



**A.S.L. TO5**

Azienda Sanitaria Locale  
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Gruppo di progetto PAISA**

e-mail: [prevenzione@aslto5.piemonte.it](mailto:prevenzione@aslto5.piemonte.it)

PEC: [protocollo@cert.aslto5.piemonte.it](mailto:protocollo@cert.aslto5.piemonte.it)

---

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

# PAISA 2020

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

# RENDICONTAZIONE

Chieri, 24/02/2021

**IL Responsabile del gruppo PAISA**

*Giuseppe Sattanino*

# 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 sub-distrettuali: 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)

Gli orari delle diverse sedi sono stati modificati nel corso dell'anno in funzione delle disposizioni ministeriali riguardanti le varie fasi della pandemia. Gli sportelli sub-distrettuali di Castelnuovo Don Bosco e di Poirino sono stati temporaneamente chiusi nel mese di marzo in quanto non idonei a garantire la salute e la sicurezza degli operatori e degli utenti. Tali sportelli non erano ancora stati riaperti al 31/12/2020.

#### SC AREA B (Direttore dr. Bartolomeo Griglio, dal 01/08/2020 Direttore f.f. dr. G. Sattanino)

- 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;
- Sede distaccata operativa: MONCALIERI (TO), via Pastrengo n. 2:
  - 1 ufficio operativo presso SC AREA B di Carignano;
  - 1 ufficio operativo presso il mercato bestiame di Carmagnola.

### 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 2020

---

### Servizio Veterinario:

#### SC AREA A (di seguito SVETA)

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

- n. **5,8 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/Dr. De Luca);
- 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:
  - o n. 1 direttore ff di S.C. (dr. G. Sattanino);
  - o n. 1 responsabile di SS Audit (Dr. G. Sattanino);
  - o n. 1 responsabile di SS Ispezione e vigilanza permanente (Dr.ssa R. Goi);
  - o n. 1 usufruisce di L. 104/92 e congedi art. 42, c.5 D.L. 151/01 (art.4 L.53/00).
- n. **2 personale amministrativo**;
- n. **6 veterinari convenzionati** (totale 104 ore/settimanali = 2,7 unità).

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

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

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

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

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

**SSD NIV** (Responsabile Dr. S. Panzieri)

- n. **1 dirigente veterinario**
- n. **6 tecnici della prevenzione** di cui: 1 Coordinatore/RAD Prevenzione e 1 in aspettativa senza assegni per 3 mesi;
- n. **1 unità di personale amministrativo**.

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

- n. **3 dirigenti medici**, di cui:
  - o 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 01/08/2017);
  - o n. 1 Dirigente medico (Dr.ssa A. Dimartino svolge le attività connesse alle funzioni relative alla vacanza del posto di Responsabile della S.S. Igiene degli Alimenti e Bevande);
  - o n. 1 Dirigente medico (Dr.ssa C. Di Mari).
- n. **7 tecnici della prevenzione** di cui 3 micologi (1 micologo con funzioni di coordinamento è andato in pensione il 01/04/2020; 1 micologo è andato in aspettativa senza assegni dal 01/05/2020 ed in pensione il 01/10/2020). Dei 7 tecnici della prevenzione, 2 sono andati in pensione rispettivamente il 01/04/2020 ed il 01/10/2020: sono stati sostituiti rispettivamente il 01/06/2020 ed il 01/10/2020);
- n. **1 assistente sanitaria**;
- n. **1 dietista**;
- n. **3,5 amministrativi** (n. 1 part-time; 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.

**Tabella country profile ASL TO5**

Authority	N. of organisational unit(A)			Human resources (nr)											Human resources (full time equivalent)										
				Staff with university degree						Other					Staff with university degree			Other							
				Veterinarians (B)			Other fields (altre figure profess.) (C)			Auxiliaries/technicians(D)			Administrative staff(E)		Veterinarians(F)		Other fields(G)	Auxiliaries/technicians(H)		Administrative staff(I)					
centrale (1)	periferiche (2)	Totale (3)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov(1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)			
RPHS(a)																									
ASL SVETA (b)	1	5	6	17	0,6										5	1								5,8	
ASL SVETB (c)	1	1	2	7			6				2				2		2,6				2			2	
ASL SVETC (d)	1	1	2	6							2				2	1					1,8			2,7	
ASL SIAN (e)	1		1					3			7				3	1					3			7	3,5
ASL SSD NIV (f)	1	1	2	1							6				1						6			1	
ASL Servizi Veterinari																									
IZS (f)																									
ARPA (g)																									
PMP (h)																									

## PREMESSA: emergenza COVID-19

---

### Riprogrammazione attività di controllo in sanità pubblica

Il 09/01/2020 l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha reso nota l'individuazione da parte delle autorità sanitarie cinesi di un nuovo ceppo di coronavirus, classificato in seguito ufficialmente con il nome di Sars-CoV-2. A seguito della dichiarazione di emergenza internazionale di salute pubblica (PHEIC) dell'OMS del 30/01/2020, il 31/01/2020, con Delibera del Consiglio dei Ministri, è stato dichiarato lo stato di emergenza sul territorio nazionale per un periodo di sei mesi, successivamente prorogato con DL n. 83 del 30/07/2020 sino al 15/10/2020. Il 21/02/2020 è stato confermato il primo caso autoctono in Italia, a cui hanno fatto seguito i primi focolai, soprattutto nelle Regioni del Nord, tra cui la Lombardia e il Veneto. La rapida circolazione del virus su tutto il territorio nazionale ha reso necessaria l'attuazione di misure restrittive atte a garantire il contenimento della diffusione della malattia associata al virus (COVID-19), tra cui il divieto, per tutte le persone fisiche, di trasferirsi o spostarsi, con mezzi di trasporto pubblici o privati, in un comune diverso da quello in cui si trovano, salvo che per comprovate esigenze lavorative, di assoluta urgenza ovvero per motivi di salute, nonché la chiusura delle attività commerciali non di prima necessità e di tutte le attività produttive non essenziali o strategiche.

Alla luce dell'evoluzione epidemiologica, prima con il DPCM del 26/04/2020 recante "Ulteriori disposizioni attuative del DL 23/02/2020 n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale", e, successivamente, con il DPCM del 11/06/2020, si è proceduto, a partire dal 04/05/2020, a un parziale allentamento delle misure restrittive sino alla graduale riapertura di tutte le attività, nel rispetto delle misure e delle disposizioni contenute nei citati decreti.

Con nota del Ministero della Salute n. 11943 del 08/04/2020 "Emergenza da SARS-CoV-2 (Pandemia Covid19): sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare" vengono individuate le attività veterinarie indifferibili (attività che devono essere assicurate su tutto il territorio nazionale per motivi di rischio sanitario e/o per elevato impatto economico) e quelle differibili/rimodulabili, relative ai seguenti settori:

- A. SANITÀ ANIMALE E ANAGRAFE;
- B. BENESSERE ANIMALE;
- C. SCAMBI, IMPORT ED EXPORT;
- D. GESTIONE DEL FARMACO VETERINARIO;
- E. MANGIMI;
- F. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.

Con nota della Regione Piemonte n. 22499 del 10/07/2020 "PRISA 2020 - Indicazioni per la programmazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali" vengono forniti chiarimenti per la ripresa delle normali attività di controllo ufficiale ed altre attività ufficiali. Per il 2020 non è richiesta alle ASL la trasmissione agli uffici regionali di un Piano aziendale di programmazione, come per gli anni precedenti, bensì la ripresa delle normali attività di controllo ufficiale ed altre attività ufficiali, tenendo conto della programmazione PRISA 2019, ma con una **riduzione valutata attualmente di circa il 40% degli indici di copertura richiesti**. In tale nota si ribadisce la necessità di dare priorità ai controlli sugli operatori classificati a rischio medio-alto e la possibilità dell'utilizzo di modalità di controllo in remoto attraverso l'uso dei "mezzi di comunicazione a distanza disponibili" autorizzato anche dall'art.5 del Reg.UE 2020/466 per le attività di controllo ufficiale e per le altre attività ufficiali.

Anche il nuovo Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025, adottato con Intesa Stato-Regioni il 6 agosto 2020, è stato definito tenendo conto delle nuove esigenze derivanti dalla pandemia da Sars-CoV-2, che ha rimarcato come uomo, animali e ambiente siano fortemente connessi in una relazione di interdipendenza.

### Attività di supporto al SISP

Durante i primi mesi legati all'emergenza COVID-19, i Servizi veterinari A-B-C ed il SIAN hanno fornito il proprio supporto al SISP mettendo a disposizione personale per garantire l'inserimento

delle richieste di tamponi sulla piattaforma regionale, eseguire il contact-tracing e il pre-triage degli utenti transitanti nei vari punti di ingresso alle varie sedi dell'ASL TO5.

- NIV: n. 5 TPALL (di cui 1 Coordinatore/RAD Prevenzione) impegnati per circa 600 ore totali e n. 1 veterinario dirigente impegnato per un totale di 120 ore in attività di pre-triage ai varchi, trasporto materiale in supporto ad approvvigionamento e logistica e allestimento PIT-SPOT/HOT-SPOT;
- SVETA: n. 2 veterinari dirigenti con impegno saltuario (n. ore non quantificabile);
- SVETB: n. 4 veterinari dirigenti, per un totale di 253 ore (mesi di marzo/aprile);
- SVETC: n. 2 dirigenti a supporto per il contact-tracing per un totale di circa 336 ore; n. 2 amministrativi, su richiesta della Direzione Generale, hanno fornito supporto amministrativo per l'esecuzione dei tamponi molecolari presso i Pit Stop di Chieri per un totale di circa 270 ore lavorative;
- SIAN: n. 2 Dirigenti medici, per un totale di 719 ore (mesi di marzo/maggio) un impegno a tempo pieno sia nei giorni feriali che festivi di: 1 medico ha dedicato un tempo lavoro pari a circa 2,8 mesi (Tot. 422,85 ore) ed 1 medico ha dedicato un tempo lavoro pari a circa 2 mesi (Tot. 295,41 ore); n. 2 Tecnici della Prevenzione per un totale di 303 ore (mesi di marzo/aprile).

### **Attività di smart working**

Al fine di contenere il contagio da COVID-19 e per contemperare le esigenze dell'azienda con le necessità dei lavoratori, i Direttori di Struttura hanno autorizzato i dipendenti all'attività in modalità agile o "smart working". Tuttavia, sono state fissate delle regole al fine di assicurare la presenza in servizio di personale in numero sufficiente per garantire l'ordinaria e straordinaria attività di servizio per il rilascio delle certificazioni e l'effettuazione di interventi sul territorio.

### **Controlli ufficiali da remoto ai sensi dell'art. 5 del Reg.UE 2020/466**

#### **SIAN**

A seguito della comunicazione regionale n. 22499 del 10/07/2020 "PRISA 2020 - Indicazioni per la programmazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali" con la quale si ribadiva la possibilità dell'utilizzo di modalità di controllo in remoto attraverso l'uso dei "mezzi di comunicazione a distanza disponibili" autorizzato anche dall'art.5 del Reg.UE 2020/466 per le attività di controllo ufficiale e per le altre attività ufficiali, il SIAN ha predisposto una procedura operativa interna (IO\_CU REMOTO) con lo scopo di definire le modalità del controllo ufficiale da remoto da applicare alle sole attività a rischio basso.

In particolare il Servizio SIAN, al fine di rispettare le indicazioni comunitarie, ha deciso di adottare quale metodo di controllo ufficiale l'intervista dell'operatore (art. 14 comma f - Reg.UE 2017/625), effettuata attraverso la compilazione da parte dell'OA stesso di un questionario, associata a una valutazione documentale di alcune procedure del manuale di autocontrollo (art. 14 comma e - Reg.UE 2017/625) specifiche per tipologia di attività svolta.

Nello specifico, dopo aver selezionato, secondo la programmazione stabilita dal PRISA, le attività a basso rischio soggette a controllo ufficiale nel 2020, è stata predisposta una comunicazione per l'OA, inoltrata via PEC, contenente, oltre l'informativa sulla privacy, le seguenti informazioni: la motivazione e la metodica utilizzata per svolgere tale controllo da remoto, nonché la richiesta della compilazione di un questionario e la produzione della documentazione ritenuta necessaria all'esecuzione del controllo riservandosi la possibilità di richiedere integrazioni successive;

Una volta ricevuto riscontro da parte dell'OA, il Direttore f.f. ha provveduto ad assegnare la pratica al personale Medico e tecnico, al fine di effettuare la verifica di quanto trasmesso.

Per ogni verifica documentale effettuata il personale incaricato ha provveduto a redigere una relazione a seguito di controllo ufficiale (art. 13 Reg.UE 2017/625) nella quale è stato riportato l'esito della valutazione del questionario compilato dall'OA e della documentazione inviata e la seguente dicitura "CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DELL'ART. 14 DEL Reg.UE 2017/625 SVOLTO MEDIANTE I MEZZI DI COMUNICAZIONE A DISTANZA DISPONIBILI SECONDO QUANTO PREVISTO

DALL'ART. 5 DEL REG.UE 2020/466 E S.M.I. - TRASMISSIONE ALL'OSA CON PROT. N°..... DEL .....

Dell'esito del controllo svolto è stato dato riscontro all'OA, sia nel caso di esito "Favorevole" sia in caso di esito "Non favorevole". In questo ultimo caso è stato notificato all'OA un provvedimento prescrittivo ai sensi dell'Art. 138 Reg.UE 2017/625.

Nel caso non sia stato possibile esprimere l'esito del controllo svolto (favorevole o non favorevole) a causa della mancata trasmissione della documentazione richiesta e/o per carenza di dati forniti da parte dell'OA, al fine di indagare la "non conformità sospetta", ai sensi dell'art.137 Reg.UE 2017/625, è stato predisposto un modello di "Notifica di richiesta integrazione documentale all'operatore alimentare per indagare una sospetta non conformità".

Inoltre si è provveduto ad avvisare l'OA che nel caso dovessero emergere non conformità ritenute gravi, la presente Autorità Competente si riservava la possibilità di effettuare un controllo supplementare c/o la Ditta.

L'adozione della metodica "mediante mezzi di comunicazione a distanza disponibili" (Art. 5 Reg. UE 2020/466) per i CU presso le attività a basso rischio ha consentito da un lato di garantire il mantenimento di un livello adeguato di efficacia ed appropriatezza senza gravare ulteriormente sugli operatori già segnati dalle conseguenze delle misure restrittive imposte a livello centrale e dall'altro di ridurre il rischio di contagio da COVID-19.

