



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
PEC: protocollo@cert.aslto5.piemonte.it

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

PAISA 2017

Piano Aziendale Integrato per i controlli sulla Sicurezza Alimentare

CONSUNTIVO

Chieri, 26 febbraio 2018

IL Responsabile del gruppo PAISA
Bartolomeo Griglio

INDICE

PARTE GENERALE

- Organizzazione generale
- Personale in organico 2017
- Standard di funzionamento dell’Autorità Competente
- Attività di comunicazione (Azioni n. 9.1.1 e 9.11.1 del PLP 2017)
 - Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale Ce.I.R.S.A
 - Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale istituzionale ASLTO5
 - Altre attività di comunicazione
- Formazione del personale e formazione per standard secondo indicazioni regionali (Azione n. 9.9.1 del PLP 2017)
- Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali
- Piani di intervento e assistenza reciproca
- Audit sulle Autorità competenti (Azione n. 9.10.1 del PLP 2017)

CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

- **SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI** (programma E13 - DPCM NUOVI LEA)
- **SORVEGLIANZA SUGLI STABILIMENTI REGISTRATI, COMPRESA LA PRODUZIONE PRIMARIA, E SUGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI** (programma E3 - DPCM Nuovi LEA)
- **PRODUZIONE PRIMARIA**
 - Produzione primaria - Coltivazioni vegetali
 - Produzione primaria - Allevamento zootecnico
 - Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (Programma D3 - DPCM Nuovi LEA)
 - Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (Programma D1 - DPCM Nuovi LEA)
 - Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali (Programma D5 - DPCM Nuovi LEA)
 - Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali (Programma D6 - DPCM Nuovi LEA)
 - Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (Programma D7 - DPCM Nuovi LEA)
 - 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)
 - Sorveglianza sull’impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (Programma D8 - DPCM Nuovi LEA)
 - Farmacosorveglianza: metodi e tecniche
 - Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici

(AMR)

- Controllo sul benessere degli animali da reddito (Programma D4 - DPCM Nuovi LEA)
- Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D.Lvo 25 giugno 2007, n.151)
- Controllo sulla protezione degli animali durante la macellazione (Reg. CE 1099/2009)
- 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)
- Sicurezza alimentare e Prevenzione, Controllo ed eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili
- Attività integrata negli allevamenti
- Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi (Programma D11 - DPCM Nuovi LEA)
- Riproduzione animale (Programma D2 - DPCM Nuovi LEA)
- Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione (Programma D13 - DPCM Nuovi LEA)
- Controlli presso i laboratori di smielatura (Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario)

• TRASFORMAZIONE

- PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI (reg.CE 853/2004)
- Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali
- 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)
- Impianti di macellazione
- Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni
- Macellazione di suini per "uso domestico privato"
- Controlli per Salmonella su carni suine da parte dell'AC
- Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 (Programma E6 - DPCM Nuovi LEA)
- Acque minerali e di sorgente
- Additivi, aromi, enzimi
- Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale
- Alimenti particolari e integratori alimentari
- Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE
 - o Produzione primaria
 - o Prodotti della pesca e dell'acquacoltura
 - o Trasformazione

• SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

- Vendita di alimenti in sede fissa e ristorazione

- Vendita di alimenti su aree pubbliche (Programma/attività E3 – DPCM Nuovi LEA)
- Imprese alimentari presso abitazione privata (SIAN)
- **TEMI TRASVERSALI**
 - Controlli sull'etichettatura
 - Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente (Programma E1 – DPCM Nuovi LEA)
 - Gestione delle anagrafiche
 - 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
 - Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici
 - Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – MOCA (Programma E11 – DPCM Nuovi LEA)
 - Fitosanitari
 - OGM
 - Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari (Programma/attività E3 – DPCM Nuovi LEA)
 - Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (Programma E9 – DPCM Nuovi LEA)
- **SOTTOPRODOTTI E DERIVATI**
- **CAMPIONAMENTI**
- **ATTIVITÀ INTEGRATE**
- **ATTIVITÀ NUTRIZIONALI**
 - Riduzione consumo di sale
 - Aumento consumo di frutta
 - Progetto "Acquista bene conserva meglio"
 - Sorveglianza nutrizionale
 - Okkio alla salute
 - HBSC
 - Obesity day 2017
 - Educazione sanitaria
 - Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini
 - Ristorazione collettiva
 - Verifica menù
 - Vigilanza/monitoraggio
 - Ristorazione scolastica
 - Residenze per anziani
 - Interventi di prevenzione in soggetti a rischio
- **EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO**
- **ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI**
- **MICOLOGIA**

