



**A.S.L. TO5**

Azienda Sanitaria Locale  
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gruppo di progetto PAISA  
e-mail: [prevenzione@aslto5.piemonte.it](mailto:prevenzione@aslto5.piemonte.it)  
PEC: [protocollo@cert.aslto5.piemonte.it](mailto:protocollo@cert.aslto5.piemonte.it)

---

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

# **PAISA 2017**

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

# **PROGRAMMAZIONE**

Chieri, 02.05.2017

**IL Responsabile del gruppo PAISA**  
*Bartolomeo Griglio*

# Parte generale

## Organizzazione generale

### **Servizio Veterinario suddiviso nelle seguenti Strutture Complesse:**

#### **SC AREA A Direttore; dottor Enrico Maria Ferrero**

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

CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28

3 sedi distrettuali

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

3 uffici subdistrettuali

- Carignano (TO), via Cara de' Canonica n. 6
- Castelnuovo Don Bosco (AT), c/o casa di riposo San Giuseppe (aperto solo come sportello al pubblico il giovedì dalle 9 alle 12)
- Poirino (TO), via Indipendenza n. 46

#### **SC AREA B Direttore dottor Bartolomeo Griglio**

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

#### **SSD AREA C Responsabili ff dottor Bartolomeo Griglio (dal mese di Maggio 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 Direttore dottor Claudio Maggi**

Sede: Unica in Nichelino via S. Francesco D'Assisi n° 35.

#### Articolazione territoriale

È stata abbandonata la suddivisione di attività per territorio e attivata, dal 1999, una divisione delle attività per funzioni, ancora pienamente congruente con gli indirizzi regionali .

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

#### Dotazioni uffici ed attrezzature

Superficie complessiva dei locali 237 metri quadri; 1 PC per dipendente con collegamento internet; preferenza di pc portatili a tecnici e medici che fanno ispezioni; il ricambio tecnologico hardware non sempre è parallelo alla evoluzione dei software in uso. È in corso la modernizzazione della rete trasmissione dati che si presume consentirà una maggiore velocità di

lavoro a partire dall'estate 2015; dotazioni di telefoni, fax, fotocopiatrici e stampanti adeguate al bisogno.

## Personale in organico

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

### **SC AREA B**

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

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

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

### **SSD AREA C**

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

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

- 1,8 tecnici della prevenzione;
- 3 amministrativi.

## **SC IAN**

Profili professionali, compiti assegnati:

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

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

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

Alcuni settori, poi, sono seguiti prioritariamente da alcuni dipendenti: è il caso della gestione del sito aziendale – pagina sian/micologia/nutrizione, dei progetti derivanti da fondi vincolati (in particolare Celiachia e WSP), delle sanzioni amministrative, del piano di comunicazione. Deve essere ricordato il lavoro riguardante le ricadute dell'attività di UPG che dal 2014 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).

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

Un medico, oltre alla attività di ispezione e di valutazione NIA, 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.

Lo stesso svolge anche attività di coordinamento, di ispezione e di valutazione NIA e partecipa alle attività di ricerca e studio sia nel campo della epidemiologia (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con MTA e Allerta) sia nel campo della nutrizione (connesso, anche in ambito più generale, a tutto il dipartimento, con il lavoro dell'ASL sugli stili di vita e sulla promozione della salute).

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

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

Un tecnico oltre a lavoro sul controllo ufficiale (comprensivo di quello sulle acque potabili), svolge anche attività pratica e di coordinamento sulla micologia. Lo stesso tecnico, inoltre svolge attività di coordinamento delle professioni sanitarie del DP. Il compito, assegnato con determinazione del Commissario n° 188 del 15 marzo 2011, ha assunto sempre maggior importanza con il passare dei mesi fino a richiedere, anche per il 2017 un impegno con distacco dalla SCIAN di diverse ore alla settimana.

Due tecnici lavorano sulla formazione a cascata in tema di MOCA e fitofarmaci e su questi ultimi, anche per i corsi per gli utilizzatori e venditori.

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

Rilevante la ricerca europea sulla interoperabilità di sistemi informatici applicati all'attività fisica ed alla nutrizione.

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

Rilevanti, per il 2017, due tesi, una sulla educazione alimentare e spuntini, l'altra sulla dieta mediterranea svolte per la laurea magistrale specialistica in Alimentazione e Nutrizione umana (Università di Milano ed una tesi sul sistema qualità, svolta per la laurea specialistica per tecnici della prevenzione.

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 che ha lasciato il servizio nel 2011 e di un dirigente medico (nutrizione) in pensione dal 1° ottobre 2013.

Tabella country profile ASL TO5

Authority	N. of organisational unit(A)			Human resources (nr)										Human resources (full time equivalent)													
				Staff with university degree					Other					Staff with university degree			Other										
				Veterinarians (B)		Other fields( altre figure profess.) (C)			Auxiliaries/technicians(D)			Administrative staff(E)		Veterinarians(F)		Other fields(G)	Auxiliaries/technicians(H)		Administrative staff(I)								
centrale (1)	periferiche (2)	totale(3)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter.(3)	priv (convenzionati)(4)	gov(1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)					
RPHS(a)																											
ASL SV (A) (b)	1	5	6	18							1				6	1					18				1,2		6,8
ASL SV (B)(c)	1	1	2	8			6				2				2	1					7,5	2,3			2		2,5
ASL SV (C)(d)	1	1	2	5							2				2	1					5,5				1,8		2,7
ASL SIAN (e)	1		1				3				9				6								3		9		6
ASL Servizi Veterinari																											
IZS (f)																											
ARPA (g)																											
PMP (h)																											

## Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

STANDARD FUNZIONAMENTO AC (pag. 8 PRISA 2017)

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

Come per gli anni precedenti le attività di implementazione saranno registrate sulla modulistica e sul portale del Ministero delle Salute.

### Attività di comunicazione

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.1.1 "Costituire e promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per la valutazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare a supporto del Settore Regionale Prevenzione Veterinaria" del Piano Locale della Prevenzione 2017, che comprende la definizione di strategie di comunicazione (azione n. 9.11.1 "Definire strategie per la comunicazione del rischio").

Nel 2017 sarà data continuità all'attività di informazione rivolta ad altri operatori del Sistema Sanitario, cittadini, associazioni ed imprese tramite il gruppo di lavoro interdipartimentale di ricerca sulla sicurezza alimentare (Ce.I.R.S.A.) e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione delle nostre attività e delle iniziative intraprese.

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

Per il 2017 si prevede di continuare ad applicare il piano di comunicazione PAISA al fine di programmare e impostare in modo uniforme metodologie ed azioni di comunicazione nei confronti della cittadinanza.

Il piano prevede *come comunicare che cosa, attraverso quale strumento, a quale pubblico* e si avvale del seguente schema metodologico che qui si riporta in sintesi:

- l'analisi dello scenario;
- l'individuazione degli obiettivi di comunicazione;
- l'individuazione dei destinatari;
- le scelte strategiche;
- le scelte di contenuto;
- l'individuazione delle azioni e degli strumenti di comunicazione;
- la misurazione dei risultati.

Il piano prevede la compilazione della "Scheda iniziative di comunicazione PAISA" per ogni iniziativa programmata all'interno dell'ASL TO5.

Oltre a tutto ciò, sia per le piccole imprese, sia per le altre, è attivo uno sportello di "assistenza" di cui possono fruire i cittadini (due volte alla settimana) per valutare i progetti e le Nia prima della loro presentazione. Tali incontri servono, tra l'altro, a sostenere gli imprenditori e a capire in quali casi siano opportuni veri e propri "pareri preventivi".

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

È prevista la realizzazione del progetto con le scuole "Sicurezza nel piatto" (Progetto n°3738 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA). Il progetto ha come destinatari intermedi il personale docente delle scuole secondarie di secondo grado degli Istituti Agrari ed Istituti Alberghieri dell'ASL TO5 e come destinatari finali gli studenti di tali scuole. L'obiettivo è quello di stimolare negli studenti la lettura critica e la corretta comprensione di eventi negativi legati ad emergenze alimentari verificatesi negli anni passati (es. influenza aviaria, carni cancerogene, aflatossine nel latte, etc.) per promuovere scelte consapevoli nel loro futuro ambito lavorativo (produzione primaria e ristorazione pubblica/collettiva).