### **SVETB**

Il servizio ha deciso di adottare modalità di controllo con audit da remoto, previsti dal Reg. UE 2020/466, su alcune grandi aziende affrontando per la prima volta le problematiche inerenti i collegamenti informatici e l'uso di tecnologie avanzate, il rispetto della privacy, la predisposizione e la fruizione in sicurezza dei documenti. Le modalità a distanza sono state utilizzate anche in associazione con una limitata attività in loco per svolgere un audit presso un laboratorio privato di analisi con buoni risultati e piena collaborazione da parte del soggetto auditato.

Anche la predisposizione di un parere preventivo relativo alla collocazione sul territorio dell'ASL TO5 di un importante stabilimento di prodotti a base di latte è stata possibile con tecniche da remoto.

Verso la fine dell'anno l'Autorità competente regionale ha svolto un audit di supervisione sull'Autorità Locale Competente ASL TO5 riguardante l'organizzazione generale dei controlli e un audit di settore dedicato ai controlli ufficiali su scambi e import/export. Tale verifica è stata svolta integralmente da remoto.

## **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 delle Salute (pag. 8 PRISA 2019).

## **Attività di comunicazione (Azioni n. 9.1.1, 9.2 e 9.6 del PLP 2020)**

---

Anche nel 2020 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 dalle seguenti azioni del Piano Locale della Prevenzione 2020: n. 9.1.1 "Promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per l'applicazione di un approccio One Health nel campo della sicurezza alimentare", n. 9.2 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA" e n. 9.6 "Definire strategie per la comunicazione del rischio".



## Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale CeIRSA

Nel 2020, 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 Centro 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. Sono inoltre state prodotte schede di approfondimento rispetto a specifiche problematiche che hanno destato preoccupazione o richiesto specifici interventi (es. timori legati all'emergenza sanitaria per l'epidemia da Sars-CoV-2).

Sono stati pubblicati sul portale **34 comunicati** riferiti a: etichettatura degli alimenti, percezione del lavoro dell'EFSA, Peste Suina Africana, aflatossine in mais e frutta secca, data di scadenza/TMC, classificazione del rischio per la sicurezza alimentare, controlli sulla filiera agro-alimentare, utilizzo antibiotici in medicina veterinaria e antibiotico-resistenza, RASFF, etichettatura delle carni bovine trasformate, prodotti fitosanitari negli alimenti, PNAA, esposizione a *Toxoplasma gondii*, cambiamento climatico e sicurezza alimentare, giornata mondiale della sicurezza alimentare, COVID-19 e alimenti, residui di pesticidi negli alimenti, relazione sui controlli ufficiali in alimenti e bevande, malattie zoonotiche, 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 **5 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 l'antibiotico-resistenza, sistema RASFF, etichettatura, valutazione del rischio, ecc. Sono stati pubblicati **n. 18 documenti** di approfondimento scientifico su tematiche di interesse locale e regionale:

- Relazione sul Sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi - RASFF Dati Anno 2018 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=900>
- EFSA: UN NUOVO SITO WEB PER L'ANNO INTERNAZIONALE DELLA SALUTE DELLE PIANTE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=911>
- Resistenza antimicrobica nei batteri zoonotici e indicatori provenienti da esseri umani, animali e alimenti nel 2017/2018 in Unione Europea <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=912>
- COVID-19: LINEE GUIDA FAO/OMS PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=914>
- COVID-19 Procedura di gestione pasti da asporto e consegne a domicilio <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=918>
- Il cambiamento climatico e la sicurezza alimentare <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=923>
- Rapporto sui controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale eseguiti nell'anno 2018 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=929>
- ESITI DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=925>
- INDICAZIONE OBBLIGATORIA DEL LUOGO DI PROVENIENZA SULL'ETICHETTA DELLE CARNI SUINE TRASFORMATE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=931>
- SINTESI DELLA RELAZIONE ANNUALE RASFF 2019 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=935>
- VENDITE DI ANTIBIOTICI IN EUROPA: TREND DECRESCENTE. Approfondimento report ESVAC 2011-2018 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=937>
- 18 - 24 NOVEMBRE 2020: SETTIMANA MONDIALE SULL'IMPIEGO CONSAPEVOLE DEGLI ANTIBIOTICI <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=936>
- COMMISSIONE EUROPEA: I CONTROLLI NEGLI STATI MEMBRI SULLA FILIERA AGROALIMENTARE 2021-2025 <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=938>
- GUIDA PER LA CLASSIFICAZIONE DEI RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE A LIVELLO NAZIONALE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=939>
- EFSA: GUIDA SULL'INDICAZIONE DELLA DATA DI SCADENZA/TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=940>

- CONSUMO DI PRODOTTI A BASE DI MAIS E FRUTTA SECCA: RISCHIO DA ESPOSIZIONE ALLE AFLATOSSINE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=941>
- BAROMETRO DELLA REPUTAZIONE: INDAGINE SULLA PERCEZIONE DEL LAVORO DELL'EFSA <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=942>
- SISTEMA INFORMATIVO SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI (FLIS) <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=945>
- RAPPORTO SULLE ZONOSI DELL'UNIONE EUROPEA RELATIVE ALL'ANNO 2018 - EFSA <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=897>

Sono stati elaborati e pubblicati sul sito del CeIRSA **n. 4 documenti** di approfondimento rivolti agli Operatori del Settore Alimentare:

- COVID-19: INDICAZIONI PER ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=920>: sintesi delle linee guida e indicazioni sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti;
- COVID-19: PROCEDURA DI GESTIONE PASTI DA ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=918>: elaborazione di una bozza di procedura di gestione della sicurezza alimentare applicabile alle attività di vendita di alimenti da asporto e/o vendita con consegna a domicilio, al fine di fornire un supporto alle imprese impegnate nel riavvio delle attività in seguito all'emergenza COVID-19;
- COVID-19: LINEE GUIDA FAO/OMS PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=914>: traduzione delle linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) al fine di proteggere i lavoratori del settore alimentare dal rischio COVID-19, prevenire l'esposizione o la trasmissione del virus e rafforzare l'igiene e le pratiche igieniche e di sanificazione;
- CORONAVIRUS: RISCHIO DI TRASMISSIONE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI E CONSIGLI DI BUONE PRATICHE PER CITTADINI E OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=905>: disamina delle risposte ufficiali, fornite dalle fonti più autorevoli in tale ambito, sulla possibile trasmissione del virus attraverso gli alimenti e sulle regole da seguire per proteggersi.

Il blog "Sicurezza nel piatto", collegato al sito del CeIRSA, è stato aggiornato con **n. 3 articoli** informativi rivolti ai consumatori: 5 consigli per cucinare in modo sicuro durante le feste; Rischio di prendere il coronavirus se mangio cibo contaminato?; Consigli per consumare frutta e verdura in sicurezza; Coronavirus: consigli per fare la spesa.

Sono state inoltre prodotte **n. 5 infografiche** relative a: organizzazione dei controlli ufficiali nel 2020 e risultati dei controlli nell'ASL TO5 del 2019, relazione sul controllo ufficiale alimenti e bevande, residui di medicinali veterinari e altre sostanze negli animali vivi e nei prodotti animali, residui di pesticidi negli alimenti, Alcuni approfondimenti pubblicati sul CeIRSA, sono stati richiamati sul portale istituzionale della ASLTO5.

### **Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale istituzionale ASLTO5**

Con Deliberazione del Direttore Generale n. 293 del 10/06/2020 è stato istituito un gruppo aziendale multidisciplinare e multiprofessionale per contribuire al processo di revisione del sito web dell'ASL TO5 e la riorganizzazione funzionale dei contenuti, in stretta collaborazione con CSI Piemonte. Per quanto riguarda il Dipartimento di Prevenzione, sono state predisposte le pagine corrispondenti alle tre Strutture veterinarie (A-B-C) e del SIAN con l'obiettivo di illustrare le prestazioni in modo omogeneo e facilmente comprensibile per i cittadini e per gli Operatori del settore alimentare. È stata inoltre eseguita la revisione e l'aggiornamento della modulistica scaricabile.

Nel mese di novembre 2020 sono state realizzate e pubblicate delle FAQ per il sito aziendale con la supervisione del Dipartimento di Prevenzione e del SISP <https://www.aslto5.piemonte.it/emergenza-covid-19/46-emergenza-covid-19/1274-domande-frequenti-su-covid-19.html>.

Nella sezione "Notizie" del sito dell'ASL TO5 sono stati pubblicati n. 5 comunicati stampa relativi ai seguenti argomenti: Domande e risposte più frequenti (FAQ) su COVID-19; Le Principali Raccomandazioni delle Linee Guida per una Sana Alimentazione; Passaporti per animali d'affezione ed anagrafe; Obesity Day 10 Ottobre 2020 - "Non diamogliela vinta"; Riapertura sportelli al pubblico per gli animali da affezione; #IOMANGIOSANO; #IORESTOACASA MA RESTO IN FORMA; COVID-19 e GESTIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA; COVID-19 e SICUREZZA ALIMENTARE.

### **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:

- 20/02/2020: a Torino partecipazione di un relatore membro dello SVETB al convegno "Food Delivery: cosa viene comunicato e garantito sulla sicurezza alimentare" organizzato dall'IZS PLVdA nell'ambito del V Festival del giornalismo alimentare;
- 10/03/2020 e 17/03/2020: a None programmazione della partecipazione di un membro della SSD NIV 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. L'evento è stato annullato causa emergenza COVID-19;
- Dal 9 al 15 Marzo 2020: adesione alla Settimana Mondiale "PIÙ Salute con MENO Sale e MENO Zuccheri" per sensibilizzare alla riduzione del consumo di sale e di zucchero, proposta ogni anno dalla World Action on Salt and Health (WASH), attraverso la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione dell' ASL TO5, 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" e i vari stakeholders. A causa dell'emergenza da SARS-CoV-2 e del conseguente lockdown, la sensibilizzazione nei confronti della riduzione del consumo di sale è stata svolta durante tutto l'arco dell'anno 2020 in occasione delle varie attività previste dalla S.S. Igiene della Nutrizione e attraverso la pubblicazione di materiale informativo sul sito aziendale;
- 30/01/2020: Evento Organizzato dall'Università della Terza età di Moncalieri a cui ha partecipato personale dietistico del SIAN, la cui tematica ha riguardato "una corretta alimentazione per la prevenzione delle principali malattie cronico-degenerative";
- 23/01/2020 e 20/02/2020: a Cambiano si è svolto l'Incontro "APERICENA" organizzato dal Comune di Cambiano in collaborazione con l'ASLTO5 e la Ditta di ristorazione che fornisce i pasti alle scuole dell'obbligo di Cambiano. L'incontro svoltosi in due edizioni (Gennaio e Febbraio) per la scuola materna e la scuola elementare "G.Rodari" di Cambiano, a cui ha partecipato personale dietistico del SIAN, ha avuto lo scopo di diffondere informazioni sulla corretta alimentazione di bambini e adulti, organizzando un apericena con prodotti a base di frutta e verdura e a basso contenuto di sale e zuccheri.

## **Formazione del personale e formazione per standard secondo indicazioni regionali**

---

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 2017-2019, sia mediante i corsi interni annuali, progettati sulla base di una valutazione dei fabbisogni (analisi degli argomenti trattati su base triennale) e approvati dal Comitato di Dipartimento, 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.

Il 24/01/2020 ed il 07/02/2020 veterinari appartenenti a SVET A-B-C hanno partecipato al corso **"Veterinaria pubblica e formazione dei futuri medici veterinari: come essere tutor in un sistema in evoluzione"**, organizzato dal Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Torino al fine di formare i Veterinari Pubblici a svolgere efficacemente il ruolo di tutor per gli studenti tirocinanti in Medicina Veterinaria, ai sensi del "nuovo manuale sulla formazione continua del professionista sanitario".

In data 22/01/2020 è stato organizzato un momento formativo a livello regionale per illustrare le nuove funzionalità del sistema TNT (TRACES New Technology), a cui hanno partecipato 2 veterinari dirigenti SVETB e 3 medici dirigenti SIAN.

Anche per il 2020 il Piano formativo del Dipartimento di Prevenzione prevedeva un corso interno blended aperto a tutto il personale afferente i servizi del gruppo PAISA **"Strumenti e procedure del controllo ufficiale: dalla programmazione al follow up"**. Nonostante le problematiche di sicurezza degli operatori legate alla pandemia da COVID-19 e le relative difficoltà ad organizzare corsi residenziali in presenza, con il supporto del centro di Formazione dell'ASL TO5, si è riusciti ad organizzare tale corso in modalità FAD su piattaforma MedMood (15 crediti ECM). Sono stati scelti argomenti riferiti al mantenimento della qualifica di ispettore/auditor nei settori individuati.

Inoltre, in data 21-24-30 Settembre 2020, continuando a persistere le difficoltà legate all'emergenza COVID-19, è stato organizzato il corso di formazione in modalità blended (webinar + elaborazione casi studio + esercitazione pratica) **"Gestione di un focolaio di afta epizootica e norme di biosicurezza"** (14 ECM). Il corso, organizzato nell'ambito dei programmi di formazione regionale del PRISA, ha riscosso molto successo di partecipazione e gradimento su tutto il territorio regionale, con un totale di 35 iscritti.

Il 06/10/2020 si è svolto il corso di formazione interno residenziale dal titolo **"Rapporto tra controllore e controllato: migliorare la strategia di comunicazione"**, rivolto al personale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione (medici, medici veterinari, ingegneri e tecnici della prevenzione).

Nell'ambito della programmazione regionale PRISA è stata organizzata la riedizione del corso FAD **"La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: novità introdotte dalle ultime indicazioni operative e problematiche operative"** (20 crediti ECM) su piattaforma Medmood, rivolto a personale SIAN, SVET, DEA ospedalieri e Laboratori di analisi di tutto il Piemonte. Il corso ha riscosso molto successo di partecipazione e gradimento su tutto il territorio regionale, con un totale di 541 iscritti.

In data 10/09/2020 due veterinari dirigenti SVETB hanno partecipato al corso in modalità webinar **"Requisiti sanitari aggiuntivi per l'export in Canada: modalità di implementazione e controllo"**, organizzato dall'ASSICA. I partecipanti a tale corso provvederanno successivamente ad effettuare la formazione dei colleghi a cascata.

