



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@aslt5.piemonte.it

PEC: protocollo@cert.aslt5.piemonte.it

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

PAISA 2016

Piano Aziendale Integrato per la Sicurezza Alimentare

CONSUNTIVO

Responsabile Gruppo di Progetto: Bartolomeo Griglio

24 febbraio 2017

Parte generale

Organizzazione generale

Servizio Veterinario suddiviso nelle seguenti Strutture Complesse:

SC AREA A

Sede di direzione (programmazione, indirizzo, verifica, sistema informativo, protocollo, archivio, ricevimento per il pubblico):

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

3 sedi distrettuali

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

3 uffici subdistrettuali

1. Carignano (TO), via Cara de' Canonica n. 6
2. Castelnuovo Don Bosco (AT), c/o casa di riposo San Giuseppe (aperto solo come sportello al pubblico il giovedì dalle 9 alle 12)
3. 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 dal 01/05/2016 SSD

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

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

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

SC IAN

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

È 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 2016

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.

Le Strutture semplici sono le seguenti:

- S.S. Anagrafe veterinaria (Direttore Dr. Armando Boglione)
- S.S. Igiene urbana veterinaria (Direttore Dr. Paolo Guiso)
- S.S. Controllo ed eradicazione delle malattie infettive e diffuse negli allevamenti (Direttore Dr. Domenico 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. Enrique Giobbio)
- Le malattie degli ovicapriini soggette a controllo (Dr.ssa Patrizia Boccalatte)
- I controlli sanitari negli allevamenti avicoli (Dr.ssa Patrizia Boccalatte)
- I controlli sanitari negli allevamenti ittici (Dr. Mario Ternavasio)
- I controlli sanitari sugli animali selvatici (Dr. Mario Ternavasio)
- Le malattie delle api soggette a controllo (Dr. Paolo Fejles)
- La profilassi della Blue Tongue (Dr. Giovanni Ponsi)
- Le procedure autorizzative e la vigilanza sull'import-export e sulla movimentazione degli animali (Dr. Giorgio Serra)
- Le attività veterinarie presso i canili privati (Dr. Enrique Giobbio)
- Gli adempimenti conseguenti ai casi di avvelenamento di animali (Dr. Giorgio Quinzio)
- L'osservatorio sulle zoonosi (Dr. Paolo Guiso)
- La vigilanza ed il controllo sulle attività del mercato bestiame di Carmagnola (Dr. Giorgio Serra)
- Il controllo sanitario presso l'ippodromo di Vinovo (Dr. Pietro Malerba)
- La sorveglianza sulla West Nile Disease (Dr. Ermenegildo Valvassori)

SC AREA B

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

- 1 direttore di S.C. (a scavalco con l'area C) Dr. Bartolomeo Griglio;
- 1 responsabile di SS audit (Dr. Sattanino);
- 1 responsabile di SS Ispezione sugli alimenti di origine animale (Dr. Guarda);
- 2 tecnici della prevenzione, 3 amministrativi;
- 7 veterinari convenzionati (totale 113 ore/settimanali = 2,8 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 (a scavalco 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, Dlgs 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 anche nel 2016 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 ed inoltre 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).

In ogni caso i tre 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 del Corso di Laurea magistrale in "Alimentazione e Nutrizione Umana" dell'Università degli Studi di Milano in convenzione con il Corso di Laurea stesso.

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.

Dal primo gennaio, con supporto di personale esterno dal 1° aprile 2016, ha avuto inizio il progetto europeo Inter IoT di durata triennale, meglio descritto nell'allegato.

Tabella country profile ASL T05

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						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							1,8		2,7
ASL SIAN (e)	1		1					3				9				6							3		9	6
ASL Servizi Veterinari																										
IZS (f)																										
ARPA (g)																										
PMP (h)																										

Formazione del personale

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.9.1 "Formazione del personale delle Autorità competenti" del Piano Locale della Prevenzione 2016.

Per quanto riguarda il personale assegnato ai servizi veterinari, tutti i dirigenti, tecnici della prevenzione e convenzionati specialisti, sono qualificati per le attività di controllo a loro attribuite (ispezione o audit) sulla base dei percorsi formativi/lavorativi precedenti il 31/12/2013 (gli standard organizzativi sono stati recepiti dalla Regione Piemonte a partire dal 01/01/2014).

Il mantenimento della qualifica avviene, per quanto riguarda la parte di aggiornamento, sia mediante un corso interno annuale, progettato sulla base di una valutazione dei fabbisogni (analisi degli argomenti trattati su base triennale) e approvato dal comitato di dipartimento e dal comitato scientifico aziendale, sia mediante la formazione esterna (partecipazione ai corsi PRISA e ad altri corsi individuati sulla base delle esigenze dei singoli e approvate dal servizio).

Anche per il 2016 è stato previsto e svolto un corso interno aperto a tutto il personale afferente i servizi del gruppo PAISA: "Strumenti e procedure per il controllo ufficiale: dalla programmazione al follow-up" con argomenti riferiti al mantenimento della qualifica di ispettore/audit nei settori individuati.

I contenuti del corso sono stati individuati mediante una valutazione dei fabbisogni che prevede 3 fasi:

- La valutazione degli argomenti trattati negli anni precedenti (viene considerato un triennio con la metodologia della moving-window) in modo da assicurare che tutte le tematiche afferenti al controllo ufficiale siano trattate;
- La valutazione di eventuali argomenti emergenti (es. nuove normative o criticità rilevate);
- Le proposte da parte del personale ispettivo coinvolto mediante richiesta via mail ai 4 servizi.

Nel 2016 l'ASLTO5 ha inoltre organizzato, nell'ambito dei programmi di formazione regionale del PRISA, il corso di 2 giorni sulle MTA, tenutosi a Torino presso l'Assessorato della Sanità.

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

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.11.1 "Definire strategie di comunicazione" e dall'azione n. 9.1.1 "Costituire e promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per la valutazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare a supporto del Settore Regionale Prevenzione Veterinaria" del Piano Locale della Prevenzione 2016.

Nel 2016 è stata data applicazione al piano di comunicazione integrandolo con le attività del gruppo Paisa.

Le iniziative sotto riportate, le attività svolte per il miglioramento della qualità della comunicazione sul sito aziendale, nonché le attività svolte dal Ceirsa, tengono conto delle linee strategiche elaborate nel 2015

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

Nel 2016 è stata data continuità all'attività di informazione, da parte della SC igiene delle produzioni degli alimenti di origine animale – SVET area B, 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 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 **44 comunicati** riferiti a:

attività di rassegna scientifica sulle tematiche quali la nuova normativa sull'etichettatura (reg.UE

1169/09) e le dichiarazioni nutrizionali per il consumatore, i rischi emergenti chimici e microbiologici nelle filiere alimentari, la problematica dell'antibiotico resistenza ed il ruolo della medicina veterinaria, le questioni relative all'applicazione delle banche dati informatizzate equine e bovine che stanno sostituendo i documenti cartacei (passaporto bovino e modello IV elettronico di accompagnamento al macello).

Le **notizie dal mondo** riprese sul sito sono state **6**.

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

Sono state prodotte risposte a **35 quesiti** su problematiche legate alla sicurezza degli alimenti, sia di carattere legislativo che di carattere generale, tramite l'area del sito dedicata all'interazione con il pubblico, mentre la sezione esperti è stata implementata da attività di rassegna scientifica sulle tematiche quali il benessere animale, l'utilizzo di additivi nell'industria alimentare, l'etichettatura.

Sono stati pubblicati **2 articoli scientifico-divulgativi**: "Rapporto annuale sui rischi emergenti nelle filiere alimentari in Europa" e "L'EFSA evidenzia potenziali rischi legati alla presenza di sostanze derivate dal glicerolo (glicidolo, monocloropropano e loro esteri degli acidi grassi) negli alimenti".

L'**aggiornamento** del sito del Ce.I.R.S.A. ha riguardato la sezione delle "allerte alimentari" e del blog "Sicurezza nel piatto".

Sono state inoltre prodotte **n. 10 infografiche** relative a: organizzazione dei controlli ufficiali e risultati dei controlli nell'ASL TO5 del 2016; relazione annuale sui controlli effettuati in Italia nel 2015 sul trasporto di animali; risultati dei controlli svolti presso gli Stati della UE nel corso del 2014 per monitorare la presenza di residui di medicinali veterinari e di alcune altre sostanze negli animali vivi e nei prodotti di origine animale; atteggiamento degli europei nei confronti del benessere degli animali da reddito; rapporto annuale sui rischi emergenti nelle filiere alimentari in Europa "*Emerging Risks Exchange Network Report 2015*"; risultati dei controlli sulla sicurezza degli alimenti in Italia; rapporto annuale EFSA sui residui di pesticidi negli alimenti relativo all'anno 2014; relazione "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia - anno 2015"; la "salsiccia" e la "salsiccia fresca". Cosa cambia per il consumatore.

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.

Continua ad essere pubblicata la "carta di identità delle acque potabili" che informa i cittadini sulla qualità delle acque che vengono distribuite sul territorio.

Inoltre è stato predisposto analogo sistema di comunicazione da pubblicare sul sito ASL nel 2017 a riguardo delle attività di controllo svolte in tema di igiene degli alimenti e bevande.

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.

- ✓ Conferenza Unire: il 23 marzo 2016 a Moncalieri nella Sala dei Cento si è tenuto un incontro relativo alla sicurezza alimentare rivolto agli anziani appartenenti alla Unire di Moncalieri.
- ✓ Conferenza Unire: il 13 dicembre a Nichelino sono state trattate tematiche inerenti la sicurezza alimentare tra falsi miti e realtà.
- ✓ Comune di Piobesi Torinese il 15 settembre 2016. Conferenza rivolta alla popolazione sui rischi

legati al consumo di funghi epigei freschi spontanei.

- ✓ Comune di Moncalieri – scuola Italo Calvino – 9 novembre 2016. Presentazione del Centro Micologico rivolta alla popolazione scolastica.
- ✓ Comune di Nichelino - 28-29 maggio 2016 – Re regina di cuochi. Stand informativo e disseminazioni informazioni in tema di corretti stili alimentari.
- ✓ Comune di Piobesi - 25 giugno. Consulenze nutrizionali gratuite. Stand informativo e disseminazioni informazioni in tema di corretti stili alimentari.
- ✓ Comune di Carmagnola - Agriturismo "le Verne". 27 agosto 2016. benessere a 360 gradi. Presentazione sull'importanza del consumo di frutta e verdura e di sale in modica quantità (e preferibilmente iodato).
- ✓ Comune di Nichelino – Festa dello sport. 2 ottobre 2016. Stand informativo su camper e disseminazioni informazioni in tema di corretti stili alimentari.
- ✓ Comuni Nichelino, Carmagnola, Chieri, Moncalieri 10 ottobre 2016 – Obesity day – Consulenze nutrizionali e campagna sensibilizzazione.
- ✓ Comune di Piobesi - 25 settembre 2016 – Sagra del pane - Stand informativo e disseminazioni informazioni in tema di corretti stili alimentari con distribuzione volantini.
- ✓ Comune di Piobesi - 20 novembre 2016 – giornata della salute - Consulenze nutrizionali e stand informativo e disseminazioni informazioni in tema di corretti stili alimentari.
- ✓ Comune di Nichelino. 15 novembre 2016 – Conferenza per panificatori su corretti stili alimentari.
- ✓ 8 comuni Aslto5 – dal 29 aprile al 17 maggio 2016 - 22 Scuole - coinvolti circa 400 alunni – Progetto OKkio alla Salute.
- ✓ Telecupole Piemonte – 11 ottobre 2016 – registrazione 6 puntate del programma televisivo "Il bugiardino di Fata Zucchina".

