



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIREZIONE

Via San Domenico, 21 – 10023 CHIERI (TO)

011 94294656 fax 011 0469227

e-mail: prevenzione@aslto5.piemonte.it

PEC: protocollo@cert.aslto5.piemonte.it

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

RELAZIONE PAISA

ANNO 2014

Parte generale

Organizzazione generale

Servizio Veterinario suddiviso nelle seguenti Strutture Complesse:

SC AREA A

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

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

3 sedi distrettuali

- Carmagnola (TO), piazza Italia n. 27/A (presso mercato bestiame)
- Chieri (TO), strada Fontaneto n. 28 (ufficio anagrafi zootecniche e direzione)
- Moncalieri (TO), via Pastrengo n. 2 (sportello animali d'affezione)

3 uffici subdistrettuali

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

SC AREA B

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

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

Sede distaccata operativa:

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

SC AREA C

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

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

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

SCIAN

Sede

Unica in Nichelino via S. Francesco D'Assisi n° 35 (i residui uffici d'appoggio a Chieri e Carmagnola hanno chiuso a giugno 2014).

Articolazione territoriale

E' stata abbandonata la suddivisione di attività per territorio e attivata, dal 1999, una divisione delle attività per funzioni, attualmente congruente con gli indirizzi regionali .

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

Dotazioni uffici ed attrezzature

Superficie complessiva dei locali 237 metri quadri; 1 PC per dipendente con collegamento internet; preferenza di pc portatili a tecnici e medici che fanno ispezioni; il ricambio tecnologico hardware non sempre è parallelo alla evoluzione dei software in uso e la rete trasmissione dati non ha una velocità tale da consentire una rapida elaborazione e scaricamento dei files; dotazioni di telefoni, fax, fotocopiatrici e stampanti adeguate al bisogno.

Personale in organico 2014

SC AREA A

Il personale assegnato alla struttura è costituito da 19 dirigenti veterinari di cui 1 direttore di S.C. e 3 direttori di S.S.; 6,8 amministrativi; 1,2 tecnici della prevenzione. Rispetto al 2013 non ci sono state ulteriori perdite di unità dirigenziali dopo le tre del biennio 2011-2012.

Le Strutture semplici sono le seguenti:

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

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

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

SC AREA B

Il personale assegnato alla struttura è costituito da 7,5 dirigenti veterinari di cui:

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

Nel corso del 2014 si è verificata l'assenza di un tecnico della prevenzione per maternità.

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

SC AREA C

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

- 1 direttore di SC ff (condiviso con l'area B) Dr. Bartolomeo Griglio;
- 1 responsabile ff di SSD NIV che opera trasversalmente nell'ambito del Servizio Veterinario e referente Piano Nazionale Residui (PNR) Dr. Mauro Graglia;
- 1 responsabile di SS Igiene della produzione primaria degli alimenti di O.A. Dr. Stefano Panzieri;
- 1 referente per il Piano Nazionale Alimentazione Animale e Sottoprodotti di Origine Animale Dr. Massimo Parasacco;
- 1 referente per il Benessere Animale e Trasporti di Animali vivi Dr.ssa Anna Gallo;
- 1 referente per la Farmacovigilanza e sorveglianza Dr. Paolo Gino
- 1,8 tecnici della prevenzione;
- 3 amministrativi.

SC IAN

Profili professionali, compiti assegnati:

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

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

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

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

Deve essere ricordato il lavoro riguardante le ricadute dell'attività di UPG che dal 2013 ha visto il ripetersi di richieste di relazioni ed indagini svolte da Medici e Tecnici con il supporto amministrativo e della assistente sanitaria (figure che, in questo caso, hanno svolto attività di ricerca e approfondimento sui temi di volta in volta trattati).

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

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

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

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

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

Lo stesso ha svolto anche attività di coordinamento, di ispezione e di valutazione NIA e ha partecipato alle attività di ricerca e studio sia nel campo della epidemiologia (connesso, anche in

ambito più generale, a tutto il dipartimento, con MTA e Allerta) sia nel campo della nutrizione (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con il lavoro dell'ASL sugli stili di vita e sulla promozione della salute).