Due veterinari dirigenti SVETB hanno partecipato a 2 corsi FAD: **"Produrre alimenti sicuri nelle microimprese alimentari: progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario"** e **"Gli additivi negli alimenti di origine animale"**, organizzati dall'IZS delle Venezie. I partecipanti a tale corso provvederanno successivamente ad effettuare la formazione dei colleghi a cascata.

Nel 2020 i Servizi veterinari A-B-C e il SIAN hanno provveduto ad aggiornare il riepilogo triennale di riqualificazione del personale (2020).

Secondo gli obiettivi fissati, 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, oltre l'80% del personale ha conseguito l'attestato di partecipazione al corso FAD **"Prevenzione della corruzione e della trasparenza della pubblica amministrazione: aggiornamento 2020"** (6 crediti ECM).

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 2020 è stata organizzata una riunione del gruppo progetto PAISA, mediante video conferenza su piattaforma Zoom meeting, durante la quale sono stati affrontati e discussi argomenti organizzativi trasversali ai Servizi:

- programmazione attività 2020 e problematiche legate alle esigenze di prevenzione della diffusione della COVID 19;
- revisione del gruppo di progetto alla luce dei trasferimenti e dei pensionamenti.

Un'ulteriore riunione è stata svolta tra personale SIAN e SVETB su specifiche tematiche inerenti i controlli integrati.

Con Deliberazione del Direttore Generale n. 710 del 21/12/2020 "Gruppo di progetto Piano Aziendale Integrato per la Sicurezza Alimentare. Integrazione ed aggiornamento della deliberazione del Direttore Generale n. 573 del 28/12/2005", modificata dalla successiva deliberazione del DG n. 2 del 07/01/2021, sono state previste le aree di intervento e le relative referenze tecniche in ottemperanza al Reg.UE 2017/625, rendendo operativo il gruppo di lavoro interno all'ASL TO5.

### ***Classificazione delle Non Conformità***

#### ***Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare***

Nelle more dell'emanazione delle nuove indicazioni da parte del Governo, in attesa della revisione della normativa nazionale e delle disposizioni da parte della Regione Piemonte, è stata mantenuta la procedura già in uso per le azioni in caso di accertata non conformità, citando i nuovi riferimenti.

### ***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***

#### ***SVETA***

Nel 2020 sono stati gestiti n. 43 esposti e n. 6 segnalazioni riconducibili a notizie di reato per cui sono state svolte indagini di iniziativa o su delega dell'AG.

L'attività di certificazione sanitaria integrativa per i polli e per gli equidi destinati agli scambi intra UE, nonché per i suini le cui carni sono destinate ad essere esportate in alcuni Paesi Terzi è rimasta su livelli consistenti (559 tra certificati e attestazioni).

### **SVETB**

Nel corso del 2020 sono stati gestiti n. 5 esposti e nessuna notizia di reato.

È stato effettuato un sopralluogo congiunto con operatori del NAS dei Carabinieri di Torino presso uno stabilimento del territorio e verifiche su richiesta di un'azienda sanitaria veneta.

Nel 2020 sono state gestite n. 13 richieste di parere preventivo.

L'attività di certificazione di prodotti destinati all'export ha comportato l'emissione di 327 documenti, tra certificati ed attestati, 270 dei quali sono riferibili alle richieste di una unica ditta. L'emissione degli attestati viene effettuata su verifica documentale dall'ufficio, mentre l'emissione dei certificati sanitari comporta un sopralluogo di verifica dell'idoneità delle materie prime e del processo di lavorazione da parte del veterinario certificatore. Per il mantenimento di uno stabilimento abilitato alla produzione di prodotti a base di carne in lista export USA (unico stabilimento in Regione Piemonte) sono stati effettuati 36 sopralluoghi (34 routinari e 2 supervisioni) e 11 campioni di prodotto. Sono inoltre stati effettuati i dovuti sopralluoghi per le nuove richieste ed il mantenimento degli stabilimenti inseriti nelle varie liste del Ministero della Salute per l'export in Giappone, Corea del Sud, Canada, etc.

### **SVETC**

Nel corso del 2020 sono stati gestiti n. 6 esposti.

È stato effettuato inoltre 1 intervento di Polizia Giudiziaria su richiesta del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute NAS di Torino per accertamenti inerenti il doping nei cavalli da competizione in Pinerolo su delega della Procura.

È proseguita con un notevole incremento l'attività di certificazione di prodotti petfood destinati all'export.

### **SSD NIV**

Nel corso del 2020 sono stati gestiti n. 4 esposti a carattere trasversale che hanno coinvolto più aree di competenza del servizio veterinario.

### **SIAN**

Il SIAN ha gestito n. 21 esposti, che hanno comportato altrettante attività di controllo ufficiale tra ispezioni e campionamenti.

Sono stati evasi n. 21 pareri preventivi, di cui n. 5 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.

Nel 2020 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. 602 documenti rilasciati.

## **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 proseguita la revisione delle modalità con cui avviene la categorizzazione del rischio delle attività degli Operatori del Settore Alimentare. Per le attività registrate ai sensi del reg. 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 2020. 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 dei precedenti controlli ufficiali effettuati presso le medesime.

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

Nel 2020, sul territorio dell'ASL TO5, **SVETB** ha gestito n. 38 stati di allerta che hanno coinvolto alimenti di origine animale; inoltre ha collaborato con SVETC per la gestione di n.6 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.56 Allegati F, caricati su sistema informativo (Vetalimenti - Allerta) mentre 6 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. 5 *follow up* conseguenti alla ulteriore distribuzione dell'alimento oggetto di segnalazione.

Il **SIAN** è stato coinvolto in circa 59 notifiche di allerte e follow up che ha previsto 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. A partire da settembre 2020 la maggior parte delle segnalazioni ha riguardato la non conformità dei semi di sesamo per presenza di ossido di etilene al di sopra dei limiti normati per gli alimenti.

### ***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. 7 casi epidemici (compresi n. 2 casi di avvelenamento da funghi) e n. 55 casi singoli di malattia trasmessa attraverso gli alimenti (MTA) che sono stati oggetto di indagine epidemiologica da parte del gruppo MTA aziendale.

### ***B. Cooperazione e Assistenza reciproca***

Nel 2020, a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19, non è stato possibile programmare dei controlli congiunti sulla filiera ittica, d'intesa con la Direzione Marittima di Genova, con i Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri.

### **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 Piano di monitoraggio predisposto dall'UVAC per la nostra Asl che prevedeva controlli sull'importazione di animali vivi quali bovini, suini e altri, nonché carni suine e avicole è stato rispettato nella sua completezza.

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.

Con le nuove procedure, con una collaborazione tra SVETB e SVETC, è stato possibile registrare correttamente su Traces NT una ditta con importante attività di importazione ed esportazione di prodotti da erboristeria e di prodotti dell'alveare.

### **Istituto della pronta disponibilità**

Nel 2020 sono stati effettuati interventi in pronta disponibilità da parte dei **Servizi veterinari A, B e C**, secondo quanto indicato nella tabella seguente.

<b>MACROCATEGORIE</b>	<b>2020</b>
Macellazione d'emergenza	36
Macellazione d'urgenza	7
Macellazione clandestina (sospetto)	0
Animali morti (grandi animali)/In.pro.ma	9
Interventi richiesti per animali feriti selvatici/domestici	8
Interventi richiesti per animali morti selvatici/domestici	3
Assalto gregge sospetto lupi	0
Vincoli sanitari animali vivi/carni/cert.export suini	3
Visita sanitaria polli/ fiere	3
Interventi gestiti telefonicamente	8
Animali vaganti	0
Controlli alimenti (Anisakis, temperature di trasporto, MTA, campione urgente latte)	1
Allerta alimentare	1
Benessere animali vivi	1
<b>TOTALE INTERVENTI</b>	<b>80</b>

Nel corso del 2020 il **SIAN** ha effettuato i seguenti interventi in pronta disponibilità:

<b>MACROCATEGORIE</b>	<b>2020</b>
Verifica ispettiva presso ristorazione pubblica in seguito a sospetta MTA	2
Intervento in caso di sospetto botulismo con prelevamento campioni alimenti sospetti (conserve fatte in case) e relativa indagine di MTA	1
Interventi in Pronto Soccorso per sospetta intossicazione da funghi	2
<b>TOTALE INTERVENTI</b>	<b>5</b>



## Audit sulle Autorità competenti

---

### **Audit di sistema**

Nel 2020 il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO5 è stato oggetto di un audit regionale sulle Autorità Competenti (Audit generale sulle Strutture afferenti al Dipartimento di Prevenzione deputate ai controlli in materia di sicurezza alimentare e Audit di settore su Controllo scambi e import/export). Data la particolare situazione di emergenza sanitaria dovuta alla COVID-19, si è ritenuto di effettuare in remoto l'audit, attraverso l'esame puntuale della documentazione indicata nel Piano di audit e trasmessa dalla struttura auditata. Nel rapporto di audit è stata formalizzata una raccomandazione relativa all'aggiornamento delle procedure ed istruzioni operative per l'export (inserimento e ricertificazione annuale delle ditte inserite almeno in una lista export e sostituzione dei certificati già protocollati e firmati).

Il Direttore dello SVETA ha partecipato, in qualità di auditor regionale, all'audit di sistema sull'ACL ASL Città di Torino. L'audit di settore ha riguardato il "Sistema di allarme rapido".

### **Audit interni**

Il Servizio veterinario di Area B ed il SIAN, in data 12/10/2020, sono stati sottoposti a un audit interno. Gli obiettivi dell'audit di settore consistevano nel verificare la gestione documentale dell'AC, con particolare riferimento all'attività di archiviazione (cartacea, informatica) necessaria all'attività di pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali, e valutare l'operato dell'AC relativamente alla gestione degli strumenti di misura. I settori specifici verificati sono risultati conformi agli obiettivi e, sebbene siano emerse non conformità minori, le due aree di intervento risultano sotto controllo ed adeguatamente gestite da SIAN e SVETB.

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 documentali 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 l'utilizzo delle risorse disponibili attraverso una più puntuale e mirata programmazione dell'attività.

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 all'attività di ispezione, di valutazione NIA, Allerta e controllo qualità acque destinate al consumo umano, si occupa collaborando con il Direttore f.f. della programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, sopperendo di fatto, con la sua professionalità e competenza, allo svolgimento delle attività connesse alle funzioni relative alla vacanza del posto del Responsabile della S.S. Igiene Alimenti e Bevande dal 01/01/2018. L'altro Dirigente medico, dopo la fase di formazione, si è occupato prevalentemente della gestione delle MTA, della valutazione della documentazione inerente la valutazione delle manifestazioni temporanee, oltre alla collaborazione con il Direttore f.f. alle attività inerenti "Area nutrizione".

Nel febbraio 2020 i due dirigenti medici presenti sono stati assunti a tempo indeterminato e ciò ha consentito di effettuare una programmazione a lungo termine delle attività svolte dal SIAN e una migliore e più solida strutturazione del Servizio stesso.

Inoltre, un tecnico della prevenzione (auditor regionale 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.

L'adozione della metodica "mediante mezzi di comunicazione a distanza disponibili" (Art. 5 Reg. UE 2020/466) per i CU presso le attività a basso rischio ha consentito da un lato di garantire il mantenimento di un livello adeguato di efficacia ed appropriatezza senza gravare ulteriormente sugli operatori già segnati dalle conseguenze delle misure restrittive imposte a livello centrale e dall'altro di ridurre il rischio di contagio da Covid-19.

### **Punti di debolezza**

La produzione dei CU del SIAN risente della graduale e significativa riduzione del personale dirigente, tecnico e amministrativo a disposizione del Servizio che si è verificata negli anni passati a partire dal 2011 con mancato turnover delle figure mancanti.

Oltre alla riduzione delle figure previste in organico al Servizio iniziata a partire dal 2011 che ha causato la perdita per il pensionamento di 1 TPALL con funzione di Coordinamento e nel 2013 di 1 dirigente medico (Responsabile della S.S. Igiene della Nutrizione), sono state perse 2 figure amministrative nel 2017 e 2018 (1 amministrativa trasferita in altro Servizio ed 1 amministrativa è andata in pensione); inoltre tale contrazione del personale SIAN è continuata con il pensionamento di 3 tecnici sui 7 disponibili verificatesi tra il 2019 e il 2020 e tra questi anche di

un TPALL con ruolo di Coordinatore. Seppur nel secondo semestre del 2020 sono stati assunti due nuovi TPALL, il periodo di affiancamento/apprendistato previsto della durata di circa 6 mesi non ha consentito di incrementare il numero di CU effettuati. Dal 2019 il ruolo di Coordinatore dei TPALL risulta non ancora assegnato e quindi i compiti di tale figura gravano e tolgono tempo lavoro alla Dirigenza medica, dovendo vicariare tale funzione.

L'emergenza sanitaria legata a COVID-19 ha determinato una significativa perdita del tempo lavoro in termini di mesi/persona che ha coinvolto sia il personale medico che tecnico fungendo da supporto alle attività del SISP (4,8 mesi/persona del personale medico a tempo pieno e 4,1 mesi/persona del personale tecnico a tempo parziale). Inoltre, bisogna considerare anche che, nel corso del 2020 a seguito del lockdown e delle successive misure preventive imposte con i vari DPCM, molte delle tipologie di attività oggetto di CU sono rimaste chiuse.

Pertanto a causa del mancato turnover delle figure mancanti che sono andate perse a partire dal 2011, il personale dirigente, tecnico e amministrativo in organico al Servizio risulta insufficiente rispetto al carico di lavoro legato alle diverse attività svolte.

## **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. Inoltre, il Direttore di S.C. è stato nominato Direttore del Dipartimento di Prevenzione, con effetto dal 1° ottobre 2020. 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. È diventato così finalmente possibile iniziare un percorso di trasmissione delle competenze dai colleghi più anziani a quelli più giovani. È stato inoltre possibile garantire durante le varie fasi della pandemia le attività definite non derogabili dal Ministero della salute e, in massima parte, anche quelle derogabili. Il tutto nel pieno rispetto delle misure di tutela del personale.

### **Punti di debolezza:**

Gli effetti negativi del mancato turnover fino al 2018 hanno comportato una drastica riduzione dei servizi offerti agli utenti, anche se nel 2020 è stato assunto un dirigente veterinario a tempo pieno e indeterminato. 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.