Area C

Il 31/05/2016 è stato organizzato nel teatro Italia di Poirino un incontro tecnico formativo rivolto agli allevatori di suini dal titolo "Condizionalità ed antibiotico-resistenza: farmaco veterinario e benessere animale nell'allevamento suino", nell'ambito della formazione prevista dal Regolamento 146/01.

Il 12-13/12/2016 presso il centro La Tour di Moncalieri è stato effettuato il corso per il rilascio del certificato di idoneità per i conducenti ed i guardiani per il benessere del trasporto animali di vivi ai sensi del Reg. CE 01/2005.

Area A

Il 25 settembre 2016 presso l'Istituto Tecnico Agrario di Lombriasco l'ASL TO5 ha organizzato, in collaborazione con le scuole salesiane di Lombriasco, l'I.I.S. Norberto Bobbio di Carignano, la Confesercenti, la FIESA ed gruppo carni equine, il 1° Convegno Nazionale "Le carni equine tra tradizione, sostenibilità e salute" a cui hanno partecipato oltre cento persone. Tra i temi trattati le attività di controllo ufficiale applicate alla intera filiera di produzione.

SCIAN

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 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° 13 lavori.

AUDIT interni ed esterni

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.10.1 "Audit sulle Autorità competenti" del Piano Locale della Prevenzione 2016.

È stato svolto un audit congiunto da parte di un gruppo di auditor appartenenti alla SC Vet area B e SSD SVET area C che ha considerato aspetti generali di organizzazione delle 2 strutture ed un approfondimento sullo specifico settore della gestione degli stati di allerta (General audit and evaluation of official control in place for the functionality of RASFF).

Personale SIAN ha inoltre partecipato, in qualità di auditor, ad audit regionali ("Audit sulla AC - filiera avicola") su altre Autorità Competenti Locali.

Personale delle Strutture veterinarie ha inoltre partecipato, in qualità di auditor, ad audit interno presso altra struttura ("Audit sull'approvvigionamento e logistica - ASL TO5").

Il personale SIAN è stato impegnato nello svolgimento dell'AUDIT di sistema effettuato da auditor regionale predisponendo la documentazione, partecipando alle verifiche e successivamente, assolvendo alle raccomandazioni emerse dai controlli.

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

Il controllo ufficiale

Come indicato nei chiarimenti inviati al Settore Prevenzione e Veterinaria in data 18/10/2016, a seguito delle osservazioni contenute nella nota: Procedimento regionale di verifica PAISA ASLTO5 - Prot. n. 14981/A1409A del 7/07/2016, si conferma che i riferimenti utilizzati per la rendicontazione, sono i numeri previsti dal sistema informativo regionale.

CRITICITÀ SIAN

Durante il 2016 sono state affrontate situazioni non previste che sono state solo parzialmente risolte.

1. Il sistema informativo è stato fortemente modificato. Rispetto al 2015 molte attività in precedenza conteggiate a consuntivo come controllo ufficiale non sono più rendicontabili. Chiarimenti definitivi su questa nuova situazione sono avvenuti dopo metà anno e questo ha reso difficile compensare negli ultimi mesi le attività non più conteggiabili.
2. Il livello di attenzione della Procura in tema di sicurezza alimentare è recentemente aumentato con la conseguenza di maggior individuazione di notizie di reato e di richieste di intervento con conseguente maggior impegno lavorativo su attività solo parzialmente rendicontabile come controllo ufficiale;
3. tra le attività non conteggiabili si annoverano anche gli interventi per reclami/esposti/segnalazioni, pareri preventivi, controlli incrociati, assistenza ad altri organi di controllo che sono aumentati rispetto al 2015 per scelta degli stessi organi, in particolare i NAS, che non si accontentano più di una partecipazione del SIAN come Autorità Competente per l'invio di ordini di sospensione di attività, ma richiedono l'intervento congiunto estemporaneo del nostro personale sul luogo (NAS, polizia marittima, vigili urbani, polizia stradale);
4. la richiesta di attività di informazione da parte dei cittadini (anche per gli aspetti tecnici gestiti da personale ispettivo) è molto aumentata ma l'assistenza data per soddisfare tale richiesta non è conteggiabile;
5. la domanda di informazione è cresciuta particolarmente ed in modo inaspettato, nel 2016, anche a causa del disorientamento dei cittadini nei confronti delle procedure SUAP che non hanno raggiunto gli obiettivi di semplificazione prefissati, tanto da far ipotizzare a più soggetti, anche istituzionali, ad un ritorno al rapporto diretto tra OSA ed ASL.
6. La carenza sopra evidenziata di personale per mancata sostituzione di dipendenti andati in pensione negli anni precedenti crea difficoltà perché la carenza pesa su un numero di dipendenti già esiguo, numero ben diverso, nel complesso, rispetto a quello di cui possono

fruire gli altri Servizi che si occupano di alimenti. In particolare la presenza di due soli medici che seguano l'organizzazione delle attività e contemporaneamente svolgono compiti operativi, crea una situazione di disagio che ricade pesantemente sulla efficienza dell'attività del resto del personale, sia quello amministrativo che, soprattutto, quello tecnico. La questione è comune ad altre ASL e le note restrizioni al turnover impediscono di sbloccare la situazione ma il problema si fa sempre più grave perché da qualche anno c'è la tendenza a definire gli obiettivi non in base alla possibile produttività degli operatori, ma in base a criteri astratti dettati dai Lea, per cui la stessa produttività uomo/anno dell'anno precedente può comportare comunque un mancato raggiungimento degli obiettivi nell'anno successivo.

7. Il peso di attività diverse, ma pur obbligatorie, da quelle di controllo ufficiale ha assunto dimensioni critiche che incidono gravemente sulla produttività complessiva in termini di sopralluoghi e campioni. Alcuni esempi: l'applicazione dei sistemi di qualità prevede la formazione di auditor, la formazione a cascata, un vasto impegno nell'esecuzione di audit di sistema e di settore che vede in primo piano il nostro esiguo personale ispettivo; il sistema della formazione ha fatto molti passi avanti ma richiede sempre maggiore investimento di tempo da parte degli operatori per acquisire crediti da corsi pertinenti ed utili rispetto alla loro professionalità; il fallimento della semplificazione amministrativa già citato e l'aumento generalizzato della burocratizzazione interna ed esterna alle Amministrazioni, rende meno efficiente il lavoro impegnando il personale su compiti non specifici della loro attività.
8. Le assenze per malattia e permessi studio sono stati particolarmente pesanti quest'anno ed hanno ridotto la produttività per un totale di giorni di assenza corrispondenti, in proporzione, alla mancata effettuazione di 53 sopralluoghi e di 17 campioni.
9. La previsione di effettuare controlli sulle attività notificate entro 60 gg comporta difficoltà organizzative e condiziona la regolare aderenza alla programmazione richiedendo ispezioni su tipologie non previste o previste in numero inferiore.
10. Il conteggio delle percentuali di attività da controllare è effettuato dal SIUSS aggiungendo le nuove attività ma non sottraendo le cessate attività. Di conseguenza le attività da controllare (in percentuale) aumentano durante l'anno e in ogni caso non corrispondono a quelle programmate inizialmente.
11. Già nei conteggi 2016 il SIUSS indica solo il numero le imprese controllate e non le ispezioni effettivamente svolte. Un calcolo per difetto indica che circa 5 ispezioni non sono rendicontate.

PUNTI DI FORZA SIAN

1. La gestione delle difficoltà sopra elencate è stata favorita dalla concentrazione di tutto il personale in una unica sede. Come sopra descritto tale situazione migliora l'efficienza complessiva del Servizio.
2. L'età media molto alta dei dipendenti, anche se tende a creare problemi sul piano operativo, consente di ottenere migliori risultati dal punto di vista qualitativo e un maggiore adattamento e flessibilità per raggiungere gli obiettivi assegnati.

Le ispezioni eseguite per i controlli ufficiali così come rendicontati dal sistema informativo in base ai nuovi conteggi istituiti durante il 2016 sono 540.

A questi devono aggiungersi 18 ispezioni per controlli incrociati su strutture sanitarie gestite da altre ASL che il sistema informativo non ci permette di registrare (la questione è stata già ampiamente discussa e messa a fuoco e attende solo di essere risolta con le opportune modifiche al SIUSS, per un totale di 558 ispezioni per controllo ufficiale.

Come sopra evidenziato, tuttavia sono state svolte numerose altre attività ed in particolare altre ispezioni non registrabili nelle voci "controllo ufficiale" e "ispezione programmata" o ripetute sulla stessa azienda e quindi non conteggiata dal sistema: si arriva così ad un totale di 596 attività di controllo realmente svolte.

Considerando che le ispezioni non svolte per assenze imprevedibili sono 53 la produttività complessiva si assesterebbe a circa 650 controlli del tutto in linea con quanto svolto negli anni precedenti.

Analogamente, i campioni non effettuati per assenze sono stati circa 17, che sommati a quelli effettivamente svolti, 144, indicano una produttività solo lievemente inferiore al previsto (161 su 168).

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	1022	SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici	/	99.5	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 assicurare 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 delle Strutture interessate, SVET area A e SVET area B, in quanto il personale veterinario deve assicurare disponibilità, concordata sulla base delle esigenze di attività delle imprese di macellazione che, a loro volta, operano secondo logiche di mercato. I controlli riguardano non solo il rischio legato ad errori nella tenuta sotto controllo di determinanti di rischio da parte degli OSA, 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 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			
N° attività presenti	N° di controlli programmati	N° di controlli effettuati	Servizi coinvolti
	3	3	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
2896	Secondo una valutazione del rischio	15	19	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. 991	3% con elenco allevamenti estratti dalla Regione	25	35	SVET A	
Allevamenti ovini + caprini n. 327 N. capi ovini + caprini 7815	3% allevamenti e 5% capi	10 allevamenti con oltre il 5% dei capi	11	SVET A	
Allevamenti suini n. 154	1%	2	4	SVET A	
Allevamenti equini n. 674	5%	36	38	SVET A	
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 39	100% aziende > 250 capi	85	108	SVET A	
Allevamenti apistici: 205	1%	2	10	SVET A	
Allevamenti conigli che inviano al macello in autocertificazione: 6	2 controlli annui	12	12	SVET A	

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° 533	100% salvo ottenimento qualifica UI	533	465 ¹	27.661	SVET A
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 60	100%	60	59	1.659	SVET A
BRC: allevamenti	20%	146	150	6.023	SVET A

riproduzione da controllare n° 593					
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 593	20%	146	130	5.755	SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 14	100%	100%	141 (101%)	846	SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi	504	531 (100%)	SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	370	357	11.723	SVET A
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	0 592 (100%)	0 54.472 (capi presenti)	SVET A
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0	0	0	SVET A
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 327	100% aziende sorteggiate da OE	104 aziende	94	1.565	SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori	10	88 ²	150	SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	59	82	2.640	SVET A
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	69	82	2.783	SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	25	27 (100%)	---	SVET A
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	Gallus (490 test sierologici) Gallus (40 test virologici) faraone (32 test sierologici) oche (35 test virologici)	55 11 4	810 82 40	SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 22 gruppi	29 gruppi	52 campioni	SVET A
Anemia infettiva degli	25% delle	160 aziende e	175	514	SVET A

equini	aziende di equini	500 capi			
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	11	11 (100%)	SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri	8	19 volpi 0 lepri ³	SVET A
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare	5	24 aziende registrate (ARVET) nessuna richiesta di autorizzazione pervenuta	SVET A

¹ A seguito dell'ottenimento della qualifica di territorio U.I. da TBC bovina della provincia di Torino è stato possibile escludere dai controlli gli allevamenti che nell'ultimo biennio non hanno introdotto nuovi capi da altri allevamenti.

