 31/2001 e ss.mm.ii., la rispondenza delle acque ai requisiti di legge è garantita dalla sorveglianza svolta, attraverso i cosiddetti "controlli esterni", dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Nell'ambito territoriale dell'ASL TO5, il SIAN si occupa della predisposizione di un piano annuale della frequenza dei controlli analitici nei punti di controllo da effettuarsi:

- ai punti di prelievo delle acque superficiali e sotterranee da destinare al consumo umano, tenendo conto anche dei dati di monitoraggio ambientale sulle acque e altre informazioni sulle risorse idriche acquisite in applicazione del D.lgs. 152/2006;
- agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
- alle reti di distribuzione, comprese utenze sensibili;
- sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari;
- sulle acque fornite mediante cisterna, fissa e mobile ma, in questo caso, i controlli sono estesi all'idoneità del mezzo di trasporto;

Vengono inoltre predisposti i programmi di controllo che riguardano l'ispezione degli impianti.

Accanto a tale attività di sorveglianza, il SIAN si occupa anche del rilascio del giudizio di potabilità per i nuovi approvvigionamenti idrici. Oggetto del giudizio di idoneità è l'acqua distribuita a mezzo di pubblici acquedotti nonché le acque di approvvigionamento autonomo.

L'attività svolta nell'ambito della sicurezza dell'acqua destinata al consumo umano dal SIAN comprende, anche, la valutazione della corretta gestione dei piani di sicurezza delle acque potabili predisposti dai gestori, in accordo con quanto previsto dal Decreto del Ministero della Salute 14 giugno 2017. Nel corso del 2019 è pertanto continuata la formazione del personale SIAN finalizzata all'acquisizione degli strumenti necessari alla gestione del *Water Safety Plan* (WSP), con particolare riferimento ai processi, ruoli e responsabilità nello sviluppo, implementazione,

mantenimento, verifica e revisione del piano. Il SIAN è attualmente coinvolto nella valutazione della predisposizione dei WSP di due gestori presenti nel proprio territorio di competenza. Nella tabella di seguito sono indicati il numero di campioni effettuati nei punti di controllo per la ricerca dei parametri chimici e microbiologici e di ispezioni presso strutture acquedottistiche nell'ambito della programmazione annuale.

In occasione dell'entrata in vigore del DM 14 novembre 2016, che ha modificato l'Allegato I del D.Lgs 31/2001 sui parametri chimici per la qualità delle acque destinate al consumo umano inserendo per il cromo esavalente il limite di 10 $\mu\text{g/l}$, previsto dapprima a fine 2018 e poi prorogato fine 2019, è stata attuata dal SIAN a partire dal 2018 la verifica della corretta gestione di tale parametro da parte dei gestori dell'acquedotto pubblico dei Comuni nei quali esso sarebbe risultato al di sopra del limite fissato. A tale scopo, presso gli Uffici del SIAN, anche a fine 2019, sono stati convocati i gestori e i Sindaci dei Comuni coinvolti. L'intervento di monitoraggio e verifica delle azioni correttive messe in atto dai gestori finalizzate alla riduzione delle concentrazioni di Cromo VI, ha consentito che anche in tali Comuni il livello del Cromo VI è sceso al di sotto del limite di 10 $\mu\text{g/l}$, e ha dato l'opportunità ai Sindaci di partecipare attivamente al fine anche di assicurare la popolazione.

A seguito della crescente diffusione dell'utilizzo da parte degli OSA di apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano il Ministero della Salute ha emanato in materia il D.M. n. 25 del 7 febbraio 2012. In merito alla sua applicazione, durante i controlli ufficiali e, in particolare, nel corso della vigilanza presso la ristorazione collettiva, viene già effettuata la verifica su tali apparecchiature attraverso la richiesta di visionare i rapporti di prova delle analisi di laboratorio eseguite sull'acqua erogata dalle stesse e la relativa procedura di gestione del rischio associato.

Nel corso del 2019 tale valutazione è stata estesa e registrata utilizzando l'Allegato 5 al PRISA.

SORVEGLIANZA SUGLI STABILIMENTI REGISTRATI, COMPRESA LA PRODUZIONE PRIMARIA, E SUGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI (programma E3 - DPCM Nuovi LEA)

PRODUZIONE PRIMARIA



Rientrano tutti i produttori primari, sia di coltivazione di vegetali sia di allevamento di animali. L'obiettivo è verificare l'idoneità delle produzioni agricole e la salute ed il benessere degli animali per assicurare materie prime idonee al consumo alimentare.

Il SIAN si occupa della vigilanza sulle aziende agricole (produzione trasformazione e commercializzazione e corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari) in particolare in caso di segnalazioni e delle questioni correlate alla micologia che comprendono anche la commercializzazione, il campionamento ed il supporto ai raccoglitori privati o agli Enti pubblici in caso di intossicazione

I Servizi Veterinari si occupano di tenere sotto controllo i determinanti di rischio che possono avere impatto sull'ambiente e sulla sanità degli animali. Sono 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.

Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti.

Al momento non sono previste attività di audit su queste tipologie di attività.

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

Nel territorio di competenza dell'ASL TO5 non sono presenti produttori di olio di oliva o di grassi vegetali. Per il 2019, la programmazione dei campionamenti chimici assegnati al SIAN ha previsto n. 3 campioni di olii e grassi vegetali per la ricerca di Piombo e IPA, n. 2 campioni di olio di oliva per l'identificazione e n. 1 campione di olio di frittura usato prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Tutti i campioni sono stati eseguiti in fase di distribuzione.

FUNGHI

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

Si rimanda alla sezione "PROGRAMMA ATTIVITÀ CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO".

Punti di forza

Alcuni operatori mettono a disposizione la loro precedente esperienza nel settore della produzione primaria e nel settore del controllo dell'uso dei fitofarmaci. Vengono effettuati incroci e connessioni tra alcune aziende agricole e gli agriturismi.

Punti di debolezza

Il database delle aziende di produzione primaria non risulta disponibile in forma analoga a quello delle altre imprese alimentari.

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

Le imprese di cui all'art. 5 comma 1 del regolamento 183/05 vengono ispezionate nell'ambito della programmazione degli audit in allevamento e in occasione dei campionamenti previsti dal PNAA laddove possibile, unitamente alla verifica delle disposizioni di cui al regolamento CE 142/11 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Punti di forza

Come da programmazione, i controlli sono stati eseguiti durante 15 audit e durante campionamenti del PNAA. Non sono state individuate criticità per la presenza di ammendanti e fertilizzanti organici diversi dallo stallatico.

Punti di debolezza

Anche quest'anno la valutazione del rischio per la scelta delle aziende non è ancora stata possibile in quanto il lavoro con settore Agricoltura e CSI Piemonte è proseguito, ma non concluso.

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

L'Ufficio Anagrafe prosegue l'attività di gestione delle anagrafi zootecniche in tempo reale, secondo le modalità previste dai manuali operativi delle singole anagrafi (bovini e bufalini, ovini e caprini, suini, avicoli, apicoltura, equidi, specie ittiche, lagomorfi, camelidi, elicicoltura) con particolare attenzione a:

- registrazione, modifica e cancellazione delle aziende zootecniche e degli allevamenti;
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito, divise per specie animali, per gli allevatori che scelgono di delegare l'ufficio anagrafe;

- gestione della certificazione elettronica per gli spostamenti degli animali da reddito inviati verso altri allevamenti, al macello o in alpeggio).

Nel corso del 2019 l'ufficio anagrafe ha fatto fronte all'ulteriore incremento di registrazioni per le anagrafi più recenti (specie avicole, attività apistiche, elicicoltura e lagomorfi) per la maggior parte delle quali le registrazioni vanno fatte in doppio, sia sul sistema regionale ARVET sia sul sistema ministeriale VETINFO. L'ormai cronica carenza di personale amministrativo ha avuto delle ripercussioni che erano state ben prospettate. Da un lato la sopravvenuta impossibilità di gestire le deleghe conferite legittimamente dagli allevatori ha comportato un'azione di restituzione delle deleghe stesse, in primis agli allevatori risultati insolventi per quanto riguarda il pagamento delle prestazioni rese dall'ufficio. In secondo luogo si sta cercando di convincere il maggior numero possibile di allevatori a gestire in proprio l'anagrafica cosiddetta "bassa", ossia la registrazione di nascite, morti, movimentazioni, ecc.

Si è sempre in attesa dell'adozione degli atti legislativi che formalizzeranno il passaggio dell'anagrafe degli equidi dal Ministero dell'agricoltura al Ministero della salute. Nelle more di questo passaggio continua la complessa attività di allineamento delle due anagrafi tuttora esistenti (banca dati sanitaria e banca dati equidi).

È inoltre proseguito l'inserimento in BDN di tutti i capi ovi-caprini identificati individualmente, nonché l'esito della genotipizzazione degli ovini maschi in BDN ai fini della sorveglianza della scrapie. In tale ambito è stata inserita in BDN la possibilità di registrare la castrazione dei capi risultati suscettibili al test di genotipizzazione.

A carico dell'ufficio anagrafe continua a gravare anche l'onere di programmare, verificare ed inserire in BDN i controlli sull'identificazione e registrazione effettuati negli allevamenti bovini, ovi-caprini, suini, equini, avicoli, ittici e nelle attività di apicoltura. I controlli sono stati effettuati mediante le nuove check-list ministeriali secondo le modalità operative comunicate dalla Regione Piemonte con nota prot. n. 8986 del 29.04.2019. Il campione è stato estratto dalla Regione Piemonte, ad esclusione degli equidi, delle specie avicole e delle attività di apicoltura. Per questi ultimi presso l'Ufficio Anagrafe è stato redatto un verbale in cui sono stati illustrati i criteri adottati per la selezione del campione di allevamenti estratti e sono elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio. La numerosità campionaria è sintetizzata nella seguente tabella.

Punti di forza

L'organizzazione consolidata dell'ufficio anagrafe ha permesso di contenere i disagi per l'utenza nonostante lo svuotamento del personale amministrativo presso la sede dell'ufficio di Chieri. L'ASL TO5, nonostante le difficoltà, è sempre tra le prime in Piemonte (e in Italia) secondo quanto riporta la sezione statistiche del portale VETINFO per quanto riguarda il basso numero di anomalie riscontrate.