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

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

Un tecnico oltre a lavoro sul controllo ufficiale (comprensivo di quello sulle acque potabili), ha svolto anche attività pratica e di coordinamento sulla micologia. Lo stesso tecnico, inoltre ha svolto attività di coordinamento delle professioni sanitarie del DP. Il compito, assegnato con determinazione del Commissario n° 188 del 15 marzo 2011, ha assunto sempre maggior importanza con il passare dei mesi fino a richiedere, anche per il 2014, un impegno con distacco dalla SCIAN di diverse ore alla settimana.

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

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

Rilevante la ricerca sulle acque potabili finanziata dal CCM che ha coinvolto la maggior parte del personale (progetto WSP).

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

Rilevanti, per il 2014, una tesi sulla percezione da parte degli OSA del nostro lavoro che è stata seguita da personale amministrativo adeguatamente qualificato, ed una seconda tesi sulla comunicazione delle attività SCIAN sulla base dei dati raccolti nel Sistema Informativo regionale.

Sono inoltre state seguite per il tirocinio alla stesura di due tesi in campo nutrizionale due studentesse di biologia presso la Facoltà di Agraria di Milano.

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

Le variazioni del personale sono consistite nei mancati turnover (e conseguentemente nel perdurare della criticità della situazione) di un tecnico che ha lasciato il servizio nel 2011 e di un dirigente medico (nutrizione) in pensione dal 1° ottobre 2013.

Tabella country profile ASL T05

	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 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)	
Authority																											
RPHS(a)																											
ASL SV (A) (b)	1	5	6	19							1,2				6	1				19							6,8
ASL SV (B)(c)	1	1	2	7,5			6				2				3					7,5	2,3			2		3	
ASL SV (C)(d)	1	1	2	5,5							1,8				3					5,5				1,8		3	
ASL SIAN (e)	1	0*	1					3	0	0	0	9	0	1	0	6	0	0	0			3	0	10	0	6	0
ASL Servizi Veterinari																											
IZS (f)																											
ARPA (g)																											
PMP (h)																											

* 0 dal 01/06/2014

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

Nel 2014 è stata data continuità all'attività di informazione rivolta ad altri operatori del Sistema Sanitario, cittadini, associazioni ed imprese tramite il gruppo di lavoro interdipartimentale di ricerca sulla sicurezza alimentare (Ce.I.R.S.A.) e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione delle iniziative intraprese.

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

Attraverso il sito CeIRSA e la rubrica "risposte degli esperti" sono fornite risposte a quesiti posti da imprese e da enti e associazioni in merito a problematiche inerenti l'applicazione e l'interpretazione di normative inerenti la sicurezza alimentare.

E' stato completato il rinnovamento del Ce.I.R.S.A. con il miglioramento della veste grafica e della fruibilità delle notizie e possibilità di condivisione sui principali social network.

Sono stati pubblicati sul portale 70 comunicati e 30 notizie dal mondo. Di continuo interesse la realizzazione 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 prodotte risposte a 30 quesiti e 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 emergenti quali il benessere animale alla macellazione, problematiche inerenti la macellazione equina, l'utilizzo di additivi nell'industria alimentare, l'etichettatura.

E' stata predisposta una linea guida indirizzata agli OSA, per il ritiro/richiamo degli alimenti non conformi che è in fase di valutazione da parte del nodo regionale delle allerte ed è stata, a cura del settore regionale, sottoposta all'esame delle altre Regioni nell'ambito del coordinamento interregionale sulla sicurezza alimentare.

Sono stati pubblicati 5 articoli scientifico-divulgativi su riviste nazionali.

Inoltre, la SCIAN, sia per le piccole imprese, sia per le altre, è stato attivato anche nel 2014 uno sportello di "assistenza" di cui possono fruire i cittadini (due volte alla settimana) per valutare i progetti e le Nia prima della loro presentazione. Tali incontri servono, tra l'altro, a sostenere gli imprenditori e a capire in quali casi siano opportuni veri e propri "pareri preventivi" in cui l'assistenza data agli imprenditori si sviluppa su più riunioni e su temi di maggiore rilevanza tecnico/sanitaria.

