



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gruppo di Progetto PAISA

Via San Domenico, 21 – 10023 CHIERI (TO)

011 94294651-52-53-56 fax 011 0469227

e-mail: prevenzione@aslto5.piemonte.it

PEC: protocollo@cert.aslto5.piemonte.it

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

PAISA 2015

Piano Aziendale Integrato per la Sicurezza Alimentare

CONSUNTIVO

Coordinatore gruppo di progetto: Bartolomeo Griglio

29 febbraio 2016

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), via Ospedale n. 13 (sportello al pubblico)
- Chieri (TO), strada Fontaneto n. 28 (ufficio anagrafi zootecniche e sportello al pubblico)
- Moncalieri (TO), via Pastrengo n. 2 (sportello animali d'affezione)

3 uffici subdistrettuali

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

Poirino (TO), via Indipendenza n. 46

SC AREA B

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

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

Sede distaccata operativa:

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

SC AREA C

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

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

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

SC IAN

Le variazioni rispetto al 2014 sono poche, se si esclude qualche piccolo miglioramento per le dotazioni informatiche

Sede

Unica a Nichelino via S. F. D'Assisi 35 (esiste 1 ufficio di appoggio a Chieri ed a Carmagnola).

Articolazione territoriale

E' stata abbandonata la suddivisione di attività per territorio e attivata, dal 1999, una divisione delle attività per funzioni.

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; nel 2015 sono stati realizzati alcuni aggiornamenti tecnologici hardware e sulla rete trasmissione dati che hanno

parzialmente risolto i precedenti problemi consentendo un lieve miglioramento nei tempi di scaricamento ed elaborazione dei files; dotazioni di telefoni, fax, fotocopiatrici e stampanti adeguate al bisogno.

Personale in organico 2015

SC AREA A

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

Le Strutture semplici sono le seguenti:

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

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

- Le malattie dei suini soggette a controllo (Dr. Giobbio)
- Le malattie degli ovicaprini soggette a controllo (Dr.ssa Boccalatte)
- I controlli sanitari negli allevamenti avicoli (Dr.ssa Boccalatte)
- I controlli sanitari negli allevamenti ittici (Dr. Ternavasio)
- I controlli sanitari sugli animali selvatici (Dr. Ternavasio)
- Le malattie delle api soggette a controllo (Dr. Fejles)
- La profilassi della Blue Tongue (Dr. Ponsi)
- Le procedure autorizzative e la vigilanza sull'import-export e sulla movimentazione degli animali (Dr. Serra)
- Le attività veterinarie presso i canili privati (Dr. Giobbio)
- Gli adempimenti conseguenti ai casi di avvelenamento (Dr. Quinzio)
- L'osservatorio (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 (Dr. Sattano);
- 1 responsabile di SS Ispezione sugli alimenti di origine animale (Dr. Guarda);
- 2 tecnici della prevenzione, 3 amministrativi;
- 6 veterinari convenzionati (totale 93 ore/settimanali = 2,3 unità).

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

SC AREA C

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

- 1 direttore di SC ff (condiviso con l'area B) Dr. Bartolomeo Griglio;
- 1 responsabile ff di SSD NIV che opera trasversalmente nell'ambito del Servizio Veterinario e
referente Piano Nazionale Residui PNR (Dr. Mauro Graglia);
- 1 responsabile di SS Igiene della produzione primaria degli alimenti di O.A. (Dr. Stefano Panzieri);
- 1 referente per il Piano Nazionale Alimentazione Animale e Sottoprodotti di Origine Animale (Dr. Massimo Parasacco);

- 1 referente per il Benessere Animale e Trasporti di Animali vivi (Dr.ssa Anna Gallo);
- 1 referente per la Farmacovigilanza e sorveglianza (Dr. Paolo Gino);
- 1,8 tecnici della prevenzione;
- 3 amministrativi.

SC IAN

Personale in organico e funzioni

- 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 , sono stati assegnati coordinamenti e referenze conformi al DM 16/10/'98 per favorire la responsabilizzazione dei dipendenti e l'efficienza del lavoro.

Di fatto, su richiesta della Regione, sono state individuate le referenze per MTA, Allerta, DGls 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 ed Horizon 2020) e delle sanzioni amministrative, inoltre un tecnico ed un amministrativo organizzano la programmazione del PRISA con pianificazione incrociata con SVET.

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

Deve essere ricordato il lavoro riguardante le ricadute dell'attività di UPG che nel 2015 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 svolgeva periodicamente in Procura.

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

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

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

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

Un medico svolge attività di coordinamento, di ispezione e di valutazione NIA e partecipa alle attività di ricerca e studio sia nel campo della epidemiologia (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con MTA e Allerta) sia nel campo della nutrizione (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con il lavoro dell'ASL sugli stili di vita e sulla promozione della salute). Tutti i medici partecipano a progetti di studio e ricerca finanziati da Enti esterni all'ASL.

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

Un tecnico, oltre a lavoro sul controllo ufficiale (comprensivo di quello sulle acque potabili), svolge anche attività pratica e di coordinamento sulla micologia. Lo stesso tecnico, inoltre svolge attività di coordinamento delle professioni sanitarie del DP. Il compito, assegnato con

determinazione del Commissario n° 188 del 15 marzo 2011, ha assunto sempre maggior importanza con il passare dei mesi fino a richiedere, nel 2015, un impegno con distacco dalla SCIAN di diverse ore alla settimana.

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

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

La dietista che è nel Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Torino svolge la funzione di Tutor ufficiale per gli studenti universitari (in convenzione con il Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Torino). Il medico e la dietista della S.S. Igiene della Nutrizione seguono nello svolgimento del tirocinio ai fini della redazione della tesi i laureandi (in convenzione con il Corso di Laurea magistrale in "Alimentazione e Nutrizione Umana" dell'Università degli Studi di Milano) del Corso di Laurea magistrale in "Alimentazione e Nutrizione Umana" dell'Università degli Studi di Milano.

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

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

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										
	centrale (1)	periferiche (2)	totale(3)	Veterinarians (B)		Other fields(altre figure profess.) (C)				Auxiliaries/technicians(D)		Administrative staff(E)		Veterinarians(F)		Other fields(G)		Auxiliaries/technicians(H)		Administrative staff(I)								
			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)		
RPHS(a)																												
ASL SV (A) (b)	1	5	6	18							1				6	1				18						1,2		6,8
ASL SV (B)(c)	1	1	2	8			6				2				2	1				7,5	2,3					2		2,5
ASL SV (C)(d)	1	1	2	5							2				2	1				5,5						1,8		2,7
ASL SIAN (e)	1		1				3				9				6							3				9		6
ASL Servizi Veterinari																												
IZS (f)																												
ARPA (g)																												
PMP (h)																												

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

Per la prima volta sono state individuate delle proposte metodologiche comuni tra le strutture coinvolte nel PAISA per la stesura di un documento che permetta di catalogare, monitorare e coordinare le tante iniziative di comunicazione attinenti all'area di sanità pubblica veterinaria e di sicurezza alimentare anche come possibile modello generale riguardante le attività ed i servizi che si promuovono a favore dei cittadini.