Punti di debolezza

L'esiguità di personale amministrativo obbliga in alcuni momenti il personale veterinario a sostituirsi nelle attività di inserimento dati. Inoltre è sempre concreto il rischio di ritardi nell'immissione dei dati stessi che, in alcune occasioni, potrebbe generare delle conseguenze economiche negative verso gli allevatori (perdita di premi, ecc.) e quindi possibili richieste di risarcimenti e azioni di responsabilità contabile nei confronti dell'ASL.

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

L'art. 6 dell'O.M. 28.05.2015 "*Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica*", la cui validità è stata più volte prorogata (con modifiche), in ultimo dall'O.M. 13.05.2019 prevede controlli mensili nelle stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli, riportati in apposite check list ministeriali, continuano ad essere inseriti sul portale VETINFO.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alle note applicative regionali prot. n. 16290/A1A del 31.8.2015 e n. 17376/A1409A del 11.8.2016 che a partire dal 2017 escludono la deroga relativa alla riduzione della periodicità degli interventi di vigilanza presso le stalle di sosta ad attività limitata. Considerato che il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il

raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale, è stata rispettata la cadenza mensile dei controlli con registrazione dei relativi esiti in VETINFO sempre con cadenza mensile.

Sono poi proseguite le verifiche della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali oltre che nelle stalle di sosta, anche nei centri di raccolta, nelle fiere e presso il mercato bestiame di Carmagnola. Quest'ultimo, per la sua valenza sovranazionale, viene sottoposto a sorveglianza in tutte le giornate in cui si tiene (mercoledì e giovedì di ogni settimana) per le esigenze di vigilanza e controllo peculiari al concentrazione stesso ed anche per il fatto che rappresenta un punto di raccordo costante con il mondo dell'imprenditoria agricola, attraverso cui veicolare le novità legislative e regolamentari nonché le buone pratiche che necessariamente impattano con le regole del controllo sanitario.

Gli scambi con i paesi dell'Unione Europea e l'import - export con i Paesi Terzi sono stati tenuti sotto controllo attraverso i sopralluoghi accertativi di monitoraggio (piano UVAC 2019) oltre che da richieste puntuali provenienti dallo stesso UVAC. A tutto ciò, nel rispetto delle normative vigenti e su disposizioni interne, si sono aggiunti ulteriori sopralluoghi in azienda, non discriminanti e su base campionaria, per verifiche documentali e cliniche.

Le fiere e gli altri concentramenti animali, sempre per disposizione interna, subiscono un controllo in vigilanza che interessa indicativamente il 25 % delle manifestazioni, con particolare riguardo a quelle di maggiori dimensioni ed importanza locale.

Infine è continuata l'intensa attività di controllo sull'ippodromo di Vinovo iniziata nel 2018 e che ha portato ad importanti risultati in termini di adeguamento alle norme di settore da parte degli operatori, per lo più provenienti da altre Regioni, in particolare per ciò che riguarda l'utilizzo del mod. 4 elettronico.

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

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

Permane l'obbligo di segnalazione alla Regione Piemonte dei casi di malattia infettiva di animali, anche sospetta, e/o di focolaio epidemico per la successiva registrazione nell'applicativo SIMAN del portale VETINFO.

Tutti i casi verificatisi nel 2019, sospetti o confermati, hanno dato luogo ad indagine epidemiologica. Parallelamente è proseguita la produzione e l'invio in Regione Piemonte di report mensili per la sorveglianza epidemiologica delle zoonosi (scheda 43 e scheda 43 bis).

Ai fini degli interventi di cui sopra è stata preventivamente verificata la correttezza e la completezza delle informazioni contenute in ARVET e BDN relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2019, in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviare, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie dei pesci;
- per il piano regionale di selezione genetica degli ovini per la resistenza alla scrapie classica, sono stati aggiornati in BDN i livelli di certificazione genetica delle aziende zootecniche aderenti al piano stesso, oltre a registrare sempre in BDN il genotipo dei capi controllati e, nel caso dei maschi suscettibili, l'eventuale castrazione;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
 - biosicurezza;

- indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi;
- corretto smaltimento degli animali morti in azienda;
- condizionalità;
- benessere;
- farmacovigilanza
- trasporto;
- alimentazione animale;
- igiene e produzione del latte;
- riproduzione animale.

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

In coerenza con il piano nazionale per le emergenze epidemiche sono stati sottoposti a revisione ed aggiornamento i piani di emergenza locali riguardanti le principali malattie a carattere epidemico: influenza aviaria, afta e malattia vescicolare, peste suina. Gli attuali piani locali definiscono gli aspetti organizzativi ed operativi della fase di preallarme e di quella di focolaio da malattie diffuse, con particolare riferimento:

- agli aspetti relativi alle assegnazioni di responsabilità ed all'individuazione delle risorse necessarie;
- alle procedure operative da mettere in atto;
- alle collaborazioni interarea e con gli altri Servizi coinvolti;
- alle registrazioni nel Sistema informativo regionale ed alle relative rendicontazioni previste.

Gli interventi rimangono finalizzati alla prevenzione di nuovi casi, alla diagnosi precoce dei focolai di infezione alla rapida estinzione dei nuovi focolai (secondo le disposizioni di indirizzo e coordinamento regionale e nazionale) e alla collaborazione con i servizi medici per le malattie a carattere zoonosico.

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

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, approvato con DD n. 919 del 29 dicembre 2016, è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e morbilità anomala tra la fauna selvatica e di garantire il flusso dei dati verso Ministero della Salute e CERMAS come dovrebbero prevedere le linee guida nazionali riguardanti la fauna selvatica, in fase di approvazione finale.

Le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: rabbia, tubercolosi, brucellosi, peste suina classica, influenza aviaria, West Nile Fever, trichinellosi, salmonellosi, echinococcosi, malattia di Aujeszky, malattia di Newcastle.

La tabella riporta le specie o i gruppi di specie da sottoporre a prelievo per la sorveglianza attiva e le patologie indagate per ognuna di esse. La numerosità campionaria deriva dalle prevalenze attese per ogni singola patologia con un IC del 95% previa verifica preventiva concordata con il CERMAS e verrà comunicata successivamente dalla Regione Piemonte.

SPECIE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever,

Nel corso del 2019 i campioni raccolti non hanno dato riscontro positivo per le malattie sopra elencate, per cui non è stato necessario attivare le specifiche misure di emergenza previste dalle norme vigenti. Va segnalato invece che per la prima volta nel territorio dell'ASL TO5, nel corso del 2019, si sono verificati ripetuti attacchi da parte di canidi nei confronti di animali di specie allevate. In almeno un paio di casi le indagini genetiche hanno dimostrato che si trattava di lupi, confermando così ufficialmente la comparsa della specie.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Attività integrata negli allevamenti

Il regolamento CE 882/2004 prevede per i controlli ufficiali effettuati dagli operatori di Sanità Pubblica Veterinaria dell'area di Sanità Animale e dell'area di Igiene Allevamenti un approccio pluridisciplinare.

Nel corso della programmazione annuale di attività le due aree (A e C) devono prevedere un numero di verifiche in allevamento con valutazioni multidisciplinari non strettamente legate al proprio ambito di competenza. A tale scopo è stato predisposto un programma di audit integrati nelle aziende zootecniche tra le due aree veterinarie secondo quanto indicato nel PRISA 2019.

Le aziende sono state individuate tenendo conto dei criteri indicati nel Piano Audit 2019. L'eventuale riscontro di non conformità o criticità individuate nei settori di competenza di altre ASL sono state segnalate al competente servizio al fine di imporre misure correttive con interventi congiunti tra le due aree.

Gli ambiti di approfondimento hanno riguardato: la gestione dell'anagrafica, il benessere animale, l'alimentazione animale e la gestione del farmaco, la biosicurezza e l'igiene delle produzioni.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

L'attività di farmaco sorveglianza viene svolta sulla base delle indicazioni del Piano Regionale di Farmaco sorveglianza 2019 in linea con le note fornite dal Ministero della Salute (D.Lgs 193/2006).

In data 16.04.2019 è entrato in vigore il D.M. 08.02.19 "Modalità applicative delle disposizioni in materia di tracciabilità dei medicinali veterinari e dei mangimi medicati" che rende obbligatoria la prescrizione informatizzata del medicinale veterinario.

Nel corso del 2019 è stato organizzato l'incontro:

Tracciabilità del farmaco veterinario: ruolo e opportunità del veterinario buiatra nella realtà zootecnica dell'ASLTO5;

Pertanto i controlli di farmaco sorveglianza, a partire dal mese di maggio, sono stati effettuati abbinando alle verifiche cartacee usuali i dati estrapolabili utilizzando i supporti informatici in uso presso lo SVETC.

Nel rispetto del Piano Regionale di Contrasto all'Antimicrobico Resistenza, nel corso delle attività sono state fornite indicazioni al fine di sensibilizzare gli operatori del settore sull'uso responsabile dei medicinali veterinari ed in particolare sul problema dell'antibiotico resistenza. Al riguardo è stata posta particolare attenzione alle indicazioni fornite in merito alla necessità che negli allevamenti vengano posti in essere da parte dei colleghi LP controlli mirati di "esami batteriologici" ed "antibiogrammi", come previsto dai foglietti illustrativi dei medicinali (RCP).

Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

Nel rispetto della programmazione degli anni precedenti, nel 2019 sono stati eseguiti 34 controlli con l'utilizzo delle check-list ministeriali, coinvolgendo 20 allevamenti DPA e 14 strutture veterinarie.

Per la normale attività ispettiva sono state utilizzate le "check-list regionali semplificate" che, a partire dal mese di maggio, sono state parzialmente modificate per introdurre nuovi campi di interesse in attesa che vengano redatte da parte della Regione Piemonte le nuove schede che tengano conto dell'introduzione della ricetta elettronica (REV).

Come già presente nelle schede ministeriali, sulle predette check-list dovranno essere indicati il numero di antibiogrammi documentati effettuati nell'ultimo anno solare.

Inoltre, avendo la possibilità di quantificare il consumo di antimicrobico tramite la consultazione del programma Vetinfo, è stata sperimentata la modalità di calcolo dei consumi in DDDVET (Defined Daily Dose) in 8 allevamenti di bovini da latte.

Sono stati effettuati controlli di farmaco sorveglianza anche negli allevamenti per il Piano Benessere Animale (adempimenti ARPEA - AGEA).

Considerata la notevole incidenza dei carichi di lavoro delle ASL è stata prevista, a livello regionale, una riduzione del numero dei controlli da eseguirsi presso le aziende di allevamento DPA, per cui i dati relativi ai controlli effettuati sono:

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR- PNCAR)

Il Piano AMR è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) che si prefigge di ottenere dati sulla prevalenza di resistenze agli agenti batterici oggetto del piano che siano comparabili tra gli Stati Membri.

Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione Europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica. NEL PRISA 2019 si prevede che l'AMR sia predisposto annualmente dal Ministero della Salute in collaborazione con il Centro di Referenza nazionale per l'antibiotico resistenza (IZS LT).

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2019 e termine il 31 dicembre 2019.

Per l'anno 2019 è stato previsto per l'ASL TO5 il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle seguenti specie batteriche: *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

In applicazione delle disposizioni previste dalle norme nazionali e comunitarie, le modalità di esecuzione dei controlli sulla protezione degli animali da reddito in allevamento sono state espletate mediante la compilazione di check-list ministeriali in tutte le tipologie di allevamento.

Sulla base del numero di aziende presenti e la valutazione del rischio (es. filiera corta, mancanza di controlli negli ultimi 2 anni, esposti e sanzioni, indicazioni Arpea, audit, controlli interarea) sono stati estrapolati i nominativi di alcune aziende in aggiunta a quelle assegnate direttamente dalla Direzione Sanità Settore Prevenzione Veterinaria Regionale.

Sono state eseguite, inoltre, le verifiche degli allevamenti estratti dall'Arpea ai fini di confermare il rispetto dei requisiti necessari ed indispensabili per l'assegnazione dei premi comunitari.

A seguito delle istruzioni operative da parte del Ministero della Sanità, in applicazione dell'azione preventiva rispetto la valutazione del rischio riguardante i produttori suinicoli, sono stati effettuati controlli ufficiali con l'utilizzo della scheda "Valutazione del benessere suini riproduttori CreNBA".

In qualità di veterinario competente è stata verificata la correttezza dell'autovalutazione effettuata dai veterinari aziendali rispetto le disposizioni sul benessere relative al taglio della coda dei suini. Tale problematica richiederà continui ed ulteriori verifiche durante l'anno 2020.

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Controllo sulle condizioni di trasporto (regolamento CE 1/2005; D.Lgs 25 giugno 2007, n. 151)

Sono stati effettuati i controlli ufficiali previsti sul benessere degli animali durante il trasporto in osservanza del regolamento CE 1/2005.

Controlli ufficiali sul trasporto animale, così come previsto da nota Ministeriale n. prot. DAGSA13029-P del 13.07.2010:

trasporti superiori alle 8 ore:

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

trasporti inferiori alle 8 ore:

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

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Formazione dei trasportatori bestiame

I nuovi addetti al trasporto animali devono obbligatoriamente acquisire il certificato di idoneità attraverso un percorso formativo "completo": teorico, pratico e con esame finale.

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

Tali controlli verranno espletati come:

- controlli routinari durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- verifiche periodiche/straordinarie effettuate presso il macello con l'ausilio di specifica check-list trasmessa con nota prot. n. 16464/DB2017 del 23.07.2014.

I neo addetti allo stordimento presso gli stabilimenti di macellazione devono obbligatoriamente acquisire il certificato di idoneità attraverso un percorso formativo "completo": teorico, pratico e con esame finale.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

Controlli Centri imballaggi uova

I Centri imballaggio uova sono attività riconosciute ai sensi del reg. CE 853/04, pertanto i controlli sono descritti nel capitolo 6.2.2.1. PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Controlli latte alla stalla

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Unità soggette a controllo

- **Controlli "latte alla stalla"** - è previsto un ciclo completo di controlli (carica batterica ed indice citologico) nel 20% delle aziende produttrici latte da parte del PMPPV di Torino.
- **Controlli filiera "Alta qualità"** - i controlli vengono eseguiti in tutte le aziende che realmente conferiscono il latte alla filiera "Alta qualità" ai sensi del D.M. 155/91. Tali aziende sono state inserite nell'elenco degli allevamenti controllati dal PMPPV di Torino di cui al punto precedente.
- **Controlli aziende con "sforamenti persistenti"** - in tali aziende si valuterà in base al rischio la necessità di effettuare eventuali cicli di campionamento supplementari.
- **Attività ispettiva aziende da latte** - come indicato nella precedente tabella verranno controllati annualmente il 15% delle aziende da latte valutando i requisiti previsti dal reg. CE 853/04 con la compilazione della modulistica "relazione a seguito di controllo ufficiale (art.9 reg. CE 882/2004)".
- **Piano di monitoraggio sul latte crudo / Distributori automatici** - viene confermato il Piano di Monitoraggio 2017 con la nuova calendarizzazione in accordo con l'IZS PLV. In merito alle modalità di rendicontazione, viste le discordanze verificatesi in precedenza, questa attività dovrà essere inserita esclusivamente sul sistema Arvet nella sezione "Controlli ufficiali - Igiene e produzione latte - controllo distributori latte crudo".

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

Le attività registrate diverse dalla produzione primaria e le attività riconosciute presenti sul territorio sono state allineate alle anagrafiche regionali (ARVET) e nazionali (SINVSA) e con i codici della *master list* ministeriale.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

I mangimifici sono stati tutti ispezionati come da programmazione. È stato rispettato il piano di audit. Nel conteggio delle attività dei sottoprodotti dell'industria alimentare sono conteggiate anche le ispezioni nei mulini, raggiungendo la percentuale prevista dei controlli.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Le attività di intermediario si sovrappongono con altre attività all'interno della stessa ragione sociale di alcune ditte, pertanto il numero di ispezioni risulta più elevato della programmazione.

Riproduzione animale (Programma D2 - DPCM Nuovi LEA)

L'attività di controllo sulla riproduzione animale è concentrata sul settore equino attraverso il controllo dei riproduttori utilizzati nelle stazioni di monta presenti, accertamenti presso i Centri di distribuzione del seme e rilascio di nulla osta sanitari ai fini autorizzativi. Nel corso del 2019 i controlli sono stati eseguiti mediante compilazione delle check-list regionali sulle 6 stazioni di monta rimaste attive (5 pubbliche e 1 privata). Si evidenzia l'assenza delle nuove richieste di autorizzazione e la cessazione di alcune strutture, sottolineata dalla complessità dell'iter della pratica.

Considerata la carenza del personale afferente allo SVETC, non sono stati effettuati controlli sulla fecondazione artificiale bovina in ambito aziendale. Mentre per quanto riguarda l'inseminazione artificiale nell'allevamento suino è stata effettuata una verifica con compilazione di apposita check-list.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

Sul territorio della ASLTO5 sono presenti due "stabilimenti utilizzatori" di animali a fini scientifici autorizzati dal Ministero della Salute.

1) La struttura che riveste maggiore importanza è abbinata al complesso dell'Istituto "Fondazione del Piemonte per l'Oncologia - FPO" di Candiolo (TO). Nell'ambito della stessa struttura risulta attivo, con autorizzazione comunale, anche uno "stabilimento di allevamento" della stessa specie animale. Tutte queste strutture al momento utilizzano esclusivamente animali della specie *Mus Musculus*.

2) L'altra struttura autorizzata come stabulario è presente all'interno del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Torino con sede decentrata nel comune di Carmagnola (TO).

Tale struttura è autorizzata dal Ministero della Salute ad esercitare l'attività sulle specie ittiche ed eccezionalmente, previa apposita autorizzazione, su altre specie animali.

Entrambe le strutture vengono periodicamente controllate, in base all'analisi del rischio, per la verifica della sussistenza dei requisiti autorizzativi, dell'idoneità dei locali di pertinenza e del benessere degli animali utilizzati a fini sperimentali in base ai progetti che vengono autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi del D.Lgs 04.03.2014 n. 26.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Il controllo effettuato (che ha interessato la FPO) è stato organizzato sotto forma di audit, anche perché nel corso del 2019 sono intervenute delle variazioni nell'ambito dell'organico ed in particolare sono stati sostituiti i membri dell'OPBA (Organismo Preposto al Benessere Animale).

Il sopralluogo è stato anche finalizzato alla verifica della documentazione prodotta dalla Fondazione relativa al progetto di ampliamento e rimodellamento dello stabulario.

TRASFORMAZIONE



PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza SVETB

Come per gli scorsi anni, al fine di favorire l'omogeneità degli interventi, le ispezioni effettuate presso gli stabilimenti sono state condotte in équipe con la rotazione degli operatori per migliorare conseguentemente l'attività di controllo sugli stabilimenti.

L'attività ha inoltre tenuto conto dei controlli effettuati da altri organi quali NAS, NOE, Ispettorato frodi al fine di evitare sovrapposizioni.

Punti di forza

L'attività svolta sugli impianti riconosciuti ha rispettato il programma definito, con piccole modifiche legate a variazioni della valutazione del rischio di alcune imprese. Non si sono registrate

particolari criticità confermando i buoni risultati ottenuti con le ispezioni svolte in team, utili per uniformare i controlli e anche le decisioni in merito alle rilevazioni di non conformità. Le procedure sono ormai applicate in modo uniforme.

In totale sono state riscontrate inadeguatezze/non conformità in 22 stabilimenti, con relative notifiche di imposizioni, e sono state irrogate 2 sanzioni.

Il nuovo impianto riconosciuto per la produzione di prodotti a base latte, in particolare dessert surgelati, ha continuato la produzione su larga scala; è continuato l'incremento della loro richiesta di certificazioni/attestazioni per l'esportazione nei Paesi Terzi a cui è stata data risposta nei tempi previsti.

Punti di debolezza

Le verifiche di efficacia hanno evidenziato alcune carenze nella redazione dei report sui controlli ufficiali e nel caricamento dei dati su Vetalimentari.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale (Programma E2 – DPCM Nuovi LEA 70)

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

L'ASL TO5 non è sede di alpeggi.

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) è stata condotta secondo quanto stabilito nell'Allegato I del reg. CE 854/04, fino al 14.12.2019.

La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4), comprese le informazioni sulla catena alimentare (ICA) di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento CE 853/2004, dovevano essere compilati esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore, con lo scopo di dematerializzare i documenti cartacei: tale cambio di modalità è stato recepito e le eccezioni al macello sono state poche e legate a problemi di connessione internet e alla limitata disponibilità oraria degli uffici APA (servizi di assistenza per allevatori sprovvisti di Smart card).