Nel 2020 sono stati assunti n. 2 dirigenti veterinari a tempo indeterminato, i quali già lavoravano presso il servizio come specialisti convenzionati ed in gran parte già formati. Il loro passaggio al profilo dirigenziale e la prosecuzione della collaborazione con i colleghi in regime di specialistica

convenzionata costituisce una buona base utile alla realizzazione del programma di controlli ufficiali e all'attività di prevenzione, continuando il percorso di trasmissione delle competenze dai colleghi più esperti a quelli più giovani. Nonostante l'emergenza COVID-19, tutto il personale ha proseguito nello svolgimento delle funzioni secondo le priorità stabilite, fornendo supporto al SISF nel momento più acuto della pandemia. L'utilizzo costante degli idonei dispositivi di protezione individuale, i corretti comportamenti e le indicazioni operative adottate, hanno permesso di evitare il manifestarsi del contagio all'interno del servizio, attenuando l'impatto dell'epidemia sull'efficienza/efficacia dei controlli ufficiali.

#### **Punti di debolezza:**

Il passaggio a metà anno del Responsabile della S.C. ad un incarico regionale presso il Settore Prevenzione e Veterinaria ha richiesto un riallineamento dei compiti e delle responsabilità. Anche il gruppo PAISA ha risentito dell'assenza del coordinatore: alcuni controlli integrati programmati rinviati alla fine del 2020 non si sono svolti in quanto è mancata l'organizzazione nel comporre i team ispettivi.

Le giornate di assenza degli operatori a causa di utilizzo di permessi (L.104/92) e le attività in smart working, rese necessarie durante il periodo di lockdown, hanno costretto a rinviare parte delle attività programmate, dovendo garantire, come prioritaria, la presenza del personale presso gli stabilimenti di macellazione.

Il particolare momento di confusione normativa, con ministeri diversi che legiferano sulla stessa materia e i diversi piani di formazione delle leggi, europeo, nazionale e regionale non sempre coordinati, ha creato non poche difficoltà interpretative da parte del servizio.

## **SVETC**

#### **Punti di forza:**

Con la modifica dell'Atto Aziendale del dicembre 2020 sono state riconosciute la complessità e le competenze proprie dell'area C, trasformandola da Struttura Semplice Dipartimentale in Struttura Complessa, questo sia per adeguarsi agli atti di programmazione regionale e nazionale e sia per rendere più omogenea l'organizzazione con le altre strutture del Dipartimento di Prevenzione.

La Struttura Semplice Dipartimentale area C fornisce, al pari di altre strutture, personale dirigente a supporto della Direzione del Settore Regionale Prevenzione Veterinaria per quanto riguarda l'attività di programmazione nell'ambito della Prevenzione e della Sicurezza Alimentare.

Da segnalare, inoltre, che alcuni dirigenti continuano a far parte di Gruppi di Lavoro Regionali nel settore dell'alimentazione animale e della farmacovigilanza.

Questa collaborazione con soggetti esterni, se da una parte rappresenta un ulteriore e gravoso impegno da parte dei singoli operatori, d'altra parte diventa un momento di interscambio e di crescita professionale. Tutto ciò, ha comportato una ottimizzazione delle risorse con una puntuale programmazione delle attività anche per far fronte alle attuali carenze di personale. Lo stesso Direttore di Struttura ha partecipato attivamente alle attività sul campo a supporto dei singoli operatori.

Le difficoltà incontrate nel corso dell'anno per la particolare situazione epidemiologica sono state superate grazie all'impegno di tutto il personale ed allo spirito di efficace collaborazione che ha permesso di completare tutte le attività veterinarie ritenute indifferibili ed in buona parte anche quelle derogabili.

#### **Punti di debolezza:**

La riduzione del personale dirigente rappresenta il principale punto di debolezza del Servizio.

A partire dall'aprile del 2018 con il passaggio di un dirigente dalla SSD area C alla SSD NIV ed il rientro del Direttore ff Dr. Griglio nella propria Struttura di appartenenza, si era già determinata la perdita di un'unità.

In data 31/12/2020 la Dott.ssa Anna Gallo, referente aziendale per il settore del Benessere Animale, Trasporto di animali vivi e Riproduzione Animale, ha terminato la sua collaborazione con

l'Aslto5.

A fronte del depauperamento del personale veterinario di area C, per poter garantire livelli ottimali di prestazioni, senza aggravio dei carichi di lavoro, sono state avviate le richieste di assunzione di due nuovi dirigenti.

## SSD NIV

### **Punti di forza:**

La specificità degli Operatori del NIV risiede nella caratteristica di muoversi trasversalmente sulla maggior parte dei temi propri, sia della produzione primaria sia delle filiere alimentari.

L'esperienza maturata negli anni passati nelle varie aree permette quindi un adeguato affiancamento dei TPALL nell'esecuzione dei sopralluoghi, sia in autonomia che con i veterinari, affrontando così al meglio tutte le realtà produttive presenti sul territorio della nostra ASL.

Nel corso del 2020, avendo dato la disponibilità per il supporto al SISP per l'emergenza COVID limitando una parte dei sopralluoghi, sono stati approfonditi prevalentemente i temi legati all'alimentazione animale, alla anagrafica bovina e all'esecuzione degli audit integrati.

Il tutto rispettando una buona rotazione del personale per una maggiore garanzia nei confronti dell'anticorruzione.

### **Punti di debolezza:**

La presenza di due sedi operative e due uffici presso altre SC, nonché lo svolgimento dell'attività trasversale a tutte le aree veterinarie aventi sedi parcellizzate sull'intero territorio dell'ASL, presuppongono l'impiego di una sensibile quota di tempo per gli spostamenti. Conseguentemente allo svolgimento delle attività organizzate su tutto il territorio e per quanto sopra segnalato risulta altresì complessa la relativa gestione delle auto di servizio.

## 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.

Nel corso del 2020 l'emergenza sanitaria legata alla pandemia da COVID-19 ha determinato una significativa perdita del tempo lavoro in termini di mesi/persona che ha coinvolto sia il personale medico che tecnico temporaneamente assegnato in supporto al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica. Inoltre, il numero di campioni di acqua da effettuare nell'ambito del controllo esterno previsto dal D.Lgs 31/2001 e s.m.i. ha subito una significativa riduzione anche a seguito della chiusura di strutture quali scuole o delle limitazioni di accesso quali RSA normalmente considerati punti di prelievo. La contestuale chiusura di molte fontanelle pubbliche nel periodo invernale dovuta alle temperature rigide non ha consentito l'individuazione di altri punti di prelievo alternativi. Sono comunque stati garantiti i monitoraggi presso strutture acquedottistiche quali serbatoi e pozzi, mentre non è stato possibile ispezionare, per i motivi sovraesposti, le cassette dell'acqua come da programmazione.

	<b>Campioni programmati (chimici+microbiologici)</b>	<b>Campioni eseguiti</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1.000	479	SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici	99.8%	-	SIAN

	<b>Campioni programmati</b>	<b>Campioni eseguiti</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
campionamenti (conoscitivi) presso imprese alimentari con pozzi	3	0	SIAN
campionamenti (conoscitivi) ed ispezioni presso cassette dell'acqua (non ancora controllate)	3	3	SIAN
ispezioni presso strutture acquedottistiche	3	0	SIAN
Radioattività	21	21	SIAN

<b>Cassette dell'acqua</b>						
Cod. reg. A081304 – Cod. Min. A030604						
<b>Tipologia</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° di imprese da controllare</b>	<b>N° di imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Cassette dell'acqua	20%	42	3	0	0	SIAN

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 µg/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 µg/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 2020 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 prerequisite indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

<b>Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)</b>	<b>Rischio</b>	<b>N° imprese se attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese da controllare</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Caccia - attività registrate 852 (A3_0101)	<i>Elevato</i>	/	20%	0	0	0	0	SVET
	<i>Medio</i>	/		0	0	0	0	
	<i>Basso</i>	/		0	0	0	0	
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca (A3_0102)	<i>Elevato</i>	/	20%	0	0	0	0	SVET
	<i>Medio</i>	/		0	0	0	0	
	<i>Basso</i>	/		0	0	0	0	
Raccolta molluschi - Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolt a molluschi (A3_0103)	<i>Elevato</i>	/	20%	0	0	0	0	SVET
	<i>Medio</i>	/		0	0	0	0	
	<i>Basso</i>	/		0	0	0	0	
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova (A0703) (A3_0104)	<i>Elevato</i>	0	100%	0	0	0	0	SVETC
	<i>Medio</i>	2		2	2	2	0	
	<i>Basso</i>	1		0	0	0	0	
Raccolta vegetali spontanei	<i>Elevato</i>	/	Secondo indicazioni	0	0	0	0	SIAN
	<i>Medio</i>	/		0	0	0	0	



(A3_0105)	Basso	/	regionali	0	0	0	0	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano (A3_0106)	Elevato	/	Secondo indicazioni regionali	0	0	0	0	SIAN
	Medio	2		0	1	1	0	
	Basso	73		0	0	0	0	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano (A3_0107)	Elevato	/	Secondo indicazioni regionali	0	0	0	0	SIAN
	Medio	/		0	0	0	0	
	Basso	7		0	0	0	0	

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 2020, la programmazione dei campionamenti chimici assegnati al SIAN ha previsto n. 2 campioni di olii e grassi vegetali per la ricerca di Piombo, n. 1 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.

	Determinazione chimica	Campioni previsti	Campioni effettuati
OLI E GRASSI VEGETALI	identificazione olio di oliva	1	1
	olio di frittura (usato) per analisi riuso	1	1
	IPA	2	2
	METALLI PESANTI (Pb)	1	1

### 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 CE 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.

Coltivazione alimenti ad uso zootecnico (e altre attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3.000 (anagrafica in corso d'aggiornamento)	Secondo una valutazione del rischio	15	44	SVETC

### **Punti di forza**

Come da programmazione, i controlli sono stati eseguiti durante gli audit e durante campionamenti del PNAA. Non sono state individuate criticità per la presenza di ammendanti e fertilizzanti organici diversi dallo stallatico. Laddove sono detenuti questi prodotti, le confezioni presenti sono da 25 Kg, quindi esulano dall'obbligo di tracciabilità ai sensi delle linee guida del Reg.CE 142/11.

### **Punti di debolezza**

L'anno 2020 non ha permesso di concludere il lavoro con settore Agricoltura in quanto il cambio della direzione regionale si è accavallato con l'emergenza COVID-19 e per la stessa motivazione il CSI è stato impegnato in questo campo per implementare i sistemi informatici. Questo lavoro permetterà di aggiornare le anagrafiche della produzione primaria con le varie attività svolte dalle singole aziende e fornirà i dati per gestire la valutazione del rischio.

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

L'Ufficio Anagrafe continua ad essere il fulcro delle attività di gestione delle anagrafi zootecniche, 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 2020 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'impossibilità di gestire le deleghe conferite legittimamente dagli allevatori, a causa della scarsità di personale amministrativo, ha fatto sì che sia proseguita la 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 ancora e 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 classica. 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 messaggio di posta elettronica del 27/02/2020. 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.

<b>Anagrafi zootecniche</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Allevamenti bovini/bufalini n. 785	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	26	31	SVETA
Allevamenti ovini + caprini n. 381 Capi ovini + caprini n.6359	3% allevamenti e 5% capi su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	13 allevamenti con oltre il 5% dei capi	19	SVETA
Allevamenti suini n. 151	1% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	2	3	SVETA
Allevamenti equini n. 709	5%	35	34	SVETA
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 27	100% aziende > 250 capi	1	1	SVETA
Apiari: 625	1%	7	6	SVETA
Allevamenti conigli che inviano al macello in autocertificazione: 6	2 controlli annui	12	12	SVETA

### **Punti di forza**

L'organizzazione consolidata dell'ufficio anagrafe ha permesso di contenere i disagi per l'utenza nonostante la riduzione 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.

L'insorgere dell'emergenza COVID-19 con il conseguente rischio di contagio degli operatori, ha indotto il Ministero della Salute ad emanare una serie di circolari, tra le quali la n. 12758 del 08/04/2020. In essa il Ministero individuava le attività indifferibili e quelle differibili dalle Regioni. Tra di esse non era compresa la vigilanza sulle stalle di sosta. Dovendo operare un bilanciamento tra l'esigenza di garantire un'attività che rientra tra i LEA e l'esigenza di tutelare la salute degli operatori da un grave rischio quale è quello dell'infezione da COVID-19, tale attività di controllo, in accordo con i principi enunciati dal Ministero della salute nella nota sopra citata, è stata in gran parte svolta da remoto, evitandone così la sospensione. Solo laddove tale tipologia di controllo non è stata possibile si è proceduto con l'accesso diretto in stalla. Tale impostazione è stata successivamente avallata dal Ministero della Salute con nota n. 13173 del 10/06/2020.

Sono poi proseguite le verifiche della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali oltre che nelle stalle di sosta, anche 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 concentramento 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. Tuttavia, con l'inizio della pandemia le giornate di mercato si sono tenute in modo irregolare, anche con periodi più o meno lunghi di chiusura, e comunque con una sensibile diminuzione del numero di capi bovini movimentati.

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 2020) 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 normalmente un controllo in vigilanza che interessa indicativamente il 25 % delle manifestazioni, con particolare riguardo a quelle di maggiori dimensioni ed importanza locale. Lo scoppio della pandemia ha quasi azzerato tale attività.