² Il numero dei controlli è stato di molto superiore alle previsioni a causa dell'adozione del nuovo piano regionale di eradicazione della scrapie classica, entrato in vigore con carattere di obbligatorietà nel secondo semestre del 2016

³ Non è stato possibile conferire all'I.Z.S. di Torino alcuna carcassa di leporidi, in quanto quest'anno, per la prima volta, non si sono rinvenute carcasse di lepri morte o abbattute e successivamente consegnate dai cacciatori o dagli A.T.C.

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento	2% delle aziende >50 capi bovini; 5% delle aziende > 40 capi suini; 10% delle aziende > 250 capi avicoli	8 3 3	8 3 3	SVET A 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		15 (100%) 31 (100%) 12 (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
25	10% negli allevamenti > 250 capi polli da carne;	4	7	SVET C
5	100% allevamenti galline ovaiole	3	5	
2	100% allevamenti vitelli a carne bianca	1 Con prelievi ematici	1 con 14 prelievi	

61	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi	11	15
506	15% negli allevamenti altre specie	82 2 azienda di bovine da latte da controllare con nr. campioni da effettuare in base alla presenza di animali secondo la tabella A del Progr. Regionale 2015/2017	93

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 e fissa	In attesa di definizione di percentuale di allevamenti da controllare.	10	10	SVET C

Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
121	100%	121	121	SVET C

Aziende produzione latte

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
178	15%	45	127 ¹	SVET C

¹ di cui 60 su segnalazione del Caseificio conferente

Laboratori di smielatura

n.attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
47	25%	12	18	SVET C

Verifiche per l'anagrafe dei capi bovini macellati e la registrazione in BDN

N° imprese attive	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
10	12	12	SVET B

La verifica è stata effettuata su tutti gli impianti compilando l'apposita check-list.

Alcuni ritardi nello scarico dei capi macellati sono stati giustificati da problemi informatici. In un caso è stata comminata una sanzione per ritardi reiterati, accertati e non giustificati.

Benessere animale alla macellazione

N° imprese attive presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Macelli carni rosse > 40 ugb/settimana: 2	semestrale	4	4	SVET B
Macelli carni rosse < 40 ugb/settimana: 8	annuale	8	8	SVET B
Macelli avicunicoli	annuale	2	2	SVET B

>10.000 capi/settimana: 2				
tot		14	14	

La verifica è stata effettuata su tutti gli impianti compilando l'apposita check-list.

Inoltre è sempre stato oggetto di verifica nell'ambito delle ispezioni e audit effettuati negli impianti di macellazione.

In un caso è stata comminata una sanzione a un trasportatore per mancato rispetto del benessere animale allo scarico presso l'impianto di macellazione.

Benessere animale al trasporto (inferiori a 8 ore)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2% degli automezzi autorizzati al trasporto inferiore alle 8 ore in arrivo al macello: n.10	5	SVET B

La presenza continuativa del veterinario ufficiale presso i macelli garantisce un controllo costante sul benessere durante il trasporto e lo scarico degli animali destinati alla macellazione. Nell'ambito delle ispezioni in team sono stati effettuati 5 controlli specifici.

Ispezione animali al macello			
N° imprese attive	% di controllo previsti dal REG. CE 853/04	N° turni ispezione	Servizi coinvolti
12 macelli	100%	1013	SVET B

ATTIVITÀ DI ISPEZIONE NEI MACELLI			
Specie animale	2014 n. capi sottoposti ad ispezione	2015 n. capi sottoposti ad ispezione	2016 n. capi sottoposti ad ispezione
Bovini	14054	13.133	13.249
Equini	1314	1.317	1.428
Ovi-caprini	146	106	147
Suini	53	95	33
Polli e conigli	61777	64.141	67.797
Suini a domicilio	145	120	107

Negli stabilimenti di macellazione è prevista la presenza costante del Veterinario ufficiale, responsabile della ispezione ante mortem e post mortem, dei campionamenti, ove previsti, delle verifiche sul benessere animale e della supervisione sull'igiene della macellazione e sulla bollatura sanitaria durante le sedute di macellazione programmate dall'impresa previo accordo con il Servizio. Tale attività rappresenta gran parte delle ore lavoro disponibili dei veterinari ufficiali, con necessità di formazione continua.

Nel corso dell'anno 2016 il numero di bovini macellati è paragonabile ai dati del 2015, è stato rilevato un leggero aumento dei capi equini, ovi-caprini e avi-cunicoli macellati. La macellazione dei suini a domicilio rappresenta una attività sempre più residuale.

Il favorevole quadro sanitario relativo alla BSE ha permesso di azzerare i test sui bovini, mentre permane il controllo su ogni singolo equino e suino con campionamento di muscolo per la ricerca della *Trichinella* spp. A fine anno è stato avviato il controllo per l'anemia infettiva degli equidi presso il macello.

È stato calcolato che le ore impiegate per l'ispezione presso gli impianti di macellazione costituiscono circa il 34% delle ore totali di lavoro dei veterinari ufficiali.

Macellazioni a domicilio			
N° imprese attive	% di controllo previsti dal REG. CE 853/04	N° suini macellati	Servizi coinvolti
Su richiesta	100%	107	SVETB/SVETA

La copertura del servizio è stata assicurata dal personale delle due aree veterinarie (SVETB+SVETA). Si registra un lieve calo delle macellazioni a domicilio rispetto al 2015.

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					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
10	33%	2.97	2	1 SIAN + 1 SVETB= 2 ispezioni 1 audit SVETB	SIAN SVETB

Attività codice E28.

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti – MOCA (ispezioni)					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
7	10%	0.7	/	/	SIAN

Attività codici A0121, A0226, A0606

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti – MOCA (audit)					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
7	10%	0.7	/	/	SIAN

Attività codici A0121, A0226, A0606

Sono stati effettuati i seguenti controlli da parte dello SVETB sulle imprese alimentari che utilizzano i MOCA: n. 20 su impianti riconosciuti e n. 7 sugli impianti registrati.

Audit

Impianti riconosciuti (*compreso settore lattiero caseario)					
Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/16	Livello di rischio al 31/12/16	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	0	0	0	SVET B SVETC
Medio alto	2	4	4	3	
Medio basso	7	6	3	4	
Basso	29+4*	32	16	20 + 2*	
totale	43	42	23	29	

Nel corso del 2016 due aziende hanno cessato l'attività ed un'azienda ha aperto a fine anno. Un'azienda a rischio alto è stata declassata. Non è stato raggiunto il numero programmato di audit per il livello medio-alto in quanto un'ispezione presso un'impresa ha modificato il livello da medio-basso a medio-alto, pertanto la programmazione è passata da 3 a 4. Tuttavia il numero di audit effettuati in totale è superiore di n. 4 rispetto al numero programmato.

Ispezioni

Impianti riconosciuti (*compreso settore lattiero caseario)					
Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/16	Livello di rischio al 31/12/16	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	1	0	0	0	SVET B SVETC
Medio alto	2	4	13	16	
Medio basso	7	6	14	14	
Basso	29+4*	32	55	58 + 6*	
totale	43	42	82	94	

Nel corso del 2016 due aziende hanno cessato l'attività ed un'azienda ha aperto a fine anno. Un'azienda a rischio alto è stata declassata. Il numero di ispezioni effettuate in totale è superiore di n. 6 rispetto al numero programmato.

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, utili per uniformare i controlli e anche le decisioni in merito alle rilevazioni di non conformità. Le procedure sono ormai applicate in modo uniforme.

In totale sono state notificate 24 prescrizioni per 17 impianti riconosciuti e irrogate 2 sanzioni.

Il servizio è stato impegnato nella gestione delle pratiche relative ad uno stabilimento che ha ottenuto l'inserimento in lista USA.

Punti di debolezza

Il controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti è iniziato nel mese di aprile poiché c'è stato un ritardo nella programmazione dettagliata da parte del Servizio. Va rimarcata la scarsa autonomia da parte dei veterinari nella costituzione dei gruppi di controllo ufficiale.

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

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Vendita con annessa produzione di prodotti a base di latte (Impianti registrati settore lattiero caseario)					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
30	50%	15 audit/ispezioni	14	1 SVETC (A0209) + 1 SVETC (A0210) = 2 audit 2 SVETC (A0209)+[10+2^] SVETC (A0210)+ 1 SVETB (A0806) = 15 ispezioni	SVET B SVET C

Attività codici A0209 (Lab. Produzione prodotti a base di latte/Caseificio artigianale); A02010 (Lab. Produzione prodotti a base di latte/Caseificio annesso ad azienda agricola); A0806 (Distributore automatico latte); C0306 (IPERMERCATO - Distributore automatico latte); C0108 (IPERMERCATO - Prodotti a base di latte).

In totale sono stati eseguiti 2 audit e 15 ispezioni, ma le imprese controllate sono risultate in totale 14, anziché 15, in quanto 1 è stata già controllata nell'anno 2015.

^ non sono state registrate su Vetalimentari n.2 ispezioni per problemi informatici.

Punti di debolezza

Manca la rendicontazione dei controlli di SVETC sui distributori automatici in Vetalimentari.

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ..)					
Attività	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Essiccatoi: 15; mangimifici: 12; sottoprodotti: 18.	45	Secondo la valutazione del rischio	2 audit	2	SVET C
			40 ispezioni	51	SVET C

Sottoprodotti di O.A.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Medio/basso	7	7	7	0	0	SVET C

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Basso	4 *	4	3	0	0	SVET C

* n. 1 impianto non è in funzione.