Sono state messe in atto tutte le attività finalizzate alla registrazione degli autotrasportatori sul portale vetinfo.it, al fine di completare tale anagrafe e rendere più efficiente il sistema. Entro fine 2019 si doveva giungere all'eliminazione della possibilità di utilizzare le copie cartacee del modello IV informatizzato per l'accompagnamento degli animali durante il trasporto. Poiché la piena funzionalità del sistema di registrazione in banca dati delle movimentazioni a partire dal Mod. 4 informatizzato non è stata raggiunta si è resa necessaria una proroga emanata da parte del Min. Sal. fino al 1 marzo 2020.

Negli stabilimenti di macellazione è prevista la presenza costante del Veterinario ufficiale, responsabile della ispezione ante mortem e post mortem, dei campionamenti, delle verifiche sul benessere animale e della supervisione sull'igiene della macellazione e sulla bollatura sanitaria durante le sedute di macellazione programmate dall'impresa previo accordo con il Servizio. Tale attività rappresenta gran parte delle ore lavoro disponibili dei veterinari ufficiali, con necessità di formazione continua. È stato calcolato che le ore impiegate per l'ispezione presso gli impianti di macellazione costituiscono circa il 34% delle ore totali di lavoro dei veterinari ufficiali.

Nel corso dell'anno 2019 il numero di bovini macellati è sceso di oltre 1.000 capi, mentre gli equidi sono stati solamente 69 a causa della scelta di un grossista di spostare l'attività presso un altro macello al di fuori dell'ASL TO 5. Anche le macellazioni degli avi-cunicoli hanno subito una lieve riduzione.

Il favorevole quadro sanitario relativo alla BSE ha permesso di azzerare i test sui bovini, mentre permane il controllo su ogni singolo equino e suino con campionamento di muscolo per la ricerca della *Trichinella* spp. Continua il controllo per l'anemia infettiva degli equidi presso il macello su capi non testati in azienda. Per il controllo della Blue tongue si è posta maggiore attenzione alla zona di provenienza dei capi e alle relative prenotifiche.

La verifica per l'anagrafe dei capi bovini macellati, con la relativa registrazione in BDN, è stata effettuata su tutti gli impianti compilando l'apposita check-list. Alcuni ritardi nello scarico dei capi macellati sono stati giustificati da problemi informatici.

A fine 2019 un impianto di macellazione di avicunicoli ha cessato l'attività.

Altra attività svolta presso due macelli è stata la macellazione e lavorazione della selvaggina, in particolare di cinghiali provenienti dal Parco Regionale La Mandria o consegnati da gruppi di cacciatori.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

La predisposizione da parte dei titolari di macello di programmi di campionamento in base al reg. CE 2073/05 è stata verificata attraverso 11 controlli documentati.

Macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione

Le macellazioni per autoconsumo presso gli impianti di macellazione sono state effettuate seguendo le nuove disposizioni basate sull'autocertificazione e hanno riguardato 410 bovini, 13 ovi-caprini ed 1 suino.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

In ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 882/04 e 854/04, sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, è prevista la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Tenuto conto che va garantita la visita ante e post mortem e che l'arrivo degli animali è spesso diluito nel corso della mattinata, la presenza al macello del veterinario è risultata pressoché costante.

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

Tenuto conto del permanere dell'obbligatorietà del prelievo di muscolo per l'esecuzione dell'esame trichinoscopico sui suini e del continuo ridursi delle chiamate, in linea con quanto deciso per il 2018, si è ritenuto di mantenere la prestazione su tutte le macellazioni a domicilio.

Controlli per Salmonella su carni suine da parte dell'AC

Non vi sono impianti di macellazione dedicati alla specie suina nell'ASL TO5.

Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti regolamento CE 882/2004 (Programma E6 – DPCM Nuovi LEA)

Le verifiche sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal regolamento CE2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale hanno riguardato 49 aziende.

In totale sono stati effettuati 21 controlli su 18 imprese in merito alla gestione di additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici.

Presenza di additivi previsti dal reg. CE 1129/2011 nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate

Nel corso dei controlli ufficiali è stata posta particolare attenzione all'utilizzo da parte dell'OSA di additivi non consentiti nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate.

Competenza SIAN

In accordo con quanto previsto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04" con la DGR n. 21-4661 del 13 febbraio 2017, la programmazione delle attività da vigilare ha tenuto conto del livello di rischio ed anche dell'anno in cui è stato effettuato l'ultimo sopralluogo. Nell'assegnazione delle stesse attività si è tenuto conto per quanto possibile del criterio della rotazione degli operatori come previsto dal Piano per la trasparenza e anticorruzione aziendale. L'aggiornamento del sistema informativo e la rivalutazione della categorizzazione del rischio basata sullo storico e tipologia di tutte le aziende ha determinato una puntuale ed efficiente programmazione.

Acque minerali e di sorgente

Non sono presenti stabilimenti per produzione bibite analcoliche, acque minerali ed altre acque in bottiglia.

Additivi, aromi, enzimi

Il controllo sulle ditte riconosciute ai sensi del reg. CE 852/2004, diversamente da quanto indicato nel "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi, enzimi 2015-2018", è stato effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016 in base alla valutazione del rischio.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Negli stabilimenti in cui si utilizzano additivi, è prevista una verifica sul loro corretto utilizzo. Relativamente alle modalità di controllo sono state applicate le procedure documentali previste dal "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi. Anni 2015-2018".

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Nel territorio di competenza dell'ASL TO5, negli ultimi anni, si è assistito a una riduzione delle attività che ricorrono all'uso del carbone vegetale come additivo colorante (E153) per la produzione di "prodotti della panetteria fine". Si seguono le indicazioni previste nel PRISA 2019.

Alimenti particolari e integratori alimentari

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli

Il titolare dell'unico stabilimento registrato ha dichiarato di aver sospeso l'attività a partire da Gennaio 2019.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Vengono rispettate le linee guida regionali emanate in applicazione del D.lgs 148/08 e del D.M. 3 agosto 2011 sugli impianti di acquacoltura.

Trasformazione

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente raggiunto poiché non sono state eseguite tutte le ispezioni previste per le seguenti due tipologie di attività: Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi (21/56) e Produzione di cibi pronti in genere (12/15).

Per quanto riguarda i laboratori di smielatura dell'ASL TO5 occorre precisare che sono tutti riferiti ad apicoltori che lavorano il miele ricavato dai loro apiari e che sarebbero dovuti ricadere nel codice A0705 come produzione primaria, con una sensibile riduzione delle frequenze di controllo. Lo spostamento in anagrafe è avvenuto nel corso del 2019.

SIAN

Punti di forza

La programmazione dei controlli previsti è stata rispettata per la maggior parte delle tipologie di attività. Sono stati effettuati sopralluoghi ad hoc per individuare le attività cessate e ridurre il numero degli stabilimenti presenti sul Sistema Informativo. Tutte le attività classificate ad elevato e medio rischio sono state ispezionate.

Punti di debolezza

Le risorse umane disponibili risultano insufficienti rispetto al numero di sopralluoghi programmati.

SVETB

Punti di forza

L'attività svolta sugli impianti riconosciuti ha rispettato il programma definito. Non si sono registrate particolari criticità confermando i buoni risultati ottenuti con le ispezioni svolte in team, utili per uniformare i controlli e anche le decisioni in merito alle rilevazioni di non conformità. Le procedure sono ormai applicate in modo uniforme.

In totale sono state notificate 15 prescrizioni e irrogate 2 sanzioni.

Un impianto per la produzione di prodotti a base latte, in particolare dessert surgelati, ha incrementato la produzione, soprattutto indirizzata verso l'esportazione nei Paesi Terzi, con la relativa richiesta di certificazioni/attestazioni. Il servizio è stato impegnato nella gestione delle pratiche relative ad uno stabilimento che ha ottenuto l'inserimento in lista export USA: sopralluoghi pre-inserimento in lista, formazione dei controllori ufficiali tramite corso organizzato dal Ministero della Salute e IZSLER, gestione rapporti con la Regione Piemonte, redazione procedure per il controllo ufficiale, consulenze, etc.

Punti di debolezza

Permangono ancora imprecisioni nella compilazione dei report e nel caricamento dei dati su Vetalimentari.

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE



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.

I Servizi di Sicurezza Alimentare dell'ASL hanno effettuato il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Il PRISA 2019 prevedeva che, alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte nel corso del 2018 che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, fatta una valutazione del rischio, le ASL potessero considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es: da rischio medio assegnato di default nel 2018 a rischio basso nel 2019), adeguando la frequenza dei controlli come da indicazione fornite dalla CSR 212/2016 "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei reg. CE 882/04 e 854/04". Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale. Considerando che la revisione della classificazione del rischio viene effettuata anche nel corso dell'anno, il numero delle imprese da controllare hanno subito alcune variazioni.

SVETB

Punti di forza

Per supermercati e ipermercati è stata mantenuta una frequenza di controllo più alta rispetto a quanto richiesto dal PRISA, in considerazione della loro complessità, dei volumi di alimenti commercializzati, del numero di allerte e reclami in cui sono coinvolti.

Il controllo sulla fase di commercializzazione degli alimenti in generale ha rispettato la programmazione. C'è stato un importante turn-over che ha riguardato il commercio al dettaglio, che ha richiesto l'effettuazione delle ispezioni per nuove aperture e/o subingressi con modifiche.

Per il commercio al dettaglio, in totale sono state riscontrate 36 inadeguatezze/non conformità e notificate n. 34 imposizioni.

Le sanzioni irrogate sono state 9. Non risultano notizie di reato.

SIAN

Punti di forza

La programmazione delle attività di somministrazione e commercializzazione secondo PRISA 2019 è stata rispettata. Nella stesura del documento di programmazione, visto un numero di sopralluoghi richiesti eccessivo rispetto al personale disponibile, è stato tenuto conto della tipologia (ordine di priorità: collettiva, pubblica, commercio), livello di rischio (elevato, medio, basso) e dell'anno di esecuzione di ultimo sopralluogo.

Punti di debolezza

L'attuale sistema di valutazione del rischio delle attività registrate sul sistema informativo utilizza criteri uniformi per tutte le tipologie attività. È auspicabile una revisione dello stesso al fine di renderlo uno strumento efficace per la categorizzazione del rischio che sia più vicino possibile alla reale situazione riscontrata.