Sono previste azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare (stakeholders). In particolare, il Servizio veterinario area B ed il SIAN organizzeranno una serie di incontri di presentazione agli operatori che aderiscono alla campagna di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo "Acquista bene, conserva meglio" (utilizzo

di locandine, opuscoli, materiale vario con apposito logo dell'iniziativa e rilascio di attestato di frequenza) (es. macellai) operanti sul territorio dell'ASL TO5.

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

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 2017.

Per quanto riguarda il personale assegnato ai Servizi Veterinari ed al SIAN, tutti i dirigenti, tecnici della prevenzione e convenzionati specialisti, sono qualificati per le attività di controllo a loro attribuite (ispezione/audit OSA/autorità competente/ASL) 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 o le modifiche nella qualificazione del personale sono state verificate, per i Servizi Veterinari, considerando gli aggiornamenti effettuati nel triennio 2014-2016, sia mediante i corsi interni annuali, progettati 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) e le attività di controllo ufficiale effettivamente svolte e documentate nello stesso periodo.

Anche per il 2017 verrà 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 verranno 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 2017 l'ASLTO5 organizzerà, nel secondo semestre del 2017, nell'ambito dei programmi di formazione regionale del PRISA, un corso relativo all'Etichettatura nutrizionale ("Lettura critica dell'etichetta/dichiarazione nutrizionale dei prodotti alimentari"). Sempre nel corso del 2017 è prevista la partecipazione di alcuni dipendenti del Servizio Veterinario a un corso di formazione relativo all'EXPORT USA, organizzato dal Ministero della Salute e dall'IZSLER di Brescia. I partecipanti a tale corso provvederanno alla formazione del restante personale del servizio al fine di una qualificazione per lo svolgimento di attività di controllo ufficiale sulla base della normativa statunitense.

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

## **Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali**

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

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

### ***Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore***

Nel corso dell'anno saranno aggiornate le procedure e le istruzioni documentate dei servizi per allinearle alle nuove indicazioni nazionali e regionali.

## **Piani di intervento e assistenza reciproca**



### **A. Piani di intervento**

#### **Classificazione degli stabilimenti in base al rischio**

Al fine di assicurare una corretta pianificazione, verrà effettuata una revisione sulla classificazione delle imprese in base al rischio sia per quanto riguarda i riconosciuti che le imprese registrate.

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

La procedura interna dell'ufficio unico per le allerte ASLTO5 verrà integrata con le nuove indicazioni previste dal Ministero della Salute e della Regione Piemonte per l'effettuazione da parte degli OSA/OSM delle attività di richiamo con relativa pubblicazione sul sito del Ministero della Salute

#### **Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari**

Gli eventuali focolai o casi singoli di malattia alimentare saranno oggetto di indagine epidemiologica da parte del gruppo MTA aziendale

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

#### **Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. e TRACES**

Continuerà la collaborazione con PIF/UVAC/USMAF al fine di pianificare e svolgere i controlli sulle merci in importazione. Con l'UVAC saranno svolte le attività integrate previste dalla Regione sulla commercializzazione di alimenti "etnici".

## **Audit sulle Autorità competenti**

**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 2017.**

Sulla base della procedura redatta nel 2012 che definisce i requisiti del programma e dei piani di audit, è stato istituito un elenco degli auditor costituito da tutto il personale dirigente, tecnico della prevenzione e amministrativo delle 4 strutture coinvolte: SCIAN, SC Servet A, SC Servet B, Servet C, in possesso di una attestazione da auditor sui sistemi organizzativi.

Il programma 2017 confermerà i seguenti obiettivi:

- verificare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo la programmazione e la progettazione definita dall'Autorità competente, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo le procedure approvate e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli ufficiali effettuati dal personale addetto nel garantire la sicurezza del o dei prodotti finali e la conformità alla normativa in materia di mangimi, alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Completare o aggiornare la formazione degli auditor.

Il programma di audit 2017 verrà strutturato, in linea con quanto effettuato negli anni precedenti, sulla base della valutazione dei rischi dei settori di controllo, dei risultati dei controlli del 2016 e degli audit previsti dall'Autorità competente regionale e nazionale che interesseranno l'ASLTO5.

# **CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI**

I riferimenti utilizzati per la rendicontazione sono i numeri previsti dal sistema informativo regionale.

Per quanto di competenza SIAN, come evidenziato anche da altri SIAN regionali durante la riunione PRISA del 13 aprile 2017, la realizzazione del numero di sopralluoghi e campioni previsti dalla programmazione regionale in base ai LEA, è di difficile attuazione a causa delle carenze di organico che permette, nell'arco dell'anno, la effettuazione di circa 400/600 sopralluoghi a seconda della disponibilità di personale e di modalità di conteggio degli interventi, e di circa 150 campioni, se non intervengono problematiche legate alla disponibilità del personale o ai rapporti con il laboratorio. In linea di massima si prevede di eseguire un numero di ispezioni e campioni analogo a quello degli anni precedenti non essendosi verificate variazioni nell'organico o nell'organizzazione che permettano di aumentare la produzione a fronte, al contrario, di una platea di adempimenti connessi direttamente ed indirettamente alle attività (modulistiche, rendicontazioni, notifiche e verifiche interne di sistema) che rendono sempre meno efficiente il lavoro di controllo ufficiale.

Si ritiene pertanto improbabile riuscire a ispezionare circa 850 attività ed a prelevare circa 200 campioni.

## **SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI (programma E13 - DPCM NUOVI LEA)**

Si propone una tabella in quanto non presente nel Sistema Informativo Unificato SIAN SVET (SIUSS)

	<b>Campioni programmati (chimici+microbiologici)</b>	<b>Campioni eseguiti</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1000		SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici	/		SIAN

<b>CAMPIONAMENTI (conoscitivi) PRESSO IMPRESE ALIMENTARI con pozzi *</b>	<b>CAMPIONAMENTI (conoscitivi) ED ISPEZIONI** PRESSO CASETTE DELL'ACQUA (non ancora controllate nel 2016)</b>	<b>ISPEZIONI PRESSO STRUTTURE ACQUEDOTTISTICHE</b>
4	7	15

<b>Casette dell'acqua</b> Cod. Reg. A081304 – Cod. Min. A030604						
<b>Tipologia</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° di imprese da controllare</b>	<b>N° di imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Casette dell'acqua	25%	39	7			SIAN

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

## PRODUZIONE PRIMARIA

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

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

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 prerequisite indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

### Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

Nella programmazione regionale non sono indicati obiettivi quantitativi per questo settore.

Tuttavia si è ritenuto di effettuare 3 ispezioni tenendo conto che sia probabile che nell'anno venga comunicata qualche NIA.

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

### Produzione primaria - Allevamento zootecnico

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

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		SVET C

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

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

- registrazione delle aziende zootecniche;
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito, divise per specie animali.

L'implementazione dell'attestazione sanitaria per la movimentazione degli animali (il cosiddetto mod. IV elettronico) richiederà un grande sforzo da parte degli operatori del servizio, con un notevole incremento delle registrazioni informatizzate ed una necessaria riorganizzazione delle modalità di erogazione delle prestazioni certificative.

Particolare impegno verrà dedicato all'aggiornamento delle nuove informazioni, sul portale VETINFO, relative all'anagrafica degli allevamenti avicoli (soprattutto per quanto riguarda la capienza, la numerazione e la capacità dei singoli capannoni, il numero di cicli/anno e le movimentazioni).

Un ulteriore sforzo sarà dedicato all'inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente, in attesa che sia operativo l'allineamento ARVET-VETINFO come riportato all'art. 3 comma 1 dell'O.M. 28.05.2015. In particolare dovrà essere curato l'inserimento in BDN di tutti i capi ovi-caprini identificati individualmente, nonché l'esito della genotipizzazione degli ovini maschi in BDN ai fini della sorveglianza della scrapie.

Proseguirà inoltre l'inserimento dei controlli sull'Identificazione & Registrazione effettuati negli allevamenti bovini, ovi-caprini, suini, avicoli, ittici e nelle attività di apicoltura.

Presso l'Ufficio Anagrafe verrà redatto un verbale in cui saranno illustrati i criteri adottati per la selezione del campione di allevamenti estratti e saranno elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio secondo la numerosità campionaria riportata nella tabella seguente.