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

N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
67	35% (in media un controllo/triennio)	23	27	28	SIAN

Attività codice E24

Alimenti particolari e integratori alimentari					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
8	35%	2.8	2	2	SIAN

Attività codice E29

Depositi ingrosso non riconosciuti					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
(82 prevalenti SIAN + 10 prevalenti SVETB) = 92	30%	25 SIAN + 3 SVETB = 28	17	10 SIAN + 8 SVETB = 18	SIAN SVET B

Attività codice A06 (Depositi e distribuzione all'ingrosso) e attività prevalente codice 03 (distribuzione all'ingrosso).

Codice prevalenza SVETB: A0601 e A0603.

Lo SVETB ha effettuato 5 controlli oltre a quelli programmati. Il SIAN ne ha svolti 15 in meno.

Produttori e confezionatori al dettaglio					
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
622	20%	124.4	166	62 ispezioni SIAN+ 115 ispezioni SVETB + 1 SIAN+ SVETB= 178	SIAN

Attività prevalente codice 09.

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Commercio al dettaglio in sede fissa (con o senza laboratorio)						
Tipologia	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° di imprese da controllare	N° di imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Distribuzione al dettaglio (04)	5%	980	49	216	129 SIAN + 127 SVETB + 1 SIAN/SVETB =257	SIAN SVETB
Commercio di prodotti preconfezionati all'origine: alimenti e bevande in genere compresi i prodotti di origine animale carne e ittici (A0803 A0809 A0811 A0812 A0814 A0816 C0303)	20%	218	43.6	98	35 SIAN + 76 SVETB + 1 SIAN/SVETB =112	SIAN SVETB
Vendita con annessa lavorazione e/o trasformazione di carne, prodotti a base di carne, preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi (A0801 A0802 A0810 C0301 C0302)	30%	223	66.9	123	13 SIAN + 128 SVETB + 1 audit =142	SIAN SVETB
Vendita con annessa lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi (A0804 A0805 A0810 C0304 C0305)	30%	43	12.9	29	10 SIAN + 32 SVETB + 1 SIAN/SVETB =43	SIAN SVETB
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura sia artigianali che industriali (*inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria) (A0207 A0208 C0107)	25%	49	12.25	18	18 SVETC	SVETC

Vendita con annessa produzione di prodotti a base di latte in impianti non riconosciuti - Distributori di latte (A0209 A0210 A0806)	50%	30	15	12	13 ispezioni + 2 audit (SVETB+SVETC) =15	SVETB SVETC
Vendita con annessa produzione di pasta secca e/o fresca (A0220)	30%	10	3	3	3 SIAN	SIAN
Vendita con annessa produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi (A0211 A0213 A0224)	30%	348	104.4	60	63 SIAN + 1 SVETB + 1 SIAN/SVETB =65	SIAN SVETB
Vendita con annessa produzione di gelateria (A0214): 25 competenza SVETB+ 41 competenza SIAN	30%	66	20 (9 SVETB+ 11 SIAN)	19	3 SIAN + 15 SVETB + 2 SIAN/SVETB =20	SIAN SVETB
Vendita con annessa produzione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle ecc (A0212)	20%	17	3.4	4	4 SIAN	SIAN
Vendita con annessa produzione di cibi pronti in genere (A0222 A0223 A0225 C0109)	30%	151	45.3	29	24 SIAN + 7 SVETB + 1 SIAN/SVETB =32	SIAN SVETB
Vendita e lavorazione del caffè (A0216)	30%	5	1.5	2	1 SIAN + 1 SIAN/SVETB =2	SIAN SVETB
Vendita e lavorazione di frutta e ortaggi (A0217 A0218)	30%	14	4.2	/	/	SIAN
Vendita e produzione di bevande alcoliche (A0215)	30%	36	10.8	1	1 SIAN	SIAN
Alimenti particolari e integratori alimentari (E29)	35%	8	2.8	2	2 SIAN	SIAN
Commercio prodotti fitosanitari (E24)	35%	67	23.45	27	28 SIAN	SIAN

Punti di forza

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

La vigilanza sulle macellerie da parte dello SVETB è stata ridotta rispetto all'anno precedente, pur restando ancora con una frequenza superiore a quella richiesta. L'attenzione è stata rivolta ai casi-problema e alla GDO. In forma congiunta SIAN/SVETB è stato seguito l'iter autorizzativo per due grandi strutture della GDO.

Punti di debolezza

Manca la rendicontazione dei controlli di SVETC sui distributori automatici in Vetalimenti in quanto continua ad essere prevista, dalla Regione, su ARVET.

Ristorazione pubblica						
Tipologia	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° di imprese da controllare	N° di imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Ristorazione pubblica (07)	20%	1323	264.6	180	186 SIAN + 14 SVETB + 4 SIAN/SVETB	SIAN SVETB

Ristorazione collettiva						
Tipologia	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° di imprese da controllare	N° di imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Ristorazione collettiva (08)	30%	360	108	86	94 SIAN	SIAN

Cassette dell'acqua						
Tipologia	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° di imprese da controllare	N° di imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Cassette dell'acqua	40% di quelle non ancora controllate	38	7	3	3	SIAN

Visti i risultati delle analisi nel corso degli anni precedenti si è data priorità alla rete acquedottistica dove sono stati svolti più campioni del previsto.

Bed&breakfast e affittacamere						
Tipologia	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° di imprese da controllare	N° di imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Bed&breakfast e affittacamere		65	6	4	4 SIAN	SIAN

Laboratori/depositi correlati agli ambulanti				
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
29 laboratori (B01) + 46 depositi (B02) = 75	50%	25 SVET B+ 13 SIAN= 38	28 SVET B+ 2 SIAN= 30	SVET B + SIAN

Attività codici B01, B02

Aree mercatali				
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
57 aree mercatali	20%	6 SVETB+ 5 SIAN = 11	1 SVET B+ 1 SIAN+ 1 SVETB/SIAN = 3	SVET B
	Vigilanza micologica	3	3	SIAN

Vendita ambulante				
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
27 (B03) 216 (B04) 43 (B05) 23 (B06) =309	20%	62	25 (B03) SVETB+ 38 (B04) SIAN+ 6 (B04) SVETB+ 7 (B05) SVETB+ 1 (B06) SIAN = 77	SIAN SVETB

Vendita carni e ittici (B03); Vendita altri prodotti (B04); Preparazione e/o cottura alimenti in loco (B05); Somministrazione alimenti e bevande (B06)

Punti di forza

Il numero di banchi controllati è risultato superiore al programmato.

Punti di debolezza

Anche il 2016 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
19		5	23	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	5*	SVET C

* Nel 2016 è stato aperto il deposito "Carmavet" a Carmagnola

Etichettatura delle carni bovine

Il controllo sull'etichettatura delle carni bovine è stato effettuato nell'ambito dei controlli ispettivi sull'etichettatura (n. 15 verifiche sui riconosciuti, n. 72 in fase di commercializzazione sui registrati e n. 1 controllo di filiera).

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3	2 SVETB + 1 SIAN	SIAN SVETB

I resi sono stati verificati nell'ambito dei controlli ispettivi.

Gestione esposti

Nell'anno 2016 lo SVET B ha gestito n. 9 esposti, con 1 notizia di reato.
Il SIAN ha gestito n. 13 esposti ed n. 1 notizia di reato.

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)	SIAN/SVETB	1	2
Agriturismo	SIAN/SVETB		1
Centri cottura	SIAN/SVETB	1	1
GDO Ipermercati	SIAN/SVETB	2	3 + 2 pareri preventivi + 1 sushi take-away
Pastifici	SIAN/SVETB/SVETC	1	0
Commercio prodotti fitosanitari	SIAN/SVETC	3	1
Aree mercatali	SIAN/SVETB	2	1
Produttori e confezionatori all'ingrosso	SIAN/SVETB/SVETC	5	1
Produzione primaria	SIAN/SVETC	1	

Punti di forza

Gli interventi sono risultati mirati ed efficaci con il rilievo di 3 sanzioni e 1 notizia di reato.
Il coordinamento tra SVET e SIAN ha permesso di non duplicare inutilmente interventi tenendo conto dell'attività prevalente.

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 di Allerta

Il Servizio veterinario è stato coinvolto da numerose segnalazioni di allerta che hanno generato le seguenti attività:

- Gestione Allerta/information: 46.
- Attivazione di 6 allerta/information (5 area B e 1 area C).
- Produzione 3 follow up notification (2 area B e 1 di area C).

Il SCIAN è stato coinvolto da numerose segnalazioni di allerte che hanno generato le seguenti attività: alert information n. 77; gestione delle alert information n.169 trattamenti.

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 2016, si riportano le tabelle riepilogative delle attività previste relativamente al rischio microbiologico, chimico e fisico.

Occorre rilevare una criticità per il completamento del Piano di campionamento dovuta alle difficoltà di reperimento delle matrici previste e alcuni problemi di valutazione e comunicazione dei dati.

Campionamenti				
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° controlli effettuati (dettaglio)	Servizi coinvolti
Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005	67 SIAN+ 45 SVETB+ 34 SVETC = 146	48 SIAN+ 52 SVETB+ 25 SVETC = 125	38 SIAN+ 26 SVETB+ 23 SVETC = 87	SIAN SVETB SVETC
Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 - ISTAMINA			1 SVETB	SVETB
Criteri igiene del processo reg.CE 2073/2005			1 SVETB+ 2 SVETC= 3	SVETB SVETC
PRISA protocollo tecnico - microbiologico			10 SIAN+ 24 SVETB =34	SIAN SVETB
PRISA - chimici e allergeni	60 SIAN+ 13 SVETB+ 14 SVETC =87	67 SIAN+ 13 SVETB =80	67 SIAN+ 13 SVETB =80	SIAN SVETB

SVETC non ha eseguito, in quanto non previsto dalla programmazione regionale, campionamenti per analisi chimiche in allevamenti collegati alla distribuzione di latte crudo.

Campionamenti ALTRO			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Altro - radioattività	15	12	SIAN
Altro - residui di fitosanitari	26	24	SIAN
Altro - monitoraggio antibioticoresistenza	4	4	SVETB
Altro - campioni UVAC	2	1	SVETB

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
31 su distributori di latte crudo (circ. 01/02/16 prot. 2271); 3 su impianti di produzione primaria	26 al distributore + 3 microbiologici + 7 fosfatasi =36	SVET C

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
14 in allevamenti collegati a distributori di latte crudo	8+6 in allevamento =14	SVET C

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
135 (ciclo completo di 5 campioni) =675	655	SVET C/ multizonale

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

Nel corso dell'anno 2016 vi sono state variazioni del PNR con una riduzione del numero di campioni previsti

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
110	111	SVET C

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

IGIENE DELLA NUTRIZIONE

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 4.1.8 "Monitoraggio e Implementazione degli interventi di prevenzione e counselling nutrizionale in soggetti a rischio" e dall'azione n. 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare" del Piano Locale della Prevenzione 2016.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Per il 2016 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 2016 dal progetto "con meno sale la salute sale", (*incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori; incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa; distribuzione materiale documentale monitoraggio dell'iniziativa mediante raccolta dati e azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale e nell'ambito della ristorazione collettiva ed in particolare in quella scolastica, ecc*).