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)

<b>Malattie infettive</b>					
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° capi controllati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
TBC prov. TO: allevamenti riproduzione da controllare n° 503	50%	250	261	20.117	SVETA
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 48	>90 %	45	45	1.354	SVETA
TBC: allevamenti da controllare in sorveglianza	100%	17	17	1.199	SVETA

supplementare basata sull'analisi del rischio n° 17					
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 551	20%	110	97	8.052	SVETA
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 551	20%	110	98	8.027	SVETA
Blue Tongue: aziende sentinella n° 6 (controllo trimestrale)	100%	100%	24	144	SVETA
BSE: bovini morti in azienda età >48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi	313	624	SVETA
IBR: aziende aderenti al piano volontario	100%	440	425	25.367	SVETA
Paratubercolosi bovina	100% controlli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico  100% assegnazione qualifica allevamenti da riproduzione presenti	Controlli su tutti gli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico Assegnazione qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti	521	56.269	SVETA
BVD: aziende aderenti al piano n° 2	100%	2	2	2	SVETA
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 283	100% aziende controllate nel 2015 e aziende di nuova costituzione	50 aziende	70	2.272	SVETA
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	25 aziende	34	141	SVETA
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione, 6 aziende ingrasso, 100% aziende che richiedono certificato per l'export	114	104	3.039	SVETA
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 62 aziende ingrasso	134 controlli per un totale di 6229 test sierologici	134	6.408	SVETA
Trichinellosi	controllo a campione delle aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	10	27	51.153	SVETA
Influenza aviare	100%	Gallus (495 test	49	545	SVETA

	allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	sierologici) faraone (20 test sierologici) anatre/oche (20 test virologici)	2 2	20 20	
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 24 gruppi	44	86	SVETA
Anemia infettiva degli equini	33% delle aziende che movimentano equini più aziende a rischio	190 aziende	198	997	SVETA
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	8	14	SVETA SVETC
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri	---	10 volpi 1 lepri	SVETA
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Due controlli all'anno su tutte le aziende da autorizzare	3	---	SVETA

## 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 2020, 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 2020, 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 verifica 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. 1463 del 25 novembre 2019, 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 prevedono le linee guida nazionali.

Le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: rabbia e Lyssavirus dei chiroteri, tubercolosi, brucellosi, peste suina classica, peste suina africana, influenza aviaria, West Nile Fever, trichinellosi, 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 per ciascuna patologia. La numerosità campionaria deriva dalle prevalenze attese per ogni singola patologia con un IC del 95% previa verifica preventiva concordata con il CERMAS e comunicata dalla Regione Piemonte su base provinciale.

<b>PATOLOGIA</b>	<b>SPECIE CONTROLLATE</b>
Rabbia e lyssavirus dei chiroteri	Volpe, Lupo, Martora, Faina, Puzzola, Ermellino, Donnola, Tasso; Chiroteri
Tubercolosi	Cinghiale, Cervo, Daino, Capriolo, Camoscio, Stambecco, Muflone,
Brucellosi	Cervo, Daino, Capriolo, Camoscio,

	Stambecco, Muflone, Cinghiale, Lepre
Peste suina classica	Cinghiale
Peste suina africana	Cinghiale
Influenza aviaria	Tutte le specie aviarie
West Nile	Avifauna
Aujeszky	Cinghiale
Newcastle	Avifauna selvatica
Trichinellosi	Cinghiale, Volpe, Lupo, Martora, Faina, Puzzola, Ermellino, Donnola, Tasso
Echinococcosi	Volpe, Lupo, Cinghiale, Cervo, Daino, Capriolo, Camoscio, Stambecco

Nel corso del 2020 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.

Sono invece proseguiti, intensificandosi, gli episodi di predazione da parte di canidi nei confronti di animali di specie allevate. In molti casi le indagini genetiche hanno dimostrato che si trattava di lupi, confermando ulteriormente la presenza della specie.

<b>Altre attività di controllo negli allevamenti con animali da reddito</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%: aziende bovine con reinfezione IBR - aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV		16 aziende bovine controllate (100%) 84 aziende suine controllate (100%) 6 aziende cunicole controllate (100%)	SVETA

### **Attività integrata negli allevamenti**

Il regolamento UE 2017/625 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 con una riduzione del numero, considerata la situazione epidemiologica.

Le aziende sono state individuate tenendo conto dei criteri indicati nei precedenti Piani di Audit. L'eventuale riscontro di non conformità o criticità individuate nei settori di competenza delle singole aree sono state segnalate direttamente al Direttore dell'Area al fine di imporre misure correttive con eventuali interventi congiunti.

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.

<b>Attività di controllo integrata negli allevamenti con animali da reddito (audit)</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>



Bovini 413	3% delle aziende >50 capi	14	9	SVETA SVETC NIV
Suini 61	5% delle aziende > 40 capi	3	1	
Avicoli 24	10% delle aziende > 250 capi	3	2	
<b>tot</b>		<b>20</b>	<b>12</b>	

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

Le attività di farmacosorveglianza e farmacovigilanza vengono programmate in base alle indicazioni di Piani Regionali che si rinnovano di anno in anno in linea con quanto disposto dalla legislazione cogente (D.Lgs 193/2006).

L'anno trascorso ha vissuto la piena applicazione della nuova normativa inerente all'utilizzo del sistema informatico che ha introdotto l'obbligo della prescrizione dei medicinali veterinari mediante l'uso della "Ricetta Elettronica Veterinaria" (REV).

Il sistema della REV ha previsto l'obbligo da parte dei colleghi LP della prescrizione dei medicinali veterinari e dei mangimi medicati utilizzando esclusivamente le nuove modalità mentre ha ancora lasciato libero arbitrio nella scelta del programma da parte dei proprietari degli animali.

Pertanto i controlli di farmaco sorveglianza sono stati programmati abbinando alle verifiche dei registri cartacei eventualmente ancora in uso i dati estrapolabili utilizzando i nuovi supporti informatici.

Nel rispetto del Piano Regionale di Contrasto all'Antimicrobico Resistenza (PNCAR), 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 con l'effettuazione di "esami batteriologici" ed "antibiogrammi", come peraltro previsto dai foglietti illustrativi dei medicinali (RCP).

### Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

Nel rispetto della programmazione degli anni precedenti, nel 2020 sono stati eseguiti controlli con l'utilizzo delle check-list ministeriali, coinvolgendo sia allevamenti DPA che strutture veterinarie.

In alternativa ai controlli effettuati con check-list, per la normale attività ispettiva sono state utilizzate altre tipologie di modelli.

Pertanto il totale dei controlli di farmacosorveglianza corrisponde a n. 382, così suddivisi:

- controlli con compilazione di check-list: n. 98;
- controlli effettuati con utilizzo di scheda art. 13 Reg. UE 625/2017: n. 86;
- controlli con utilizzo di modulistica per interventi diversi: n. 198.

L'attività di sensibilizzazione all'uso corretto degli antibiotici si è basata in particolare sulle indicazioni riportate nella check-list ministeriale, abbinando in alcuni casi la quantificazione del consumo degli antimicrobici tramite la consultazione del programma REV (DDD VET).

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:

<b>Programmazione farmacosorveglianza negli allevamenti DPA</b>			
<b>attività sottoposte a controllo</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
130 Allevamenti autorizzati alla detenzione di scorte farmaci (100% in 2 anni)	65	87	SVETC

5 Depositi e vendita farmaci veterinari (100% in due anni)	3	6	
Allevamenti bovini ingrasso >50 capi	12 Benessere 6 Audit	7 (di cui 6 durante gli Audit)	
Allevamenti bovini latte >20 capi	11 Benessere 6 Audit	12 (di cui 3 durante gli Audit)	
Allevamenti bovini riproduzione >20 capi	22 Benessere 2 Audit	23	
Allevamenti ovicaprini >50 capi	2 Benessere	0	
Allevamenti suini >40 capi	6 Benessere 3 Audit	17 (di cui 1 durante gli Audit)	
Allevamenti avicoli misti >500 capi	2 Benessere 3 Audit	4 (di cui 2 durante gli Audit)	
Allevamenti cunicoli >250 capi	1 Benessere	4	
Controlli di farmacovigilanza in occasione di altre attività di competenza del Servizio veterinario: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano Nazionale Residui</li> <li>• Piano Nazionale Alimentazione Animale</li> <li>• Produzione Latte destinato al consumo umano</li> <li>• Macellazione speciale d'urgenza</li> <li>• Filiera avicola come Sicurezza Alimentare</li> </ul>	Almeno 56	6 equidi 9 ittici 45 0 75 22 97	SVETC      SVETA

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 01/01/2020 e termine il 31/12/2020.

Per l'anno 2020 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.

<b>Campionamenti</b>			
<b>Categorie alimentari</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Monitoraggio antibiotico resistenza su carni fresche di suino e bovino	4	4	SVETB

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.

Sono state eseguite 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.

### **Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito**

<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli Assegnati nel 2020</b>	<b>N° controlli effettuati nel 2020</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
allevamenti polli da carne	0	1	SVETC
allevamenti galline ovaiole	1	1	
allevamenti suini	29	27	
allevamenti bovini	63	60	
allevamenti ovicaprini	4	0	
allevamenti cunicoli	5	5	
allevamenti ittici	9	9	
Allevamenti equidi	6	6	

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 (non si sono verificati trasporti al macello superiori alle 8 ore di viaggio);

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.

<b>Benessere animale al trasporto (inferiori a 8 ore)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
2% degli automezzi autorizzati al trasporto inferiore alle 8 ore in arrivo al macello: n.10	0	SVETB SVETC

In base alla Nota 11943 del Ministero della Salute, si è valutato che tali attività di controllo risultavano essere differibili/rimodulabili, visto lo scarso impatto sanitario ed il controllo costante allo scarico degli animali da parte del veterinario ufficiale del macello.

**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 vengono 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.

<b>Benessere animale alla macellazione</b> (consigliato utilizzo check-list reg.CE 1099/2009)					
<b>Tipologia produttiva</b>	<b>N° imprese attive presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2019</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Macelli carni rosse	Macellazioni > 40 ugb/settimana: 2	semestrale	4	4	SVETB
	Macellazioni < 40 ugb/settimana: 7	annuale	6	6	SVETB
Macelli avicunicoli	Macellazioni <10.000 capi/settimana: 2	annuale	1	1	SVETB
	Macellazioni >10.000 capi/settimana: 0	semestrale	0	0	SVETB
<b>tot</b>			<b>11</b>	<b>11</b>	

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.

Centri imballaggi uova				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
3	--	1	1	SVETC

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

### Controlli latte alla stalla

Aziende produzione latte				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
169	15%	26	79	SVETC

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 d 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 suppletivi.
- **Attività ispettiva aziende da latte** - come indicato nella precedente tabella verranno vengono 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)". art. 13, Reg UE 265/2017
- **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 viene 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 e sono state ulteriormente affinate nel corso dell'anno 2020 con la possibilità di registrare in ARVET anche il tipo di attività principale o correlata ispezionata durante il singolo sopralluogo. Le tabelle qui sotto sono state aggiornate con i numeri che restituisce ARVET con il nuovo sistema. Pertanto ci sono dei correttivi rispetto alla programmazione. 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.

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ...)					
Attività	N° imprese	% di controllo prevista da	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

	<b>attive</b>	<b>PRISA</b>			
Essiccatoi: 16; mangimifici: 12; sottoprodotti: 15.	43	Secondo la valutazione del rischio PNAA	3 audit	3	SVETC
			30 ispezioni	45	SVETC

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.

<b>Deposito e vendita alimenti zootecnici</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Trasportatori: 13; deposito: 10; intermediario: 44.	Secondo la valutazione del rischio PNAA	6	3	SVETC

I mangimifici sono stati tutti ispezionati come da programmazione. Le attività a rischio basso che sono da ispezionare 1 volta ogni due anni non sono state visitate come da nota ministeriale riguardante l'emergenza COVID-19. Nel conteggio delle attività dei sottoprodotti dell'industria alimentare sono conteggiate anche le ispezioni nei mulini, raggiungendo la percentuale prevista dei controlli.

### **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 2020 una nuova stazione di monta pubblica ha effettuato la richiesta per il rilascio di Nulla Osta. Tutti i controlli sono stati eseguiti mediante compilazione delle check-list regionali (6 stazioni di monta pubblica e 1 privata).

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 sono state effettuati nr. 2 controlli con compilazione di apposita check-list.

<b>Riproduzione Animale</b>				
<b>N° attività presenti al 31/12/2020</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
7 (stazioni monta pubblica e privata)	100%	7	7	SVETC
2 (gruppo embrioni - recapito - centri produzione sperma - stazione monta artificiale equina)	100%	2	2	SVETC
14 (riproduttori)	100%	14	16	SVETC

## 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.

Sperimentazione Animale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati nel 2020	Servizi coinvolti
2	33%	1	1	SVETC

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

## 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, nonostante il periodo di sospensione dei sopralluoghi dovuto al lockdown, 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 n. 17 stabilimenti, con relative notifiche di imposizioni, ed è stata irrogata 1 sanzione.

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 sul sistema informativo Vetalimentari.

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	<b>Rischio</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° ispezioni da effettuare</b>	<b>N° audit da effettuare</b>	<b>N° ispezioni effettuate</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<b>Deposito frigorifero autonomo (A4_0101)</b>	<i>Elevato</i>	0						SVETB
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	2	33%	2	0	2	0	
<b>Impianto autonomo di riconfezionamento (A4_0102)</b>	<i>Elevato</i>	0						SVETB
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	1	33%	1	0	1	0	
<b>Macelli bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti (A4_0201)</b>	<i>Elevato</i>	1	300%	3	1	3	1	SVETB
	<i>Medio</i>	1	200%	2	0	2	0	
	<i>Basso</i>	6	100%	6	4	6	4	
<b>Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento (A4_0202)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	7	100%	7	2	7	2	
<b>Carni di pollame e di lagomorfi - Macello (A4_0301)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1	0	
<b>Carni di pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento (A4_0302)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	2	100%	2	0	2	0	
<b>Carni macinate (A4_0601)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	0	100%					
<b>Preparazioni di carni (A4_0602)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	0	100%					
<b>Prodotti a base di carne</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	4	200%	8	2	8	2	



<b>Impianto di lavorazione (A4_07)</b>	<i>Basso</i>	7	100%	8	2	8	2	
<b>Prodotti della pesca - Impianti prodotti della pesca freschi (A4_0901)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1	0	
<b>Latte e prodotti a base di latte – trattamento termico (A4_1003)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETC
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1	0	
<b>Latte e prodotti a base di latte – Stabilimento di trasformazione (A4_1004)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	4	100%	4	3	4	3	
<b>Uova e ovo prodotti - Centro di imballaggio (A4_1101)</b>	<i>Elevato</i>	0	100%					SVETC
	<i>Medio</i>	3	50%	1	0	1	0	
	<i>Basso</i>	0	33%					
<b>Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione (A4_14)</b>	<i>Elevato</i>	0	300%					SVETB
	<i>Medio</i>	0	200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1	0	

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 dal Reg. delegato (UE) 2019/627 entrato in vigore a partire dal 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 Ministero della Salute fino al 01/03/2020.

Permane ancora a fine 2020 l'arrivo di alcuni capi accompagnati da Mod4 cartaceo a cui segue nel corso della mattinata la regolarizzazione elettronica.