<b>Anagrafi zootecniche</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Allevamenti bovini n. 991	3% con elenco allevamenti estratti dalla Regione	32		SVET A
Allevamenti ovini + caprini n. 327 Capi ovini + caprini n.7815	3% allevamenti e 5% capi	13 allevamenti con oltre il 5% dei capi		SVET A
Allevamenti suini n. 154	1%	3		SVET A
Allevamenti equini n. 674	5%	36		SVET A
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 39	100% aziende > 250 capi	39		SVET A
Allevamenti apistici: 205	1%	2		SVET A
Allevamenti conigli che inviano al macello in autocertificazione: 6	2 controlli annui	12		SVET A

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

L'art. 6 dell'O.M. 28.05.2015 "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica", la cui validità (salvo proroghe) cesserà il 26 giugno 2017, prevede controlli mensili nelle stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli dovranno essere inseriti sul portale VETINFO.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alle note applicative regionali prot. n. 16290/A1A del 31/8/2015 e n. 17376/A1409A dell'11/8/2016 che a partire dal 2017 escludono la

deroga relativa alla riduzione della periodicità degli interventi di vigilanza presso le stalle di sosta ad attività limitata. Considerato che il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale, è necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza mensile e che i relativi esiti siano registrati in VETINFO con la medesima cadenza mensile.

Continueranno poi le verifiche della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali oltre che nelle stalle di sosta, anche nei centri di raccolta, nelle fiere e presso il mercato bestiame di Carmagnola.

Nel 2017 dovrà essere completato l'inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato.

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

<b>Malattie infettive</b>					
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° capi controllati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
TBC prov. TO: allevamenti riproduzione da controllare n° 553	50% più allevamenti a rischio secondo indicazioni regionali	300			SVET A
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 55	0 %	0			SVET A
TBC: allevamenti da controllare in sorveglianza supplementare basata sull'analisi del rischio n° 26	100%	26			
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 608	20%	122			SVET A
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 608	20%	122			SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 14	100%	100%			SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi			SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario	100%	433			SVET A
Paratubercolosi bovina	100% controlli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico  100% assegnazione	Controlli su tutti gli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico			SVET A

	qualifica allevamenti da riproduzione presenti	Assegnazione qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti			
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0			SVET A
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 312	100% aziende sorteggiate da OE	54 aziende			SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione e maschi riproduttori	10			SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	59			SVET A
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	69			SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	24			SVET A
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	Gallus (520 test sierologici) Gallus (40 test virologici) faraone (20 test sierologici) oche (40 test virologici)			SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 20 gruppi			SVET A
Anemia infettiva degli equini	33% delle aziende che movimentano equini	213 aziende			SVET A
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta			SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione e regionale	10 volpi 3 lepri			SVET A
Controllo settore ittico	Rilascio	Due controlli			SVET A

	autorizzazioni	all'anno su tutte le aziende da autorizzare			
--	----------------	---	--	--	--

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

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

In ogni caso, sospetto o confermato, verrà predisposta l'indagine epidemiologica da inserire anch'essa in SIMAN.

Anche nel 2017 continuerà inoltre la produzione di report mensili per la sorveglianza epidemiologica delle zoonosi.

Ai fini degli interventi di cui sopra verrà verificata la correttezza e la completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2017, in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e oviscaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
  - a) biosicurezza;
  - b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi;
  - c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda;
  - d) condizionalità;
  - e) benessere;
  - f) farmacovigilanza;
  - g) trasporto;
  - h) alimentazione animale;
  - i) igiene e produzione del latte;
  - j) riproduzione animale.

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

L'aggiornamento del piano di emergenza locale, da realizzare in collaborazione tra le tre Aree veterinarie, dovrà definire gli aspetti organizzativi ed operativi della fase di preallarme e di quella di focolaio da malattie diffuse, con particolare riferimento:

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

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

In occasione di emergenze di tipo sanitario, collegate a focolai di malattie infettive del bestiame, situazioni non prevedibili o quantificabili, è inoltre previsto un coordinamento tra personale di Area A e personale di Area C – NIV al fine di definire:

- Le risorse necessarie
- Le competenze
- Gli ambiti territoriali
- Le dimensioni del caso
- Le strategie di intervento e attuazione di protocolli secondo linee guida codificate

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

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

Le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: Rabbia, Tubercolosi, Brucellosi, Peste Suina Classica, Influenza aviaria, West Nile Fever, Trichinellosi, Salmonellosi, Echinococcosi, malattia di Aujeszky, malattia di Newcastle.

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

<b>SPECIE</b>	<b>PATOLOGIE CONTROLLATE</b>
Cinghiale	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	Rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

A seconda dei casi sono previste l’attivazione di specifiche misure di emergenza previste dalle norme vigenti, l’intensificazione delle misure di biosicurezza presso gli allevamenti a rischio, l’intensificazione della sorveglianza clinica ed eventualmente sierologia negli stessi allevamenti, approfondimenti sulle sottopopolazioni locali di selvatici sensibili, valutazione di eventuali restrizioni alle attività di alpeggio, attività di informazione presso la popolazione, gli Ordini professionali e gli allevatori.

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

L’attività di farmaco sorveglianza viene svolta sulla base delle indicazioni del Programma Regionale pubblicato nel 2016 per il periodo 2016-2018 in linea con le note fornite dal Ministero della Salute nel 2012.

Nel 2017 si prevede un forte incremento della fase sperimentale utile alla messa a punto del “Sistema Nazionale di tracciabilità del farmaco veterinario”.

Attualmente i controlli sono ancora basati sull’archiviazione delle copie cartacee delle prescrizioni veterinarie con l’ausilio del sistema di tracciabilità messo a punto dalla Regione Piemonte (TO-BE), in attesa del definitivo passaggio al programma nazionale.

In attesa che il nuovo “Sistema Nazionale di tracciabilità del farmaco veterinario” venga ufficialmente messo a regime, i controlli continueranno ad essere effettuati valutando i fattori di



rischio ed i dati di ritorno dei sistemi di archiviazione attualmente in uso che ad oggi consentono di analizzare il volume di impiego degli antimicrobici negli allevamenti di animali da reddito.

Nel corso dell'attività di farmaco sorveglianza verranno fornite indicazioni e materiale informativo al fine di sensibilizzare gli operatori del settore sul tema della antibiotico resistenza e sull'uso responsabile dei medicinali veterinari.

I controlli verranno integrati dalle attività previste dal piano residui, sia esse inerenti il territorio della ASL TO5, che di supporto dell'attività ispettiva svolta dai servizi veterinari di altre Aziende Sanitarie.

<b>Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
n. 126 allevamenti autorizzati scorte farmaco veterinario	100%	126		SVET C
Allevamenti presenti sul territorio	a campione/richiesta	124		SVET C

<b>Deposito e vendita farmaci veterinari</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
5	100%	5		SVET C

### **Farmacosorveglianza: metodi e tecniche**

Nel 2017, sulla base delle indicazioni delle rendicontazioni degli anni precedenti, si prevede di controllare la totalità delle strutture autorizzate alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, integrando l'attività con la scelta di un campione significativo tratto dalle altre tipologie di allevamento in modo tale da raggiungere l'obiettivo previsto di almeno 250 controlli.

Nell'effettuazione di tali controlli, sulla base delle indicazioni regionali già presenti nel piano del 2016, è previsto l'utilizzo delle check-list ministeriali in almeno 30 controlli su allevamenti DPA ad alto rischio.

Saranno altresì controllati tutti i magazzini autorizzati alla vendita di medicinali veterinari ed alcune farmacie maggiormente coinvolte nella filiera del farmaco veterinario.

### **Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)**

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

Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica. NEL PRISA 2017 (pag.54) si prevede che l'AMR sia predisposto annualmente dal Ministero della Salute in collaborazione con il Centro di Referenza nazionale per l'antibiotico resistenza (IZS LT).

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2017 e termine il 31 dicembre 2017.

Per l'anno 2017, è previsto per la nostra ASL il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle seguenti specie batteriche: *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.

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

### **Controllo sul benessere degli animali da reddito (Programma D4 - DPCM Nuovi LEA)**

In applicazione delle disposizioni previste dalle norme nazionali e comunitarie, le modalità di esecuzione e programmazione dei controlli sulla protezione degli animali da reddito in allevamento si espletano mediante la compilazione di check-list ministeriali in tutte le tipologie di allevamento. Sulla base del numero presente ed alla valutazione del rischio su vari criteri (filiera corta, mancanza di controlli negli ultimi 2 anni, esposti e sanzioni, indicazioni Arpea, Audit, controlli interarea) vengono estrapolati i nominativi delle aziende.