E' stato realizzato l'incontro programmato nel 2016 di informazione/formazione rivolto ai Panificatori dell'ASL TO5 in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino (**1 incontro di 2 ore svolto nel 2016 a Nichelino**), con il risultato di monitorare l'iniziativa e permettere l'adesione di nuovi panificatori al progetto regionale.

Nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale per anziani, sono state condotte nel 2016 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**.

Nel 2016 sono state condotte **azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale dell'ASL TO5** sull'importanza della riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, condotte attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione di eventi locali (*sagre/manifestazioni popolari, eventi sportivi, eventi culinari, ecc*) che di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (*Obesity Day 2016, Settimana mondiale 2016 della riduzione del consumo di sale, Giornata Mondiale 2016 dell'attività fisica, ecc*) che sono state:

- In occasione della **Settimana mondiale 2016 per la riduzione del sale negli alimenti "OCCHIO al sale nascosto!"**, tenutasi **dal 29 febbraio al 6 marzo 2016**, è stata informata la popolazione sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale utilizzando come luogo di scelta del prodotto alimentare il negozio di vendita dei panificatori che hanno aderito al progetto regionale "con meno sale la salute sale" del territorio dell'ASL TO5 (Chieri, Riva Presso Chieri, Pino T.se, Andezeno, Santena, Poirino, Cambiano, Villastellone, Carignano, Piobesi T.se, Nichelino, None, Vinovo, Moncalieri, Trofarello). Inoltre presso i locali vendita dei panificatori durante gli orari di apertura al pubblico, sono state condotte dal personale del SIAN anche azioni educative sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale.
- In occasione della **Giornata Mondiale dell'Attività fisica "Bambino Attivo=Adulto in Salute"** del **6 aprile 2016**, è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **manifestazione "Re&Regine di Cuochi"** del **28-29 maggio 2016** presso la **Palazzina di Caccia di Stupinigi (TO)** nella Sala delle cucine reali, presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con

preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

- In occasione della "**Giornata della Salute**" del **25 giugno 2016** organizzata dal **Comune di Piobesi Torinese** e l'**ASL TO5**, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della "**1ª Giornata del Benessere a 360°**" del **27 agosto 2016** organizzata dal **Comune di Carmagnola** con il **patrocinio dell'ASL TO5**, durante la Conferenza e presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della "**Sagra del pane**" del **25 settembre 2016** organizzata dal **Comune di Piobesi Torinese** presso la frazione **Tetti Cavalloni**, presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della "**Festa dello sport**" del **2 ottobre 2016** organizzata dal **Comune di Nichelino** presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "**OBESITY DAY**" "**CAMMINARE E' SALUTE**" il **10 ottobre 2016**, in parte replicata nei giorni **11, 18 e 25 ottobre 2016**, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

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.

Nel 2016 il SIAN ha condotto **azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale dell'ASL TO5** sull'importanza di aumentare il **consumo di frutta e verdura**, condotte attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione di eventi locali (*sagre/manifestazioni popolari, eventi sportivi, eventi culinari, ecc*) che di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (*Obesity Day 2016, Giornata Mondiale 2016 dell'attività fisica, ecc*) che sono state:

- In occasione della **Giornata Mondiale dell'Attività fisica "Bambino Attivo=Adulto in Salute"** del **6 aprile 2016**, è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

- In occasione della **manifestazione "Re&Regine di Cuochi"** del **28-29 maggio 2016** presso la **Palazzina di Caccia di Stupinigi (TO)** nella Sala delle cucine reali, presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"Giornata della Salute"** del **25 giugno 2016** organizzata dal **Comune di Piobesi Torinese** e l'**ASL TO5**, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione anche è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"1ª Giornata del Benessere a 360°"** del **27 agosto 2016** organizzata dal **Comune di Carmagnola** con il **patrocinio dell'ASL TO5**, durante la Conferenza e presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"Festa dello sport"** del **2 ottobre 2016** organizzata dal **Comune di Nichelino** presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità **"OBESITY DAY" "CAMMINARE E' SALUTE"** il **10 ottobre 2016**, in parte replicata nei giorni **11, 18 e 25 ottobre 2016**, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN è stata informata la popolazione anche è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Per il 2016 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 2016 il SIAN prima della attuazione della *V raccolta dati di Okkio alla salute* ha condotto **1 percorso informativo/formativo sulle modalità organizzative ed operative** di svolgimento della *V raccolta Okkio alla salute* rivolto agli **insegnanti delle Scuole reclutate per OKkio alla salute 2016**

Nel 2016 il SIAN ha attuato la *V raccolta dati di Okkio alla salute*. Nel mese di marzo 2016 il personale del SIAN e della S.S. Igiene della Nutrizione ha **partecipato alla formazione degli operatori delle ASL** ed alla condivisione di materiale per la raccolta dati.

Il SIAN nel 2016 ha **utilizzato i dati del rapporto 2014 per attività di comunicazione e promozione della salute nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS** quali:

- In occasione del ciclo di incontri per i genitori dei bambini della Scuola primaria **"La Salute vien..Mangiando"** del **10 marzo 2016** organizzati dal **Comune di Vinovo**, la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata con una Conferenza **"Le abitudini alimentari dei nostri bambini"** e attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **Giornata Mondiale dell'Attività fisica "Bambino Attivo=Adulto in Salute"** del **6 aprile 2016**, la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **manifestazione "Re&Regine di Cuochi"** del **28-29 maggio 2016** presso la **Palazzina di Caccia di Stupinigi (TO)** nella Sala delle cucine reali, presso lo stand dell'ASL

TO5 la popolazione è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

- In occasione della **"Giornata della Salute" del 25 giugno 2016** organizzata dal **Comune di Piobesi Torinese** e l'**ASL TO5**, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"1ª Giornata del Benessere a 360°" del 27 agosto 2016** organizzata dal **Comune di Carmagnola** con il **patrocinio dell'ASL TO5**, durante la Conferenza e presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"Festa dello sport" del 2 ottobre 2016** organizzata dal **Comune di Nichelino** presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità **"OBESITY DAY" "CAMMINARE E' SALUTE" il 10 ottobre 2016**, in parte replicata nei giorni **11, 18 e 25 ottobre 2016**, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione del ciclo di Conferenze per i genitori ed insegnanti della Scuola primaria **"Una sana alimentazione e un corretto stile di vita si imparano a Scuola" del 25 ottobre 2016** organizzati dal **Comune di Nichelino**, la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata con una Conferenza **"OKKIO alla salute 2014: monitoraggio dello stato nutrizionale e delle abitudini alimentari dei nostri bambini come strumento di prevenzione dell'obesità"** e attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

HBSC

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

In particolare la comunicazione è stata indirizzata alle Scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni: è stato **pubblicato il Report HBSC 2014 sul sito ASL TO5; è stato trasmesso il Report HBSC 2014 alle Scuole secondarie dell'ASL TO5.**

I dati del Report HBSC 2014 sono stati utilizzati per attività di comunicazione e promozione della salute nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS quali:

- In occasione della **Giornata Mondiale dell'Attività fisica "Bambino Attivo=Adulto in Salute" del 6 aprile 2016**, la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **manifestazione "Re&Regine di Cuochi" del 28-29 maggio 2016** presso la **Palazzina di Caccia di Stupinigi (TO)** nella Sala delle cucine reali, presso lo stand dell'ASL TO5 la popolazione è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"Giornata della Salute" del 25 giugno 2016** organizzata dal **Comune di Piobesi Torinese** e l'**ASL TO5**, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"1ª Giornata del Benessere a 360°" del 27 agosto 2016** organizzata dal **Comune di Carmagnola** con il **patrocinio dell'ASL TO5**, presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della **"Festa dello sport" del 2 ottobre 2016** organizzata dal **Comune di Nichelino** presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità **"OBESITY DAY" "CAMMINARE E' SALUTE" il 10 ottobre 2016**, in parte replicata nei giorni **11, 18 e**

25 ottobre 2016, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN è stata informata la popolazione attraverso raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

Nel 2016 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 "LOTTA ALL'OBESITA -Promozione della Salute con l'Attività Fisica"**, che si è svolto presso il Centro di Formazione della ASL TO5 di Moncalieri il **7-8 giugno 2016**).

OBESITY DAY 2016

Il SIAN ha aderito alla giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità **OBESITY DAY "CAMMINARE E' SALUTE" il 10 ottobre 2016** (in parte replicata nei giorni **11, 18 e 25 ottobre 2016**) attraverso la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione che è riconosciuta dall'ADI, ormai da diversi anni, come Centro Obesity Day, creando una rete in collaborazione con i Distretti di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino, la S.C. Pediatria e Neonatologia del Presidio Ospedaliero "Maggiore" di Chieri, la S.C. Pediatria - Terapia Intensiva Neonatale del Presidio Ospedaliero "Santa Croce" di Moncalieri 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 sopraccitata iniziativa, infatti il risultato di tale partecipazione è stata di **84 utenti** di cui il 35% (21/84) maschi ed il 65% (63/84) femmine, con età media di 55 anni. Dal calcolo del BMI l'1% (1/78) è risultato Sottopeso, il 19% (16/78) è risultato Normopeso, il 32% (27/84) in Sovrappeso ed il 48% (40/84) 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 2016 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 2016 il SIAN ha organizzato con il Repes aziendale alcuni Progetti di educazione sanitaria che realizzano nelle Scuole quanto indicato dalla Regione, tali progetti sono stati offerti alle Scuole attraverso il "Catalogo dei Progetti di Promozione - Educazione alla Salute per le Scuole del territorio" a.s. 2016/2017:

- **"Letture critiche delle etichette dei prodotti alimentari: uno strumento per fare scelte consapevoli"**, rivolto agli insegnanti e gli studenti delle Scuole secondarie di primo e secondo grado (**Progetto n°3500 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.**)
- Progetto **"Il database Open Food Facts Italia sui prodotti alimentari a portata di smartphone: Approfondimento sulla lettura delle etichette degli alimenti per bambini, genitori ed insegnanti per una corretta Alimentazione"**. Tale progetto non è stato offerto alla popolazione scolastica per la mancanza di disponibilità di finanziamenti esterni.
- Progetto di **"Un protocollo condiviso per la costruzione di linee guida da applicare nella gestione dei distributori automatici di cibo e bevande nelle Scuole"** rivolto agli insegnanti, gli studenti ed i genitori della Scuola secondaria di secondo grado (**Progetto n°3570 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.**)

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

Progetto "**Con meno sale la salute sale**": un progetto condiviso con la Scuola, il SIAN ha aderito al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" attuando azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare.