Parte generale

Organizzazione generale

Servizio Veterinario:

SC AREA A (Direttore dr. Enrico Maria Ferrero)

- Sede di direzione: Chieri (TO), strada Fontaneto n. 28;
- 3 sedi distrettuali: Carmagnola (TO), via Ospedale n. 13 (sportello al pubblico); 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 dr. Bartolomeo Griglio)

- Sede di direzione: CARIGNANO (TO), via Cara de' Canonica n. 6;
- Sede distaccata operativa: 1 ufficio - CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28;

SSD AREA C (Responsabile ff dr. Bartolomeo Griglio - dal mese di Maggio SSD)

- Sede di direzione: CHIERI (TO), strada Fontaneto n. 28;
- Sede distaccata operativa: MONCALIERI (TO), via Pastrengo n. 2.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SC IAN (Direttore dr. Claudio Maggi)

- Sede unica: Nichelino, via S. Francesco D'Assisi n. 35.

Personale in organico 2017

Servizio Veterinario:

SC AREA A

- n. 18 dirigenti veterinari, di cui:
 - n. 1 direttore di S.C. (dr. Enrico Maria Ferrero);
 - n. 1 responsabile di S.S. Anagrafe veterinaria (Dr. Armando Boglione);
 - n. 1 responsabile di S.S. Igiene urbana veterinaria (Dr. Paolo Guiso);
 - n. 1 responsabile di S.S. Controllo ed eradicazione delle malattie infettive e diffuse negli allevamenti (Dr. Domenico Viotti);
- n. 6,8 amministrativi;
- n. 1,2 tecnici della prevenzione.

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

- n. 7,5 dirigenti veterinari di cui:
 - n. 1 direttore di S.C. (dr. Bartolomeo Griglio in comune con l'area C);
 - n. 1 responsabile di SS audit (Dr. Sattanino);
 - n. 1 responsabile di SS Ispezione sugli alimenti di origine animale (Dr. Guarda);
- n. 2 tecnici della prevenzione;
- n. 2 amministrativi;
- n. 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.

Criticità: l'età media degli operatori e la contemporanea frequente condizione di dover assistere genitori anziani ed affetti da malattie più o meno croniche ha determinato assenze del personale che hanno condizionato alcuni aspetti della programmazione e reso impegnativo la gestione dell'ufficio veterinario. In particolare le principali assenze sono dovute a:

- permessi per utilizzo dei 3 gg in base alla L. 104/92 da parte di due veterinari ed un tecnico della prevenzione per un totale di 84 gg. Lavorativi;
- malattia per un totale di 146 gg di cui circa la metà da parte del personale amministrativo
- aspettativa per motivi familiari: 20 gg;
- permessi vari.

SSD AREA C (Responsabile ff dott. Bartolomeo Griglio - dal mese di Maggio SSD)

- n. 5,5 dirigenti veterinari di cui:
 - n. 1 direttore di SC ff (dal mese di Maggio SSD, Dr. Bartolomeo Griglio condiviso con l'area B);
 - n. 1 responsabile ff di SSD NIV (Dr. Mauro Graglia, che opera trasversalmente nell'ambito del Servizio Veterinario e referente Piano Nazionale Residui PNR);
 - n. 1 responsabile di SS Igiene della produzione primaria degli alimenti di O.A. (Dr. Stefano Panzieri);
- n. 1,8 tecnici della prevenzione;
- n. 3 amministrativi.