Nello specifico, si è lavorato su alcuni aspetti fondamentali del problema partendo da domande semplici ma rilevanti:

- ✓ *come si crea un piano di comunicazione (linee guida per la predisposizione delle attività di comunicazione)?*
- ✓ *quali sono gli elementi da tenere in considerazione per la sua definizione?*

La determinazione di un sistema di regole comuni, attualmente ancora in fase di perfezionamento, permetterà ai Servizi di investire nella comunicazione per potenziare la loro azione preventiva e per fornire una loro immagine più integrata/omogenea più facilmente identificabile.

Il lavoro ha portato all'individuazione di passaggi fondamentali per la pianificazione delle azioni di comunicazione, in particolare alla:

- **Definizione del contesto** in cui le iniziative di comunicazione si andranno a creare: descrizione dell'Azienda, del servizio e i suoi prodotti, l'ambiente interno ed esterno;
- **Definizione di un obiettivo strategico e di obiettivi operativi** di comunicazione;
- **Segmentazione dei destinatari** sulla base dei loro bisogni per creare contenuti ad hoc;
- **Scelta delle attività e degli strumenti** di comunicazione secondo il modello AIDA (Attenzione, Interesse, Desiderio e Azione);
- **Scelta delle strategie**, cioè il complesso di decisioni armoniche che indicano su quali fattori si deve agire in riferimento ai destinatari e agli obiettivi individuati per avere maggiore capacità comunicativa utile a raggiungere i risultati attesi;
- **Scelta dei contenuti** del messaggio, ovvero quali sono i valori e/o le informazioni che si intende veicolare nella costruzione dei messaggi, in modo coerente rispetto agli obiettivi, ai destinatari e alle scelte di strategia effettuate, rispetto alle potenzialità dell'organizzazione ed alle evidenze scientifiche disponibili.
- **Modalità di valutazione** del piano attraverso cui si cerca di capire lo stato di realizzazione delle attività previste. La valutazione può essere condotta a più livelli di profondità e su aspetti diversi che possono riguardare i contenuti dell'informazione, i canali informativi ecc.

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

Nel 2015 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." che ha compiuto **10 anni** e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione delle iniziative intraprese.

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

Sono stati pubblicati sul portale **30 comunicati** riferiti a:

la nuova normativa sull'etichettatura, la valutazione dei rischi legati al consumo di carni rosse e derivati, i rischi chimici negli alimenti(es. metilmercurio nel pesce) la legislazione cogente relativa all'utilizzo degli additivi, le problematiche relative all'applicazione dell'anagrafe equina.

Le **notizie dal mondo** riprese sul sito sono state **7**.

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** 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 emergenti quali il benessere animale alla macellazione, problematiche inerenti la macellazione equina, l'utilizzo di additivi nell'industria alimentare, l'etichettatura.

Sono stati pubblicati **3 articoli scientifico-divulgativi** su riviste nazionali.

L'**aggiornamento** del sito del Ce.I.R.S.A. ha riguardato l'introduzione di nuove sezioni quali un gruppo di discussione, blog, dedicata ad un confronto fra le parti e gli esperti, un questionario che l'utente può compilare e che ha come obiettivo il miglioramento del sito stesso. E' stata inoltre completata la sezione "controlli ufficiali" con specifiche sull'organizzazione dei controlli e dei risultati.

Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale istituzionale ASLTO5

Le pagine delle tre Strutture Complesse veterinarie (A-B-C) e della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione sono state profondamente modificate con l'obiettivo di presentare l'area degli alimenti in modo omogeneo e facilmente comprensibile per i cittadini e per gli operatori del settore alimentare. In particolare nell'area "modulistica" del Dipartimento di Prevenzione è stata creata una sezione "alimenti" all'interno della quale l'OSA trova tutte le informazioni necessarie per gestire la propria attività nei confronti dell'Autorità Competente.

Altre attività di comunicazione.

Oltre alle attività legate alla predisposizione di un organico programma di comunicazione, al Ce.I.R.S.A ed al Sito aziendale, sono state svolte numerose altre attività di formazione/informazione.

N.2 incontri organizzati dalle SC Sanità Animale e SC igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche rispettivamente su Biosicurezza e sicurezza del lavoro in allevamento, in collaborazione con lo Spresal, e sulle buone pratiche di alimentazione animale e gestione del farmaco veterinario.

Corso per l'ottenimento del **certificato di idoneità ai sensi dell'art. 21, REG. 1099/2009 UE** per la macellazione di animali di varie specie con attività di tutoraggio per lo svolgimento della Formazione a Distanza (FAD) svolta il giorno 29 ottobre 2015 presso il Centro di Formazione Aziendale.

Serie di 3 incontri con la **categoria macellai** tenutisi a Moncalieri, Carmagnola e Chieri con il coinvolgimento di oltre 60 operatori sulle seguenti tematiche: comunicato OMS sulla valutazione di cancerogenicità delle carni rosse e carni lavorate, novità apportate dal REG. UE 1169/2011 sulle informazioni sugli alimenti destinati al consumatore, etichettatura di origine per le carni suine e ovicaprine, richiamo sull'autocontrollo semplificato nelle microimprese.

Quattro conferenze rivolte alla popolazione anziana svoltesi nei comuni di Moncalieri (2), Trofarello e La Loggia su tematiche legate alla sicurezza alimentare e alla nutrizione.

Un incontro rivolto alla popolazione svoltosi nel comune di Carignano sulla tematica riguardante l'importanza della riduzione del consumo di sale attraverso la scelta consapevole degli alimenti (a basso, medio, alto contenuto di sale) nell'ambito delle iniziative previste dal Progetto regionale "Con meno sale la salute sale" tenutosi in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della provincia di Torino.

Per le imprese è attivo uno sportello di "assistenza" (due volte alla settimana) per valutare i progetti e le SCIA prima della loro presentazione. Tali incontri, svolti da medici e tecnici, servono a sostenere gli imprenditori e a capire in quali casi siano opportuni veri e propri "pareri preventivi". Su tale attività è stata progettata la valutazione del gradimento.