Progetto "**ANZIANI...ALIMENTAZIONE, MOVIMENTO E SALUTE**", organizzato dal Repes aziendale con il SIAN, la S.C. Veterinaria Area B, ed altri Servizi territoriali dell'ASL TO5 in collaborazione con le Amministrazioni comunali (Moncalieri) e la UNITRE Moncalieri. Tale progetto ha previsto n°1 Conferenza di educazione sanitaria rivolte alla popolazione anziana del territorio ASL TO5 (**n°1 Conferenza del 23 marzo 2016 presso la Sala Primo Levi – via Real Collegio 20 a Moncalieri**), nelle quali tra le varie tematiche affrontate è stata trattata la "Lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. UE 1169/2011", strumento informativo/formativo utile per aumentare la conoscenza dei rischi per la salute legati al consumo eccessivo di determinati alimenti, anche quelli con contenuto di sale alto, medio e basso (**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 2016 il SIAN in occasione della Va raccolta dati Okkio ha svolto il **programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini** secondo le procedure già utilizzate nelle precedenti edizioni.

Nel 2016 il SIAN prima di tale **sorveglianza sui prodotti confezionati**, in occasione del **percorso informativo/formativo** condotto **sulle modalità organizzative ed operative** di svolgimento della V raccolta OKkio alla salute rivolto agli **insegnanti delle Scuole reclutate per OKkio alla salute 2016** ha formato tali insegnanti anche sulla **modalità di raccolta delle etichette dei prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini**.

Nel 2016 il personale del SIAN ha partecipato percorso formativo organizzato dalla Regione: **"OBIETTIVO SPUNTINO: promuovere la lettura consapevole delle etichette dei prodotti confezionati e il consumo di spuntini sani" il 27 settembre 2016.**

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 2016 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 ad insegnanti, ai cuochi ed addetti alla distribuzione delle strutture ospedaliere, ristoratori ed albergatori, operatori dei laboratori artigianali.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il 2016 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in **22 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

Per il 2016 il SIAN ha programmato di effettuare una vigilanza in almeno **15 strutture** compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10, in tali strutture sarà rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

Nella Ristorazione Assistenziale nel 2016 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata mediante sopralluoghi in 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10, in tali strutture è stato rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

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 ha lavorato molto in questi anni realizzando interventi e programmi strutturati di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counseling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.), anche nel 2016 ha proseguito lo svolgimento di tali attività cercando di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza, come da indicazioni regionali, non solo integrando la sua attività con quella degli altri Servizi coinvolti attraverso l'associazione agli interventi individuali/di gruppo di "politiche territoriali" multilivello ma soprattutto organizzando il **corso di formazione "Counseling in ambito nutrizionale" del 11 e 18 novembre 2016** per incrementare negli operatori sanitari la pratica del counseling breve in ambito nutrizionale per diffondere tale tecnica nella pratica clinica dei vari Servizi al fine di facilitare e favorire la promozione di corretti stili di vita.

Il SIAN nel 2016, ha continuato la sua partecipazione al tavolo di coordinamento sugli interventi nutrizionali (attivato nel 2014) con i Servizi di Anatomia Patologica e di Oncologia dell'ASL TO5 per il progetto "Follow up e stili di vita per pazienti con pregresso tumore alla mammella" (lo studio è stato approvato il 10/9/2014 dal Comitato Internazionale A.O.U. San Luigi Gonzaga di Orbassano - pratica n.127/2014 e n. prot. 0015351). L'obiettivo di tale studio è individuare le pazienti portatrici di sindrome metabolica durante la prima visita di follow-up, terminati i trattamenti chirurgici, medici adiuvanti (chemioterapia) e radioterapici, attraverso la rilevazione di alcuni dati antropometrici, clinici ed emato-chimici. Le pazienti così individuate avranno una consulenza dietologica/nutrizionistica, saranno seguite nel tempo e per loro sarà previsto un aiuto al cambiamento di stili di vita non corretti (scorrette abitudini alimentari e sedentarietà), coinvolgendo le Associazioni femminili per corsi di cucina e di attività fisica. Il SIAN ha collaborato con i sopraccitati Servizi svolgendo sia le consulenze dietologiche/nutrizionali individuali che quelle di gruppo attraverso la trattazione di argomenti quali: la lettura delle etichette dei prodotti

alimentari e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti (**3 edizioni nel 2016 di Incontri informativi/formativi di 2 ore presso il Centro di Formazione ASL TO5**). Inoltre sempre nel 2016 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 2016 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.) e la popolazione in generale (anziani, adulti, adolescenti e bambini). **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 <i>(V rilevazione della Sorveglianza OKkio alla Salute 2016)</i>	431
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	
individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	98
EDUCAZIONE SANITARIA	
ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	112,30
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	324
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	185
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	//
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
rilevi per verifiche porzionature	//

RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI rilievi per verifiche nutrizionali – prevenzione malnutrizione	15
RISTORAZIONE COLLETTIVA vigilanza nutrizionale	22
FORMAZIONE ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	61,30
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	229
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	266
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	6

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

- **Il Progetto Celiachia 2016** (Deliberazione dell'ASL TO5 n°387 del 2 agosto 2016) è stato realizzato da personale interno in orario di servizio e successivamente da personale esterno assunto mediante borsa di studio dal 19/9/2016. Tutte le attività previste nel 2016 nel progetto sopracitato sono state realizzate:
 1. **Verifiche mense:** sono state controllate **20** strutture (visita + rivisita) ospedaliere e 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 e residenze socio-assistenziali:** sono stati realizzati **n. 2 corsi da 4h** ciascuno rivolti a cuochi e addetti alla distribuzione dei pasti nelle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali;
 3. Realizzazione di **corsi formativi per gli insegnanti:** sono stati realizzati **n. 2 corsi formativi da 3h** rivolto al personale docente e altro personale scolastico delle scuole dell'obbligo;
 4. Interventi (formazione in loco + audit) presso le **strutture (ristoranti e laboratori artigianali)** che hanno partecipato al corso di formazione organizzato dal gruppo di Coordinamento regionale del Progetto Celiachia: sono stati realizzati **n°20 formazioni in loco/audit**, per ogni intervento da **2h ciascuno** è stata compilata la check list prevista dal progetto.
- Anche nel 2016 è proseguita **l'attività scientifica di redazione articoli su riviste scientifiche e presentazione di poster a Conferenze/Congressi nazionali di settore (2 articoli, 11 poster).**

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI

Gruppo PAISA

Sono stati affrontati e discussi argomenti organizzativi trasversali ai Servizi

Redazione del PAISA

Costituzione della commissione per la revisione della "TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE COMPETENZE SIAN / SVET".

Fabbisogni formativi

Modalità di valutazione delle SCIA per la distribuzione ai servizi competenti nei casi dubbi.

Piano comunicazione/formazione (med-mood) dedicato al gruppo Paisia ed agli operatori dei Servizi del settore Igiene alimenti in collaborazione con il Centro di Formazione Aziendale

Servizi veterinari

Area B

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

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 sulle MTA. Redazione, in collaborazione con il Centro di riferimento regionale MTA istituito presso il settore Prevenzione e Veterinaria, di due documenti regionali, con relativa elaborazione dei risultati del sistema di sorveglianza sulle MTA, costruzione di tabelle e grafici, valutazione epidemiologica, discussione dei risultati (Sistema Integrato di Sorveglianza dei Focolai Epidemici di Malattie Trasmesse da Alimenti della Regione Piemonte - Rapporti 2012 e 2013)

- 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. È stato predisposto un documento che definisce procedure per l'identificazione e la rimozione dal mercato di alimenti e/o mangimi dannosi per la salute umana e, qualora necessario, anche di altri alimenti non dannosi, ma comunque non conformi alle disposizioni legislative in materia di sicurezza alimentare al fine di aumentare l'efficacia e l'appropriatezza delle misure adottate dagli operatori del settore alimentare e dei mangimi e dalle autorità competenti.

- revisione "Protocollo tecnico" e "Linee guida per la valutazione del rischio microbiologico". È stata effettuata una revisione del Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici. Il protocollo tecnico è predisposto dal Servizio Sanitario Regionale allo scopo di assicurare quanto previsto dall'articolo 4, comma C

del regolamento (CE) n. 882/2004 e s.m.i. e rendere trasparente il rapporto tra le Autorità competenti, regionale e locali, e l'attività del laboratorio al di fine uniformare sul territorio regionale i controlli microbiologici sugli alimenti. Sono state effettuate correzioni al documento alla luce dei cambiamenti normativi, nuove modalità di lavoro dell'Istituto Zooprofilattico PLVdA e aggiornamento dei servizi offerti. Sono stati inoltre revisionati l'Allegato 1 "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" rev 02:2016 e l'Allegato 2 "Valori limite di accettabilità di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi" rev. 02:2016, alla luce delle modifiche normative e dei nuovi dati provenienti da processi di analisi del rischio. È stato revisionato il Verbale di prelievo dei campioni alimentari. Revisione delle linee guida per la valutazione del rischio microbiologico alla luce delle problematiche emerse di eventuali cambiamenti normativi e di nuovi dati provenienti da processi di analisi del rischio. Sull'argomento sono stati effettuati interventi di docenza presso alcuni corsi organizzati dalle ASL nell'ambito del PRISA 2015-2016.

- supporto alla redazione del PRISA e del PRP. È stata garantita la partecipazione a 2 riunioni avente come oggetto "Obiettivi e azioni per migliorare il sistema di sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti", in data 16.12.15 e 30.03.16. Sono stati discussi i seguenti argomenti: Obiettivi 2016 del Piano regionale della prevenzione inerenti la prevenzione e la sorveglianza delle MTA, Analisi delle criticità e proposte per il miglioramento del sistema di sorveglianza MTA, reportistica e comunicazione sulle MTA. È stato fornito supporto per la redazione di alcune parti del "Piano regionale integrato 2016 dei controlli di sicurezza alimentare" (es. capitolo sui controlli dell'etichettatura e il capitolo "Impiego di coadiuvanti tecnologici e additivi nel processo di arricciatura dei cefalopodi". È stato fornito supporto per la redazione di alcune parti del "Piano regionale della prevenzione 2014-2018", relative al Programma 9 "Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare" e programmazione annuale regionale anno 2015-2016.

È stato predisposto un documento "quadro" per lo svolgimento degli audit sui programmi del PRP. È stato svolto un intervento di docenza al corso per i coordinatori dei PLP per illustrare l'approccio agli audit sui PLP nell'ambito del corso organizzato dal DORS.

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

- Applicazione delle linee guida per il controllo ufficiale sui laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari: 3 riunioni. Supporto alla validazione della check-list regionale per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari. Esecuzione di 1 Audit presso un laboratorio di analisi in un'altra ASL secondo la programmazione regionale.

Nell'ambito del Coordinamento Regionale della Prevenzione, è stato fornito un contributo alla stesura delle linee guida sugli audit sul piano regionale della Prevenzione ed è stata svolta attività di docenza in un corso organizzato da DORS per i responsabili del PLP.

Attività di accoglienza tirocinanti nel 2016 presso i Servizi veterinari area A/B/C:

Sono continuate le attività di accoglienza tirocinanti della Facoltà di Medicina Veterinaria (18 studenti in area B con un debito di 100 ore l'uno, 11 studenti in area C con un debito orario di 80 ore l'uno, 15 studenti in area A con un debito di 20 ore l'uno), della scuola per Tecnici della Prevenzione (13 per 168 ore totali), Tecnologi alimentari (2 studenti con un debito di 225 ore l'uno), Scuola di specializzazione in Sanità animale di Milano (1 studente per 100 ore).