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

- 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);

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SC IAN

- n. 3 dirigenti medici, di cui:
 - n. 1 direttore di S.C. (Dr. Claudio Maggi - presenza saltuaria del Direttore in via di pensionamento da agosto 2017);
 - n. 1 responsabile di S.S. Igiene alimenti e Bevande (Dr. Ugo Tanti - *in malattia dal 1/6/2017 fino al 1/12/2017 - data nella quale è andato in pensione anticipata*), il dirigente medico è stato sostituito da ottobre 2017 da un medico - Dott.ssa Angela Dimartino - con incarico a tempo determinato);

- n. 1 responsabile di S.S. Igiene della Nutrizione (Dott.ssa Margherita Gulino - dal 1/8/2017);
- n. 7 tecnici della prevenzione (n. 1 tecnico della prevenzione *in malattia dai primi di giugno 2017 fino a fine settembre 2017*; ed inoltre assenze di 3 tecnici della prevenzione per Legge 104 e per permessi studio) di cui 3 micologi (1 con funzioni di coordinamento);
- n. 1 assistente sanitaria;
- n. 1 dietista;
- n.5 amministrativi (n.1 amministrativo in congedo straordinario dal 1/1/2017 al 31/12/2017 ed n.1 amministrativo assente per pensione da giugno 2017).

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, DGlgS 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). 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. 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, n.2 tesi una in ambito nutrizionale sulla dieta mediterranea svolta per la laurea magistrale specialistica in Alimentazione e Nutrizione umana (Università di Milano), ed un'altra in ambito della sicurezza alimentare sul sistema qualità per la laurea specialistica in tecnici della prevenzione (Università di Torino). 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 TOS

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

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

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 sono state registrate sulla modulistica e sul portale del Ministero delle Salute.

Attività di comunicazione (Azioni n. 9.1.1 e 9.11.1 del PLP 2017)

Nel 2017 è stata data applicazione al piano di comunicazione integrandolo con le attività del gruppo Pansa. Le iniziative sotto riportate, le attività svolte per il miglioramento della qualità della comunicazione sul sito aziendale, nonché le attività svolte dal CeIRSA, tengono conto delle linee strategiche elaborate nel 2015.

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

Nel 2017 è stata data continuità all'attività di informazione, da parte della SC igiene delle produzioni degli alimenti di origine animale – SVET area B, rivolta ad altri operatori del Sistema Sanitario, cittadini, associazioni ed imprese tramite il gruppo di lavoro interdipartimentale di ricerca sulla sicurezza alimentare "Ce.I.R.S.A." e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione delle iniziative intraprese.

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

Sono stati pubblicati sul portale **40 comunicati** riferiti a:

attività di rassegna scientifica sulle tematiche quali la nuova normativa sul controllo ufficiale, etichettatura di origine, esiti dei controlli ufficiale, i rischi emergenti chimici e microbiologici nelle filiere alimentari, la problematica dell'antibiotico resistenza ed il ruolo della medicina veterinaria, il benessere animale, la nuova disciplina sanzionatoria (MOCA e Claims), allerte alimentari (es. Fipronil) le questioni relative all'applicazione delle banche dati informatizzate equine e bovine che stanno sostituendo i documenti cartacei (passaporto bovino e modello IV elettronico di accompagnamento al macello), pareri sulla temperatura di trasporto, ecc.

Le **notizie dal mondo** riprese sul sito sono state **4**.

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

Sono state prodotte risposte a **20 quesiti** su problematiche legate alla sicurezza degli alimenti, sia di carattere legislativo che di carattere generale, tramite l'area del sito dedicata all'interazione con il pubblico, mentre la sezione esperti è stata implementata da attività di rassegna scientifica sulle tematiche quali il benessere animale, l'utilizzo di additivi nell'industria alimentare, l'etichettatura.