Per quanto riguarda le MSU il Reg. UE 625/2017, in vigore a partire dal 14 dicembre 2019, ha previsto che l'esecuzione della visita ante mortem degli animali avviati alla macellazione speciale d'urgenza debba essere svolta da un veterinario ufficiale. È stato, inoltre, modificato il relativo certificato sanitario di accompagnamento degli animali al macello.

<b>Ispezione animali al macello</b>			
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2020</b>	<b>N° turni ispezione</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
9 macelli	100%	900 circa	SVETB

<b>ATTIVITÀ DI ISPEZIONE NEI MACELLI (triennio 2018-2020)</b>			
<b>Specie animale</b>	<b>2018 n. capi sottoposti ad ispezione</b>	<b>2019 n. capi sottoposti ad ispezione</b>	<b>2020 n. capi sottoposti ad ispezione</b>
Bovini	14.165	12.939	10841
Equini	525	69	78
Ovi-caprini	172	85	72
Suini	23	36	21
Polli e conigli	69.170	63.360	50.555

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 2020 il numero di bovini macellati è sceso di oltre 2000 capi. Anche le macellazioni degli avi-cunicoli hanno subito una riduzione di quasi 13.000 capi, anche per la chiusura a dicembre 2019 di uno stabilimento. Restano nella media annuale le macellazioni di equini, suini e ovicaprini.

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. Per il controllo della Blue tongue si è posta maggiore attenzione alla zona di provenienza dei capi e alle relative prenotifiche. Sono stati rilevati 4 casi di cisticercosi nel bovino. 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 mentre le anomalie di registrazione in BDN da parte dei macelli, segnalate a fine anno dalla Regione, sono state risolte.

A inizio 2020 ha cessato l'attività uno stabilimento di macellazione bovini e a fine 2020 (settembre) un impianto di macellazione ha cessato l'attività compresa la macellazione e lavorazione della selvaggina, in particolare di cinghiali provenienti dal Parco Regionale La Mandria o consegnati da gruppi di cacciatori.

<b>Verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria</b>			
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2020</b>	<b>N° controlli</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
9 macelli	100%	9	SVETB

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 9 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 ed hanno riguardato 412 bovini (410 nel 2019) e 4 ovini.

### **Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni**

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.

<b>Macellazioni a domicilio (triennio 2018-2020)</b>			
<b>Specie animale</b>	<b>2018 n. capi sottoposti ad ispezione</b>	<b>2019 n. capi sottoposti ad ispezione</b>	<b>2020 n. capi sottoposti ad ispezione</b>
Suini a domicilio	68	48	51

### **Controlli per Salmonella su carni suine da parte dell'AC**

Non vi sono impianti di macellazione dedicati alla specie suina nell'ASL T05.

### **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 CE 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale hanno riguardato 33 controlli in 28 imprese. In totale sono stati effettuati 16 controlli su 16 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.

<b>Additivi Cod. Min. A3 0401</b>					
<b>Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Elevato (100%)	0	0	0	0	SIAN
Medio (50%)	0	0	0	0	
Basso (33%)	4	1	0	0	
<b>Aromi Cod. Min. A3 402</b>					
<b>Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Elevato (100%)	0	0	0	0	SIAN
Medio (50%)	0	0	0	0	
Basso (33%)	3	0	0	0	

Nel corso del 2020, non è stato possibile effettuare l'audit programmato presso la stabilimento di produzione degli additivi, vista l'emergenza sanitaria legata alla pandemia da COVID-19. In particolare a causa della necessità di ridurre la permanenza presso le attività sedi di ispezione al fine di evitare il contagio degli operatori coinvolti, ma anche a seguito della significativa perdita del tempo lavoro in termini di mesi/persona che ha coinvolto sia il personale medico che tecnico temporaneamente assegnato in supporto al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica che non ha consentito di effettuarlo successivamente.

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

<b>Industrie Produz./Trasform/Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso Cod. Min. A3R03</b>					
<b>Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Elevato (100%)	0	0	0	0	SIAN
Medio (50%)	0	0	0	0	
Basso (33%)	6	1	3	7	

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

<b>Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli Cod. Min. A3R01 (Attività codice E29)</b>					
<b>Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Elevato (100%)					SIAN
Medio (50%)	1*	0	0	0	
Basso (33%)					

\*Il titolare 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

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	<b>Rischio</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli da effettuare</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) A0112 A0113 A0217 A0218 (A3_0201)	<i>Elevato</i>	/	50%					SIAN SVET
	<i>Medio</i>	4	33%	1	1	1	0	
	<i>Basso</i>	19	20%	4	1	1	0	
Produzione di bevande di frutta /ortaggi (A3_0202)	<i>Elevato</i>	/	50%					SIAN
	<i>Medio</i>	/	33%					
	<i>Basso</i>	1	20%					
Produzione di olii e grassi vegetali A0118 (A3_0203)	<i>Elevato</i>	/	50%					SIAN
	<i>Medio</i>	/	33%					

	<i>Basso</i>	/	20%					
Produzione di bevande alcoliche A0108 A0215 (A3_0204)	<i>Elevato</i>	/	50%					SIAN SVET
	<i>Medio</i>	1	33%	0	0	0	0	
	<i>Basso</i>	35	20%	4	6	6	0	
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi A0114 A0119 A0219 A0221 (A3_0205)	<i>Elevato</i>	/	50%					SIAN
	<i>Medio</i>	/	33%					
	<i>Basso</i>	10	20%	2	2	2	0	
Produzione/confezionamento di zucchero (A3_0206)	<i>Elevato</i>	/	50%					
	<i>Medio</i>	/	33%					
	<i>Basso</i>	/	20%					
Lavorazione del caffè (A3_0207)	<i>Elevato</i>	1	50%	0	0	0	0	SIAN
	<i>Medio</i>	/	33%					
	<i>Basso</i>	9	20%	1	1	1	0	
Lavorazione del te ed altri vegetali per infusi (A3_0208)	<i>Elevato</i>	/	50%					SIAN
	<i>Medio</i>	/	33%					
	<i>Basso</i>	/	20%					
Produzione di pasta secca e/o fresca A0115 A0220 (A3_0301)	<i>Elevato</i>	1	50%	1	1	1		SIAN
	<i>Medio</i>	/	33%					
	<i>Basso</i>	10	20%	1	2	2	1	
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi A0104 A0106 A0211 A0213 A0224 (A3_0302)	<i>Elevato</i>	8	50%	4	4	6	0	SIAN SVET
	<i>Medio</i>	8	33%	2	2	3	0	
	<i>Basso</i>	273	20%	56	10	11	1	
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) A0107 A0214 (A3_0303)	<i>Elevato</i>	1	50%	0	0	0	0	SVETB
	<i>Medio</i>	13	33%	4	2	2	0	
	<i>Basso</i>	22	20%	4	6	6	0	
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. A0105 A0212 (A3_0304)	<i>Elevato</i>	/	33%					
	<i>Medio</i>	/	16%					
	<i>Basso</i>	3	10%	1	2	2	0	
Produzione di cibi pronti in genere A0120 A0222 B05 (A3_0305)	<i>Elevato</i>	2	50%	1	1	1	0	SIAN SVETB
	<i>Medio</i>	8	33%	2	2	2	0	
	<i>Basso</i>	68	20%	7	5	5	0	
Sale (A3_0402)	<i>Elevato</i>	/						
	<i>Medio</i>	/						
	<i>Basso</i>	1		0	0	0	0	
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura (A3_0501)	<i>Elevato</i>	/	100%					
	<i>Medio</i>	/	100%					
	<i>Basso</i>	/	100%					
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole A0301 A0302 A0303 (A3_0502)	<i>Elevato</i>	/	100%					
	<i>Medio</i>	/	100%					
	<i>Basso</i>	/	100%					
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in	<i>Elevato</i>	/	33%					SVETB

impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi A3_0503	<i>Medio</i>	114		37	37	37	0	
	<i>Basso</i>	79		28	49	49	0	
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi A0804 A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304 (A3_0504)	<i>Elevato</i>	/	33%					SVETB
	<i>Medio</i>	/						
	<i>Basso</i>	/						
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria (A0705)	<i>Elevato</i>	/	33%					SVETC
	<i>Medio</i>	/	25%					
	<i>Basso</i>	/	20%					
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) A0209 A0210 (A3_0506)	<i>Elevato</i>	1	100%	1	1	1	0	SVETB SVETC
	<i>Medio</i>	2	50%	1	1	1	0	
	<i>Basso</i>	14	33%	4	6	6	0	

Occorre precisare che nel corso del 2019-2020 è stato effettuato uno spostamento in anagrafe dei laboratori di smielatura (codice A0705). Nel 2020 in tali laboratori, tutti riferiti ad apicoltori che lavorano il miele ricavato dai loro apiari come produzione primaria e per i quali non è specificata una frequenza di controllo, sono stati eseguiti n.10 sopralluoghi.

## SIAN

### **Punti di forza**

Sono state effettuate il 100% delle ispezioni previste per le attività ad elevato e medio rischio. È stata rispettata la percentuale del 60% per la maggior parte delle attività a basso rischio. Per alcune di queste sono stati effettuati più CU di quelli programmati. Sono stati effettuati sopralluoghi ad hoc per individuare le attività cessate e ridurre il numero degli stabilimenti presenti sul Sistema Informativo.

### **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 17 imposizioni ed è stata irrogata 1 sanzione.

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 inserito in lista export USA: sopralluoghi per il mantenimento in lista, formazione continua 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 sul sistema informativo Vetalimentari.



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 ha 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 inadeguatezze/non conformità che hanno prodotto la notifica di n.26 imposizioni.

Le sanzioni irrogate sono state 7. 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 superiore 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. La programmazione dei CU è stata inoltre rivista a seguito delle indicazioni regionali di ridurre le attività programmate del 40% cercando, per quanto possibile mantenere gli obiettivi del 100% per le attività ad elevato e a medio rischio.

### 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

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Rischio	N° imprese attive	% di controlli previsti a da PRISA	N° controlli da effettuare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601) COMPRESI I CENTRI COTTURA	Elevato	7	100%	7	7	7	0	SVETB SIAN
	Medio	34	50%	16	9	10	0	
	Basso	296	33%	98	51	51	0	
Ristorazione pubblica A04 A10 B06 C02 (A3_0602)	Elevato	23	100%	26	26	26	0	SVETB SIAN
	Medio	71	50%	28	20	20	0	
	Basso	1178	20%	234	122	122	0	
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry (A3_0603)	Elevato	0	33%	0	0	0	0	SVETB SIAN
	Medio	16	25%	3	2	2	0	
	Basso	145	20%	31	8	9	0	
Commercio al dettaglio di	Elevato	2	33%	0	0	0	0	SVETB SIAN
	Medio	9	25%	2	3	4	0	

alimenti e bevande A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305 <b>(A3_0604)</b>	Basso	621	20%	131	106	117	0	
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento <b>(A3_0606)</b>	Elevato	0	33%	0				SVETB SIAN
	Medio	0	25%	0				
	Basso	0	20%	0				
Piattaforma di distribuzione alimenti <b>(A3_0607)</b>	Elevato	0	33%	0				SVETB SIAN
	Medio	0	25%	0				
	Basso	0	20%	0				
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti B02 <b>(A3_0608)</b>	Elevato	0	33%	0				SVETB SIAN
	Medio	0	25%	0				
	Basso	0	20%	0				
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi A09 <b>(A3_0609)</b>	Elevato	/	20%	/				SVETB SIAN
	Medio	5		1	0	0		
	Basso	44		10	1	1		

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.

Lo scostamento che si rileva tra le attività a basso rischio da controllare e quelle controllate rientra nella riduzione del 40% dovuta al periodo della emergenza epidemiologica da COVID-19.

### **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.

<b>Aree mercatali</b>				
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
57 aree mercatali	20%	11	2	SVETB SIAN
	Vigilanza micologica	3	0	SIAN

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente 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.

<b>Laboratori/depositi correlati agli ambulanti (Attività codici B01, B02)</b>				
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
30 laboratori (B01)	33%*	10	8	SVETB
52 depositi (B02)	25%*	10	11	SVETB SIAN

\*Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle L.G. Regg. 882-854 del 10.11.2016 - Allegato 3).

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente raggiunto.

## **SVETB**

### **Punti di forza**

Sono stati effettuati 2 sopralluoghi congiunti SIAN - SVETB su aree pubbliche su iniziativa per la verifica dei requisiti generali delle aree a cui sono seguite delle raccomandazioni ai Comuni.

### **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 2020 ha registrato controlli sui laboratori collegati all'attività ambulante leggermente inferiori come numero di sopralluoghi rispetto a quanto previsto per le difficoltà nel reperire gli OSA e non è stato possibile effettuare altri controlli congiunti SIAN - SVET sulle aree pubbliche.

## **SCIAN**

### **Punti di forza**

Nel corso del 2020 sono stati eseguiti controlli al fine di aggiornare l'anagrafica relativa alla vendita ambulante, cancellando gli operatori non più attivi. Non è stato possibile effettuare la vigilanza micologica su aree mercatali a causa della carenza di personale micologico per il pensionamento di 2 micologi su 3 presenti nel Servizio SIAN (di cui 1 micologo con funzioni di coordinamento dell'Ispettorato micologico).

## **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).



## 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 1337/2013<sup>7</sup> e dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del reg. UE 1379/2013.

### ***Etichettatura nutrizionale (SIAN)***

Per il 2020 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", mentre il SVETB ha dovuto gestire la non conformità analitica rilevata dal laboratorio sul prodotto campionato: pancetta suina cubettata.

## **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. 2 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)**

Tipologia attività	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
<b>MOCA - Produzione e trasformazione</b> A0121, A0226, A0606 (A4B01)	<i>Elevato</i>	0	100%	0				SIAN
	<i>Medio</i>	0	50%	0				
	<i>Basso</i>	31	33%	8	8	8	1	

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.

N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
58	25%	9	8	8	SIAN

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.

UTILIZZATORI FITOSANITARI	CONTROLLI ASSEGNATI	CONTROLLI EFFETTUATI	Servizi coinvolti
PRODUTTORI PRIMARI/AZIENDE AGRICOLE	4	0	SIAN

A causa della emergenza epidemiologica da COVID-19 e delle restrizioni di movimento, non è stato possibile concludere la programmazione di inizio anno.