È inoltre stata tutorata l'attività pratica per 140 studenti del IV anno della Facoltà di Medicina Veterinaria, corso di Ispezione degli Alimenti, per un totale di 7 uscite in altrettanti stabilimenti.

Infine è stata coordinata l'attività di personale volontario (1) presso l'area A.

Evento formativo aperto a organi di controllo esterni

Partecipazione di 3 veterinari ufficiali e 2 tecnici al corso "Illeciti penali" presso il Palazzo di Giustizia di Torino per un totale di 3 giornate.

Progetto di ricerca sul Benessere dei crostacei

Realizzazione di un progetto di ricerca sul "Benessere dei crostacei commercializzati vivi nelle fasi di trasporto e stoccaggio" insieme al Dipartimento di Scienze Veterinarie (prof.ssa Civera Tiziana), con tutoraggio di due tesiste.

Pubblicazione di una comunicazione per il Convegno AIVI dal titolo "Valutazione delle modalità di commercializzazione e detenzione di crostacei vivi (Astici americani) ai fini della vendita come alimenti: prime valutazioni sul territorio piemontese".

Progetto regionale di sensibilizzazione sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico "Acquista bene, conserva meglio"

Realizzazione di una campagna regionale di comunicazione per commercianti al dettaglio, legata all'alimentazione, con contenuti riferiti all'acquisto, preparazione, conservazione delle carni, attraverso opuscoli e poster distribuiti presso il punto vendita. Il progetto "Acquista bene, conserva meglio!" intende contribuire al miglioramento della salute (prevenzione delle MTA) attraverso la promozione di abitudini alimentari corrette. I contenuti della campagna sono quelli individuati dalla OMS con "Le 5 chiavi per la sicurezza alimentare", in modo da disporre di informazioni validate e riconosciute a livello internazionale. Le azioni perseguono il duplice obiettivo di aumentare le competenze degli OSA che nell'ambito della loro attività abbiano un rapporto diretto con i consumatori, sia nel gestire i propri processi di produzione/vendita, sia nel fornire informazioni al consumatore stesso rafforzando il rapporto fiduciario. Attività svolta: riunioni con le associazioni dei consumatori e dei produttori presso Settore Prevenzione e Veterinaria (Regione Piemonte) il 17 maggio ed il 23 giugno 2016; valutazione proposta di progetto grafico il 18 luglio 2016, riunione con le associazioni dei consumatori e dei produttori per presentare il progetto grafico presso Settore Prevenzione e Veterinaria (Regione Piemonte) il 24 ottobre 2016, sottoscrizione dell'accordo il 1° dicembre 2016 tra la Regione Piemonte - Assessorato alla Sanità, le associazioni di categoria (Confcommercio, Confesercenti, Confartigianato, CNA) e le organizzazioni dei consumatori (Movimento consumatori Torino, Adoc Piemonte, Adiconsum, Federcosumatori, Codacons, ACU).

Organizzazione corso interno ASL

È stato organizzato e il corso regionale accreditato nell'ambito della formazione PRISA dal titolo "LA SORVEGLIANZA SULLE MTA: LINEE DI INDIRIZZO E PROBLEMATICHE OPERATIVE NELLE INDAGINI EPIDEMIOLOGICHE" il 20-21 ottobre 2016 presso la Sala Regione Piemonte (Corso Regina Margherita n.174 - Torino).

Audit regionali sulle Autorità Competente Locali

È stato fornito, anche nel 2016, supporto al Settore Prevenzione e Veterinaria nella programmazione e gestione degli audit sulle ACL. Si è in particolare provveduto al riesame dei singoli audit, alla valutazione delle osservazioni/controdeduzioni pervenute dalle ACL auditate, alla definizione di uno schema per la valutazione degli auditor ed alla collaborazione nella predisposizione della relazione per lo specifico LEA.

Area A

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.5.1 "Gestire le emergenze in medicina veterinaria" del Piano Locale della Prevenzione 2016.

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.6.1 "Prevenzione malattie infettive della fauna selvatica" del Piano Locale della Prevenzione 2016.

Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Anche nel 2016 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 2016 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 sale" 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).

Progetto Europeo INTER IoT - Interoperabilità di piattaforme eterogenee IoT Gruppo Comunicazione

Il progetto Europeo di durata triennale (Gennaio 2016-Dicembre 2018), è iniziato a partire dal mese di Gennaio 2016. La programmazione progettuale si articola nei seguenti Work Package:

- **WP1 Coordinamento e gestione (Mesi 1-36)**
- **WP2 Requisiti e Casi d'uso (Mesi 1-12)**
- **WP3 Livelli di Interoperabilità (Mesi 5-30)**
- **WP4 Interoperabilità del Framework API (Mesi 7-30)**
- **WP5 Metodologia per l'integrazione di piattaforme IoT (Mesi 9-30)**
- **WP6 Sviluppo del Pilot ed integrazione (Mesi 19-36)**
- **WP7 Stima e Valutazione (Mesi 25-36)**
- **WP8 Creazione di impatto (Mesi 1-36)**

La struttura complessa di Igiene degli alimenti e nutrizione dell'ASL TO 5 come partner numero 12 del Consorzio è coinvolta nelle seguenti attività:

- **WP2 Requisiti e Casi d'uso**
- **WP4 Interoperabilità del Framework API**
- **WP6 Sviluppo del Pilot ed integrazione**
- **WP7 Stima e Valutazione**
- **WP8 Creazione di impatto**

WP2 Requisiti e Casi d'uso Mesi 1-12

Questo WP ha lo scopo di definire i requisiti tecnici per lo sviluppo del framework IoT.

L'ASL TO5 ha contribuito definendo le aspettative per lo scenario sanitario, mediante l'utilizzo di dispositivi e sensori indossabili. Ha definito il caso d'uso sanitario contribuendo alla protezione dei dati sensibili e gestione della privacy in riferimento al protocollo sperimentale.

Gli obiettivi specifici sono stati:

Task 2.1 - Stakeholders and Market Analysis (M1 – M3).

Identificazione ed analisi di tutti gli stakeholder e delle loro necessità per permettere di sviluppare una collaborazione tra gli stakeholder ed i partner per assicurare il successo dei risultati del progetto sia dal punto di vista della richiesta che dell'offerta, considerando aspetti qualitativi e quantitativi così da delineare la raccolta dei requisiti fondamentali per lo sviluppo del pilot.

Task 2.2 - Business Model Design (M1 – M6)

Definizione delle opzioni di business adeguate per il sistema Iot in sanità, a livello strategico per lo sfruttamento dei risultati del progetto e per la creazione di impatto.

Task 2.3 - Requirements and business analysis (M1 – M9).

Analisi e verifica dei requisiti raccolti (chiari, completi, concreti e non ambigui). Identificazione dei bisogni finanziari e di gap tecnici, funzionali ed organizzativi

Task 2.4 - Use Cases and Scenarios definition (M1 – M12).

Definizione del caso d'uso sanitario e degli specifici scenari per la rappresentazione dei bisogni degli stakeholder

Task 2.5 - Legal and Regulatory Requirement Analysis and Specification (M7 – M12)

Analisi e controllo degli aspetti giuridici legali e normativi rilevanti per IoT, compatibili con il contesto specifico del dominio di applicazione.

Sono stati rilasciati per l'anno 2016 i seguenti documenti:

M3 D2.1 -Stakeholders and market analysis report

M6 D2.2 -INTER-IoT Business Models

M9 D 2.3 -INTER-IoT Requirements and Business Analysis

M12 D2.4 - Use cases manual

M12 D2.5 - Legal and regulatory constraints analysis and specification

WP4 Interoperabilità del Framwork API Mesi 7-30

Questo WP ha lo scopo di progettare e realizzare le infrastrutture e gli strumenti fondamentali (modelli di meta-architettura) attraverso cui possa avvenire l'integrazione delle eterogenee piattaforme IoT.

L'ASL TO5 contribuirà in questo contesto con la selezione dei dati di salute e di gruppo aggregati compatibili con le interazioni tra diversi Piattaforme: gli utenti, pazienti ambulatoriali, medici locali e database medici. L'ASL TO5 lavorerà in questo WP solo nel contesto del Task 4.1

Task 4.1 - Design of a Reference Meta-Architecture for Interoperable IoT Platforms (M7 – M24)

Lo scopo di questo task è definire un meta-modello di architettura per piattaforme IoT aperte ed interoperabili. Il meta-modello definito sarà una sorta di modello di riferimento per qualsiasi piattaforma IoT interoperabile e aperta.

L'ASL TO5 ha contribuito nella stesura del documento D4.1, con la descrizione di scenari di riferimento e con la compilazione della tassonomia (sistema di classificazione, per rendere più semplice, immediata e puntuale la reperibilità delle informazioni dei dati) per individuare i tipi di piattaforme che verranno integrati per il caso d'uso sanitario.

Sono stati rilasciati per l'anno 2017 i seguenti documenti:

M12 D4.1 - Initial Reference IoT Platform Meta-Architecture and Meta Data Model

WP8 Creazione di impatto (Mesi 1-36)

Questo WP ha lo scopo di organizzare le attività che portino ad enfatizzare l'impatto dell'intero progetto. Ogni partner deve avere un' adeguata e completa strategia di business e di comunicazione dei risultati.

L'ASLTO5 contribuirà alla disseminazione dei risultati del progetto attraverso conferenze sanitarie nazionali ed internazionali e riviste scientifiche specializzate. Definirà inoltre il modello di business rilevando le aspettative di salute degli utenti per il miglioramento dello stile di vita.

Task 8.1 - Communication (M1 – M36)

Preparazione ed organizzazione di eventi locali durante i quali è avvenuta la presentazione del progetto, mediante l'utilizzo di materiale informativo. In tale occasione è avvenuta anche una prima fase di reclutamento dei soggetti interessati a partecipare al caso d'uso sanitario che partirà nel mese di Luglio 2017

Eventi locali organizzati sul territorio dell'ASL TO5:

- 28-29 Maggio 2016 "Re e regine di cuochi" presso la palazzina di caccia di Stupinigi.- Coinvolgimento della popolazione
- 25 Giugno 2016 "Giornata della salute" Piobesi T.se. - Coinvolgimento della popolazione
- 27 Agosto 2016 "Giornata del Benessere 360°" Carmagnola.- Coinvolgimento della popolazione
- 25 Settembre 2016 "Sagra del pane" Piobesi T.se.- Coinvolgimento della popolazione
- 2 Ottobre 2016 "Festa dello sport" Nichelino –coinvolgimento dell'Assessorato dello Sport del Comune di Nichelino, di diverse associazioni sportive e della popolazione
- 10 Ottobre 2016 "Campagna Obesity day" Nichelino, Moncalieri, Carmagnola, Chieri. - Coinvolgimento della popolazione
- 20 Novembre 2016 "Giornata della salute" Piobesi T.se.- Coinvolgimento della popolazione

Task 8.2 - Dissemination of project results (M1 – M36)

Partecipazione a convegni nazionali e pubblicazione di articoli e poster su riviste scientifiche nazionali:

-Partecipazione al **Corso- Nu.Me - Nutrition and Metabolism - II Corso Residenziale "Obesità e diabete - La terapia: dalle raccomandazioni alla pratica clinica"**, tenutosi ad Orvieto nei giorni 15-16 Aprile 2016.