Nel 2014 si è sviluppata anche una nuova attività nel settore dell'informazione ai cittadini. Per la prima volta infatti, si pur in forma sperimentale, si è incominciato ad usare gli strumenti informatici (in particolare sito web dell'asl e applicazioni on-line) per offrire ai cittadini questionari che permettessero di raccogliere le loro opinioni e le loro aspettative rispetto alle attività svolte. I questionari sono stati predisposti sull'argomento acque potabili, sulla qualità degli interventi ispettivi e sulle aspettative nel campo dei controlli ufficiali sugli alimenti. La risposta dei cittadini è stata più che soddisfacente e sono state raccolte preziose informazioni utili sia per orientare le nostre attività sia per migliorare i nostri sistemi di comunicazione.

Sono stati pubblicati 3 articoli scientifico-divulgativi su riviste nazionali e 1 poster presso 1 convegno nazionale

AUDIT interni

Sulla base della procedura redatta nel 2012 che definisce i requisiti del programma e dei piani di audit, è stato svolto, nel corso del 2014, un programma che ha confermato gli obiettivi precedenti:

- verificare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo la programmazione e la progettazione definita dall'Autorità competente, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo le procedure

- approvate e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli ufficiali effettuati dal personale addetto nel garantire la sicurezza del o dei prodotti finali e la conformità alla normativa in materia di mangimi, alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
 - Completare o aggiornare la formazione degli auditor.

Gli audit effettuati hanno riguardato le seguenti strutture complesse:

SIAN - Sorveglianza sulla MTA

Serv. Vet area B - controlli ufficiali sulla commercializzazione alimenti di origine animale

Serv. Vet area C - controlli ufficiali per il benessere animale in allevamento

Il controllo ufficiale

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

Il controllo delle acque potabili rappresenta un prerequisito che esula dalla tipologia di impresa o di attività svolta, ma deve essere posseduto da chiunque.

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1000	1070
Indice di potabilità acquedotti pubblici	99,8 %	99,8 %

Produzione primaria

Rientrano tutti i produttori primari sia di coltivazione di vegetali sia di allevamento di animali. L'obiettivo è garantire la salute delle piante e la salute ed il benessere degli animali per avere materie prime idonee al consumo alimentare.

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

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

Produzioni vegetali

Produzione primaria	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
43	12	12	SIAN

Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n. 1019	4%	40	54	SVET A
Allevamenti ovini + caprini n. 424 N. capi ovini + caprini 8222	3% allevamenti 5% capi	n° 13 allevamenti n° 1406 capi	15	SVET A
Allevamenti suini n. 157	2%	4	4	SVET A
Allevamenti equini n. 690	5%	35	54	SVET A
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 26	100% aziende > 250 capi	26	35	SVET A

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC:allevamenti riproduzione da controllare n° 630	100%	630	621	50.489	SVET A
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 630	20%	126	185	14.277	SVET A
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 630	20%	126	178	12.957	SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n°	100%	100%	133(100%)	796	SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi	485	491 (100%)	SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	372	400	10.947	SVET A
Paratuberculosis 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	3 (100%) 634 (100%)	132 54.802	SVET A

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	SVET A
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0	4	13	SVET A
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 424	100% aziende sorteggiate da OE	n° 48 aziende	84	1.171	SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	10	16	103	SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	61	66	2.351	SVET A
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	47	69	2.680	SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	100% aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	20 (100%)	---	SVET A
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	36 Gallus (test sierologici) 4 Gallus (test virologici) 2 faraone (test sierologici)	39 7 4	450 42 42	SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 29 gruppi	29 gruppi	42 campioni	SVET A
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini e asini 100% allevamenti muli	n° 1058 capi	375	1.384	SVET A
Arterite virale equina	100% riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	11	13 (100%)	SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri	---	11 volpi 3 lepri	SVET A
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare	---	24 aziende registrate (ARVET) nessuna richiesta di autorizzazione pervenuta	SVET A

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento	3% delle aziende > 50 capi bovini	14	15 (1 bufali)	SVET A/ SVET C
	5% delle aziende > 40 capi suini	3	3	
	10% delle aziende > 250 capi avicoli	3	3	
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%:aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV		11 (100%) 33 (100%) 6 (100%)	SVET A

Ispezioni

Coltivazione alimenti ad uso zootecnico (e altre attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2794	Valutazione del rischio	15	21	SVET C

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
19	10% negli allevamenti > 250 capi polli da carne;	2	4	SVET C
4	100% allevamenti galline ovaiole	4	4	
2	100% allevamenti vitelli a carne bianca	2	2	
55	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi;	9	14	
468	15% negli allevamenti altre specie	70	87	

Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
123	100%	123	134	SVET C

Aziende produzione latte				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
179	15%	30	145	SVET C

Laboratori di smielatura				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
42	30%	13	19	SVET C

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
12	11	SVET B

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
14 con C.L. strutturale, carni rosse e bianche	11 + 6 in corso di audit	SVET B
14 con C.L. funzionale, carni rosse e bianche	11 + 6 in corso di audit	

Gestione del "control post CE21/PC"

Presso il Control Post CE21/PC nel corso dell'anno 2014 sono stati effettuati interventi in autonomia da parte di personale del Servizio Veterinario area C od in collaborazione con altre Autorità Sanitarie (Polizia Stradale ed Uvac Piemonte) al fine di gestire le tempistiche relative alle soste dei viaggi superiori alle 8 ore e per ottemperare ai protocolli di intesa intercorsi tra i rispettivi competenti Ministeri.

L'attività del Servizio Veterinario è stata svolta in maniera complessa al fine di gestire di volta in volta le soste previste dal Reg CE 01/2005 od i controlli sanitari e documentali avviati a seguito dell'attività di altre forze dell'ordine e con l'obiettivo principale di tutelare sempre il benessere degli animali trasportati.

Al fine di valutare l'entità dei controlli effettuati è stata predisposta la tabella sottostante:

Attività	Totale ispezioni	Di cui per BOVINI	Di cui per Bovini/Suini	Di cui per SUINI	Di cui per EQUINI
ATTIVITA' c/o CONTROL POST CE21/PC con la partecipazione di personale ASLTO5 CHIERI per CONTROLLI su SOSTE PROGRAMMATE	56	44	12	0	0
ATTIVITA' c/o CONTROL POST CE21/PC a supporto di interventi svolti dalla Polizia Stradale	19	16	0	1	2
Sanzioni €	33.533	24.333	0	4.200	5.000
ATTIVITA' c/o CONTROL POST CE21/PC svolti dalla Polizia Stradale senza interv. Asl	4	4	0	0	0
Sanzioni €	4.000	4.000			

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:

**DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE
RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:**

==

**DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE -
MOTIVAZIONI**

==

CRITICITA' E PROPOSTE

==

Trasformazione

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

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

Additivi aromi enzimi	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	30%	9	3	3	SIAN

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
c/o imprese che producono all'ingrosso	(Richiesto 20%)	4	2	5	SIAN Sian e Svet b controllo utilizzatori in occasione di altri controlli ufficiali
c/o utilizzatori			2	4 di cui 2 con SVETB	

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	30%	84	5 audit 25 ispezioni	SIAN 1 audit 30 ispezioni

Audit

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° imprese presenti	Livello di rischio fine 2013	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	1	1	1	SVET B
Medio alto	2	2	0	0	
Medio basso	9	9	7	8 (+1)	
basso	29	29	18	17 (-1)	
totale	41	41	26	26	

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					3 SVET C
Medio alto					
Medio					
basso	6	50%	3	3	

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	Livello di rischio fine 2013	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	1	3	3	SVET B
Medio alto	2	2	8	6+4 singoli	
Medio basso	9	9	18	17+2 singoli	
basso	29	29	47	38+9 singoli	
totale	41	41	76	79	

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					SVET B/ SVET C
Medio alto					
Medio					
basso	6		12	2 SVET B 26 SVET C	

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Impianti registrati settore lattiero caseario					
	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	13				SVET C
ispezioni			13	16	

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essicazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	3	Valutazione del rischio	3	3	SVET C
ispezioni	46		30	54	SVET C

Sottoprodotti di o.a.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						
Medio/basso	6	6	10	0	0	SVET C

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Alto						
Medio						
Basso	2	1	2	1	1	SVET C

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO TRASFORMAZIONE

DESCRIZIONE DELLE INADEGUATEZZE PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO

SVET B

Le ispezioni, effettuate nell'ambito di programmi di sorveglianza, continuano a svolgere un ruolo importante nello stimolare l'OSA a mantenere alta l'attenzione sulla manutenzione dei locali e delle attrezzature che denotano una ulteriore riduzione delle Inadeguatezze rispetto al 2013 mentre i controlli sull'igiene hanno visto crescere il riscontro di Inadeguatezze in termini assoluti e in %. Aumentate anche le Inadeguatezze sulla gestione dei sottoprodotti e sull'autocontrollo. I risultati confermano la maggior sensibilità delle ispezioni in team rispetto alle verifiche effettuate da un singolo ispettore.