In tema di miglioramento della comunicazione con i cittadini è stata predisposta una serie di schede che forniscono informazioni sui controlli eseguiti e sui risultati ottenuti sia in tema di igiene alimenti, sia di malattie trasmissibili con alimenti, sia di allerta ed infine, di acque potabili (carta di identità delle acque potabili).

Sono state svolte 50 ore di formazione per operatori della ristorazione pubblica attraverso le

associazioni di categoria.

Sono stati svolti due corsi di formazione per OSA abilitanti, alla vendita dei funghi epigei freschi. In costante collaborazione con il Referente per l'Educazione Sanitaria sono state svolte diverse iniziative a sostegno dei cittadini o di alcune loro categorie specifiche.

Attività di comunicazione connesse alla sorveglianza nutrizionale OKKIO alla salute, alla campagna di riduzione del consumo di sale ed alla campagna di informazione contro l'obesità (Obesity day).

Nel complesso sono stati pubblicati, tra posters, articoli scientifici e divulgativi n° 5 lavori

AUDIT interni ed esterni

Nel 2015 i 4 servizi hanno svolto un audit congiunto per verificare il livello di rispetto degli Standard Organizzativi. L'attività, oltre ad ottemperare al mandato del regolamento CE n.882/2004, ha consentito di predisporre la documentazione per il processo di autovalutazione per la verifica della sussistenza di conformità dei sistemi di controllo con le normative cogenti che ha portato alla compilazione della check list predisposta dal Ministero della Salute ed al suo inserimento, da parte di ogni struttura sul portale ministeriale nei tempi previsti.

Personale delle Strutture ha inoltre partecipato, in qualità di auditor, ad audit regionali su altre Autorità Competenti Locali.

Per il mantenimento della qualifica di auditor, è stato svolto un corso ACCREDIA/AICQ di aggiornamento sulla ISO 9001/2015 il giorno 24 novembre 2015, sala biblioteca/sala consiliare del Comune di Carignano con 17 partecipanti.

Il controllo ufficiale

Essendo lo svolgimento dei controlli previsti dal PAISA uno degli obiettivi del Piano Locale della Prevenzione che a sua volta risulta obiettivo del Direttore Generale, si è ritenuto, nonostante le indicazioni regionali non richiedessero di riportare le tabelle di rendicontazione, di predisporle, al fine di consentire una valutazione delle attività effettivamente svolte rispetto a quelle programmate.

Tale scelta è motivata in quanto dalla comparazione tra i dati effettivi di attività e quelli elaborati dal Sistema Informativo Regionale Unificato alla voce Programmazione e Relazione PAISA BOZZA, emergono in alcuni casi per il numero dei controlli ufficiali programmati ed effettuati sostanziali differenze probabilmente da attribuire al fatto che la corretta assegnazione dei codici non è ancora completa.

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	Servizi coinvolti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1000	1100	SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici	/	99.09	SIAN

Punti di forza

Esperienza e conoscenza della rete acquedottistica da parte degli operatori poiché hanno età media alta e vita lavorativa impiegata prevalentemente nell'ambito della nostra ASL.

Utilizzo delle esperienze maturate con il progetto WSP.

Programma controlli acquedottistici completamente eseguito.

Eccezionalmente limitato il numero di sforamenti dai limiti.

Informazione e comunicazione nei confronti dei cittadini sviluppata ed in miglioramento.

Punti di debolezza

Perfezionabile il sistema informativo, che ha già forti potenzialità; potrebbe essere ulteriormente sviluppato con supporti mobili per la georeferenziazione. La gestione di esposti e gli interventi per i controlli su siti inquinati anche quest'anno hanno limitato l'esecuzione di prelievi aggiuntivi o studi specifici.

Vista la rilevanza del settore necessiterebbe un gruppo operativo dedicato al settore.

Produzione primaria

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

avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di animali e piante con il controllo anche dei farmaci o dei fitofarmaci utilizzati in zootecnia e in agricoltura. Sono stati ricompresi anche l'alimentazione degli animali produttori di alimenti, il benessere animale, i residui di sostanze indesiderate (farmacologiche e no), la produzione del latte, del miele e delle uova e le altre attività svolte sul luogo di produzione. La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede che i controlli siano effettuati su tutta la filiera alimentare e che vi sia la disponibilità di sistemi anagrafici informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili, che è prerequisite indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

Produzioni vegetali

Produzione primaria			
N° attività presenti	N° di controlli programmati	N° di controlli effettuati	Servizi coinvolti
	8	2	SIAN

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.

Incroci e connessioni tra alcune aziende agricole e agriturismo.

Punti di debolezza

Data base delle aziende non disponibile in forma analoga a quello delle altre imprese alimentari

Coltivazione alimenti ad uso zootecnico (e altre attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2794	Secondo una valutazione del rischio	21	22	SVET C

Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n. 1000	3%	29	36	Sanità Animale
Allevamenti ovini + caprini n. 433 N. capi ovini + caprini 8040	3% allevamenti 5% capi	n° 11 allevamenti con oltre il 5% dei capi	12	Sanità Animale
Allevamenti suini n. 155	1%	3	5	Sanità Animale
Allevamenti equini n. 677	5%	36	36	Sanità Animale
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 37	100% aziende > 250 capi	37	39	Sanità Animale
Allevamenti apistici n. 111	1%	2	2	Sanità Animale
Allevamenti di conigli che inviano al macello in autocertificazione n. 6	2 controlli annui	12	12	Sanità Animale

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC prov. TO: allevamenti riproduzione da controllare n° 549	100%	549	542	32.735	Sanità Animale
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 60	0%	0	0	0	Sanità Animale
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 609	20%	122	146	12.749	Sanità Animale
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 609	20%	122	127	9.500	Sanità Animale
Blue Tongue: aziende sentinella n° 14	100%	100%	170 (101%)	1.020	Sanità Animale
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi	518	531 (100%)	Sanità Animale
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	372	402	11.083	Sanità Animale
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	1 (100%) 603 (100%)	72 603 (100%)	Sanità Animale
BVD: aziende aderenti al piano n° 1	100%	1	10	20	Sanità Animale
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 424	100% aziende sorteggiate da OE	60 aziende	78	1.824	Sanità Animale
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	10	10	36	Sanità Animale
Malattia Vescicolare	100% aziende	55	70	2.519	Sanità

dei suini e peste suina classica	da riproduzione e 19 aziende ingrasso				Animale
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	73	73	2.720	Sanità Animale
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	100% aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	20 (100%)	---	Sanità Animale
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	Gallus (470 test sierologici) Gallus (40 test virologici) faraone (30 test sierologici)	44 4 3	490 40 32	Sanità Animale
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 20 gruppi	22 gruppi	42 campioni	Sanità Animale
Anemia infettiva degli equini	25% del patrimonio equino	n° 500 capi	134	440	Sanità Animale
Arterite virale equina	100% riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	13	18 (100%)	Sanità Animale
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri	17	12 volpi 16 lepri	Sanità Animale
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare	---	25 aziende regi-strate (ARVET) nessuna richie-sta di autorizzazione pervenuta	Sanità Animale