## 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".

Tipologia		N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	materie prime e intermedi di prod.	1 (mais)	1 (mais)	SIAN
Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	materie prime e intermedi di prod.	1 (lino)	1 (lino)	

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.

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3	In corso di C.U.	SIAN SVETB

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

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
--	7	3	3	0		SVETC

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Basso	5	5	7	0		SVETC

## Sottoprodotti e derivati

Tipologia attività	Rischio	N° imprese attive	% di controlli o prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti

Incenerimento (A5_0102) * (su Vetalimentari presente come coinceneritore)	<i>Elevato</i>		300%					SVETC
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	2	100%	2	2	2	0	
Produzione petfood (A5_0105)	<i>Elevato</i>		600%					SVETC
	<i>Medio</i>		400%					
	<i>Basso</i>	1	200%	1	1	2	0	
Compostaggio/biogas (A5_0107)	<i>Elevato</i>		300%					SVETC
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	2	100%	2	2	2	0	
Magazzinaggio sottoprodotti (A5_0109) (su Vetalimentari risulta magazzinaggio con manipolazione)	<i>Elevato</i>		400%					SVETC
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	1	1	0	
Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi (A5_0112)	<i>Elevato</i>		100%					SVETC
	<i>Medio</i>		/					
	<i>Basso</i>	4	/		2	2	0	

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 2020.

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. 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. Complessivamente i campioni effettuati hanno avuto esito favorevole nel 97%, dei casi mentre il restante 3% ha ottenuto esiti non conformi che hanno necessitato di azioni correttive.

Campionamenti microbiologici					
	programmati		effettuati		Servizi coinvolti
	N° in produzione	N° in commercializz	N° in produzione	N° in commercializz	
Carne fresca di	5	20	5	17	SVETB

qualsiasi specie					
Carni macinate, prep. a base di carne, csm	3	10	1	10	SVETB
Prodotti a base di carne	2	1	2	4	SVETB
Molluschi bivalvi vivi, echinod. e tunicati vivi e rane, pesci e prodotti della pesca trasformati e non	2	11	0	9	SVETB
Distributori di latte	Come da piano	Come da piano			SVETC
Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione	3	6	3	7	SVETB SVETC
Formaggio grattugiato	0	1	0	1	SVETB
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T° superiore a quella della pastorizzazione	3	5	3	5	SVETB SVETC
Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione	0	2	0	2	SVETB
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta) Yogurt e lattici fermentati Gelati e dessert a base di latte congelati	6	4	5	4	SVETB SVETC
Latte pastorizzato	0	1	0	1	SVETB
Latte UHT	0	1	0	1	SVETB
Uova e ovoprodotti	0	2	0	2	SVETB
Gelatine e collagene	0	1	0	1	SVETB
Vegetali terza gamma	0	2	0	2	SIAN
Vegetali quarta gamma	5	2	5	2	SIAN
Semi e semi germogliati	2*	0	2*	0	SIAN
Frutta terza gamma	0	5	0	5	SIAN
Frutta quarta gamma	10	0	10	0	SIAN
Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	3	0	3	0	SIAN
Cereali e prodotti a base di cereali	0	1	0	1	SIAN
Pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	3	0	3	0	SIAN
Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	2	0	2	0	SIAN
Prodotti da forno	6	0	6	0	SIAN
Cioccolato e prodotti a base di cioccolato	0	2	0	2	SIAN
Confetteria, caramelle, pasticceria	0	3	0	3	SIAN
Cibi pronti in genere	3	6 SIAN	3	6 SIAN	SVETB



		2 SVETB		2 SVETB	SIAN
Conserve, semiconserve. Repfed	0	2	0	3	SVETB
Formule per lattanti e di proseguimento	0	2	0	2	SIAN
<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>75</b>	

\*L'attività di produzione dei germogli ha sospeso la propria attività a partire da gennaio 2019 pertanto i due campioni previsti sono stati effettuati alla distribuzione.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>CHIMICI Campionamenti</b>						
<b>MATRICE</b>	<b>determinazioni</b>	<b>N° controlli programmati</b>		<b>N° controlli effettuati</b>		<b>Servizi coinvolti</b>
		<b>N° in prod.</b>	<b>N° in comm.</b>	<b>N° in prod.</b>	<b>N° in comm.</b>	
Carne fresca	metalli pesanti (Cd, Pb, Hg)	3	2	3	1	SVETB
Prodotti a base di carne	metalli pesanti (Cd, Pb)	1	0	1	1	SVETB
Molluschi bivalvi vivi	metalli pesanti (Cd, Pb, Ni)	0	1	0	2	SVETB
Pesci e prodotti della pesca	metalli pesanti (Cd, Pb)	0	1	0	1	SVETB
	metalli pesanti (Hg)	1	1	0	1	SVETB
	IPA	0	1	0	0	SVETB
	allergeni	0	1	0	1	SVETB
Latte e prodotti a base di latte	metalli pesanti (Pb, Hg), diossine e pcb	1	2	1	3	SVETB
Uova e ovoprodotti	diossine pcb	0	1	0	1	SVETB
	acido 3-oh butirrico	0	1	0	1	SVETB
Miele e prodotti dell'alveare	Idrossimetilfurfurale	0	1	0	1	SVETB
	metalli pesanti (pb)	0	1	0	1	SVETB
	metalli pesanti (Hg)	1	0	1	0	SVETC
Grassi e oli di origine animale	metalli pesanti (Pb, Hg)	1	1	1	1	SVETB
Vegetali freschi	Nitrati, Pb, Cd	5	0	5	0	SIAN
Funghi	Pb, Cd, Ni, identificazione specie	4	2	4	2	SIAN
Radici e tuberi amidacei	Pb, Cd, Acrilammide	2	3	2	3	SIAN
Oli e grassi vegetali	Pb, IPA, identificazione olio di oliva, analisi riuso olio di frittura	1	5	1	5	SIAN
Tè caffè ed altri vegetali per infusi	As, Ni	0	2	2	0	SIAN
Frutta fresca	Cd, Pb	5	0	5	0	SIAN
Cereali e prodotti a base di cereali	sclerozi Claviceps spp, Pb, Cd	0	4	0	4	SIAN
Pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Acrilammide	1	0	1	0	SIAN
Semi di cacao e	IPA, Cd	0	3	0	3	SIAN

derivati, fibra di cacao e derivati						
Cioccolato	Cd	2	0	20		SIAN
Cibi pronti in genere	Allergeni	0	3	0	3	SIAN
Birra	Sn	0	2	0	2	SIAN
Vino	Pb	0	4	0	4	SIAN
Alimenti per lattanti	Pb, Cd, Ni, IPA, nitrati, Acrilammide, Allergeni	0	9	0	9	SIAN
Integratori alimentari	Pb, Cd, Hg, Ni, As, IPA, Allergeni	0	9	0	9	SIAN
Alimentazione particolare	Allergeni	0	1	0	1	SIAN
MOCA	Migrazione globale e specifica	13	0	13	0	SIAN
Etichettatura nutrizionale	Prodotti a base di: latte, carne	0	2	0	2	SIAN
<b>TOTALE</b>		<b>41</b>	<b>63</b>	<b>60</b>	<b>62</b>	SVETB SVETC SIAN

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>Campionamenti ALTRO SVETB</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Monitoraggio antibiotico-resistenza	4	4	SVETB
Campioni UVAC	3	3 programmati + 1 per segnalazione positività	SVETB
Radiazioni ionizzanti	3	3	SVETB
Campioni per export USA	12	11	SVETB
<b>TOTALE</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>SVETB</b>

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>CAMPIONAMENTI SIAN VALUTATI DAL COMITATO LEA</b>		
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>
Piano Micotossine	9	9
Piano controlli residui fitosanitari negli alimenti	27	27
GM	2	2
Alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	2	2
Piano Additivi	6	6
Programma monitoraggi	5	5

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>Controlli latte alla stalla</b>			
<b>Microbiologici</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Distributori di latte crudo (circ. 01.02.16 prot. 2271)	2	2	SVETC

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>Chimici</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Allevamenti collegati a distributori di latte crudo	2	2	SVETC

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>Carica batterica e indice citologico</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
aziende produzione latte ex reg. CE 852/04 e DM 185/91 "Alta qualità"	584	635	SVETC

### **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'attività di campionamento presso la produzione primaria è organizzata secondo una valutazione del rischio per la quale sono stati stilati gli elenchi degli allevamenti presso i quali operare. Il numero e la rendicontazione, anche delle nuove ricerche sono resi disponibili sul Sistema Informativo ARVET.

	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
P.N.R.	216	216	SVETC
Extra Piano Multiresiduo	0	0	SVETC
Test Istologico	1	1	SVETC

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

<b>PNAA (piano nazionale alimentazione animale)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
136	110	SVETC

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto in base alla riduzione del 30% del piano di monitoraggio comunicato dal Ministero della salute causato dalla pandemia.

## Attività integrate

Di seguito si riportano le attività svolte congiuntamente dai due servizi su imprese alimentari di comune interesse.

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601) COMPRESI I CENTRI COTTURA	SIAN/SVETB	7	4
Ristorazione pubblica A04 A10 B06 C02 (A3_0602)	SIAN/SVETB	14	5
GDO Ipermercati Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305 (A3_0604)	SIAN/SVETB	4	2
Aree mercatali Commercio ambulante B03 B04 B05 B06 (A3_0605)	SIAN/SVETB	2	2
Produzione di cibi pronti in genere A0120 A0222 B05 (A3_0305)	SIAN/SVETB	5	0
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A06 A11 (A3_0603)	SIAN/SVETB	2	1
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici	SIAN/SVETB	2	2

L'obiettivo dei controlli è stato parzialmente raggiunto. La loro riduzione è data dal periodo in cui, a causa della emergenza epidemiologica da COVID-19, con la chiusura della ristorazione pubblica, dei centri cottura collegati a mense scolastiche e le restrizioni di movimento, è risultato impossibile concludere la programmazione di inizio anno, pur raggiungendo il minimo del 60% dei controlli.

### **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 o le aree pubbliche. Nello stesso tempo si è voluto dare priorità all'effettuazione dei controlli previsti in ristorazione collettiva, dove è stato possibile.

### **Punti di debolezza**

Le difficoltà gestionali nell'organizzare in periodo di pandemia da COVID-19 dei controlli ufficiali congiunti e complessi non hanno permesso il raggiungimento numerico dei controlli previsti.

**SANZIONI AMMINISTRATIVE E NOTIZIE DI REATO 2020**

<b>SERVIZIO</b>	<b>SETTORE DI ATTIVITÀ</b>	<b>N° SANZIONI AMMINISTRATIVE</b>	<b>N° NOTIZIE DI REATO</b>	<b>N° PROVVEDIMENTI IMPOSIZ. art.138</b>
<b>S.C. SANITÀ ANIMALE</b>	<b>ANIMALI D'AFFEZIONE</b>	4	1	0
	<b>ALLEVAMENTI</b>	6		0
	<b>TRASPORTO E MOD. 4</b>	29		0
<b>S.C. IGIENE DELLA PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	8	0	43
<b>S.S.D. IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE</b>	<b>MANGIMI</b>	2	0	5
	<b>ALLEVAMENTO</b>	4	0	8
	<b>VETERINARI</b>	2	0	1
	<b>CASEIFICIO</b>	1	0	2
	<b>TRASPORTO</b>	1	0	0
<b>S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	79	2	146

## AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE



Le attività nutrizionali sono state svolte in linea e a supporto con quanto previsto nel Piano Regionale della Prevenzione e nel Piano Locale della Prevenzione 2020 per le seguenti Azioni: Azione 1.1 "Consolidamento dell'alleanza scuola/sanità per le Scuole che promuovono Salute e governance delle azioni"; Azione 1.3 "Catalogo 2020 e documento regionale di pratiche raccomandate in co-progettazione"; Azione 2.4 "Con meno sale la salute sale"; Azione 9.5 "Tutelare la salute dei soggetti allergici e intolleranti e il diritto all'informazione dei consumatori"; Azione 9.6 "Definire strategie di comunicazione del rischio"; Azione 10.1 "Monitoraggio PRP"; Azione 10.2 "Sorveglianze di popolazione"; Azione 10.6 "Comunicazione e partecipazione a sostegno delle politiche per la salute"

### RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Il SIAN ha svolto quanto programmato nel 2020 in linea con l'Azione 2.4 "Con meno sale la salute sale" e con l'Azione 10.6 "Comunicazione e partecipazione a sostegno delle politiche per la salute" del Piano Locale della Prevenzione.

Nell'ambito del progetto "Con meno sale la salute sale" (cod.ProSa 4855) sono state implementate a livello locale iniziative di informazione/formazione rivolte ai MMG/Pediatri in collaborazione con i distretti o altri stakeholders (operatori sanitari, insegnanti, responsabili gestione mense, operatori ristorazione collettiva e pubblica, ecc.).

Le attività svolte sono state:

**Settimana Mondiale "PIÙ Salute con MENO Sale e MENO Zuccheri"** dal 9 al 15 Marzo 2020 per sensibilizzare alla riduzione del consumo di sale e di zucchero, proposta ogni anno dalla World Action on Salt and Health (WASH), attraverso la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione dell'ASL TO5, 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" e i vari stakeholders.

A causa dell'emergenza da SARS-CoV-2 e del conseguente lockdown, la sensibilizzazione nei confronti della riduzione del consumo di sale è stata svolta durante tutto l'arco dell'anno 2020 in occasione delle varie attività previste dalla S.S. Igiene della Nutrizione e attraverso la pubblicazione di materiale informativo sul sito aziendale.

Ulteriori attività organizzate correlate al progetto sono state:

### **"A TAVOLA CON LA PREVENZIONE" 2020 - Incontro Università della Terza Età**

Evento Organizzato dall'Università della Terza età di Moncalieri, la cui tematica ha riguardato "una corretta alimentazione per la prevenzione delle principali malattie cronic-degenerative".

### **Incontro "APERICENA" Comune di Cambiano**

L'incontro svoltosi in due edizioni (Gennaio e Febbraio) per la scuola materna e la scuola elementare "G. Rodari" di Cambiano ha avuto lo scopo di diffondere informazioni sulla corretta

alimentazione di bambini e adulti, organizzando un apericena con prodotti quali base di frutta e verdura e a basso contenuto di sale e zuccheri

### **#IOMANGIOSANO #IORESTOACASA**

Durante l'emergenza da virus SARS-CoV-2 è stato creato una breve guida sulle principali informazioni per una corretta alimentazione pur restando a casa. Il documento è stato pubblicato sul sito aziendale dell'ASLTO5.