Esiste una notevole difficoltà nel raggiungimento dell'obiettivo relativo al commercio ambulante legata alla impossibilità di reperire l'OSA, che nella maggior parte dei casi opera nel territorio al di

fuori dell'ASL di competenza. Sarebbe auspicabile poter rendicontare all'ASL di competenza, presso la quale l'OSA risulta registrato, le verifiche effettuate dal personale ispettivo di altre ASL presso il cui territorio effettivamente opera lo stesso. Attualmente la Pratica di ufficio senza sopralluogo - Piano di Controllo Ufficiale (PRISA) su documentazione non viene rendicontata.

Vendita di alimenti in sede fissa e ristorazione

I Servizi che afferiscono al gruppo PAISA delle ASL hanno effettuato il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso di attività di competenza mista SIAN-SVET.

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente raggiunto. In fase di rendicontazione sono emerse difficoltà nel distinguere per alcune tipologie di attività comuni quanti controlli fossero da effettuare da parte dei singoli servizi SIAN e SVETB.

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

In relazione alla verifica dell'attuazione della legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" prevista, tra l'altro, come obiettivo dal Piano nazionale e regionale della prevenzione 2015-2018, sono stati effettuati controlli nelle attività di vendita al dettaglio. Analogamente è stato verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e/o di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva ed eventualmente proposto l'utilizzo (vedi AREA NUTRIZIONE). Tale attività si è svolta in linea a quanto previsto nell'Azione n. 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare".

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

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL hanno effettuato il controllo ufficiale su aree pubbliche in modo integrato.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Sulle aree pubbliche sono stati controllati 14 negozi mobili per la vendita di prodotti di origine animale aventi sede operativa presso l'ASL TO5, mentre non sono stati conteggiati i controlli su banchi e negozi mobili con sede operativa fuori ASL.

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente raggiunto.

SVETB

Punti di forza

Sono stati effettuati 2 sopralluoghi congiunti SIAN - SVETB su aree pubbliche su richiesta dei Comuni o su iniziativa per la verifica dei requisiti generali delle aree.

Punti di debolezza

Attraverso il Sistema Informativo non è possibile estrarre facilmente i controlli effettuati sui laboratori annessi a banchi temporanei/negozi mobili e i controlli su aree pubbliche di banchi temporanei/negozi mobili con sede legale fuori dall'ASL TO5 che non vengono conteggiati dal Sistema.

Anche il 2019 ha registrato controlli sui depositi ambulanti leggermente inferiori come numero di sopralluoghi rispetto a quanto previsto per le difficoltà nel reperire gli OSA e non è stato possibile effettuare controlli congiunti SIAN - SVET.

SCIAN

Punti di forza

Nel corso del 2019 sono stati eseguiti controlli al fine di aggiornare l'anagrafica relativa alla vendita ambulante, cancellando gli operatori non più attivi.

Imprese alimentari presso abitazione privata (SIAN)

Nuova tipologia che prevede l'utilizzo di abitazione privata per preparazioni alimentari destinate alla commercializzazione. La vigilanza viene effettuata sugli esercizi registrati, tenendo conto dei chiarimenti riportati nel PRISA.

Attualmente, sul Sistema Informativo Unificato SIAN-Vetalimenti, non sono state registrate alcune attività di tale tipologia (HOME RESTAURANT, HOME FOOD).

TEMI TRASVERSALI



Controlli sull'etichettatura

Etichettatura delle carni e dei prodotti ittici

Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale sono stati effettuati anche i controlli sull'etichettatura delle carni ai sensi dei reg. CE 1760/2000 e smi, reg. UE 1337/2013⁷ e dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del reg. UE 1379/2013.

Etichettatura nutrizionale (SIAN)

Per il 2019 sono stati assegnati 2 campioni per ASL suddivisi nel seguente modo:

- 1 campione di prodotti a base di carne o prodotti a base di latte (SVETB);
- 1 campione di "snack di largo consumo" (SIAN).

Il SIAN ha effettuato il campionamento dell'etichetta nutrizionale del solo "snack di largo consumo".

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

Si è mantenuta l'indicazione generale di effettuare un controllo delle imprese alimentari di nuova registrazione in tempi sufficientemente brevi che, in termini generali, non dovrebbero superare i 60 giorni dall'avvenuta registrazione.

Per le imprese soggette a riconoscimento di nuovo insediamento viene mantenuta la prassi consolidata.

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

Sono stati effettuati n. 3 audit sui laboratori, esterni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari iscritti nel Registro Regionale.

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Verifiche sui laboratori interni vengono effettuate, presso gli OSA/OSM che ne sono già dotati, nell'ambito dei controlli svolti sulle attività produttive e sui piani di autocontrollo.

Indicativamente, la periodicità è annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

Nell'ambito di un audit è stata anche effettuata la verifica sul laboratorio interno di un'azienda mangimistica produttrice di alimenti per animali da compagnia.

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

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Nel PRISA 2019 si richiama la Raccomandazione UE 2017/84 della Commissione del 16.01.2017 sul monitoraggio degli idrocarburi aromatici degli oli minerali (Mineral oil aromatic hydrocarbons – MOAH) nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Come è noto infatti i MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (mineral oil saturated hydrocarbons – MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato.

Fitosanitari

La programmazione dei controlli avviene in accordo con quanto stabilito dal Programma nazionale per il controllo della vendita e dell'uso dei prodotti fitosanitari predisposto dal Ministero della Salute.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, presso ciascun rivenditore, grossista controllato, sono state verificate e campionate almeno due etichette di diverso titolare di autorizzazione (vedi Allegato 5 della nota DGISAN 4989/2019).

Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari

Il SIAN delle ASL effettua sopralluoghi presso gli utilizzatori di prodotti fitosanitari per verificare, oltre a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004, il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari, tenendo conto delle indicazioni espresse dal Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 4989 del 01.02.2019 (Allegato 14.6).

I sopralluoghi hanno avuto luogo prioritariamente presso aziende agricole produttrici di alimenti, che utilizzano prodotti fitosanitari distribuiti in proprio o mediante l'intervento di contoterzisti.

L'attività di verifica dell'utilizzo di fitosanitari coinvolge, oltre ai SIAN, altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, come il Servizio di Igiene Sanità Pubblica (SISP) e il Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli ambienti di Lavoro (SPreSAL), con competenze diverse; dove possibile i controlli sono stati condotti congiuntamente e in modo coordinato.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

OGM

Il Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti applica i criteri del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018". La valutazione dell'attuazione delle disposizioni previste dal Piano nazionale OGM è accertata al "Tavolo di verifica adempimenti – LEA".

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

L'attività di verifica è stata effettuata durante la normale attività di controllo ufficiale nelle diverse tipologie produttive, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

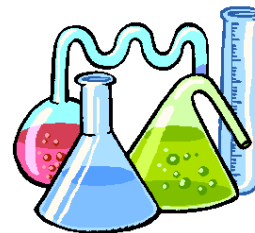
Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Programma E9 – DPCM Nuovi LEA)

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Sottoprodotti e derivati

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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 nel 2019.

Tenuto conto del numero e della rilevanza degli stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne presenti nel territorio dell'ASL TO5, nella realizzazione del piano locale, sono stati effettuati alcuni aggiustamenti nella distribuzione dei campioni. Inoltre, il programma di campionamento è partito a gennaio 2019, mentre la consegna del PRISA 2019 è avvenuta a maggio 2019; pertanto sono state campionate delle matrici non richieste. La distribuzione tra il numero di campioni prelevati in produzione ed in commercializzazione ha subito delle leggere variazioni, in base alla disponibilità delle matrici alimentari. Nel complesso, la programmazione dei campioni è stata realizzata in modo soddisfacente. Occorre rilevare il permanere di criticità per il completamento del Piano di campionamento dovuta alle difficoltà di reperimento delle matrici previste e alcuni problemi di valutazione e comunicazione dei dati.

Campionamenti MICROBIOLOGICI

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Per quanto riguarda i campioni SVET, alcuni prodotti appartenenti alla categoria "prodotti a base di carne" e "latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta) Yogurt e latti fermentati Gelati e dessert a base di latte congelati" sono stati effettuati alla distribuzione perché non è stato possibile reperirli alla produzione. Per quanto riguarda i campioni SIAN, 3 campioni di frutta quarta gamma e 2 campioni di pasta fresca sono stati effettuati alla distribuzione perché non è stato possibile reperirli alla produzione.

Campionamenti CHIMICI

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Controlli latte alla stalla

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 - DPCM Nuovi LEA

PNR (piano nazionale residui)

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Attività integrate

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente raggiunto.

Punti di forza

Il coordinamento tra servizi ha permesso di non duplicare inutilmente interventi tenendo conto dell'attività prevalente. All'interno del Gruppo PAISA sono state decise azioni comuni per effettuare sopralluoghi congiunti in ambiti complessi come i centri commerciali con l'impiego di molti operatori dei due Servizi nella stessa giornata. Nello stesso tempo si è voluto dare priorità all'effettuazione dei controlli previsti in ristorazione pubblica e collettiva dove la prevenzione gioca un ruolo importante.

Punti di debolezza

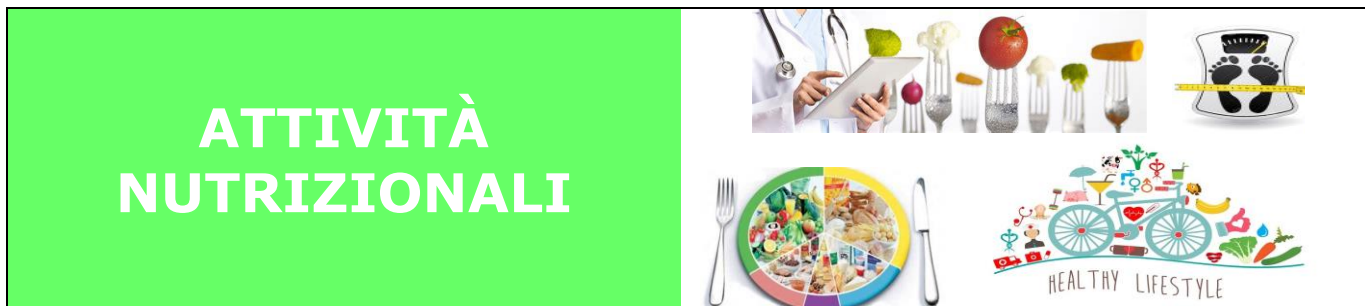
Le difficoltà gestionali non hanno permesso il raggiungimento numerico dei controlli previsti per gastronomie e commercio all'ingrosso. La complessità della programmazione settimanale nei Servizi, condizionata anche da assenze prolungate di alcuni dipendenti per malattia o altro e la dislocazione in sedi diverse dei due Servizi, non ha permesso di incrementare ulteriormente il processo di omogeneizzazione tra i Servizi.