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<u>Audit in allevamento</u> Considerato che la nostra ASL presenta un'alta concentrazione zootecnica si applica la % del 2% anzichè quella del 3% come previsto dall'allegato 6.1 del Prisa	2% delle aziende > 50 capi bovini 5% delle aziende > 40 capi suini 10% delle aziende > 250 capi avicoli	8 3 3	8 3 3	Sanità Animale SVET C
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%: aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV		14 (100%) 39 (100%) 6 (100%)	Sanità Animale

Ispezioni

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
24	10% negli allevamenti > 250 capi polli da carne;	2	3	SVET C
4	10%+40% allevamenti galline ovaiole	2	4	
2	10%+30% allevamenti vitelli a carne bianca con controllo dei parametri ematici come da Progr. Regionale 2015-2017	1 con 13 prelievi ematici	1 14	
56	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi;	10	12	
505	15% negli allevamenti altre specie con controllo della colostratura in allevamenti bovine da latte come da Progr. Regionale 2015-2017	80 1 azienda bovine da latte da controllare con nr. campioni da effettuare in base alla presenza di animali secondo la tabella A del Progr. Regionale 2015-2017	85 1	

Progetto pilota piano regionale verifica benessere nelle bovine lattifere				
Attività presenti	% di controllo prevista	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti lattifere a stabulazione libera	5% degli allevamenti censiti	7	7	SVET C
Allevamenti lattifere a stabulazione fissa	In attesa di definizione di percentuale di allevamenti da controllare	//	8	SVET C

Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
120	100%	120	138	SVET C

Aziende produzione latte				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
180	15%	43	97	SVET C

Laboratori di smielatura				
n.attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
45	30%	15	21	SVET C

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

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

Ispezione animali al macello e macellazioni a domicilio			
n.attività presenti	% di controllo previsti dal REG. CE 853/04	N° turni ispezione	Servizi coinvolti
12 macelli	100%	1400	SVET B
Su richiesta	100%	120	SVETB/SVETA

Trasformazione

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

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

Additivi aromi enzimi				
Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
30%	10	3	5	SIAN

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti con verifica presso gli utilizzatori
--

Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
20%	6	2	2	SIAN

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN			
Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmate	Numero di controlli effettuati
20%	83	19	28

Audit

Impianti riconosciuti (compreso settore lattiero caseario)					
Livello di rischio	N° imprese presenti	Livello di rischio fine 2014	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	1	0		SVET B
Medio alto	3	2	3	3	
Medio basso	8	9	5	5	
basso	30	29	18	17	
totale	41	41	26	25	

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario produzione primaria					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					SVET C
Medio alto					
Medio					
basso	4	50%	/ *	1	

* audit effettuati nel 2014

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	Livello di rischio fine 2014	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	1	0	0	SVET B
Medio alto	3	2	12	11	
Medio basso	8	9	20	20	
basso	30	29	50	56	
totale	41	41	82	87	

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					SVET C
Medio alto					
Medio basso					
Basso	4		8	15	

Punti di forza

L'attività svolta sugli impianti riconosciuti ha rispettato il programma definito con piccole modifiche legate alla variazione della valutazione del rischio nel corso dell'anno. Non si sono registrate particolari criticità confermando i buoni risultati ottenuti con le ispezioni svolte in team. Verso la fine dell'anno il servizio è stato impegnato nella gestione delle pratiche relative ad uno stabilimento che ha chiesto l'inserimento in lista USA.

Punti di debolezza

Il numero dei controlli sia in fase di programmazione che di rendicontazione, differisce da quanto riportato nelle Tabella Attività PAISA BOZZA presenti in Vetalimenti, in quanto la verifica della corretta assegnazione dei codici è ancora in corso.

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Impianti registrati settore lattiero caseario				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
13		0 audit		SVET C
		13 ispezioni	24	

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Essiccatoi: 18; molini: 7; mangimifici: 10; sottoprodotti: 12.	46	Secondo la valutazione del rischio	2 audit	2	SVET C
			33 ispezioni	34	SVET C

Sottoprodotti di o.a.

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

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Basso	3	6	7	1	1	SVET C

Commercio e ristorazione

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

Ispezioni

Commercio prodotti fitosanitari					
	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizi coinvolti
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	35% (in media un controllo/triennio)	67	28	13 + 2 con SVET	SIAN SVET C

Controllo integratori alimentari				
	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizi coinvolti
Numero Ditte censite	4	3	1	SIAN
Numero etichette controllate				
Numero etichette non conformi				

Depositi ingrosso registrati				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
115 prevalenti	20%	23	25	SIAN
15 prevalenti	20%	3	11	SVET B

Discount, supermercati, centri commerciali, negozi di vicinato					
Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
IPERMERCATI (C03)	8	100%	8	10 SIAN+ 14 SVET di cui 1 con SIAN	SVET B di cui 3 con SIAN
Distribuzione al dettaglio (compresa la GDO)	1020	5%	20 (2% del tot)	91	SIAN

Commercio al dettaglio in sede fissa (con o senza laboratorio)					
Tipologia	Indice di copertura annuale imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita macellerie, pollerie, pescherie, prodotti lattiero caseari, esclusivamente preconfezionati (A0803)	20%	49	10	22	SVET B
Attività di vendita macellerie, pollerie, pescherie, prodotti lattiero caseari, con o senza laboratorio (A801,A804,A802, A805)	50%	226	113	155	SVET B
Pasticcerie	20%	83	17	11	SIAN
Gelaterie (A0811,A0214)	30%	37	12	9	SVET B
Gastronomie	20%	104	21	25	SIAN
Conserve vegetali	20%	10	2	1	SIAN
Pastifici	20%	9	1	1	SIAN
Panifici	20%	236	47	39	SIAN
Pizza da asporto	20%	65	13	9	SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 1	10%	231	23	31	SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 2	10%	252	25	34	SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 3	20%	223	68	37	SIAN
Ristorazione Pubblica Tip. 4	20%	403	92	63	SIAN
Ristorazione Pubblica: Etnica con verifica MOCA	20%		21 di cui 2 con SVETB	7+1 con SVETB	SIAN
Agriturismo	20%	58	12 di cui 2 con SVETB	8	SIAN
Altro	20%	83	17	14	SIAN
Ristorazione collettiva con verifica MOCA	20%	365	105	50	SIAN
Ristorazione collettiva centri cottura con verifica MOCA			2 audit 3 ispezioni	3 +1 con SVET	SIAN
Controlli incrociati			21	24	SIAN
Cassette dell'acqua	40% di quelle non ancora controllate	33	8	1	SIAN

Punti di forza

Il controllo sulla fase di commercializzazione degli alimenti ha ampiamente rispettato la programmazione.