Lavoro presentato: *Fortunata Maio, Margherita Gulino, Claudio Maggi, Carlos Enrique Palau Salvador, Massimo Uberti, Luciano Bernini, Massimo Corona, Monica Minutolo, Anna Aldrighetti, Angelina Della Torre, Domenica Pata, Bartolomeo Avataneo, Maurizia Rinaldi, Mario Cialdini; Gianluca Aloj, Giuseppe Caliciuri, Giancarlo Fortino, Raffaele Gravina, Pasquale Pace, Wilma Russo, Claudio Savaglio, Carlo Aldera, Fabio D'Ercoli, Alberto Delpiano, Giovanna Larini.*

"Interoperabilità di piattaforme eterogenee internet delle cose (INTER-IoT): Studio Pilota Mobile Health"

-Partecipazione al **IV Congresso Nazionale - Società Italiana di Medicina dello Sport e dell'Esercizio** – tenutosi a Brescia nei giorni 18-19 Novembre 2016.

Lavoro presentato: *Gulino Margherita, Aldrighetti Anna, Costa Anna, De Luca Ilaria, Della Torre Angelina, Minutolo Monica, Mortara Marina, Pata Domenica* **"Interoperability of Heterogeneous Internet of Things Platforms"**

- Partecipazione al **XXXVII Congresso Nazionale - Società Italiana di Nutrizione Umana SINU** - tenutosi a Bologna nei giorni 30 Novembre – 2 Dicembre 2016.

Lavoro presentato: **A. Costa, M. Gulino, C. Maggi, C. E. Palau Salvador, G. Fortino, P. Pace, M. Uberti, L. Bernini, M. Corona, M. Minutolo, I. De Luca, M. Mortara, F. Maio, A. Aldrighetti, A. Della Torre, D. Pata, B. Avataneo, M. Rinaldi, M. Cialdini, L. Albano** **"Interoperabilità di piattaforme eterogenee internet delle cose (inter-iot): studio pilota mobile health"** .

Task 8.3 - Business and marketing operations (M6 – M36)

Contributi per l'elaborazione di un modello di business che proponga i servizi/prodotti dell'INTER IoT sul mercato. Si è partiti per questa attività dal modello di business definito con il WP2, con lo scopo di identificare nuovi potenziali stakeholder/utenti, partecipando nell'ambito del "Consorzio" alla creazione di opportunità di business sostenibili e concrete in ambito sanitario.

Task 8.4 - Exploitation (M6 – M36)

Contributi per l'elaborazione di una strategia di sfruttamento dei risultati del progetto; in base alle diverse competenze di ciascun partner la strategia individuale di sfruttamento potrà essere non commerciale (accademica/ricerca) o commerciale (industriale).
Coinvolgimento di Comunità Open source per ampliare l' impatto sul mercato delle tecnologie IoT.

Sono stati rilasciati per l'anno 2016 i seguenti documenti

M 2- D 8.1 Presenza Virtuale

M 2- D 8.2 Opuscoli e Poster

M 4- D 8.3 Piano per la creazione d'impatto

M 6- D 8.4 Gestione dei dati

Nel corso dell'anno 2016 si è partecipato ai seguenti meeting del progetto, previsti dal Grant Agreement con funzione di coordinamento, aggiornamento e revisione del lavoro svolto.

12-13 Gennaio 2016 Kick-off meeting tenutosi presso l'Università Politecnica di Valencia
(Partecipanti: Margherita Gulino, Domenica Pata)

25 Febbraio 2016 WP2 Technical Meeting tenutosi presso la sede centrale AFT in Parigi
(partecipanti Margherita Gulino)

18-19 Maggio 2016 Inter-IOT 2nd Plenary Meeting tenutosi presso l'Università della Calabria Aula magna. Rende (Cosenza) (Partecipanti: Anna Costa, Marina Mortara)

20-21 Settembre 2016 Inter-IOT 3th Plenary Meeting tenutosi a Lancaster (Partecipanti: Anna Costa, Marina Mortara)

11-12 Ottobre 2016 Iot Epi + Review Meeting tenutosi presso la sede Siemens di Vienna
(Partecipanti: Anna Costa, Ilaria De Luca)

MICOLOGIA

TABELLA RIASSUNTIVA ATTIVITA' MICOLOGICA

Anno di riferimento	2016
---------------------	------

ASL	T05
Consulenze ai raccoglitori	139
Colli certificati per la vendita	66
Attestati di idoneità alla vendita rilasciati	16
Ore totali di incontri al pubblico	6
Corsi per raccoglitori e commercianti	2

SCHEDA CONSULENZE AI RACCOGLITORI

ANNO DI RIFERIMENTO 2016

ASL T05

N°	Specie tossico mortal	Specie tossiche	Specie non commestibili	Specie commestibili ma alterate	Specie commestibili	Specie commestibili dopo cottura
1			C. fusipes		P. ostreatus	
2					A. aegerita	
3					A. paes-caprae	
4			B. calopus			B. erythropus
5						B. erythropus
6					R. cyanoxantha M. procera B. pinicola	
7			B. calopus			
8					A. aegerita	
9			B. calopus		L. aurantiacum X. Badius	

10			B. calopus			B. erythropus
11			L. sulfureum			
12					M. procera S. grevillei	
13					S. granulatus	
14			B. calopus			B. erythropus
15					L. deliciosus H. repandum A. ovinus G. clavatus C. lutescens	
16			C. violaceus P. sulphureus			
17		H. fasciculare				
18					A. aegerita	
19					A. crocea	
20		A. xanthodermus				A. mellea
21			Hebeloma sp			
22					L. carpini	
23					L. carpini	
24		B. satanoides				
25			L. tigrinus			
26	L. helveola 1					
27				L. scabrum	L. scabrum	
28				L. scabrum	L. scabrum	
29						B. erythropus
30		S. citrinum			L. deliciosus	
31					B. pinicola	
32					L. deliciosus	
33		H. fasciculare				A. mellea
34						A. mellea
35				A. mellea	L. scabrum L. perlatum	A. mellea
36	C. orellanum 3	Emtoloma sp. C. atramentarius				
37						A. mellea
38						A. mellea
39		C. atramentarius L. leucothites				

40					X. Chrysenteron R. cyanoxantha	
			Lactarius sp.			
41				A. mellea	M. procera	A. mellea
42						A. mellea
43						A. mellea
44						A. mellea
45			Cortinarius sp		S. imbricatum	
46						A. mellea
47					L. deterrimus	
48					X. badius L. aurantiacum M. procera C. cibarius	
49					M. oreades	
50				S. grevillei	X. badius X. Chrysenteron	
51		H. sublateritium				A. mellea
52				X. Badius	Leccinum sp X badius	
53					L. nuda X badius L. decastes	
54					H. repandum C. cibarius X. badius Leccinum sp Macrolepiota sp	A. mellea
55					S. luteus L. decastes	
56				Leccinum sp	B. edulis S. grevillei X.chrysenteron	
57					A. campestris	
58			Russula sp		L. deterrimus	
59					B. edulis	
60					M. procera B. edulis	
61					B. edulis S. bovinus S. luteus X. badius L. deterrimus	
			Russula sp			
62					X. badius X. chrysenteron X. Pruinatus	

63			Hebeloma sp			
64		H. sublateritium			X. badius M. procera X. chrysenteron S. grevillei	B. erythropus
65					B. edulis	
66					L. aurantiacum	
67					X. badius L. scabrum S. bovinus	A. mellea B. erythropus
68					S. grevillei X. pruinatus	
69				B. edulis	B. edulis L. scabrum	
70					L. scabrum	
71						B. erythropus
72					B. gr. Edulis	
73					M. procera Leccinum sp X. badius R. cyanoxatha	
74		L. torminosus			S. luteus S. placidus C excipuliformis	
75					B. gr. edulis	
76			R. foetens		B. edulis	
77		L, torminosus		Leccinum sp	Leccinum sp R. cyanoxantha	
			Lactarius sp.			
78					B. edulis X. chrysenteron	B. erythropus
79					X. badius S. bovinus	B. erythropus
80					B. edulis	
81				M. procera	M. procera	
82					X. badius	
83					B. edulis	
84					B. gr. Edulis	
85		H. sublateritium			B. edulis	
86				B. edulis	B. appendiculatus	
87				A. aegerita	A. aegerita	
88					S. bovinus S grevillei	

89			B. radicans			
90					L.duriusculum	
91					S. grevillei	
92					B. edulis X. badius	
93					L. scabrum	
94		A. xanthodermus			M. procera L. perlatum	
95					B. edulis L. scabrum	
96					L duriusculum	
97				S. grevillei	B. edulis S. grevillei X. pruinatus	
98					B. edulis L. scabrum	
99					L. scabrum	
100						A. mellea
101		A. xanthodermus				
102					P. eringii	
103						A. mellea
104		A. xanthodermus				
105				A. campestris		
106		H fasciculare				A. mellea
107						A. mellea
108			Tricholoma sp Russula sp		L. deterrimus	
109		H. sublateritium				
110						A. mellea
111					S. variegatus	
112			Tricholoma sp		X badius X. pruinatus S. luteus	
113		A. xanthodermus		A. mellea		
114					X. badius	
115			Tricholoma sp		L. nuda X badius S bovinus	
116		H sublateritium			S. variegatus M. procera	A. mellea
117					L. decastes	

118					A. arvensis	
119					X badius X chrysenteron	
120						A. mellea
121					A, arvensis A aegerita	
122				A. mellea	H repandum	A. mellea
123			C nebularis		B. cavipes	
124						A. mellea
125				S. granulatus L. deterrimus	S. granulatus L deterrimus	
126					X badius	
127		P involutus	C nebularis	A mellea	L. nuda M procera	A. mellea
128				A. mellea		A. mellea
129						A. mellea
130			-	A. mellea	L nuda	
131			C nebularis			
132					C gibba S luteus L nuda	
133						A. mellea
134					P ostreatus	A. mellea
135			C nebularis			
136				M procera		
137				A. mellea		
138			C nebularis	X badius X chrysenteron B erythropus	X chrysenteron	
139				A. mellea		

Per ogni consulenza effettuata è necessario indicare in tabella nell'apposita colonna di riferimento:

- 1) le "Specie tossico mortali" rilevate (indicando anche il n° di esemplari fungini visionati)
 - 2) le "Specie tossiche"
 - 3) le "Specie non commestibili" rilevate; in questa colonna dovranno essere indicati i funghi "non riconosciuti" riportando in questo caso solamente il genere (ad es. Russula sp., Tricholoma sp.)
 - 4) le "Specie commestibili" rilevate risultate alterate
 - 5) le "Specie commestibili dopo cottura" rilevate
- le "Specie commestibili" rilevate