Inoltre il Prisa individua per alcuni settori alcuni aspetti che devono essere oggetto di particolare attenzione nell'attività di vigilanza quali: muta forzata nelle aziende di galline ovaiole, applicazione corretta della densità massima di allevamento dei polli da carne, taglio della coda e materiale manipolabile nelle aziende suinicole, colostratura dei vitelli, presenza/assenza requisiti a carattere non obbligatorio e vincolante per la gestione degli allevamenti cunicoli (come da linee guida).

<b>Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
18	15% negli allevamenti > 500 capi polli da carne	3		SVET C
4	100% allevamenti galline ovaiole	4		
62	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi	13		
472	15% negli allevamenti altre specie	74*		
	*Aziende di bovine da latte (verifica colostratura - tabella A del Progr. Regionale 2015/2017)	2		

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

### **Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D.Lvo 25 giugno 2007, n.151)**

Sono previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto in osservanza del Regolamento comunitario 1/2005.

Controlli ufficiali sul trasporto animale, così come previsto da nota Ministeriale n. prot. DAGSA13029-P del 13/07/2010:

*trasporti superiori alle 8 ore:*

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

trasporti inferiori alle 8 ore:

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

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

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

Tali controlli verranno espletati come:

- controlli routinari durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- verifiche periodiche/straordinarie effettuate presso il macello con l'ausilio di specifica check-list trasmessa con nota prot. n. 16464/DB2017 del 23/07/2014.

<b>Benessere animale alla macellazione (consigliato utilizzo check-list Reg CE 1099/2009)</b>				
<b>N° imprese attive presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Macelli carni rosse > 40 ugb/settimana: 2	semestrale	4		SVET B
Macelli carni rosse < 40 ugb/settimana: 8	annuale	8		SVET B
Macelli avicunicoli >10.000 capi/settimana: 2	annuale	2		SVET B
<b>tot</b>		<b>14</b>		

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

**Controlli Centri imballaggi uova**

<b>Centri imballaggi uova</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° ispezioni programmate</b>	<b>N° ispezioni effettuate</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
3	--	1		SVET C

**Controlli latte alla stalla**

<b>Aziende produzione latte</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° ispezioni programmate</b>	<b>N° ispezioni effettuate</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
176	15%	35		SVET C

**Attività integrata negli allevamenti**

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

Nel corso della programmazione annuale di attività le due aree (A e C) devono prevedere un numero di verifiche in allevamento con valutazioni multidisciplinari non strettamente legate al proprio ambito di competenza. A tale scopo viene predisposto un programma di audit integrati nelle aziende zootecniche tra le due aree veterinarie secondo quanto indicato nel Prisa 2017.

Le aziende sono state individuate tenendo conto dei criteri indicati nel Piano Audit 2017. L'eventuale riscontro di non conformità o criticità individuate nei settori di competenza di altre strutture saranno segnalate al competente servizio al fine di imporre misure correttive con interventi congiunti tra le due aree.

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

<b>Attività di controllo integrata negli allevamenti con animali da reddito</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Audit in allevamento	3% delle aziende > 50 capi bovini; 5% delle aziende > 40 capi suini; 10% delle aziende > 250 capi avicoli	12 3 3		SVET A SSD C SSD NIV

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

Le attività presenti sul territorio sono allineate alle anagrafiche nazionali e regionali e vengono ispezionate sulla base delle indicazioni del PNAA.

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

In particolare nel corso del 2017 verranno ispezionati i trasportatori di mangime.

<b>Deposito e vendita alimenti zootecnici</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Trasportatori: 13; deposito: 2; intermediario: 16.	Secondo la valutazione del rischio PNAA	16		SVET C

## Riproduzione animale (Programma D2 - DPCM Nuovi LEA)

L'attività di controllo sulla riproduzione animale si concentra sul settore equino attraverso il controllo dei riproduttori utilizzati nelle stazioni di monta presenti, accertamenti presso i Centri di distribuzione del seme e rilascio di nulla osta sanitari ai fini autorizzativi. Nel corso del 2017 si eseguiranno inoltre le indicazioni che verranno emanate nella nuova Delibera di Giunta.

<b>Riproduzione Animale</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
12 (stazioni monta pubblica e privata)	100%	12		SVET C
5 (gruppo embrioni - recapito - centri produzione sperma - stazione monta artificiale equina)	100%	5		SVET C
11 (riproduttori)	100%	11		SVET C

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

Sul territorio della ASLTO5 è presente un solo stabilimento utilizzatore di animali a fini scientifici il quale utilizza una sola specie di animali (*Mus musculos*).

Abbinato allo stabilimento utilizzatore è stato nel tempo autorizzato anche uno stabilimento di allevamento della stessa specie animale.

Tali strutture sono abbinata al complesso dell'Istituto per la Ricerca sul Cancro di Candiolo (TO).

Nel corso del 2016, a seguito di alcune modifiche strutturali dei locali di pertinenza, il Ministero della Salute, ha provveduto, in collaborazione con personale dell'ufficio scrivente alla verifica di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente ed al rilascio di nuovi documenti autorizzativi.

Altra struttura autorizzata come stabulario è presente all'interno del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Torino con sede decentrata nel comune di Carmagnola (TO). Entrambe le strutture sono altresì autorizzate alla detenzione di scorta di medicinali veterinari e vengono pertanto periodicamente controllate per la verifica della sussistenza dei requisiti autorizzativi, dei locali di pertinenza e del benessere degli animali utilizzati a fini sperimentali in base ai progetti che vengono autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi del D.L.vo 04/03/2014 nr. 26.

<b>Sperimentazione Animale</b>				
<b>N° attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
2	100%	2		SVET C

### **Controlli presso i laboratori di smielatura** (Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario)

<b>Laboratori di smielatura</b>				
<b>n.attività presenti</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
45	25%	11		SVET C PANZIERI

## **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).

### **PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI**

#### **Competenza SVET**

La programmazione dei controlli per gli impianti **RICONOSCIUTI** avviene, come per gli anni precedenti, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione. Ad ogni singolo impianto è stato attribuito, come già avvenuto nel passato, un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti.

A seguito del recepimento delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04" con la DGR n. 21-4661 del 13 febbraio 2017 le classi di rischio sono state ridotte da quattro a tre: ALTO (valore > 42), MEDIO valore compreso fra 30 e 42), BASSO (valore <30).

Considerato lo standard regionale, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono, ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc.

In caso di riscontro di non conformità, gravi o reiterate, saranno necessariamente intensificate le frequenze minime, oltre all'adozione dei provvedimenti amministrativi o penali previsti dalle

norme in vigore. Allo stesso modo audit non soddisfacenti per carenza dei fondamentali prerequisiti dell'autocontrollo saranno ripetuti.

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

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

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

L'ASL TO5 non è sede di alpeggi.

### **Impianti di macellazione**

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) viene condotta secondo quanto stabilito nell'Allegato I del Reg. CE 854/04. La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4), a partire dal 2 settembre 2017, dovrà essere conforme a quanto stabilito da Decreto Ministeriale 28 giugno 2016. Pertanto, per tutte le specie animali i Modelli 4 dovranno essere compilati esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore, con lo scopo di dematerializzare i documenti cartacei e di uniformare in un unico documento le informazioni previste nella «dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali» (Modello 4) con le «informazioni sulla catena alimentare» (ICA) di cui all'allegato II, sezione III, del Regolamento CE n. 853/2004.

Il Ministero della Salute ha richiamato l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale e pertanto tali controlli verranno implementati con verifiche su:

- ispezione post mortem, in particolare per quanto disposto al comma s), Cap. V, Sez. II All. I, del Reg. CE 854/2004 (inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo);
- verifica di quanto disposto nel comma a), punto 5, art. 4 del Reg. CE 854/2004 (verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria).

<b>Ispezione animali al macello</b>			
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° turni ispezione</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
12 macelli	100%		SVET B

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

In ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04, sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, è prevista la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che verrà garantita la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

### **Macellazione di suini per "uso domestico privato"**

Il Settore regionale ha ritenuto di razionalizzare l'attività di controllo ufficiale prevedendo di fatto l'esecuzione di attività di monitoraggio con l'effettuazione di attività ispettiva, non sottoposta a tariffazione, sul 10% del totale delle macellazioni ad uso domestico privato e/o nei casi di esplicita richiesta da parte dell'utenza. La comunicazione da parte dell'allevatore all'Autorità Competente

nelle 48 ore lavorative precedenti la macellazione a domicilio è comunque una pratica obbligatoria e imprescindibile ed ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni.