Punti di debolezza

Il numero dei controlli sulle macellerie, etc ... differisce da quanto riportato nelle Tabella Attività PAISA BOZZA presenti in Vetalimenti, in quanto la verifica della corretta assegnazione dei codici è ancora in corso.

Vedi controlli integrati

Laboratori correlati agli ambulanti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
18 laboratori (B01)	50%	9	8	SVET B
30 depositi (B02)	30%	9	6	SVET B

Aree mercatali				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
50	20%	8 aree/banchi 2 aree/banchi	7 aree/10 banchi 8 aree/4 banchi	SVET B SIAN
	Vigilanza micologica	3	3	SIAN

Punti di forza

Il numero di banchi controllati è risultato superiore al programmato.

Punti di debolezza

Anche il 2015 ha registrato controlli sui laboratori ambulanti leggermente inferiori come n° di sopralluoghi rispetto a quanto previsto per le difficoltà nel reperire gli OSA.

Deposito e vendita alimenti zootecnici				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
21		10	11	SVET C

Deposito e vendita farmaci veterinari				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
4	100%	4	9	SVET C

Etichettatura delle carni bovine			
	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Esercizi di vendita	3	0	SVET B
Controlli di filiera	1	0	
Macelli	2	0	
Sezionamenti	1	0	
TOTALE	17	0	

Punti di forza

Questo tipo di controllo è stato registrato all'interno della programmazione generale ed evidenziato nelle singole relazioni art. 9 del REG 882/04. L'etichettatura delle carni bovine è stata verificata nell'ambito di 117 controlli.

Criticità

Non è stata utilizzata la check list specifica in quanto la referente dell'attività è risultata assente per maternità

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

Punti di forza

Quanto rendicontato risulta dall'applicazione della check list regionale. La quasi totalità dei controlli ufficiali effettuati ha comunque previsto il controllo degli eventuali resi/smaltimento sottoprodotti/rifiuti.

Punti di debolezza

La check-list risulta di difficile compilazione e poco efficace.

Attività integrate

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

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
Ristorazione Pubblica: Etnica con verifica MOCA	SIAN/SVET	2	1
Agriturismo	SIAN/SVET	2	0
Centri cottura con verifica MOCA	SIAN/SVET	2	2
GDO Ipermercati con verifica MOCA	SIAN/SVET	3	1
Pastifici (con prelievo di campioni)	SIAN/SVET	1	
Negozi fitosanitari	SIAN/SVET	2	1
Aree mercatali	SIAN/SVET	2	0
Banchi mercatali	SIAN/SVET	2	0
Monitoraggio resi (c/o Ipermercati)	SIAN/SVET	3	1

Punti di forza

Gli interventi sono risultati mirati ed efficaci con il rilievo di 3 illeciti amministrativi.

Il coordinamento tra SVET e SIAN ha permesso di non duplicare inutilmente interventi tenendo conto dell'attività prevalente (per es: su gelateria con tip1: controlli SVET; su tip 2 con gelateria: controlli SIAN).

Punti di debolezza

La complessità della programmazione settimanale nei Servizi ed il coordinamento tra figure professionali disomogenee per numero e tipologia rallentano il processo di omogeneizzazione tra i Servizi ma comunque non hanno impedito l'effettuazione di sopralluoghi congiunti.

Sistema Allerte

Il Servizio di Area B è stato coinvolto da numerose segnalazioni di allerte che hanno generato le seguenti attività:

Allerte :33 di cui 23 alert, 10 information for attention (di cui 1 per mangimi)

Interventi: 21 sopralluoghi 77 comunicazioni telefoniche

Produzione di 51 Allegati F e 12 follow up notification,

4 vincoli sanitari

1 sanzione

Campionamenti

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

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

Occorre rilevare una criticità per il completamento del Piano di campionamento dovuta al ritardo con cui è pervenuto il programma annuale, la difficoltà di reperimento delle matrici previste e alcune difformità interpretative emerse tra sezioni diverse del laboratorio dell'IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, che hanno portato all'annullamento del campione prelevato.

Altri campioni per la ricerca di parametri chimici, sono stati annullati a causa del superamento, da parte delle richieste delle ASL, del budget concordato tra laboratorio e Regione.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
58	44	SIAN
59	57	SVET B
32 su 11 distributori di latte crudo (circ. 23/11/15 prot. 994)	32	SVET C
2 su impianti di produzione primaria	2	

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
95	87	SIAN
18	17	SVET B
9 in allevamenti collegati a distributori di latte crudo	9	SVET C

Fisici (radioattività)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
15	8	SIAN

Altro			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
MONITORAGGIO ANTIBIOTICO RESISTENZA	10	9	SVET B
Campioni UVAC	4	4	
Monitoraggio contaminazione SNC delle carni da spollo	8	8	

In aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° controlli programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
140 (ciclo completo 5 campioni) 700	679 (durante il ciclo di campionamento hanno chiuso 5 allevamenti)	SVET C/ multizonale

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

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

controllo alimenti irradiati 3 (di cui 1 non eseguito).

Punti di forza e debolezza

Nel complesso di tutta l'attività di vigilanza, ispezione e campionamento sull'igiene degli alimenti si rileva un buon risultato: 586 interventi su 612 programmati pari al 96% e di circa 140 campioni su circa 170.

Il risultato è buono se si tiene conto di vari fattori che hanno inciso sull'efficienza: la sempre più complessa e macchinosa gestione dei campionamenti (giornate bloccate su alcuni prelievi, regole sempre più rigide per le consegne ed i trasporti, difficoltà per la gestione dei trasporti tramite fattorino), l'introduzione di attività aggiuntive a regime (quali gli audit di sistema interni ed esterni), la sempre maggior rilevanza che assumono MTA ed Allerta, il crescendo di esposti e lamenti che interrompono la regolare programmazione, un anno particolarmente sfortunato per le assenze dal lavoro dei dipendenti.