Sono stati pubblicati **n. 3 articoli scientifico-divulgativi**: "Azioni di contrasto dell'antibiotico resistenza 2017-2020", "Riepilogo azioni e indicatori previsti dal Piano Nazionale per il contrasto dell'antibiotico resistenza 2017-2020, per le Regioni e le ASL, suddivisi per le aree di Sanità pubblica umana e di Sanità pubblica veterinaria" e "Esposizione di crostacei vivi ai fini della vendita o della somministrazione" <http://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=772>.

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

Sono state inoltre prodotte **n. 4 infografiche** relative a: organizzazione dei controlli ufficiali nel 2017 e risultati dei controlli nell'ASL TO5 del 2016; intossicazioni alimentari da tossine naturali contenute nei vegetali, residui di pesticidi negli alimenti: rapporto EFSA 2015, i controlli sulla sicurezza degli alimenti in Italia svolti dai diversi organi: anno 2015, relazione sul controllo ufficiale alimenti e bevande: anno 2015.

Attività di comunicazione ed informazione attraverso il portale istituzionale ASLTO5

Alcune pagine delle tre Strutture Complesse veterinarie (A-B-C) e della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione sono state modificate con l'obiettivo di presentare l'area degli alimenti in modo omogeneo e facilmente comprensibile per i cittadini e per gli operatori del settore alimentare. In particolare nell'area "modulistica" del Dipartimento di Prevenzione, nella sezione "Area alimenti", sono stati inseriti i nuovi moduli per notificare l'apertura-chiusura-modifica di un'impresa alimentare. Con delibera del Direttore Generale n. 133 del 23/2/2017 è stato istituito il gruppo di lavoro "Manutenzione sito internet aziendale", presieduto dal Direttore Amministrativo, con il compito di ridefinire metodologia, procedure e competenze per l'aggiornamento dei contenuti dei siti aziendali internet e intranet nel rispetto delle indicazioni normative, tenuto conto del contesto organizzativo esistente. Il Direttore del Dipartimento, con nota del 12.05.2017 prot. n. 20709, ha costituito il gruppo di lavoro composto da: Alessandra Brezzo (Dip. Prev.), Graziella Biglione (SVET area A), Doroty Cialini, Ivana Guadagnin (SISP), Rosa Licatalosi, Silvia Marro (SVET area B), Massimo Parasacco (SVET area C), Domenica Pata (SIAN) ed Elena Pacini (SVET area C). Il compito è stato quello di approfondire e revisionare i contenuti delle pagine del DP del sito internet nel rispetto delle indicazioni della Direzione Aziendale relative alla revisione generale del sito web.

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

Altre attività di comunicazione

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

- ✓ Istituto Alberghiero Bobbio (Carignano): il 04.04.17 si è tenuto un focus group per individuare gli argomenti da trattare durante l'incontro con gli insegnanti nell'ambito del progetto PRO.SA. "Sicurezza nel piatto";
- ✓ Istituto Agrario Baldessano Roccati (Carmagnola): il 19.04.17 si è tenuto un focus group per individuare gli argomenti da trattare durante l'incontro con gli insegnanti nell'ambito del progetto PRO.SA. "Sicurezza nel piatto";
- ✓ Istituto Agrario Vittone (Chieri): il 26.04.17 si è tenuto un focus group per individuare gli argomenti da trattare durante l'incontro con gli insegnanti nell'ambito del progetto PRO.SA. "Sicurezza nel piatto";
- ✓ Istituto Alberghiero Bobbio (Carignano): il 16.05.17 si è tenuto un incontro con gli insegnanti nell'ambito del progetto PRO.SA. "Sicurezza nel piatto" dove sono stati discussi argomenti relativi alla sicurezza alimentare e alle fake news (SVET Area B e Area C);
- ✓ Istituto Agrario Baldessano Roccati (Carmagnola): il 17.05.17 si è tenuto un incontro con gli insegnanti nell'ambito del progetto PRO.SA. "Sicurezza nel piatto" dove sono stati discussi argomenti relativi alla sicurezza alimentare e alle fake news (SVET Area B e Area C);
- ✓ Istituto Agrario Vittone (Chieri): il 24.05.17 si è tenuto un incontro con gli insegnanti nell'ambito del progetto PRO.SA. "Sicurezza nel piatto" dove sono stati discussi argomenti relativi alla sicurezza alimentare e alle fake news (SVET Area B e Area C);
- ✓ Pro-loco (Moncalieri): il 21/03/17 è stato organizzato un incontro con i macellai operanti sul territorio dell'ASL TO5 che hanno aderito alla campagna regionale di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo "Acquista bene, conserva meglio", con utilizzo di locandine, opuscoli, materiale vario con apposito logo dell'iniziativa e rilascio di attestato di frequenza (SVET Area B);