Totale delle imposizioni effettuate: 52:

tipologia delle Inadeguatezze	%
manutenzione locali/attrezzature	7.4%
igiene	59.7%
Gestione sottoprodotti	17.1%
autocontrollo	15.8%
totale	100%

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVET B

Nel 2014, a seguito del riesame 2013 che evidenziava una minor efficacia degli interventi da parte di singoli ispettori, è stata prevista una programmazione di ispezioni in team. Questo ha portato ad una leggera riduzione del numero dei controlli in quanto, ove previsto, l'audit è stato inserito non in aggiunta ma in sostituzioni di una ispezione.

CRITICITA' E PROPOSTE

==

Commercio e ristorazione

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

Ispezioni

Commercio prodotti fitosanitari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	35% (in media un controllo/triennio)	64	23	8	SIAN

CONTROLLO INTEGRATORI ALIMENTARI

	Programmato	Effettuato
Numero Ditte censite 8	4 di cui 1 audit	5 di cui 1 audit
Numero etichette controllate	4	3
Numero etichette non conformi		

Depositi ingrosso non riconosciuti

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
77	30%	21	12 SVET B 24 SIAN	SIAN/ 2 CON SVET B

Discount, supermercati, centri commerciali

tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/latte con annesso laboratorio	60	100%	70	78	SVET B
Restante GDO	10	30%	8	8 SIAN di cui 1 con SVETB	SIAN SVET B

Imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Pasticcerie	30%	53	15	9	SIAN
Gelaterie	30%	40	12	7	SIAN
Gelaterie	30%	30	10	18	SVET B
Gastronomie Conserven vegetali Pastifici	30%	77 3 4	23 1 1	28 2	SIAN
Ristorazione tipo 1 tipo 2 tipo 3 tipo 4 agriturismi Altro B & B	30%	190 332 54 229 35	61 100 16 75 (nostra iniziativa per non classificati) 9	16 35 40 50 9 12 7	SIAN
Ristorazione Collettiva	30%	355	50 mense	65 di cui 2 con SVETB	SIAN/ SVET B
			2 centri cottura	6 di cui 1 con SVETB	SIAN/ SVET B
			25 refettori	23	SIAN

Macellerie – pollerie – pescherie – prodotti lattiero caseari					
Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita esclusivamente preconfezionati	50	20%	20	21	SVET B
Attività di vendita con o senza annesso laboratorio	165	50%	87	92	SVET B

Laboratori correlati agli ambulanti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
23 laboratori	50%	11	8	SVET B
32 depositi	50%	16	12	SVET B

Aree mercatali				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
50	20%	20 aree/banchi 10 aree/banchi 2 aree/banchi	10 3	SVET B SIAN

Deposito e vendita alimenti zootecnici				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
33	45%	15	16	SVET C /SIAN

Deposito e vendita farmaci veterinari				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
4	100%	4	16	SVET C

Etichettatura carni bovine								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Totale
N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	SVET B
	13	1	1	2	3	1	2	19

Monitoraggio resi			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Depositi frigoriferi riconosciuti o registrati e grandi piattaforme distributive	3	3 SVET B di cui 1 con SIAN	SVET B SIAN
Ipermercati (GDO)	3	3 SVET B 3 SIAN di cui 1 con SVETB	SVET B SIAN
Stabilimenti prodotti a base di carne	2	2 SVET B	SVET B
Stabilimenti prodotti a base di latte industriali	4	1 SVET B 4 SVET C	SVET B SVET C

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO COMMERCIO E RISTORAZIONE:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCOstrate DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

SVET B

In 49 casi, pari al 20% circa dei controlli ufficiali effettuati sulla commercializzazione sono state rilevate inadeguatezze o non conformità e si è provveduto a notificare all'OSA delle Imposizioni art 54

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVET B

La variazione di alcune cifre rispetto al PAISA è legata al diverso sistema di conteggio adottato per uniformarlo a quanto rilevato dalla banca dati di VetAlimenti con una anagrafica ed una codifica delle tipologie produttive e di vendita ancora in fase di assestamento. Nel corso dell'anno la rete di punti di commercializzazione ha registrato molte variazioni con chiusure, sub-ingressi e nuove aperture che ha impegnato il servizio in una continua attività di consulenza e redazione di pareri preventivi da parte dell'ufficio di Carignano. Pertanto l'elenco nominativo delle imprese da sottoporre ad ispezione ha subito modifiche comportanti una riduzione finale dei sopralluoghi da effettuare.