Inoltre l'alta età media dei dipendenti, come già richiamato, se da una parte giova per l'esperienza che portano, dall'altra è motivo di diminuzione di efficienza dal momento che molte delle attività tipiche comportano spostamenti e lavoro fisico che mal si addice a personale vicino o prossimo alla pensione.

Le discrepanze tra tipologie di attività ispezionate o campionate rispetto al programmato deriva da diversi fattori. Uno è rappresentato dalla necessità di non perdere di vista completamente le nuove imprese alimentari, l'altro la necessità di rispondere alle richieste dirette della popolazione (segnalazioni ed esposti, talvolta non facilmente registrabili, ma onerosi dal punto di vista dell'impegno di tempo), un altro ancora è che le difficoltà di messa a punto del sistema informativo (anche più sopra richiamate) e la non facile precisa registrazione delle ditte esistenti e delle ispezioni eseguite comporta rendicontazioni che devono essere corrette manualmente.

Al di là delle difficoltà riteniamo comunque che la strada della registrazione a cui segue una rendicontazione automatica debba essere perseguita, nella speranza che la necessità di correzioni sia sempre minore con il passare degli anni.

PNA

I sopralluoghi ispettivi effettuati nel corso dell'anno 2015 hanno rispettato i criteri del PNA 2015-2017.

In particolare, stante una stagione meteo/climatica estiva molto calda, quindi con caratteristiche opposte al 2014, la coltura principale rappresentata dal granturco ha subito un rischio di contaminazione per aflatossina nel mais in granella. Il rischio della contaminazione è stato tanto più elevato quanto più l'irrigazione del terreno risultava difficoltosa; pertanto in terreni ben irrigati il livello di contaminazione è risultato accettabile, mentre su terreni collinari e precollinari la situazione si è dimostrata più critica. Le ispezioni agli impianti di essiccazione e produzione di mangimi sono state rivolte in particolare alla valutazione delle analisi in autocontrollo effettuate anche con test rapidi da campo per l'accettazione della granella di granturco ai fini dell'utilizzo per mangimi per vacche da latte.

Come già evidenziato nell'anno precedente gli OSM sono più sensibili a queste problematiche con l'applicazione di tecniche di selezione dei cereali e/o test rapidi in fase di accettazione.

Non si ritengono variare le classificazioni del rischio degli stabilimenti produttori di mangimi.

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

IGIENE DELLA NUTRIZIONE

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

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

Il SIAN ha svolto quanto previsto nel 2015 dal progetto (incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori, distribuzione materiale documentale, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare).

Il numero di incontri di informazione/formazione rivolti ai Panificatori dell'ASL TO5 in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino, è risultato superiore al programmato (2 incontri di 2 ore svolti nel 2015 a Nichelino ed a Chieri), con il risultato di aver fatto aderire 30 Panificatori al Progetto regionale sopracitato.

L'adesione diffusa dei Panificatori dell'ASL TO5 al Progetto regionale che con il materiale informativo presente nel proprio laboratorio di vendita hanno promosso la campagna di sensibilizzazione alla riduzione del consumo di sale, ha stimolato l'attenzione dell'Associazione culturale Carignano Viva che si è fatta promotrice della richiesta di informazioni inerenti il Progetto regionale da parte della popolazione del Comune di Carignano. Tale richiesta ha permesso al SIAN di organizzare, in collaborazione con il Comune di Carignano, l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino e l'Istituto di Istruzione Superiore Norberto Bobbio di Carignano, un incontro rivolto alla popolazione di Carignano sul tema dell'importanza di una corretta alimentazione e su come imparare a ridurre il consumo di sale attraverso la lettura delle etichette nutrizionali dei prodotti alimentari (**n.1 Conferenza "Con meno sale la salute sale" di 3 ore svolta presso il Comune di Carignano il 25 novembre 2015**).

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

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

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

L'ASL TO5 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") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Per il 2015 il SIAN in coerenza con gli indirizzi regionali, 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.

OKKIO ALLA SALUTE

Nel 2015 è stato redatto il report aziendale Okkio alla Salute ed il report Scuola Okkio alla Salute con i dati raccolti nel 2014. Sempre nel 2015 è stata svolta la comunicazione dei risultati di Okkio attraverso: il sito regionale e dell'ASL TO5 alla popolazione generale, è stato inviato il report aziendale Okkio alla Salute ai MMG e PLS e le Pediatrie Ospedaliere e Territoriali, è stato inviato il

report Scuola OKkio alla Salute con i dati del 2014 alle Scuole per il loro utilizzo nel Profilo di salute della Scuola.

HBSC

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

Nel 2015 il SIAN insieme alla Repes aziendale ha partecipato alla organizzazione di un corso di formazione rivolto agli operatori sanitari utilizzatori delle diverse tematiche affrontate dalle due Sorveglianze nutrizionali (**Corso "I Sistemi di Sorveglianza nella ASL TO5 – un modello di lettura", che si è svolto presso il Centro di Formazione della ASL TO5 di Moncalieri il 4 novembre 2015**).

OBESITY DAY 2015

Il SIAN ha aderito alla giornata mondiale "OBESITY DAY" con lo slogan "CAMMINIAMO INSIEME" il 12 ottobre 2015 (in parte replicata nei giorni 19 e 26 ottobre 2015) attraverso la S. S. Igiene della Nutrizione che è riconosciuta dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI), ormai da diversi anni, come Centro Obesity Day, creando una rete in collaborazione con i Distretti di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino, la S.C. Pediatria e Neonatologia del Presidio Ospedaliero "Maggiore" di Chieri ed i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta dell'ASL TO5. Durante questa iniziativa il personale sanitario della S. S. Igiene della Nutrizione a tutti i partecipanti ha rilevato il peso, la statura, la circonferenza addominale ed ha fornito consigli, informazioni, suggerimenti su una corretta alimentazione ed attività fisica. I residenti del territorio dell'ASL TO5 hanno dimostrato interesse per la sopracitata iniziativa, infatti il risultato di tale partecipazione è stata di **58 utenti** di cui il 21% (12/58) maschi ed il 79% (46/58) femmine, con età media di 44 anni. Dal calcolo del BMI il 41,4% (24/58) è risultato Normopeso, il 31% (18/58) in Sovrappeso ed il 27,6% (16/58) con Obesità.