<b>Macellazioni a domicilio</b>			
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° suini macellati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Su comunicazione	<b>10%</b>		SVETB/SVETA

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

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

### **Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 (Programma E6 - DPCM Nuovi LEA)**

Al fine di implementare alcune misure in grado di rispondere alle raccomandazioni formulate dal FVO a seguito dell'audit del 2013, e di integrare le indicazioni fornite nell'intesa sopra citata si propongono le seguenti azioni:

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Regolamento CE n.2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione, sia di alimenti di origine animale sia vegetale o di alimenti in polvere per l'infanzia. Nel corso della verifica dovranno essere valutati gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, la effettiva applicazione ed eventuali riduzioni di frequenza o di numero di unita campionarie applicate dall'OSA; queste riduzioni dovranno essere formalmente approvate dall'autorità competente; dovrà essere data evidenza formale dei risultati della verifica negli atti di accertamento dell'autorità competente;
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti "ready to eat" della definizione, da parte dell'OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (L.m.). Nel piano di autocontrollo, il produttore o il fabbricante deve stabilire se i suoi prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscono oppure no un terreno favorevole alla crescita di L.m.

### **Attività riconosciute: verifiche.**

#### **Audit**

Macelli ed impianti di lavorazione settore carni,ittici

<b>Livello di rischio</b>	<b>N° imprese attive al 01/01/17</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Alto	0	100%	0		SVET B
Medio	9	50%	4		
Basso	33	33%	11		
<b>totale</b>	42		15		

(A4)

Centri imballaggio uova

<b>Livello di rischio</b>	<b>N° imprese attive al 01/01/17</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
alto	0	33%	0		SVETC
medio	3	33%	1		
basso	0	33%	0		
<b>totale</b>	3		1		

(A4)



Settore latte e prodotti a base di latte

<b>Livello di rischio</b>	<b>N° imprese attive al 01/01/17</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
alto	0	100%	0		SVETC
medio	0	50%	0		
basso	2 (Ceresa-Fontana cervo)	33%	1		
<b>totale</b>	2		1		

(A4)

### Ispezioni

Macelli ed impianti di lavorazione settore carni,ittici

<b>Livello di rischio</b>	<b>N° imprese attive al 01/01/17</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Alto	0	300%	0		SVET B
Medio	9	200%	18		
Basso	33	100%	33		
<b>totale</b>	42		51		

(A4)

Centri imballaggio uova

<b>Livello di rischio</b>	<b>N° imprese attive al 01/01/17</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
alto	0	100%	0		SVETC
medio	3	50%	1		
basso	0	33%	0		
<b>totale</b>	3		1		

(A4)

Settore latte e prodotti a base di latte

<b>Livello di rischio</b>	<b>N° imprese attive al 01/01/17</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA 2017</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
alto	0	200%	0		SVETC
medio	0	100%	0		
basso	2 (Ceresa-Fontanacervo)	50%	1		
<b>totale</b>	2		1		

(A4)

## Competenza SIAN

### Acque minerali e di sorgente

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

## Additivi, aromi, enzimi

<b>Additivi aromi enzimi</b> <b>Cod. Reg.</b> <b>Cod. Min. A3 0401 – 402 - 403</b>					
<b>Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<i>Elevato</i> 100%	7	0			SIAN SVETB
<i>Medio</i> 50%		1			
<i>Alto</i> 33%		0			

Attività codice E28.

## Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Si seguono le indicazioni previste nel PRISA

## Alimenti particolari e integratori alimentari

<b>Alimenti particolari e integratori alimentari</b> <b>Cod. Min. A3R03</b>					
<b>Livello di rischio e PRISA</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
<i>Elevato</i> 100%	7				SIAN
<i>Medio</i> 50%		1			
<i>Alto</i> 33%		1			

Attività codice E29

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

Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli Cod. Min. A3R01					
Livello di rischio e PRISA	N° imprese attive	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<i>Elevato</i> 100%	1				SIAN
<i>Medio</i> 50%		1			
<i>Alto</i> 33%					

Attività codice E29

## PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE

### Produzione primaria

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Caccia - attività registrate 852 (A3_0101)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	0						
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca (A3_0102)	<i>Elevato</i>	0	20%					SVET
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	0						
Raccolta molluschi - Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi (A3_0103)	<i>Elevato</i>	0	20%					SVET
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	0						
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova (A0703) (A3_0104)	<i>Elevato</i>	1	100%	1				SVETC
	<i>Medio</i>	4		4				
	<i>Basso</i>	1		1				
Raccolta vegetali spontanei (A3_0105)	<i>Elevato</i>		Secondo indicazioni regionali					SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Coltivazioni permanenti ad uso	<i>Elevato</i>							SIAN
	<i>Medio</i>							

alimentare umano (A3_0106)	Basso		Secondo indicazioni regionali					
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano (A3_0107)	Elevat o							SIAN
	Medio							
	Basso		Secondo indicazioni regionali					

<b>Vendita con annessa produzione di prodotti a base di latte (Impianti registrati settore lattiero caseario)</b>					
<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
30	50%	6 c/o distributori 7 c/o caseifici			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).

## Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

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

## Trasformazione

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	<b>Rischio</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese da controllare</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) A0112 A0113 A0217 A0218 (A3_0201)	Elevat o	3	50%	1				SIAN
	Medio	7	33%	2				
	Basso	3	20%	0				
Produzione di bevande di frutta /ortaggi (A3_0202)	Elevat o							
	Medio		33%					
	Basso							
Produzione di olii e grassi vegetali A0118 (A3_0203)	Elevat o							
	Medio							
	Basso							
Produzione di bevande alcoliche A0108 A0215 (A3_0204)	Elevat o		50%					SIAN
	Medio	33	33%	10				
	Basso	9	20%	1				
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi A0114 A0119 A0219 A0221 (A3_0205)	Elevat o		50%					SIAN
	Medio	2	33%					
	Basso	7	20%	1				
Produzione/confezionamento di zucchero (A3_0206)	Elevat o							
	Medio							
	Basso							

Lavorazione del caffè (A3_0207)	<i>Elevato</i>		50%					<i>SIAN</i>
	<i>Medio</i>	3	33%					
	<i>Basso</i>	4	20%					
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi (A3_0208)	<i>Elevato</i>							
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Produzione di pasta secca e/o fresca A0115 A0220 (A3_0301)	<i>Elevato</i>	2	50%	1				
	<i>Medio</i>	3	33%					
	<i>Basso</i>	4	20%					
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi A0104 A0106 A0211 A0213 A0224 (A3_0302)	<i>Elevato</i>	18	50%	9				<i>SIAN</i>
	<i>Medio</i>	181	33%	59				
	<i>Basso</i>	92	20%	18				
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) A0107 A0214 (A3_0303)	<i>Elevato</i>	3	50%	1SIAN				<i>SIAN- SVET</i>
	<i>Medio</i>	37	33%	8SVETB + 4SIAN				<i>SIAN- SVET</i>
	<i>Basso</i>	6	20%	1SVETB				<i>SIAN- SVET</i>
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. A0105 A0212 (A3_0304)	<i>Elevato</i>		33%					
	<i>Medio</i>		16%					
	<i>Basso</i>	1	10%					
Produzione di cibi pronti in genere A0120 A0222 B05 (A3_0305)	<i>Elevato</i>	14	50%	7				<i>SIAN- SVET</i>
	<i>Medio</i>	37	33%	12				
	<i>Basso</i>	43	20%	8				
Sale (A3_0402)	<i>Elevato</i>							
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>		20%					
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura (A3_0501)	<i>Elevato</i>							
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>		100%					
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole A0301 A0302 A0303 (A3_0502)	<i>Elevato</i>							
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>		100%					
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi A0801	<i>Elevato</i>	2	33%	0				<i>SVETB</i>
	<i>Medio</i>	111		36				<i>SVETB</i>

A0810_0119 A0810_0120 A0810_0121 A0810_0122 B0101_0008 B0101_0009 B0101_0010 B0101_0011 B0101_0012 B0101_0013	Basso	25		8				SVETB
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi A0804 A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304 (A3_0504)	Elevato							SVETB
	Medio	1		0				SVETB
	Basso		33%					SVETB
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria A0101 A0102 A0207 A0208 (A3_0505)	Elevato		33%					SVETC
	Medio	45	25%	11				SVETC
	Basso		20%					SVETC
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) A0209 A0210 (A3_0506)	Elevato		100%					SVETB
	Medio	7	50%	3				SVETB
	Basso	13	33%	4				SVETB

## SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

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

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

Con riferimento alla ristorazione collettiva si raccomanda di:

- effettuare, nell'anno 2017, in tutti i "centri cottura", il controllo ufficiale utilizzando la metodica dell'audit, in modo integrato (ex. Codice regionale A3\_0601);
- continuare regolarmente l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, in modo incrociato, così come indicato nella DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007.