- ✓ Ex macello (Chieri): il 05/04/17 è stato organizzato un incontro con i macellai operanti sul territorio dell'ASL TO5 che hanno aderito alla campagna regionale di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo "Acquista bene, conserva meglio", con utilizzo di locandine, opuscoli, materiale vario con apposito logo dell'iniziativa e rilascio di attestato di frequenza (SVET Area B);
- ✓ Comune di Carmagnola (TO): il 14.12.17 è stato organizzato un incontro di aggiornamento su "L'antibiotico resistenza negli allevamenti, un approccio condiviso per trasformare una minaccia in opportunità", riservato ad allevatori e veterinari libero-professionisti, per sensibilizzare sul fenomeno dell'antibioticoresistenza negli allevamenti (SVET Area C);
- ✓ Comune di Moncalieri (TO): il 12 ottobre 2017 in occasione della Fiera del Bollito è stato organizzato dal Comune di Moncalieri e la Coldiretti di Torino il Convegno "La CARNE ROSSA: UN CIBO SEMPRE PIU' GREEN Salute, Ambiente e Sicurezza Alimentare", nel quale è stata richiesta la partecipazione del personale della S.S. Igiene della Nutrizione per informare la popolazione sul valore nutrizionale e biocostruttore della carne rossa;
- ✓ Svolta attività di informazione/formazione sul rischio legato al consumo di funghi epigei freschi spontanei e sulla prevenzione delle intossicazioni da funghi ai cittadini durante le consulenze micologiche presso Centro micologico del SIAN nel periodo di settembre-novembre 2017.
- ✓ Svolta attività di informazione sul rischio legato al consumo di funghi epigei freschi spontanei e sulla prevenzione delle intossicazioni da funghi in alcuni Scuole dell'ASL TO5 nel periodo di settembre-novembre 2017;
- ✓ In occasione del progetto "ScuolaoltreScuola S.O.S 2" del 7, 13 marzo e 19 maggio 2017, organizzato dal Comune di Chieri (TO) in collaborazione con l'ASL TO5 ed altre agenzie educative e formative del territorio, tramite azioni educative rivolte ai giovani dai 10-14, sono state fornite informazioni sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo. Inoltre è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo;
- ✓ In occasione della Settimana mondiale 2017 per la riduzione del sale negli alimenti "OCCHIO al sale nascosto!", tenutasi dal 20 al 24 marzo 2017, è stata informata la popolazione sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale utilizzando come luogo di scelta del prodotto alimentare il negozio di vendita dei panificatori che hanno aderito al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" del territorio dell'ASL TO5 (Chieri, Riva Presso Chieri, Pino T.se, Andezeno, Santena, Poirino, Cambiano, Villastellone, Carignano, Piobesi T.se, Nichelino, None, Vinovo, Moncalieri, Trofarello). Inoltre presso i locali vendita dei panificatori durante gli orari di apertura al pubblico, sono state condotte dal personale del SIAN anche azioni educative sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale. Inoltre è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo;
- ✓ In occasione della "Giornata della Salute" del 20 maggio 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese e l'ASL TO5, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo. Inoltre è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo;
- ✓ In occasione della "Sagra del pane" del 24 settembre 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese presso la frazione Tetti Cavalloni, presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di

quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo. Inoltre è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo;

- ✓ In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY" "SALUTE IN FORMA" il 10 ottobre 2017, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN (ambulatorio nutrizionale itinerante sul territorio dell'ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo. Inoltre è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

Formazione del personale e formazione per standard secondo indicazioni regionali (Azione n. 9.9.1 del PLP 2017)

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

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

Anche per il 2017 è stato previsto e svolto un corso interno aperto a tutto il personale afferente ai 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 giornata: 05.10.17; II giornata: FAD; III giornata: 10.11.2017).