EDUCAZIONE SANITARIA

In base alle indicazioni del PRISA *"Il PNP 2014-2018 per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale*

Si è ritenuto quindi necessario proseguire anche per il 2015 gli interventi di informazione, formazione (operatori mense, genitori, bambini) e valutazione per il miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale).

Nel 2015 la S.S. Igiene della Nutrizione ha organizzato con la Repes aziendale e realizzato alcuni Progetti di educazione sanitaria che ha programmato nelle Scuole secondo quanto indicato dalla Regione:

- Progetto "**Lettura critica delle etichette dei prodotti alimentari: uno strumento per fare scelte consapevoli**", rivolto agli insegnanti, rappresentanti dei genitori e agli studenti delle Scuole secondarie di primo e secondo grado (*Progetto n°3500 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*).
- Progetto di "**Un protocollo condiviso per la costruzione di linee guida da applicare nella gestione dei distributori automatici di cibo e bevande nelle Scuole**" rivolto agli insegnanti, gli studenti ed ai rappresentanti dei genitori della Scuola secondaria di secondo grado (*Progetto n°3570 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*).
- Progetto "**WELLNESS@SCHOOL**" organizzato con l'Ufficio Regionale Scolastico, Istituto ITIS Pininfarina e Telecom Italia. Tale progetto rivolto agli insegnanti, studenti e genitori

della Scuola secondaria di secondo grado non è stato ancora attivato dall'Ufficio Regionale Scolastico e dall'Istituto ITIS Pininfarina.

- Progetto **"Con meno sale la salute sale": un progetto condiviso con la Scuola**, il SIAN ha aderito al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" attuando azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare. Nel 2015 il SIAN ha cominciato a delineare una bozza progettuale con la Scuola, nella fattispecie con gli Istituti Alberghieri o Professionali (arte bianca), che nel territorio della ASL TO5 sono rappresentati soltanto dall'Istituto di Istruzione Superiore Norberto Bobbio di Carignano, per fornire, in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino, moduli didattici teorico/pratici sul tema. Tale collaborazione progettuale è stata sancita nell'occasione della *Conferenza rivolta alla popolazione "Con meno sale la salute sale" di 3 ore svolta presso il Comune di Carignano il 25 novembre 2015*, che è stata organizzata dalla S.S. Igiene della Nutrizione in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino e l'Istituto di Istruzione Superiore Norberto Bobbio di Carignano.
- Progetto **"ANZIANI...ALIMENTAZIONE, MOVIMENTO E SALUTE"**, organizzato dalla Repes aziendale con il SIAN, la S.C. Veterinaria Area B, ed altri Servizi territoriali dell'ASL TO5 in collaborazione con le Amministrazioni comunali (Moncalieri, La Loggia e Trofarello). Sono state svolte **4 Conferenze di educazione sanitaria** rivolte alla popolazione anziana del territorio ASL TO5, previste nel progetto, nelle quali tra le varie tematiche affrontate è stata trattata la "Lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. CE 1169/2011", strumento informativo/formativo utile per aumentare la conoscenza dei rischi per la salute legati al consumo eccessivo di determinati alimenti, anche quelli con contenuto di sale alto, medio e basso (*Progetto n°3566 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*).

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

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

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU'

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

Anche nel 2015 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 da l'opportunità di lavorare sulla comunicazione utile ad altri obiettivi come la diminuzione del consumo di sale, l'uso di sale arricchito di iodio, l'aumento del consumo di frutta e verdura.

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 ai cuochi ed addetti alla distribuzione delle strutture ospedaliere, ristoratori ed albergatori, operatori dei laboratori artigianali.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il 2015 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in **20 strutture** utilizzando la nuova scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE", in tali strutture è stata rilevata anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

RESIDENZE PER ANZIANI

Nella Ristorazione Assistenziale nel 2015 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata mediante sopralluoghi in **15 strutture** compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10 e in **10 strutture** compilando la scheda di sorveglianza del rischio celiachia (*prevista nel Progetto Celiachia 2015 - vedi Capitolo "EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO: COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI"*). In tali strutture è stato rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

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 durante le *vigilanze nutrizionali condotte presso le strutture scolastiche ed assistenziali per anziani*.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

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

Il SIAN ha collaborato con i sopraccitati Servizi svolgendo sia le consulenze dietologiche/nutrizionali individuali che quelle di gruppo attraverso la trattazione di argomenti quali: la lettura delle etichette dei prodotti alimentari e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti (**5 Incontri informativi/formativi di 2 ore presso il Centro di Formazione ASL TO5 di Moncalieri, il 3/3/2015; 20/3/2015; 26/5/2015; 9/6/2015 e 7/10/2015**).

Inoltre sempre nel 2015 il SIAN, come negli anni passati, ha continuato la collaborazione strutturata e costante con i Medici di Medicina Generale (MMG) ed i Pediatri di Libera Scelta (PLS), tale collaborazione ha permesso di offrire una risposta in termini di salute diretta, gratuita ed accessibile a chiunque abbia un problema di sovrappeso ed è molto apprezzata sia dai cittadini sia

dagli operatori sanitari. La presa in carico individuale per problemi di sovrappeso/obesità e patologie associate ha consentito agli operatori della prevenzione di arricchire e rendere più incisivo il messaggio educativo verso gruppi di ogni fascia di età ed in particolar modo i bambini e i soggetti svantaggiati. In particolare, per quanto riguarda i bambini, il SIAN ha collaborato con i Distretti sanitari del suo territorio al progetto "Percorso per la gestione condivisa dell'obesità infantile nell'ambito dell'integrazione Ospedale/Territorio ASL TO5", nel quale i PLS valutando delle coorti di nascita 2008-2010 di bambini che, se classificati come sovrappeso/obesi saranno inviati agli ambulatori nutrizionali della struttura per la valutazione nutrizionale.

PUNTI DI FORZA: le attività nutrizionali programmate nel 2015 dal SIAN in collaborazione ed in sinergia con i vari Servizi della ASL TO5 (Dipartimento di Prevenzione, Repes, Distretti sanitari, MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali) hanno permesso di sviluppare "politiche territoriali" multilivello, soprattutto attraverso percorsi integrati attivati nel territorio dell'ASL TO5, che hanno fissato azioni e impegni di tutti gli attori del territorio con l'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza della prevenzione indirizzata a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, incontri con la popolazione, percorsi integrati, ecc.).