Si è inoltre ritenuto necessario, al fine di mantenere un sufficiente controllo delle diverse attività fin dall'inizio, organizzare la verifica delle imprese alimentari in tempi sufficientemente brevi che, in termini generali, non dovrebbero superare i 60 giorni dall'avvenuta registrazione.

SIAN

I numeri complessivi dei controlli per tipologia di attività non sempre corrispondono a quelli programmati a causa della necessità di intervenire su altre attività di altri settori. Questa situazione è presente anche in altre sezioni del PAISA ma, in ogni caso, il numero totale delle azioni di controllo è superiore a quanto programmato e previsto dalla Regione.

CRITICITA' E PROPOSTE

SVET B

Per quanto riguarda il controllo dei depositi e dei laboratori degli ambulanti permane la difficoltà di reperire, senza preavviso, i titolari in sede in ore pomeridiane, pertanto nel Piano 2015 si prevederà di effettuare, al fine di evitare costi inutili, controlli previo preavviso.

Attività integrate

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

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
Verifica utilizzatori MOCA	SIAN/ SVET B	2	2
GDO	SIAN/ SVET B	2	2
Ristorazione pubblica: etnici	SIAN/ SVET B	2	1
Mense	SIAN/ SVET B	2	2
Centro cottura		2	2
Aree mercatali – Banchi di ambulanti	SIAN/ SVET B	2 2	0
Monitoraggio resi piattaforma Ipermercati (GDO)	SIAN/ SVET B	2	2
Depositi ingrosso non riconosciuti	SIAN/ SVET B	2	0

Campionamenti

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

Per quanto riguarda la programmazione 2014, si riportano due tabelle riepilogative delle attività previste relativamente al rischio microbiologico e chimico.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
61	63	SIAN
52	56	SVET B
22 su distrib latte	22	SVET C

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
149	154	SIAN
24	34	SVET B
22 su distrib latte	22	SVET C

Fisici (radioattività)

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
15	15	SIAN

Altro			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Radiazioni ionizzanti	10	10	SVET B
Campioni UVAC	7	5	SVET B

In aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° controlli programmati(x 5 campioni)	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
138 (ciclo completo 5 campioni=690)	697	SVET C/ multizonale

PNR (piano nazionale residui)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
178	249	SVET C

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
112	114	SVET C

COMMENTI SUL CAPITOLO CAMPIONAMENTI:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RICONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

SVET C

è stata riscontrata una non conformità per antibiotici in latte prelevato in allevamento; è stata irrogata una sanzione amministrativa e una comunicazione di notizia di reato.

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

SVET C

i 249 controlli effettuati nell'ambito del PNR sono comprensivi, sia dei controlli programmati che dei controlli effettuati su sospetto secondo le procedure previste dallo stesso piano.

CRITICITA' E PROPOSTE

==

Area funzionale di igiene della nutrizione

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA (progetto “OKKIO alla salute” (8 anni) e studio HBSC (11-13-15 anni) e GYTS (fumo – 13-14-15 anni)	570
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	//
EDUCAZIONE SANITARIA ore dedicate ad interventi nelle scuole	13,5
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	174
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	120
RISTORAZIONE COLLETTIVA menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	60 (solo per celiachia)
<u>RISTORAZIONE SCOLASTICA</u> rilievi per verifiche porzionature	10
<u>RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI</u> rilievi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione	15
<u>RISTORAZIONE COLLETTIVA</u> vigilanza nutrizionale	25
FORMAZIONE ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa)	Circa 77,5 (compresi corsi per celiachia)
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	268
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	927
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	//

COMMENTI: (RISULTATI CONSEGUITI; CRITICITÀ E PROPOSTE)