SANZIONI AMMINISTRATIVE E NOTIZIE DI REATO 2019

SERVIZIO	SETTORE DI ATTIVITÀ	N° SANZIONI AMMINISTRATIVE	N° NOTIZIE DI REATO	N° PROVVEDIMENTI IMPOSIZ. ART.54
S.C. SANITÀ ANIMALE	ANIMALI D'AFFEZIONE	18	0	
	ALLEVAMENTI	2		
	TRASPORTO E MOD. 4	39		
S.C. IGIENE DELLA PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI DI	SICUREZZA ALIMENTARE	10	0	99 (inadeguatezze e non conformità)

ORIGINE ANIMALE				
S.S.D. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE	MANGIMI	0	0	2
	ALLEVAMENTI	13	0	18
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	SICUREZZA ALIMENTARE	94	1	255

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE



Le attività nutrizionali sono state svolte in linea e a supporto con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2019 per le seguenti Azioni: Azione 2.2.1 "Come leggere l'etichetta dei prodotti confezionati per bambini: una guida all'uso"; Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale"; Azione 2.4.2 "Save the date"; Azione 4.1.8 "Monitoraggio e implementazione degli interventi di prevenzione e counselling nutrizionale in soggetti a rischio"; Azione n. 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare"; Azione 10.1.2 "Sorveglianze di popolazione".

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Il SIAN ha svolto quanto programmato nel 2019 in linea con l'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale" e con l'Azione 2.4.2 "Save the date" del Piano Locale della Prevenzione.

Nell'ambito del progetto "Con meno sale la salute sale" sono stati svolti: incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori; incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa; distribuzione di materiale documentale; 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, ecc).

È stato realizzato **l'incontro programmato di informazione/formazione rivolto ai Panificatori** dell'ASL TO5 in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino (1° incontro svolto nel 2019 a Torino), con il risultato di monitorare l'iniziativa e permettere l'adesione di nuovi panificatori al progetto regionale.

Nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale per anziani, sono state condotte azioni di sensibilizzazione alla riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione dell'espressione del parere su verifica dei menù vidimati che durante le vigilanze nutrizionali condotte presso le strutture scolastiche ed assistenziali per anziani. In particolare, nella ristorazione scolastica, l'azione di sensibilizzazione è stata estesa anche in occasione della Sorveglianza nutrizionale "OKkio alla salute".

Sono state condotte azioni di sensibilizzazione rivolte alla popolazione in generale dell'ASL TO5 sull'importanza della riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, condotte attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione di eventi locali (sagre/manifestazioni popolari, eventi sportivi, eventi culinari, ecc) che di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (Obesity Day 2019, Settimana mondiale 2019 della riduzione del consumo di sale, ecc).

Le principali attività organizzate sono state:

La Settimana mondiale "Meno Sale e meno zuccheri si può" per la riduzione del consumo di sale e di zucchero si è svolta dal 4 al 10 Marzo 2019 con lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica verso una scelta consapevole di alimenti meno ricchi in sale.

In questa occasione il SIAN ha collaborato attivamente con: i Distretti di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino, i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la S.C. Cardiologia

dell'Ospedale Santa Croce di Moncalieri, i Panificatori del territorio dell'ASL TO5 che hanno aderito al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" ed i Comuni.

I Medici di Medicina Generale ed i Pediatri di Libera Scelta dell'ASL TO5 e la S.C. Cardiologia dell'Ospedale Santa Croce di Moncalieri, hanno fornito ai propri assistiti, per prevenire i rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e di zuccheri, materiale informativo e consigli pratici per portare il cittadino al consumo massimo di 5 grammi di sale al giorno.

L'ambulatorio nutrizionale itinerante della S.S. Igiene della Nutrizione ha lavorato con i Panificatori del territorio dell'ASL TO5 che hanno aderito al progetto regionale "Con meno sale la salute sale", svolgendo presso i loro panifici durante gli orari di apertura al pubblico azioni educative sulla conoscenza dei rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale.

I Comuni dell'ASL TO5 hanno partecipato all'informazione rivolta alle Scuole attraverso i Servizi di Refezione scolastica per prevenire i rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e di zuccheri. Inoltre, nel 2019 in collaborazione con i Comuni sono stati organizzati eventi rivolti alla popolazione in generale, con focus inerenti l'importanza della riduzione del consumo di sale e zuccheri e distribuzione di materiale informativo (Interventi presenti nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA - Codice Progetto n° 4855 "Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica").

"Corretta alimentazione e stili di vita" - Comune di Cambiano

In collaborazione con il Comune di Cambiano, il 14 Novembre 2019, è stato organizzato un incontro con la popolazione presso il Centro LeAli riguardante la prevenzione delle patologie croniche e i fattori di rischio ad esse correlate, con un focus sui corretti stili di vita e sulla riduzione del consumo di sale. In tale occasione è stato distribuito materiale informativo trattando il tema della riduzione del consumo di sale e di zucchero come forma di prevenzione delle patologie croniche anche in età avanzata.

"Prevenzione patologie croniche in età pediatrica" - Comune di Vinovo

In collaborazione con il Comune di Vinovo, il 29 Novembre 2019, è stato organizzato un incontro con la popolazione presso la Cascina Don Gerardo, riguardante la prevenzione delle patologie croniche in età pediatrica, con un focus sull'obesità.

In tale occasione è stato trattato il tema della riduzione del consumo di sale e di zucchero come forma di prevenzione delle patologie croniche sin dall'età pediatrica, inoltre, è stato distribuito materiale informativo.

"Tappe della salute"- Comune di Nichelino

Nel contesto della giornata Obesity Day, il 10 Ottobre 2019, in via sperimentale, come attività pomeridiana, in collaborazione con il Comune di Nichelino è stato organizzato un evento denominato "tappe della salute", che si è svolto all'interno del Parco Miraflores. In tale occasione sono state effettuate brevi consulenze nutrizionali ed è stato distribuito materiale informativo inerente la corretta alimentazione e stili di vita in grado di prevenire le principali patologie cronicodegenerative. Tra il materiale informativo era presente una cartellonistica distribuita lungo il percorso del parco, dedicata ai consigli su corretti stili di vita, sana alimentazione e tra questi come ridurre il consumo di sale e zucchero.

VERIFICA DISPONIBILITÀ ED UTILIZZO DI SALE IODATO

Per il 2019 il SIAN dell'ASL TO5 in relazione alla verifica dell'attuazione della legge 21 marzo 2005, n. 55, nell'ambito delle attività di vigilanza nutrizionale, durante alcuni controlli nelle attività di ristorazione collettiva quali mense e comunità, ha attuato la:

- verifica della disponibilità di sale iodato;

- verifica della presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato come disciplinato dal D.L Ministero della salute 9 Luglio 2012 (locandina scaricabile anche dal sito ministero della salute);
- tracciato l'esito di tale verifica nel sistema informativo "sianpiemonte alimenti" (esito positivo o negativo con raccomandazioni).
Analogamente ha verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva ed eventualmente proposto l'utilizzo.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Il SIAN è intervenuto su questo tema con alcuni Progetti di educazione sanitaria che tra l'altro trattano questo argomento, tali progetti sono stati offerti a tutte le Scuole dell'ASL TO5 con il Catalogo dei Progetti di Promozione-Educazione alla Salute per le Scuole del territorio a.s. 2018/2019. 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 ha partecipato 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") utilizzando le Linee guida "Scegliere gli spuntini freschi e confezionati per i bambini delle scuole primarie. Una guida per i genitori, per i nonni e per bambini un po' curiosi" e "Guida alla scelta degli spuntini freschi e confezionati per operatori sanitari e insegnanti delle scuole primarie", documenti realizzati nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2019, al fine di migliorare la qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

Nel 2019, il SIAN ha condotto azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale dell'ASL TO5 sull'importanza di aumentare il consumo di frutta e verdura, condotte attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione di eventi locali (sagre/manifestazioni popolari, eventi sportivi, eventi culinari, ecc.) che di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (Obesity Day 2019, ecc):

In occasione della **Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY"** il 10 ottobre 2019, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN (ambulatorio nutrizionale itinerante sul territorio dell'ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

In via sperimentale, come attività pomeridiana, in collaborazione con il Comune di Nichelino è stato organizzato un evento denominato "*tappe della salute*", che si è svolto all'interno del Parco Miraflores. In tale occasione sono state effettuate brevi consulenze nutrizionali ed è stato distribuito materiale informativo inerente la corretta alimentazione e stili di vita in grado di prevenire le principali patologie cronico-degenerative. Tra il materiale informativo era presente una cartellonistica distribuita lungo il percorso del parco, dedicata ai consigli su corretti stili di vita, sana alimentazione.

In occasione della **Festa dello sport** organizzata dal Comune di Nichelino il 29 Settembre 2019 è stata informata la popolazione sull'importanza dei corretti stili di vita e di una sana alimentazione ricca di frutta e verdura; contestualmente è stato distribuito materiale informativo ed è stata offerta una consulenza nutrizionale breve in locali ad hoc messi a disposizione dal Comune.

PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"

Nel 2019, il SIAN si è reso disponibile a collaborare con il Servizio SVETB per svolgere le attività previste dal progetto "*Acquista bene, conserva meglio*".

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Nel 2019, il SIAN, in coerenza con gli indirizzi regionali, ha lavorato per migliorare 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.

Lo svolgimento di queste attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2019 dall'Azione 10.1.2 "Sorveglianza di popolazione" e dall'Azione 2.4.2 "Save the date".

OKKIO ALLA SALUTE

Nel 2019 il SIAN ha collaborato alla nuova raccolta dati e partecipato alla giornata formativa che è stata organizzata nel 2019 utilizzando anche i materiali informativi per la comunicazione nelle scuole.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Per il 2019 il SIAN, in occasione della raccolta dati Okkio, ha continuato il programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini secondo le procedure già utilizzate nelle precedenti edizioni e che sono state illustrate nella giornata di formazione che è stata organizzata per Okkio alla salute.

HBSC (Health Behaviour in School-aged Children)

Nel 2019 sarà prodotto il report dalla Regione relativo alla raccolta dati 2018, il SIAN appena disponibile il report, utilizzerà i contenuti per la comunicazione dei risultati.

OBESITY DAY 2019

Lo svolgimento di queste attività è in linea con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2019 dall'Azione 2.4.2 "Save the date".