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601)	Elevato	52	100%	52				SIAN
	Medio	101	50%	50				SIAN
	Basso	208	33%	67				SIAN
Centri cottura (A0505) fa (parte di A3_0601)	Elevato	1	100%	1 audit				SVET/SIAN
	Medio	1	50%	1 audit				SVET/SIAN
	Basso	4	33%	4 audit				SVET/SIAN
Ristorazione pubblica A04 A10 B06 C02 (A3_0602)	Elevato	160	100%	160				SIAN
	Medio	167	50%	83				SIAN
	Basso	988	20%	197				SIAN
Commercio all'ingrosso di	Elevato	1	33%	0				SVET/SIAN

alimenti e bevande, cash and carry A06 A11 (A3_0603)	<i>Medio</i>	104	25%	26				SVET/SIAN
	<i>Basso</i>	42	20%	8				SVET/SIAN
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (A3_0606)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	0	25%					SVET/SIAN
	<i>Basso</i>	0	20%					SVET/SIAN
Piattaforma di distribuzione alimenti (A3_0607)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	0	25%					SVET/SIAN
	<i>Basso</i>	0	20%					SVET/SIAN
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti B02 (A3_0608)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	0	25%					SVET/SIAN
	<i>Basso</i>	0	20%					SVET/SIAN
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi A09 (A3_0609)	<i>Elevato</i>		20%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	45		9				SVET/SIAN
	<i>Basso</i>							SVET/SIAN

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	<b>Rischio</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese da controllare</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305 (A3_0604)	<i>Elevato</i>	2	33%	0				SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	45	25%	11		1 7		SVET/SIAN
	<i>Basso</i>	701	20%	140		20 25	1	SVET/SIAN

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

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	<b>Rischio</b>	<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° imprese da controllare</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>N° audit effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Commercio ambulante B03 B04 B05	<i>Elevato</i>		20%	44				SVETB/SIAN
	<i>Medio</i>	4						

B06	Basso	220					
-----	-------	-----	--	--	--	--	--

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		SVET B/SIAN
	Vigilanza micologica	3		SIAN

Laboratori/depositi correlati agli ambulanti				
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
32 laboratori (B01) +	33%	10 SVET B		SVETB
51 depositi (B02) = 75	25%	13 SVETB/SIAN		SVETB/SIAN

Attività codici B01, B02

### **Imprese alimentari presso abitazione privata** Competenza SIAN.

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

## **TEMI TRASVERSALI**

### **Controlli sull'etichettatura**

#### ***Etichettatura delle carni bovine***

La modalità di esecuzione dei controlli e la frequenza delle verifiche saranno successivamente definite dal Ministero della Salute al fine di armonizzare i controlli in ambito nazionale.

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

Son previsti 2 campioni per ASL, uno dei quali su snack di largo consumo per verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in etichetta.

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

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

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

### **Gestione delle anagrafiche**

Prosegue l'attività di revisione ed aggiornamento delle anagrafiche sul Sistema Informativo Regionale



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

### ***Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici***

Dopo il periodo di sperimentazione regionale del 2016, verranno estesi al livello locale ASL, in modo sistematico, i controlli ufficiali sui laboratori, esterni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari. I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ACL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata.

### ***Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici***

Verifiche sui laboratori interni, dovrebbero essere effettuate, presso gli OSA/OSM che ne sono già dotati, nell'ambito dei controlli svolti sulle attività produttive e sui piani di autocontrollo. Indicativamente, la periodicità dovrebbe essere annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

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

Secondo le indicazioni del PRISA

<b>Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti – MOCA (ispezioni)</b>					
<b>N° imprese attive</b>	<b>prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
7	25%	1,7			SIAN

Attività codici A0121, A0226, A0606 (A4B01)

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

Attività codici A0121, A0226, A0606

## **Fitosanitari**

Secondo le indicazioni del PRISA

<b>N° imprese attive</b>	<b>% di controllo prevista da PRISA</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° imprese controllate</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
64	35% (in media un controllo/triennio)	22			SIAN

Attività codice E24

## **OGM**

Secondo le indicazioni del PRISA

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

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

<b>Monitoraggio resi</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
3		SIAN SVETB

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

Gli impianti registrati presenti sul territorio non rientrano nella catena dei mangimi ad eccezione di un'impresa di trasporto. Pertanto non si ritiene di procedere alla categorizzazione del rischio.

Sono presenti due impianti di biogas che hanno richiesto il riconoscimento per l'utilizzo di SOA diversi dai reflui zootecnici che saranno oggetto di particolari controlli unitamente ad altri biogas con il SISP.

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
	6	3		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	5	5		0		SVET C

## 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 2017, si riportano le tabelle riepilogative delle attività previste relativamente al rischio microbiologico, chimico e fisico.

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

Campionamenti microbiologici					
	programmati		effettuati		Servizi coinvolti
	N° in produzione	N° in commercializz	N° in produzione	N° in commercializz	
carne fresca di qualsiasi specie	5	20			SVETB
carni macinate, prep a base di carne, csm	3	11			SVETB
prodotti a base di carne	2	2			SVETB
molluschi bivalvi vivi, echinod e tunicati vivi e rane		2			SVETB
molluschi bivalvi vivi, echinod e tunicati vivi e rane, pesci e prodotti della pesca		1			SVETB
pesci e prodotti della pesca	8	4			
distributori di latte	Come da piano	Come da piano			SVETC
Formaggi a base di latte crudo opp a base di latte o siero di latte sottoposti a	3 SVETC	6			SVETB SVETC

trattam termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione					
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T° superiore a quella della pastorizzazione	3 SVETC	5			SVETB SVETC
Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione	0	2			SVETB
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta)	3 SVETC	0			SVETC
Yogurt e lattici fermentati	2 SVETC	2			SVETB SVETC
Gelati e dessert a base di latte congelati	1 SVETC	2			SVETB SVETC
Latte pastorizzato	0	2			SVETB
Uova e ovoprodotti	0	1			SVETB
Gelatine e collagene		1			SVETB
Cibi pronti in genere	2	4			SVETB SIAN

<b>CHIMICI Campionamenti SVET B</b>				
<b>MATRICE</b>	<b>determinazioni</b>	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
carne fresca	metalli pesanti (cd, pb)	3 (1 prod, 2 comm)		SVET B
	diossine pcb	1 (comm)		SVET B
molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	metalli pesanti (cd, pb)	1 (comm)		SVET B
pesci e prodotti della pesca	metalli pesanti (cd, pb)	1 (comm)		SVET B
	metalli pesanti (hg)	2(1 prod, 1 comm)		SVET B
	ipa	1 (comm)		SVET B
Latte e prodotti a base di latte	metalli pesanti (pb)	1 (comm)		SVET B
	diossine pcb	1 (comm)		SVET B
Uova e ovoprodotti	diossine pcb	1 (comm)		SVET B
	acido 3-oh butirrico	1 (comm)		SVET B
Miele e prodotti dell'alveare	idrossimetilfurfurale,	1 (comm)		SVET B
<b>TOTALE</b>		<b>14</b>		

<b>Campionamenti ALTRO</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
Altro - radioattività	15*		SIAN
Altro - residui di fitosanitari	27*		SIAN
Altro - monitoraggio antibioticoresistenza	4		SVETB
Altro - campioni UVAC	1		SVETB
Radiazioni ionizzanti	2 pollo, 1 rane		SVETB
PIANO ADDITIVI	6*		SIAN
OGM	2*		SIAN
ALLERGENI	4*		SIAN

\*Non presenti nelle tabelle riepilogative del piano dei campioni chimici 2017, ma in tabelle separate allegate al PRISA

<b>Campionamenti CHIMICI SIAN</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
	<b>88</b>		SIAN

<b>Campionamenti MICROBIOLOGICI SIAN</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
	<b>54</b>		SIAN

#### Controlli latte alla stalla

<b>Microbiologici</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
distributori di latte crudo (circ. 01/02/16 prot. 2271)	11		SVET C

<b>Chimici</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
allevamenti collegati a distributori di latte crudo	15		SVET C

<b>Carica batterica e indice citologico</b>			
	<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 "Alta qualità"	140 (ciclo completo di 5 campioni) = <b>700</b>		SVET C

<b>PNR (piano nazionale residui)</b>		
<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
215 Piano+16 extrapiano= <b>231</b>		SVET C

L'attività di campionamento presso la produzione primaria è organizzata secondo una valutazione di intervento per la quale sono stati stilati gli elenchi degli allevamenti presso i quali operare.