1. Il progetto nazionale **OKkio alla SALUTE 2014** è stato completamente svolto, contemporaneamente è stato anche effettuato il programma regionale sulla sorveglianza sui prodotti confezionati (spuntini) maggiormente consumati dai ragazzi in età scolare. OKkio alla SALUTE si svolge con cadenza biennale, quindi l'edizione precedente risale all'anno 2012.
2. Il progetto nazionale **HBSC (Health Behaviour in School-aged Children - Comportamenti collegati alla salute in ragazzi di età scolare) 2014** è stato completamente svolto, l'edizione precedente risale all'anno 2008.
3. Il progetto **GYTS** è una sorveglianza sull'abitudine al fumo e consumo di tabacco e coinvolge i ragazzi di 13, 14 e 15 anni, è stato completamente svolto.
4. L'attività di **educazione sanitaria in ambito nutrizionale nelle scuole** ha riguardato il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura, riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale) con il progetto "Occhio alla merenda" nelle scuole secondarie di primo grado.
5. Il **numero di pareri espressi su menù di mense della ristorazione collettività** è vincolato dalla domanda degli interessati, rispetto a quanto programmato con il PAISA 2014 è stato superato il numero di pareri previsti.
6. I **pareri su menù variati per diete speciali** riguarda soprattutto la ristorazione scolastica, ed in particolare la celiachia in quanto rientrano nel proseguimento del *progetto "Potenziamento delle azioni ex artt. 4 e 5 Legge 123/05 a favore dei soggetti affetti da celiachia. Assegnazione fondi ex DD n. 714 del 23/10/2012"* (DD n. 542 del 8/08/2012); rispetto a quanto programmato con il PAISA 2014 è stato superato il numero di pareri previsti.
7. L'informazione (operatori mense) e la valutazione per il miglioramento della **porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica** è stata svolta secondo quanto programmato nel PAISA 2014.
8. Il numero delle vigilanze effettuate nell'ambito della **sorveglianza/valutazione nutrizionale per la ristorazione assistenziale degli anziani** è stato raggiunto secondo quanto programmato nel PAISA 2014.
9. Il numero delle vigilanze effettuate nell'ambito della **sorveglianza/valutazione nutrizionale per la ristorazione scolastica** è stato superato rispetto a quanto previsto dal PAISA 2014.
10. Il numero di ore programmate per l'attività di **formazione rivolta a insegnanti, personale sanitario, genitori e addetti mensa** è stato superato rispetto a quanto previsto dal PAISA 2014. La maggior parte del monte ore ha riguardato principalmente la tematica celiachia e la gestione del pasto senza glutine in quanto rientrava nel proseguimento del progetto "Potenziamento delle azioni ex artt. 4 e 5 Legge 123/05 a favore dei soggetti affetti da celiachia. Assegnazione fondi ex DD n. 714 del 23/10/2012" (DD n. 542 del 8/08/2012).
11. Il **numero di ore dedicate per le prime visite per la consulenza dietetico-nutrizionale** è stato superato rispetto a quanto previsto dal PAISA 2014.

12. Il numero di ore dedicate per le visite di controllo per la consulenza dietetico-nutrizionale è stato superato rispetto a quanto previsto dal PAISA 2014.

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

N°1 Borsa di studio per una dietista nell'ambito del progetto "Potenziamento delle azioni ex artt. 4 e 5 Legge 123/05 a favore dei soggetti affetti da celiachia. Assegnazione fondi ex DD n. 714 del 23/10/2012" (DD n. 542 del 8/08/2012).

La Dietista borsista ha svolto dal 1/1/2014 al 31/8/2014 e dal 17/9/2014 al 31/12/2014 tutte le attività previste per il 2014 nel progetto sopracitato quali:

1) REALIZZAZIONE DI CORSI PER CUOCHI E ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA ED ASSISTENZIALE

Sono stati realizzati n. **4 corsi** da quattro ore ciascuno da parte del personale medico, dietista e tecnico:

- 1 corso in data 15/01/2014, partecipanti 10 cuochi/addetti;**
- 1 corso in data 22/01/2014, partecipanti 16 cuochi/addetti;**
- 1 corso in data 29/01/2014, partecipanti 20 cuochi/addetti;**
- 1 corso in data 31/01/2014, partecipanti 15 cuochi/addetti.**

2) REALIZZAZIONE DI CORSI PER CUOCHI E ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sono stati realizzati n. **4 corsi** da quattro ore ciascuno da parte del personale medico, dietista e tecnico:

- 1 corso in data 02/04/2014, partecipanti 10 cuochi/addetti;**
- 1 corso in data 09/04/2014, partecipanti 11 cuochi/addetti;**
- 1 corso in data 07/05/2014, partecipanti 14 cuochi/addetti;**
- 1 corso in data 14/05/2014, partecipanti 9 cuochi/addetti.**

3) VALUTAZIONE MENÙ SENZA GLUTINE

Sono stati verificati **20 menù** senza glutine.