L'ASL TO5, il 10 Ottobre 2019, ha aderito alla 19esima edizione della giornata nazionale "OBESITY DAY", che quest'anno ha promosso un focus su "Peso e Benessere", attraverso la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione che è riconosciuta dall'ADI, ormai da diversi anni, come Centro Obesity Day, creando una rete in collaborazione con i Distretti di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino, la S.C. Pediatria e Neonatologia del Presidio Ospedaliero "Maggiore" di Chieri, la S.C. Pediatria e Terapia Intensiva Neonatale del Presidio Ospedaliero "Santa Croce" di Moncalieri, la S.C. Cardiologia del Presidio Ospedaliero "Santa Croce" di Moncalieri ed i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta dell'ASL TO5.

Per promuovere l'iniziativa è stato realizzato materiale informativo su una corretta alimentazione ed attività fisica che sono stati distribuiti a genitori, pazienti ed ai visitatori dagli operatori sanitari delle strutture ospedaliere di riferimento e dei Distretti.

La popolazione residente nel territorio dell'ASL TO5 si è rivolta al SIAN senza prenotazione e gratuitamente per effettuare una consulenza nutrizionale e per ricevere consigli, informazioni, suggerimenti su una corretta alimentazione e la lettura critica delle etichette dei prodotti alimentari. Tutti coloro che hanno partecipato hanno ricevuto, inoltre, materiale informativo e una valutazione scritta del proprio stato nutrizionale.

L'Ambulatorio itinerante della S.S. Igiene della Nutrizione ha svolto la medesima attività oltre che nella sede di Nichelino, anche negli ambulatori messi a disposizione dai Distretti di Chieri, Carmagnola e Moncalieri.

In sinergia con il SIAN, anche i MMG e i Pediatri di Libera Scelta sono stati coinvolti nell'iniziativa, distribuendo il materiale informativo messo a disposizione presso i loro ambulatori e offrendo consigli e suggerimenti su una corretta alimentazione atta a prevenire sovrappeso e obesità, fattori di rischio per patologie cronico-degenerative.

Nell'ambito dell'iniziativa di sensibilizzazione, nel pomeriggio del 10 Ottobre, il S.S. Igiene della nutrizione ha proposto come attività "Le Tappe della Salute" presso il Parco Miraflores di

Nichelino; grazie alla collaborazione con il Comune di Nichelino e ai volontari del Parco Miraflores è stato allestito un punto informativo con la possibilità di essere sottoposti a una breve consulenza nutrizionale gratuita per la promozione di comportamenti sani (alimentazione, attività fisica, fumo e alcol) nella popolazione giovanile e adulta. Inoltre, è stato distribuito materiale informativo e lungo il percorso del Parco sono stati apposti manifesti illustranti curiosità e consigli sui corretti stili di vita e una sana alimentazione.

EDUCAZIONE SANITARIA

Nel 2019 si è posta particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Si è ritenuto quindi necessario proseguire, in linea con gli anni precedenti anche 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).

Nel 2019 il SIAN ha organizzato con il Repes aziendale alcuni Progetti di educazione sanitaria che realizzano nelle Scuole quanto indicato dalla Regione, tali progetti sono stati offerti alle Scuole attraverso il "Catalogo dei Progetti di Promozione – Educazione alla Salute per le Scuole del territorio" a.s. 2018/2019:

Progetto "**Letture 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 n°3500 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.)

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 n°3570 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

Progetto "**La prima colazione che bella invenzione!**", rivolto agli insegnanti, ai genitori e bambini della Scuola dell'infanzia (5-10 anni) (Progetto n°2048 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

Progetto "Alfabetizzazione di bambini, genitori ed insegnanti delle Scuole primarie sulla lettura delle etichette degli alimenti, uno strumento di prevenzione per fare scelte consapevoli per una corretta Alimentazione", in tale progetto il SIAN e il Repes dell'ASL TO5 collaborano con l'Associazione LIONS CLUB di Chieri, Carignano-Villastellone, Poirino-Santena (DISTRETTO 108IA3) e LIONS CLUB di Moncalieri-Castello, Moncalieri Host e Pino Torinese (DISTRETTO 108IA1) all'offerta di tale progetto alle Scuole primarie del territorio dell'ASL TO5 (Progetto n°4297 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.). Questo progetto nel 2019 è in pre-candidatura in attesa di valutazione come buona pratica secondo i criteri sviluppati dal Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Nel 2019, in linea con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2018 dall'Azione 2.2.1 "Come leggere l'etichetta dei prodotti confezionati bambini: una guida all'uso", il SIAN ha utilizzato le guide per la lettura ragionata delle etichette realizzate nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2019 della Regione Piemonte con la collaborazione delle ASL del territorio ("Scegliere gli spuntini freschi e confezionati per i bambini delle scuole primarie. Una guida per i genitori, per i nonni e per bambini un po' curiosi" e "Guida alla scelta degli spuntini freschi e confezionati per operatori sanitari e insegnanti delle scuole primarie").

Nel 2019, Il SIAN dell'ASL TO5, nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini ha contribuito alla conclusione del caricamento ed analisi dei dati relativi alle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 2016.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2019 dall'Azione 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare" e dall'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale".

VERIFICA Menù

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

Anche nel 2019 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 durante la verifica dei menù pervenuti secondo le richieste fatte dalle strutture eroganti pasti nell'ambito della ristorazione scolastica ed assistenziale. 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 dà 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. Nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale per anziani, sono state condotte azioni di sensibilizzazione alla riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo in occasione dell'espressione del parere su verifica dei menù vidimati. 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 di gestire tale rischio nutrizionale anche attraverso dei corsi di formazione; 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", nel quale sono dettagliati i corsi di formazione rivolti ad insegnanti, ai cuochi ed addetti alla distribuzione delle strutture ospedaliere, ristoratori ed albergatori, operatori dei laboratori artigianali.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2019 dall'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale".

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il 2019 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in **20 strutture** utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016"; in tali strutture è stata rilevata anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

RESIDENZE PER ANZIANI

Nella Ristorazione Assistenziale nel 2019 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata mediante sopralluoghi in **15 strutture** compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10; in tali strutture è stato rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2019 dall'Azione 4.1.8 "monitoraggio e implementazione degli interventi di prevenzione e counselling nutrizionale 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 counseling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.); anche nel 2019 ha proseguito 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).

Il SIAN, nel 2019, ha continuato 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 ha collaborato con i sopraccitati 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 (3 edizioni nel 2019 di Incontri informativi/formativi di 1 ora presso il Centro di Formazione ASL TO5). Inoltre, sempre nel 2019 il SIAN, come negli anni passati, ha continuato la collaborazione strutturata e costante con i Medici di Medicina Generale (MMG) ed i Pediatri di Libera Scelta (PLS), tale collaborazione ha permesso 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 ha consentito 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.

Al fine di incrementare conoscenze, abilità e motivazione degli operatori sanitari nella promozione di comportamenti sani nella popolazione generale e nei soggetti a rischio, nel 2019, il SIAN ha organizzato un corso di formazione: "**Il counselling in ambito nutrizionale: strategie di comunicazione efficace per la promozione di stili di vita corretti**", tenutosi il 6 Dicembre 2019 con l'intento di formare gli operatori sanitari provenienti da vari Servizi sia territoriali che ospedalieri dell'ASL TO5, sulle corrette modalità di informazione, comunicazione e counselling in ambito nutrizionale, acquisendo abilità tecniche per poter utilizzare il counselling breve nella pratica clinica, affinché possano, a loro volta, motivare gli utenti/pazienti sui temi della corretta alimentazione e la pratica dell'attività fisica.

Il SIAN nel 2019 con il Repes aziendale ha implementato le attività previste nell'Azione 4.1.8 collaborando con altri Servizi (consultori, distretti, pediatria ospedaliera, ecc) ad avviare programmi/interventi di implementazione migliorando i livelli di integrazione tra i Servizi e associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello, tese a promuovere azioni di contesto favorevoli all'aumento dell'attività fisica e al miglioramento quali/quantitativo dei comportamenti alimentari:

La Settimana mondiale "Meno Sale e meno zuccheri si può" per la riduzione del consumo di sale e di zucchero, proposta ogni anno dalla World Action on Salt and Health (WASH) si è svolta dal 4 al 10 Marzo 2019 con lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica verso una scelta consapevole di alimenti meno ricchi in sale e in zucchero.

In questa occasione l'ASL TO5 ha aderito all'iniziativa attraverso la S.S. Igiene della Nutrizione e creando una rete in collaborazione con i Distretti di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino, i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, la S.C. Cardiologia dell'Ospedale Santa Croce di Moncalieri, i Panificatori del territorio dell'ASL TO5 che hanno aderito al progetto regionale *"Con meno sale la salute sale"* ed i Comuni.

Nello specifico sono state messe in atto le seguenti iniziative:

- presso la S.S. Igiene della Nutrizione dell'ASL TO5, la popolazione residente nel territorio dell'ASL TO5 già prenotata per la consulenza nutrizionale, ha ricevuto consigli, informazioni, suggerimenti non solo per quanto riguarda la corretta alimentazione ed attività fisica, ma soprattutto sui rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e di zuccheri e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari;
- l'ambulatorio nutrizionale itinerante della Struttura Semplice Igiene della Nutrizione ha lavorato con i Panificatori del territorio dell'ASL TO5 che hanno aderito al progetto regionale *"Con meno sale la salute sale"*, svolgendo presso i loro panifici durante gli orari di apertura al pubblico azioni educative sulla conoscenza dei rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale;
- i Medici di Medicina Generale ed i Pediatri di Libera Scelta dell'ASL TO5 e la S.C. Cardiologia dell'Ospedale Santa Croce di Moncalieri, hanno fornito ai propri assistiti, per prevenire i rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e di zuccheri, materiale informativo e consigli pratici per portare il cittadino al consumo massimo di 5 grammi di sale al giorno;
- i Comuni dell'ASL TO5 hanno partecipato all'informazione rivolta alle Scuole attraverso i Servizi di Refezione scolastica per prevenire i rischi per la salute legati al consumo eccessivo di sale e di zuccheri.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA (V rilevazione della Sorveglianza OKkio alla Salute 2019)	479
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting (OBESITY DAY 2019)	90
EDUCAZIONE SANITARIA ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	136,50
ISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	276
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	76
RISTORAZIONE COLLETTIVA menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	//
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)	64,50
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	156
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	342
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	2

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

Nell'ambito del Progetto regionale Celiachia 2019 (*Deliberazione del Direttore Generale ASL TO5 n. 435 del 10.04.2019 avviso pubblico per l'assegnazione della borsa di studio "Protezione soggetti affetti da celiachia"*) sono state effettuate le seguenti attività previste:

- Effettuate **n. 15 Verifiche mense** di strutture (visita + riveduta) ospedaliere, socio-assistenziali e scolastiche con cottura in loco, per ogni sopralluogo sarà compilata la check list prevista dal progetto;
- Realizzato **n. 1 corso formativo da 3h** sul tema celiachia per il **personale docente** ed altro **personale scolastico delle scuole dell'obbligo**;
- Realizzati **n. 3 corsi formativi di 4h** di **corsi di formazione** per gli **allievi dell'Istituto alberghiero**;
- Realizzato **n. 1 corso formativo ECM di 4h** rivolto ai Medici di famiglia ed ai Pediatri di libera scelta;
- Realizzato **n. 1 corso formativo ECM di 4h** di **corsi di formazione** rivolti al personale infermieristico;
- Realizzati **n.22 Interventi** (formazione in loco + audit) presso le **strutture (ristoranti e laboratori artigianali)** che hanno partecipato al corso collettivi teorici-pratici organizzato dal gruppo di Coordinamento regionale del Progetto Celiachia: per ogni intervento da **2h ciascuno** sarà compilata la check - list prevista dal progetto.

AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Il PRISA non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti che pur non avendo rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato.

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI

Servizi veterinari

È proseguita l'**attività di supporto e collaborazione con la Regione Piemonte** svolta da singoli veterinari e personale amministrativo, inseriti in gruppi di lavoro regionali, per specifiche tematiche quali: SCIA, PRISA, Sistemi informativi regionali, audit regionali, ecc.

Sono continuate le **attività di accoglienza tirocinanti presso i Servizi veterinari area A/B/C** provenienti da:

- Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Torino (17 studenti in area B con un debito di 100 ore ciascuno, 11 studenti in area C con un debito orario di 80 ore ciascuno, 11 studenti in area A con un debito di 20 ore ciascuno);
- Dipartimento di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche, corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (13 studenti per 49 giorni totali di presenze per un totale di 392 ore);
- Istituto Monti di Chieri (n.4 studenti).

È inoltre stata tutorata l'attività pratica per 50 studenti del IV anno della Facoltà di Medicina Veterinaria, corso di Ispezione degli Alimenti, per un totale di 5 uscite in altrettanti stabilimenti.

Area B

Lo svolgimento delle seguenti attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.3.1 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA" e dall'azione n. 9.1.2 "Migliorare il livello di coordinamento tra Autorità Competente e Organi di Controllo" del Piano Locale della Prevenzione 2016 e dall'azione n. 9.7.1 "Assicurare un'adeguata capacità di laboratorio per i controlli del Piano Regionale della Prevenzione 2016.

Continuazione del **Progetto regionale "Azioni mirate alla sorveglianza delle malattie a trasmissione alimentare – studio relativo all'interpretazione dei risultati relativi alle analisi microbiologiche"**.

Partecipazione al **Progetto di Ricerca Corrente IZS PLV 03/13 RC "Materiali e Oggetti plastici a Contatto con gli Alimenti d'origine animale: strategie innovative a tutela della salute pubblica dagli interferenti endocrini"**, nell'ambito dell'attività WP3, che prevedeva lo sviluppo e la conduzione di un'indagine conoscitiva per valutare le modalità di utilizzo dei MOCA in ambito domestico.

È stato fornito supporto nell'ambito della redazione **di due tesi di laurea:**

- "Ritiro e richiamo degli alimenti come strumento per la sicurezza alimentare: conoscenze e percezione del consumatore" per il corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro dell'Università di Torino;
- "Progettazione dello studio di shelf-life per paste fresche farcite e prodotti di gastronomia confezionati in Atmosfere protettive" per la Scuola di Specializzazione di Ispezione degli alimenti di origine animale dell'Università di Torino.

È stato fornito, anche nel 2019, supporto al Settore Prevenzione e Veterinaria nella programmazione e gestione degli **audit regionali sulle Autorità Competente Locali ACL**. Si è in particolare provveduto al riesame dei singoli audit, alla valutazione delle osservazioni/controdeduzioni pervenute dalle ACL auditate, alla definizione di uno schema per la valutazione degli auditor ed alla collaborazione nella predisposizione della relazione per lo specifico LEA.

Area A

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.5.1 "Gestire le emergenze in medicina veterinaria" del Piano Locale della Prevenzione 2019.

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.6.1 "Prevenzione malattie infettive della fauna selvatica" del Piano Locale della Prevenzione 2019.

Il personale veterinario dell'Area A ha frequentato complessivamente 101 corsi di formazione.

È stata adottata dall'area A una procedura operativa per il rilascio delle certificazioni integrative per i suini le cui carni sono destinate ad essere esportate in alcuni Paesi Terzi (Argentina, Australia, Giappone, Corea del Sud, Cina, Fed. Russa, USA, Brasile e India).

Area C

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.4.1 "Completare i sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi" del Piano Locale della Prevenzione.

Personale dell'Area C ha proseguito l'attività di supporto e collaborazione con la Regione Piemonte svolta da singoli veterinari inseriti in gruppi di lavoro regionali sull'alimentazione animale e sulla ricetta elettronica.

Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Attività di accoglienza nel 2019 presso il SIAN di tirocinanti e collaboratori volontari laureati:

Sono continuate le attività di accoglienza tirocinanti della scuola per Tecnici della Prevenzione, di tecnologi alimentari, di tirocinanti/tesisti di Scienze dell'alimentazione sia dell'Università di Torino che di Milano e Firenze; inoltre, nel 2019 è stata attivata una convenzione con la Scuola di Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva dell'Università di Torino.

La dietista, docente nel Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Torino, ha continuato a svolgere la funzione di Tutor ufficiale per gli studenti universitari del Corso di Laurea triennale in Dietistica dell'Università di Torino.

Attività di supporto e collaborazione con la Regione Piemonte:

È continuata nel 2019 l'attività del medico Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione e della dietista inserita nel gruppo di lavoro regionale quale Referente per l'Area Nutrizione", per specifiche tematiche quali: aggiornamento delle linee guida regione della ristorazione scolastica, banca dati regionale delle etichette degli spuntini consumati dai bambini, ecc.

Nel 2019 il Direttore f.f. del SIAN ha collaborato con il gruppo di lavoro sulle "acque potabili".

Attività scientifica

È continuata l'attività di redazione articoli e presentazione di poster a Conferenze/Congressi nazionali di settore (6 articoli, 6 poster, 2 comunicazioni orali).

MICOLOGIA

Secondo quanto riportato nel documento redatto dalla Direzione Sanità (Piano Regionale Integrato 2019 dei controlli di Sicurezza Alimentare), preso visione del documento sui Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) Programma "E12, E14" per l'anno 2019 sono state programmate ed effettuate le seguenti attività:

- Determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori nelle sedi di Nichelino, Carmagnola e Chieri;
- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi;
- 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;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, vigilanza su alcuni banchi ambulanti che commercializzano funghi freschi/secchi presso le aree pubbliche;
- campionamenti di funghi epigei spontanei da sottoporre al controllo della radioattività presso laboratorio ARPA di Ivrea;
- realizzazione di un corso di formazione per i commercianti (n. 10 ore) che intendono vendere funghi epigei freschi spontanei con relativo esame di idoneità 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

N	Attività svolta
185	certificazione di commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini
34	certificazioni cassette funghi epigei freschi spontanei da destinare al commercio
1	corso di formazione per commercianti che intendono vendere funghi freschi spontanei
14	certificati di idoneità alla vendita dei funghi epigei spontanei
5	campionamenti di funghi confezionati per l'analisi chimica presso Laboratorio Istituto Zooprofilattico di Torino
1	campionamenti di funghi epigei freschi spontanei per ricerca radioattività presso Laboratorio ARPA di Ivrea
5	Interventi presso DEA ASL TO5 in pronta disponibilità micologica - Totale persone 7
1	Interventi presso DEA ASL TO4 in pronta disponibilità micologica - Totale persone 2
1	realizzazione di un evento informativo alla popolazione sui rischi inerenti il consumo dei funghi presso sede UNITRE di Carignano (durata ore 3 persone partecipanti 50)

Certificazione di commestibilità dei funghi ai privati cittadini presso le sedi di Chieri, Carmagnola e Nichelino suddivisa per mese:

gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
					3		14	77	61	30		185

FUNGHI ALTERATI PARASSITATI

gen	feb	Mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
							2	21	15	5		43

FUNGHI NON COMMESTIBILI

gen	feb	Mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
					1		6	25	18	12		62

FUNGHI TOSSICI

gen	feb	Mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
							1	6	4	11		22

FUNGHI TOSSICI POTENZIALMENTE MORTALI

gen	feb	Mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
										1		1

I FUNGHI PORTATI AL CONTROLLO COSTITUISCONO L'INTERO QUANTITATIVO IN SUO POSSESSO

gen	feb	Mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
SI					2		14	59	51	24		150

SCHEDA RIASSUNTIVA CASI DI INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

ANNO 2019

ASL TO5

Data Evento	N° soggetti con sintomatologia	Nazionalità	N° soggetti con sintomatologia con accesso al DEA/Pronto Soccorso	N° soggetti deceduti/trapiantati (specificare)	Presenza di materiale fungino fresco utile al riconoscimento (specificare la tipologia)	Presenza di materiale fungino cotto derivante da avanzo di pasto o variamente conservato (secco, sott'olio, congelato...ecc.)	Presenza di materiale proveniente da vomito o aspirato gastrico	Specie fungina/e determinate (specificare le modalità di determinazione - se macroscopica e/o microscopica)
22.09.2019	1		1	0	nulla	Nulla	nulla	Boletus gr edulis consumato crudo
31.09.2019	3		3	0	Avanzi pulitura dei funghi	Nulla	nulla	Omphalotus olearius
30.09.2019	1		1	0	Funghi congelati	Nulla	nulla	Boletus gr edulis e leccinum sp
21.10.2019	2		2	0	Funghi interi freschi e frammenti	Nulla	nulla	Amillaria mellea
21.10.2019	1		1	0	foto	Nulla	nulla	Boletus gr edulis e leccinum sp
5.10.2019	1		1	0	foto	Nulla	nulla	Agaricus gruppo xanthoderma