<b>PNAA (piano nazionale alimentazione animale)</b>
---

<b>N° controlli programmati</b>	<b>N° controlli effettuati</b>	<b>Servizi coinvolti</b>
95		SVET C

## AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

### ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

In conformità a quanto previsto dal PRISA: *"Le attività previste per l'area nutrizione nei prossimi anni dovranno dare continuità ai programmi finora attuati dai SIAN migliorandone, per quanto possibile, gli aspetti relativi ad efficacia, efficienza ed appropriatezza. Si dovranno, inoltre, considerare le indicazioni presenti in altri importanti strumenti di programmazione locale, in primo luogo i Piani locali della prevenzione (PLP) ed i Profili e Piani di Salute (PePS) attivati nei distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare tale partecipazione cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni e valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.*

*Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale",* abbiamo predisposto la seguente programmazione sui temi qui di seguito indicati.

### RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Per il 2017 le due Strutture Semplici del SIAN lavoreranno in modo integrato per realizzare il progetto regionale "Con meno sale la salute sale".

Per il 2017 il SIAN dell'ASL TO5 svolgerà le attività previste dal progetto "Con meno sale la salute sale", quindi continuerà a sostenere attraverso la collaborazione con i Panificatori aderenti a tale progetto la produzione, offerta e consumo di pane (e di altri alimenti) a ridotto contenuto di sale con azioni di comunicazione ed incontri di sensibilizzazione: ***incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori; incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa; distribuzione materiale documentale; organizzazione di moduli didattici sul tema (arte bianca) con Istituti Alberghieri/Professionali in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori; monitoraggio dell'iniziativa mediante raccolta dati; azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione nell'ambito della ristorazione collettiva ed in particolare in quella scolastica; azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale in occasione della Settimana Mondiale per la riduzione del consumo di sale 2017 in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori ed i panificatori.***

### AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Nel 2017 il SIAN lavorerà su questo tema e per il miglioramento della merenda e della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica 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, nei quali si utilizzeranno dei metodi e strumenti comuni per la valutazione di efficacia degli interventi effettuati facendo riferimento quando possibile alle sorveglianze di popolazione in uso.

### PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"

Per il 2017 il SIAN, insieme al Servizio SVET B, svolgerà le attività previste dal progetto "Acquista bene, conserva meglio", organizzerà corsi di formazione rivolti agli OSA in collaborazione con le Associazioni dei produttori del commercio.

## **SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

Per il 2017 il SIAN, in coerenza con gli indirizzi regionali, migliorerà 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**

Per il 2017 sarà **redatto il report aziendale Okkio alla Salute** ed il **report Scuola Okkio alla Salute con i dati raccolti nel 2016**. Sempre nel 2017 sarà svolta la **comunicazione dei risultati di OKkio** attraverso: il sito regionale e dell'ASL TO5 alla popolazione generale, invio del report aziendale OKkio alla Salute ai MMG e PLS e le Pediatrie Ospedaliere e Territoriali, invio del report Scuola OKkio alla Salute con i dati del 2016 alle Scuole per il loro utilizzo nel Profilo di salute della Scuola, saranno comunicati i dati Okkio alla popolazione nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS.

## **HBSC**

Nel 2017 il SIAN continuerà 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 sarà 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 (**trasmissione del Report HBSC 2014 alle Scuole secondarie dell'ASL TO5; utilizzo dei dati per iniziative di comunicazione e promozione della salute nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS**).

## **EDUCAZIONE SANITARIA**

Nel 2017 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 a tutte le Scuole dell'ASL TO5 con il Catalogo dei Progetti di Promozione-Educazione alla Salute per le Scuole del territorio a.s. 2016/17:

- Progetto **"Letture critica delle etichette dei prodotti alimentari: uno strumento per fare scelte consapevoli"**, rivolto agli insegnanti e gli studenti delle Scuole secondarie di primo e secondo grado (*Progetto n°3500 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*)
- Progetto di **"Un protocollo condiviso per la costruzione di linee guida da applicare nella gestione dei distributori automatici di cibo e bevande nelle Scuole"** rivolto agli insegnanti, gli studenti ed i genitori della Scuola secondaria di secondo grado (*Progetto n°3570 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*).
- Progetto **"La prima colazione che bella invenzione!"**, rivolto agli insegnanti, ai genitori e bambini della Scuola dell'infanzia (5-10 anni) (*Progetto n°2048 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*).

Nel 2017 il SIAN ha anche organizzato con il Repes aziendale un Progetto di educazione sanitaria che realizza nelle Scuole quanto indicato dalla Regione dal titolo **"Alfabetizzazione di bambini, genitori ed insegnanti delle Scuole primarie sulla lettura delle etichette degli alimenti, uno strumento di prevenzione per fare scelte consapevoli per una corretta Alimentazione"**, in tale progetto il SIAN e il Repes dell'ASL TO5 collaborerà con l'Associazione LIONS CLUB di Chieri, Carignano-Villastellone, Poirino-Santena (DISTRETTO 108IA3) e LIONS CLUB di Moncalieri-Castello, Moncalieri Host e Pino Torinese (DISTRETTO 108IA1) all'offerta di tale progetto alle Scuole primarie del territorio dell'ASL TO5. Questo progetto sarà inserito nel 2017 in Banca Dati Prosa e verrà candidato come buona pratica secondo i criteri sviluppati dal Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute.



Nel 2017 il SIAN collabora con il Repes aziendale al **Progetto "SCUOLAOLTRESCUOLA S.O.S. 2"** del comune di Chieri, nell'ambito di tale progetto organizzerà **2 laboratori "Stili di vita ed alimentazione: utilizzo degli integratori alimentari, prodotti multivitaminici ed energydrink"** e **"Lettura critica delle etichette dei prodotti alimentari per promuovere scelte consapevoli e salutari"** rivolto ai genitori degli studenti delle Scuole secondarie.

## **SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI**

Per il 2017 il SIAN nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini, contribuirà con l'ASL TO3, ASL TO4, ASL AL e ASL CN1 ad aggiornare la banca dati etichette con il caricamento dati delle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 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.

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.

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.

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"*. E' previsto di affrontare questi temi con gli OSA per migliorare le loro capacità (in particolare gli operatori delle mense della ristorazione collettiva). Contemporaneamente interverremo sulla gestione del rischio allergeni lavorando sulle certificazioni sanitarie.

**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".**

## **VIGILANZA/MONITORAGGIO**

### **RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Per il 2017 il SIAN ha programmato di effettuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno **20 strutture** utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016", in tali strutture sarà rilevato 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.

## **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 counselling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.), anche nel 2017 manterrà e proseguirà lo svolgimento di tali attività cercando di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza, come da indicazioni

regionali, non solo integrando la sua attività con quella degli altri Servizi coinvolti attraverso l'associazione agli interventi individuali/di gruppo di "politiche territoriali" multilivello ma soprattutto partecipando a percorsi integrati attivati nel territorio dell'ASL TO5, che fissino azioni e impegni di tutti gli attori del territorio (MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali).

Infatti al fine di recepire tali indicazioni regionali, nel 2017 il SIAN, continuerà 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 collaborerà con i sopracitati 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.

Inoltre sempre nel 2017 il SIAN, come negli anni passati, continuerà la collaborazione strutturata e costante con i Medici di Medicina Generale (MMG) ed i Pediatri di Libera Scelta (PLS), tale collaborazione permette 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 consente 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 collaborerà 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.