### **Opuscolo "Le principali raccomandazioni delle linee guida per una sana alimentazione"**

Durante l'emergenza da virus SARS-CoV-2 è stato creato un opuscolo sulle principali raccomandazioni delle linee guida per una sana alimentazione. Il documento è stato pubblicato sul sito aziendale dell'ASLTO5.

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 verifiche dei menù vidimati che durante le vigilanze nutrizionali condotte presso le strutture scolastiche ed assistenziali per anziani.

Sono state condotte azioni di sensibilizzazione rivolte alla popolazione dell'ASLTO5 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 pubblicato sul sito aziendale in occasione di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (Obesity Day 2020, Settimana mondiale 2020 della riduzione del consumo di sale, ecc).

### **VERIFICA DISPONIBILITÀ ED UTILIZZO DI SALE IODATO**

Per il 2020 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" (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. 2019/2020. 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 2020, 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 pubblicato sul sito istituzionale:
- In occasione della **Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY- NON DIAMOGLIELLA VINTA"** il 10 ottobre 2020, l'emergenza legata al virus SARS COV 2 e le relative norme per evitare il diffondersi dell'infezione, non hanno permesso di svolgere incontri in presenza con la popolazione, pertanto, è stato svolto un evento mediale per tutta la popolazione attraverso un live webinar ed è stato pubblicato sul sito istituzionale un opuscolo creato ad hoc "Le principali raccomandazioni delle linee guida per una sana alimentazione" sui principi generali delle nuove linee guida per una sana alimentazione che tra i vari argomenti ha trattato i benefici legati ad un aumento del consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura). ("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.).

## **SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

Nel 2020, 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 2020 dall' *Azione 10.2 "Sorveglianze di popolazione"; Azione 10.6 "Comunicazione e partecipazione a sostegno delle politiche per la salute"*.

## **OKKIO ALLA SALUTE**

Gli operatori SIAN hanno partecipato al webinar "Stili di vita e obesità nei bambini: i dati italiani di OKkio alla SALUTE e il confronto con l'Europa" tenutosi il 10 Novembre 2020 e durante il quale sono stati presentati i dati dell'indagine Okkio 2019 in vista della stesura dei report aziendali.

## **HBSC (Health Behaviour in School-aged Children)**

IL SIAN ha pubblicato sul sito aziendale il Report regionale HBSC 2018 "Stili di vita e salute nei giovani tra 11 e 15 anni" in modo da garantire la divulgazione delle informazioni nelle realtà scolastiche.

## **EDUCAZIONE SANITARIA**

Nel 2020 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).

**Settimana Mondiale "PIÙ Salute con MENO Sale e MENO Zuccheri"** dal 9 al 15 Marzo 2020 per sensibilizzare alla riduzione del consumo di sale e di zucchero, proposta ogni anno dalla World Action on Salt and Health (WASH), attraverso la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione dell'ASL TO5, 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" e i vari stakeholders.

A causa dell'emergenza da SARS COV 2 e del conseguente lockdown, la sensibilizzazione nei confronti della riduzione del consumo di sale è stata svolta durante tutto l'arco dell'anno 2020 in occasione delle varie attività previste dalla S.S. Igiene della Nutrizione e attraverso la pubblicazione di materiale informativo sul sito aziendale.



**Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY- NON DIAMOGLIELLA VINTA"** il 10 ottobre 2020, l'emergenza legata al virus SARS COV 2 e le relative norme per evitare il diffondersi dell'infezione, non hanno permesso di svolgere incontri in presenza con la popolazione, pertanto, è stato svolto un evento mediale per tutta la popolazione attraverso un live webinar ed è stato pubblicato sul sito istituzionale un opuscolo creato ad hoc "Le principali raccomandazioni delle linee guida per una sana alimentazione" sui principi generali delle nuove linee guida per una sana alimentazione che tra i vari argomenti ha trattato i benefici legati ad un aumento del consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura).

In accordo con le azioni 9.6 "Definire strategie di comunicazione del rischio" e 10.6 "Comunicazione e partecipazione a sostegno delle politiche per la salute" del PLP sono stati pubblicati sul sito aziendale dei materiali informativi per la popolazione:

### **#IOMANGIOSANO #IORESTOACASA**

Durante l'emergenza da virus SARS COV 2 è stato creato una breve guida sulle principali informazioni per una corretta alimentazione pur restando a casa. Il documento è stato pubblicato sul sito aziendale dell'ASL TO5.

### **Opuscolo "Le principali raccomandazioni delle linee guida per una sana alimentazione"**

Durante l'emergenza da virus SARS COV 2 è stato creato un opuscolo sulle principali raccomandazioni delle linee guida per una sana alimentazione. Il documento è stato pubblicato sul sito aziendale dell'ASL TO5.

## **RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2020 dall' Azione 9.5 "Tutelare la salute dei soggetti allergici e intolleranti e il diritto all'informazione dei consumatori" e dall'Azione 2.4 "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 2020 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 2020 dall'Azione 2.4 "Con meno sale la salute sale".

### ***RISTORAZIONE SCOLASTICA***

Per il 2020 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in **28 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. In considerazione dell'emergenza pandemica da SARS-CoV-2 ed al fine di ridurre le possibilità di contagio, tale attività è stata svolta da remoto con i mezzi a distanza disponibili.

### ***RESIDENZE PER ANZIANI***

Nella Ristorazione Assistenziale nel 2020 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata mediante sopralluoghi in **16 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. In considerazione dell'emergenza pandemica da SARS-CoV-2 ed al fine di ridurre le possibilità di contagio, tale attività è stata svolta da remoto con i mezzi a distanza disponibili.

<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA (V rilevazione della Sorveglianza OKkio alla Salute 2019)	0
<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting (OBESITY DAY 2019)	0
<b>EDUCAZIONE SANITARIA</b> ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ...)	97
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	200
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	76
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	//
<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA</b> rilievi per verifiche porzionature	//
<b>RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI</b> rilievi per verifiche nutrizionali -prevenzione malnutrizione	16
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> vigilanza nutrizionale	28
<b>FORMAZIONE</b> ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	46
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate a prime visite	59
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate a visite di controllo	0
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate ad incontri di gruppo	0

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

**Nell'ambito del Progetto regionale Celiachia 2020** (Determinazione Dirigenziale n. 896 del 13/12/2019 Direzione Sanità – Settore Prevenzione e Veterinaria Regione Piemonte Progetto Regionale per il proseguimento delle azioni attuate da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della nutrizione (SIAN) nell'anno 2020, per le finalità di cui alla legge 4/7/2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"; Deliberazione del Direttore Generale ASL TO5 n. 136 del 24.02.2020 avviso pubblico per l'assegnazione della borsa di studio "Protezione soggetti affetti da celiachia") sono state effettuate le seguenti attività previste tra il 01/07/2020 e il 31/12/2020:

- Effettuate **n. 15 Verifiche mense** di strutture socio-assistenziali e scolastiche con cottura in loco, per ogni sopralluogo è stata compilata la check list prevista dal progetto;
- Realizzato **n. 1 corso formativo da 3h** svolto in modalità FAD (google meet) sul tema celiachia per **il personale docente** ed altro **personale scolastico delle scuole dell'obbligo**;
- Realizzati **n. 2 corsi formativi teorici di 4h** rivolti agli alunni **degli Istituti alberghieri dell'ASL TO 5 svolto in modalità FAD**;
- Realizzato **n. 1 corso formativo accreditato ECM di 4h** svolto in modalità FAD su piattaforma medmood dal 04/11/2020 al 15/12/2020 e rivolto ai Medici di famiglia, Pediatri di libera scelta e personale infermieristico dell'ASL TO5;
- Realizzato **n. 1 corso formativo di 4h svolto in modalità FAD** rivolto al personale delle mense della ristorazione collettiva;
- Realizzati **n.25 Interventi** (formazione in loco + audit) presso le **strutture (ristoranti e laboratori artigianali)**; per ogni intervento è stata 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.

Nel 2020 sono continuate, finché è stato possibile, le **attività di accoglienza tirocinanti presso i Servizi veterinari area A/B/C, NIV e SIAN** provenienti da:

- Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Torino (14 studenti in area B con un debito di 100 ore ciascuno, 14 studenti in area C con un debito orario di 80 ore ciascuno, 23 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 (7 studenti per 24 giornate totali di presenze per un totale di 192 ore);
- Dipartimento di Scienze della Natura dell'Università di Torino (1 studente in area A con un debito di 325 ore).

Nel secondo semestre 2020 SVETA ha potuto contare sulla frequenza volontaria di due laureati in Medicina Veterinaria.

### **SVETA**

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.3 "Gestire le emergenze in medicina veterinaria" dall'azione n. 9.4 "Prevenzione delle malattie infettive trasmissibili alla fauna selvatica, al patrimonio zootecnico e all'uomo" del Piano Locale della Prevenzione 2020.

Il personale veterinario dell'Area A ha frequentato complessivamente 39 corsi di formazione, molti di meno rispetto agli anni precedenti a causa delle forti limitazioni imposte dalla pandemia.

### **SVETB**

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.1.1 "Promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per l'applicazione di un approccio One Health nel campo della sicurezza alimentare", dall'azione n. 9.2 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", dall'azione n. 9.6 "Definire strategie di comunicazione del rischio" del Piano Locale della Prevenzione 2020.

Continuazione del **Progetto regionale** "Attività a supporto del gruppo regionale sulle Malattie trasmesse da alimenti MTA" – anno 2020.

È stato fornito, anche nel 2020, 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.

È stato fornito supporto per redigere il **programma 9 del PRP** relativo alla "Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare", sulla base di quanto indicato nel nuovo PNP 2020-2025, compatibilmente con le restrizioni legate alla pandemia da Sars-CoV-2.

È stato predisposto un **questionario**, compilabile *on-line* per raccogliere dati sui risultati delle sperimentazioni di accasamento di suini con la coda integra in Regione Piemonte e fornire, successivamente, un supporto al processo decisionale regionale sulle azioni da intraprendere per il prosieguo del "Piano di azione nazionale per il miglioramento dell'applicazione del D.Lgs 122/2011 (Direttiva 2008/120/CE) e del Decreto Legislativo 146/2001 (Direttiva 98/58/CE)". Nel gruppo di lavoro sono stati coinvolti componenti del gruppo regionale sul benessere animale, alcuni Servizi

veterinari, CeIRSA, IZS, Dipartimento di Scienze Veterinarie e Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

### **SVETC**

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.1.1 "Promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per l'applicazione di un approccio One Health nel campo della sicurezza alimentare" del Piano Locale della Prevenzione 2020.

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 2020 presso il SIAN di tirocinanti e collaboratori volontari laureati:**

Le attività di accoglienza di: collaboratori volontari, tirocinanti della scuola per Tecnici della Prevenzione, di tecnologi alimentari, di tirocinanti/tesisti di Scienze dell'alimentazione sia dell'Università di Torino, Milano e Firenze sono state interrotte durante il periodo di emergenza legato alla pandemia da SARS-COV 2 ad eccezione di un tirocinante laureando in Scienze dell'alimentazione presso l'Università di Milano, per il quale il tirocinio è stato concluso utilizzando i mezzi a distanza disponibili.

### **Attività di supporto e collaborazione con la Regione Piemonte:**

È continuata nel 2020 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 2020 il Direttore f.f. del SIAN ha collaborato con il gruppo di lavoro sulle "acque potabili".

# 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 2020 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

In considerazione del fatto che nel corso dell'anno 2020 si è assistito al pensionamento di 2 micologi su 3 presenti nel Servizio SIAN (di cui 1 micologo con funzioni di coordinamento dell'Ispettorato micologico) e che il corso di formazione regionale per micologi si sarebbe concluso a fine dell'anno (al quale partecipavano 3 TPALL), al fine di garantire l'erogazione dei servizi connessi all'Ispettorato micologico che rientrano nei livelli essenziali di assistenza che le aziende sanitarie sono tenute a garantire, il Direttore f.f. del SIAN al fine di sopperire alla carenza del personale micologico ha fatto ampliare le attività previste dalla convenzione tra l'ASL TO5 e l'Ispettorato micologico dell'ASL TO4, con la quale già dal 2013 era stata attivata la collaborazione soltanto per il servizio di reperibilità micologica sovrazonale per la consulenza ad ospedali, medici e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi, concordando l'aggiunta anche delle seguenti attività: certificazione della commestibilità con determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori e certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei.

Tale convenzione della durata di circa 4 mesi (da agosto a novembre 2020) ha permesso non solo la copertura della reperibilità micologica sovrazonale per la consulenza ad ospedali, medici e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi, ma anche di poter fornire, in modo capillare per il cittadino le attività micologiche riguardanti la certificazione della commestibilità con determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori e certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei presso le 3 sedi degli ambulatori micologici (Nichelino, Chieri e Carmagnola) garantendo così l'importante ruolo dell'Ispettorato micologico nella prevenzione delle intossicazioni derivanti dal consumo di specie fungine non commestibili su tutto il territorio dell'ASL TO5.

Nel corso del 2020, a seguito dell'emergenza sanitaria legata alla pandemia causata da COVID - 19 si è assistito, rispetto all'anno precedente, a causa del ridotto afflusso degli utenti a causa del lockdown ad una conseguenziale riduzione delle attività legate all'Ispettorato micologico.

<b>N.</b>	<b>Attività svolta</b>
<b>25</b>	certificazione di commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini
<b>2</b>	certificazioni cassette funghi epigei freschi spontanei da destinare al commercio
<b>5</b>	campionamenti di funghi confezionati per l'analisi chimica presso Laboratorio Istituto Zooprofilattico di Torino
<b>1</b>	campionamenti di funghi epigei freschi spontanei per ricerca radioattività presso Laboratorio ARPA di Ivrea
<b>2</b>	Interventi presso DEA ASL TO5 in pronta disponibilità micologica - Totale persone 3

## SCHEMA RIASSUNTIVA CASI DI INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

**ANNO 2020**

**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)
05/09/2020	2	it	2	0	nulla	Nulla	nulla	<i>Omphalotus olearius</i>
13/10/2020	1	it	1	0	Avanzi pulitura dei funghi	Nulla	nulla	Agaricus gruppo xanthoderma