4) ELABORAZIONE/MODIFICAZIONE MENÙ SENZA GLUTINE

Sono stati elaborati/modificati **10 menù** senza glutine.

5) REALIZZAZIONE DI CORSI PER ALLIEVI DELLE SCUOLE ALBERGHIERE

Sono stati realizzati n. **4 corsi** (2 teorici e 2 pratici) da quattro ore ciascuno da parte del personale medico, dietista e tecnico:

- 2 corsi (teorico + pratico) in data 19/02/2014, partecipanti 50 allievi;**
- 2 corsi (teorico + pratico) in data 24/02/2014, partecipanti 24 allievi;**

6) REALIZZAZIONE DI CORSI INFORMATIVI DI GRUPPO PER GENITORI E FAMILIARI DI SOGGETTI CELIACI

Sono stati realizzati n. **2 corsi** da due ore ciascuno:

- 1 corso in data 13/03/2014, partecipanti 7 genitori;**
- 1 corso in data 20/03/2014, partecipanti 5 genitori;**

7) REALIZZAZIONE DI CORSI PER INSEGNANTI E ALTRO PERSONALE SCOLASTICO DELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

Sono stati realizzati n. **2 corsi** da tre ore ciascuno:

1 corso in data 27/03/2014, partecipanti 16 insegnanti;

1 corso in data 03/04/2014, partecipanti 26 insegnanti;

8) SPORTELLO INFORMATIVO

È stata svolta attività di sportello informativo: **5 ore di sportello alla settimana** dal **22/10/2013 al 31/07/2014** (45 settimane). L'attività dello sportello informativo è stata svolta su due sedi del territorio dell'ASLTO5: una sede presso il **SIAN di Nichelino** ed un'altra presso l'Ospedale Maggiore di Chieri in collaborazione con la **S.C. Pediatria e Neonatologia di Chieri ed altri reparti dell'Ospedale di Chieri, Carmagnola e Moncalieri.**

L'esperienza dello sportello informativo dedicato alla celiachia si è rilevata positiva. Nel periodo di attivazione si sono registrati un buon **numero di accessi (circa 50) grazie alla collaborazione di altri servizi dell'ASLTO5 e dei medici di base e pediatri** e alla diffusione capillare dell'iniziativa attraverso il sito internet aziendale, regionale, giornali locali e in occasione dei corsi di formazione e dei sopralluoghi nelle strutture.

Inoltre la Dietista borsista ha collaborato con la S.S. Igiene della Nutrizione per il raggiungimento dei risultati illustrati nel **punto 6 e punto 10** della tabella "**COMMENTI**".

PROGRAMMA ATTIVITA' CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO ANNO 2014.

DATI ATTIVITA' SVOLTA DAI MICOLOGI DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO ANNO 2014

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

gen	feb	Mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic	TOT
				1	2	6	10	17	70	14	7	127

n	Attività svolta
16	certificazioni cassette funghi epigei freschi spontanei per il commercio
1	corso di formazione per commercianti
44	certificati di idoneità alla vendita dei funghi
1	vigilanza presso ditta che svolge l'attività di lavorazione, confezionamento e vendita di funghi freschi e secchi
3	ispezioni presso banchi ambulanti che vendono funghi nelle aree mercatali
2	campionamenti di funghi epigei freschi spontanei per il controllo della radioattività ambientale presso Laboratorio ARPA di Ivrea
1	campionamento di funghi secchi confezionati per l'analisi chimica presso Laboratorio ARPA di La Loggia
5	campionamenti di funghi (spontanei e coltivati) posti in commercio per l'analisi morfobotanica macro-microscopica presso il Centro di controllo micologico
1	incontro di informazione ed educazione sanitaria serale alla popolazione presso Comune di Vinovo (durata ore 3 persone partecipanti 20), al fine di illustrare i pericoli a cui possono andare incontro consumando funghi non controllati
1	incontro formativo agli studenti della scuola elementare "Marco Polo" di Moncalieri: 3 ore 50 studenti