Nell'ambito dell'attività prevista per i Piani di Attività Territoriali (PAT) del Distretto di Carmagnola (Deliberazione n.571 del 28 dicembre 2015 - scheda di progetto 5. "sperimentazione di un progetto globale di prevenzione primaria con il coinvolgimento di tutti i cittadini del comune di Piobesi Torinese - corresponsabile il SIAN) il SIAN nel 2016 nell'ambito della manifestazione "La Salute in Comune" svoltosi a Piobesi T.se ha intercettato nella popolazione i soggetti a rischio per stili di vita scorretti offrendo consulenze nutrizionali. Nel 2017 il SIAN con il Repes aziendale continuerà le attività previste dal PAT sopracitato con l'aggiunta della collaborazione dei MMG e PLS e delle Farmacie.

Il Piano Locale della prevenzione nell'ambito del Programma 4 guadagnare salute Piemonte - Setting Sanitario prevede all'azione 4.1.8 l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale. Nel 2016 il SIAN ha organizzato in collaborazione con il Repes aziendale il corso "Counseling in ambito nutrizionale" promuovendo iniziative formative sul tema, tale corso ha formato sul counseling breve varie figure professionali dell'ASL TO5 (assistenti sanitari, infermieri, fisioterapisti, ostetriche, medici, logopedisti) provenienti da vari Servizi (Pediatria ospedaliera, Distretti sanitari, Servizi di recupero e rieducazione funzionale, Consulitori, Medicina generale, Medicina di famiglia, ecc). Il SIAN nel 2017 con il Repes aziendale implementerà le attività previste nell'Azione 4.1.8, lavorando insieme al gruppo di professionisti formati al corso sopracitato per promuovere azioni di contesto favorevoli all'aumento dell'attività fisica ed al miglioramento quali/quantitativo dei comportamenti alimentari e per divulgare le informazioni nutrizionali attraverso i materiali informativi elaborati anche utilizzando i dati OKKIO 2016 e i dati HBSC necessari e coerenti con i vari gruppi di popolazioni che giungono ai vari Servizi dell'ASL TO5.

Nei primi mesi del 2017 gli operatori del SIAN parteciperanno al corso FAD "Prevenire l'obesità infantile, promuovere le buone abitudini", promosso dalla Compagnia di San Paolo, attraverso il Programma ZeroSei, nell'ambito dell'Azione "Bimbingamba ZeroSei", in collaborazione con l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte.

Nel 2017 il SIAN nell'ambito del Progetto della Comunità Europea "HORIZON 2020" -Interoperabilità di Piattaforme Eterogenee Internet delle Cose - Sperimentazione Pratica: Monitoraggio in Mobilità degli Stili Di Vita - Codice Del Progetto Europeo: 687283 (Deliberazione del Direttore Generale n.15 del 12/1/2016), sperimenterà il caso d'uso sanitario, che verte sull'osservazione delle abitudini alimentari e pratica dell'attività fisica su un gruppo di soggetti sani, utilizzando dispositivi mobili e questionari elettronici sulle abitudini alimentari e la pratica dell'attività fisica, in modo da sviluppare un sistema integrato per il monitoraggio degli stili di vita che sia decentralizzato e in mobilità, così da migliorare la valutazione dello stato di salute di soggetti durante le consulenze nutrizionali ambulatoriali e prevenire le patologie croniche, che sono sempre più spesso causa di decesso e malattia in tutti i Paesi del mondo.

---

<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA	--
<b>SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE</b> individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	<b>A</b> <b>richiesta</b>
<b>EDUCAZIONE SANITARIA</b> ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	<b>59,30</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	<b>A</b> <b>richiesta</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	<b>A</b> <b>richiesta</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	<b>A</b> <b>richiesta</b>
<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA</b> rilievi per verifiche porzionature	//
<b>RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI</b> rilievi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione	<b>15</b>
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> vigilanza nutrizionale	<b>20</b>
<b>FORMAZIONE</b> ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	<b>73</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate a prime visite	<b>A</b> <b>richiesta</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate a visite di controllo	<b>A</b> <b>richiesta</b>
<b>CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE</b> ore dedicate ad incontri di gruppo	<b>3</b>

---

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

**Il Progetto Celiachia 2017** (Deliberazione del Direttore Generale ASL TO5 n. 658 del 29/12/2016 "Protezione soggetti affetti da celiachia – progetto regionale per il proseguimento delle azioni attuate da parte del SIAN Legge n.123/2005 – Determinazione della Direzione Sanità – Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte N. 839 del 21/12/2016 Codice finanziamento progetto dell'ASL TO5 n.822):

1. **Verifiche mense:** saranno controllate **10** strutture (visita + riveduta) ospedaliere, socio-assistenziali e scolastiche con cottura in loco, per ogni sopralluogo sarà compilata la check list prevista dal progetto;
2. Realizzazione di **corsi di formazione per cuochi delle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali:** sarà realizzato **n. 1 corso da 4h** rivolto ai cuochi e addetti alla preparazione dei pasti nelle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali;
3. Realizzazione di **corsi di formazione per personale** che distribuisce pasti **nelle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali:** saranno realizzati **n. 4 corsi da 2h** rivolto agli addetti alla distribuzione dei pasti nelle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali o altre strutture pubbliche;
4. Realizzazione di **corsi di formazione teorico** per **personale addetto dei ristoranti e laboratori artigianali** (pasticcerie, gelaterie, gastronomie, ecc): sarà realizzato **n. 1 corso da 4h;**
5. Realizzazione di **corsi di formazione pratico** per **personale addetto dei ristoranti e laboratori artigianali** (pasticcerie, gelaterie, gastronomie, ecc): sarà realizzato **n. 1 corso da 4h;**
6. Realizzazione di **corsi di formazione** sul tema celiachia per **il personale docente** ed altro **personale scolastico delle scuole dell'obbligo:** sarà realizzato **n. 1 corso formativo da 3h;**
7. Realizzazione di **corsi informativi** rivolto ai **genitori e/o familiari di soggetti celiaci:** sarà realizzato **n. 1 corso informativo di 2h;**
8. Realizzazione di **corsi di formazione** per gli **allievi dell'Istituto alberghiero:** sarà realizzato **n. 1 corso formativo di 4h;**
9. Realizzazione di **corsi di formazione** rivolti a Medici di famiglia ed ai Pediatri di libera scelta: sarà realizzato **n. 1 corso formativo ECM;**
10. Realizzazione di **n.20 Interventi** (formazione in loco + audit) presso le **strutture (ristoranti e laboratori artigianali)** che hanno partecipato al corso collettivi teorico-pratici organizzato dal gruppo di Coordinamento regionale del Progetto Celiachia: per ogni intervento da **2h ciascuno** sarà compilata la check - list prevista dal progetto.

## **PROGRAMMA ATTIVITÀ CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO**

Secondo quanto riportato nel documento redatto dalla Direzione Sanità (Piano Regionale Integrato 2017 dei controlli di Sicurezza Alimentare) - alle pagine 28, 29, 30 e 109 preso visione del documento sui Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) Programma "E12, E14" per l'anno 2017 vengono programmate le seguenti attività:

- Determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori nelle sedi di Nichelino, Carmagnola e Chieri, attività che partirà dal 1 settembre con le modalità già in uso negli anni precedenti;
- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi;
- certificazione dei funghi ai commercianti che intendono vendere funghi epigei freschi spontanei presso l'area mercatale di Chieri nei giorni di martedì e venerdì o in alternativa presso le sedi di Chieri e Nichelino negli orari di apertura al pubblico;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, vigilanza su alcuni banchi ambulanti che commercializzano funghi freschi/secchi presso le aree mercatali;
- n.2 campionamenti di funghi epigei spontanei da sottoporre al controllo della radioattività presso laboratorio ARPA di Ivrea;
- n.2 campionamenti di funghi epigei spontanei da sottoporre al controllo della anidride solforosa presso laboratorio IZP di Torino;
- realizzazione di un corso di formazione per i commercianti (n.10 ore) che intendono vendere funghi epigei freschi spontanei con relativo esame di idoneità finale;
- un intervento di informazione ed educazione sanitaria rivolto alla popolazione al fine di illustrare ai raccoglitori i pericoli a cui possono andare incontro consumando funghi non controllati.

## **AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI**

Il PRISA non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti che pur non avendo rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato. Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalle ASL e non rientranti in specifici piani verranno, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PRISA 2017.