PUNTI DI DEBOLEZZA: organico dedicato alla S.S. igiene della Nutrizione estremamente limitato. Le carenze sono compensate solo parzialmente dalla collaborazione di personale interno che opera principalmente in altri settori e da personale volontario.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	//
individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA	//
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	58
individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	58
EDUCAZIONE SANITARIA	47
ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	47
RISTORAZIONE COLLETTIVA	390
pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	390
RISTORAZIONE COLLETTIVA	90
pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	90
RISTORAZIONE COLLETTIVA	//
menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	//
RISTORAZIONE SCOLASTICA	//
rilievi per verifiche porzionature	//
RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI	25
rilievi per verifiche nutrizionali -prevenzione malnutrizione	25

RISTORAZIONE COLLETTIVA vigilanza nutrizionale	20
FORMAZIONE ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	64
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	186
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	357
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	10

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

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

- supporto alla rendicontazione del sistema di sorveglianza MTA,
- predisposizione di linee guida per l'interpretazione di alcuni processi analitici e per la categorizzazione delle eventuali non conformità analitiche ai fini della graduazione delle allerte o gestione delle crisi,
- revisione "Protocollo tecnico" e "Linee guida per la valutazione del rischio microbiologico",
- supporto alla redazione del PRISA e del PRP.

E' proseguita, inoltre, 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:

- Sistemi Informativi Regionale (Infomacelli, Vetalimentari e Sialimentari): 3 riunioni;
- Applicazione delle linee guida per il controllo ufficiale sui laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari: 3 riunioni

Sono continuate le attività di accoglienza tirocinanti della Facoltà di Medicina Veterinaria (17) e della scuola per Tecnici della Prevenzione, Tecnologi alimentari, Biologi, Nutrizionisti, Dietisti (circa 100), Corso di Laurea magistrale in "Alimentazione e Nutrizione Umana" dell'Università degli Studi di Milano (5). E' inoltre stata tutorata, l'attività pratica per 100 studenti del IV° anno della Facoltà di Medicina Veterinaria, corso di Ispezione degli Alimenti.

Infine è stata coordinata l'attività di personale volontario (3).

Il Progetto Celiachia 2015

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

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

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

Anche nel 2015 sono continuate le attività di accoglienza tirocinanti:

- la dietista, docente nel Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Torino, ha continuato a svolgere la funzione di Tutor ufficiale per gli studenti universitari del Corso di Laurea triennale in Dietistica dell'Università di Torino.
- Il medico Responsabile f.f. della S.S. Igiene della Nutrizione e la dietista hanno seguito nello svolgimento del tirocinio ai fini della redazione della tesi i laureandi del Corso di Laurea magistrale in "Alimentazione e Nutrizione Umana" dell'Università degli Studi di Milano.

Anche nel 2015 è proseguita l'attività di supporto e collaborazione con la Regione Piemonte svolta dal medico Responsabile f.f. S.S. Igiene della Nutrizione e della Dietista inserita nel gruppo di lavoro regionale quale Referente per l'Area Nutrizione", per specifiche tematiche quali: redazione della scheda di "Sorveglianza/valutazione nutrizionale mense", gestione delle Diete speciali (dieta per vegani), Progetto regionale "Con meno sale la salute" ecc. (3 riunioni).

Anche nel 2015 è proseguita l'attività scientifica di redazione articoli e presentazione di poster a Conferenze/Congressi nazionali di settore (2 articoli, 1 poster).

MICOLOGIA

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

n	Attività
155	Certificazione di commestibilità dei funghi ai privati cittadini presso le sedi di Chieri, Carmagnola e Nichelino
53	certificazioni cassette funghi epigei freschi spontanei per il successivo commercio
2	corsi di formazione per commercianti che intendono vendere funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi
46	certificati di idoneità alla vendita dei funghi epigei freschi spontanei
1	vigilanza presso OSA che svolgono l'attività di lavorazione, confezionamento e vendita di funghi freschi e secchi
11	ispezioni presso banchi ambulanti che vendono funghi freschi spontanei nelle aree mercatali di Nichelino il sabato e Santena il giovedì
3	campionamenti di funghi epigei freschi spontanei per il controllo della radioattività ambientale presso Laboratorio ARPA di Ivrea
3	campionamento di funghi secchi confezionati per l'analisi chimica presso Laboratorio dell'ISTITUTO ZOOPROF. di Torino
1	incontro di informazione ed educazione sanitaria serale alla popolazione presso Comune di Carignano.(durata ore 3 persone partecipanti 60 circa), al fine di illustrare i pericoli a cui possono andare incontro consumando funghi epigei freschi spontanei non controllati

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

Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic	TOT
	1	1		1	1	4	17	36	75	19		155

INTERVENTI EFFETTUATI IN CASI DI SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

N°	data	chiamata	micologo	n. intossicati	materiale disponibile	fungo
1	mercoledì 01.07.2015	Ospedale CHIERI	F. Rustichelli	2	-	Pasto consumato presso Ristorante di Torino
2	mercoledì 16.09.2015	Ospedale MONCALIERI	M. Balma	1	pezzi di fungo	Hydnum repandum
3	mercoledì 14.10.2015	Ospedale CHIERI	F. Rustichelli	3	pezzi di funghi freschi	Armillaria gruppo mellea
4	giovedì 15.10.2015	Ospedale CARMAGNOLA	M. Balma	2	funghi cotti	Armillaria gruppo mellea
5	lunedì 19.10.2015	Ospedale CARMAGNOLA	M. Balma	2	funghi cotti	Armillaria gruppo mellea
6	martedì 27.10.2015	Ospedale CHIERI	F. Rustichelli	1	funghi cotti	Agaricus xanthoderma
7	venerdì 30.10.2015	Ospedale MONCALIERI	M. Cornaglia	1	funghi freschi	Xeroocomus badius Xeroocomus chrysenteron
8	lunedì 9.11.2015	Ospedale CARMAGNOLA	M. Balma	2	funghi cotti	Clitocybe nebularis
TOTALE CHIAMATE 8				TOTALE PERSONE INTOSSICATE 14		

Punti di forza e debolezza

L'attività, pur avendo un suo picco in alcuni mesi dell'anno, dovrebbe essere programmata/svolta durante tutto l'anno dal gruppo di ispettori che fanno capo all'ispettorato micologico, se si considera la gravità clinica e l'importanza economica della patologia, cose che richiedono un impegno continuativo anche sul versante della promozione della salute.

Anche nel 2015 si sono verificati casi mortali in Piemonte che indicano che l'informazione/educazione ed il controllo non sono ancora sufficienti, per cui è importante, anche nella nostra ASL, il mantenimento/potenziamento del settore.