Nel 2017 l'ASLTO5 ha inoltre organizzato, 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 due dipendenti del SVET area B hanno partecipato a un corso di formazione relativo all'EXPORT USA, organizzato dal Ministero della Salute e dall'IZSLER di Brescia (I giornata: 21.03.17; II giornata: 27.03.17, III giornata: 23.05.17). 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.

È stata inoltre garantita la partecipazione di 3 veterinari ufficiali, 1 dirigente medico SIAN e 2 tecnici al corso "I controlli ufficiali secondo il reg. UE 625/2017: prima lettura" organizzato dall'ASL TO1 presso il Palazzo di Giustizia di Torino il 27.10.2017.

Aggiornamento "Scheda di registrazione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali": la registrazione dell'aggiornamento della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali può essere consultata attraverso il database presente su www.ecmpiemonte.it (portale per la formazione in sanità della regione Piemonte) e i controlli registrati sul Sistema informativo Vetalimentari.

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Classificazione delle Non Conformità

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

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

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

Servizio SVET B

Nel corso del 2017 sono stati gestiti n. 7 esposti, tra cui la segnalazione di una macellazione clandestina che ha dato seguito conseguenze penali. Continua la collaborazione con le Capitanerie di porto e l'effettuazione di appositi sopralluoghi congiunti, secondo la programmazione regionale. Sono stati richiesti n.2 interventi dalla Polizia stradale per accertamenti sulle condizioni igienico-sanitarie e di rispetto delle temperature di alimenti durante il trasporto. Nel 2017 sono state gestite n.8 richieste di parere preventivo. E' proseguita e incrementata l'attività di certificazione di prodotti destinati all'export .

SIAN

Il SIAN ha gestito n.7 esposti e n.1 di notizia di reato.

Il SIAN ha effettuato n. 6 sopralluoghi per pareri preventivi e rilasciato n. 29 pareri preventivi senza sopralluogo.

Piani di intervento e assistenza reciproca

A. Piani di intervento

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Al fine di assicurare una corretta pianificazione, è stata 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

SVET AREA B

Nel 2017 sul territorio dell'ASL TO5, sono stati gestiti n.45 gli stati di allerta che hanno coinvolto alimenti di origine animale.

Gli accertamenti sulla verifica dell'efficacia della rintracciabilità messa in atto dagli operatori del settore alimentare (telefonici o mediante sopralluogo) hanno generato 75 Allegati F, caricati su sistema informativo (Vetalimenti).

L'esito delle indagini ha portato all'attivazione di n. 8 follow up conseguenti alla ulteriore distribuzione dell'alimento oggetto di segnalazione.

Il Servizio veterinario dell'ASL TO5 ha attivato n. 4 stati di allerta, due dei quali in supporto al SIAN per prodotti composti e uno riguardante mangimi (Area C).

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

Il SIAN è stato coinvolto in numerose segnalazioni di allerte che hanno generato le seguenti attività: Alert notification n. 28, Information notification for follow up n.10, passaggi n. 50.

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

Il SIAN ha gestito n. 4 casi epidemici e n. 58 casi singoli di malattie trasmesse attraverso gli alimenti (MTA) che sono state 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

È stato dato corso alla collaborazione con l'UVAC di Torino organizzando sopralluoghi congiunti con SVet B e SIAN in n. 2 esercizi di vendita al dettaglio di prodotti etnici, con particolare attenzione all'etichettatura e alla provenienza lecita.

Il SIAN e lo SVET B hanno collaborato con PIF/UVAC/USMAF svolgendo i controlli sulle merci in importazione. Con l'UVAC sono state svolte le attività integrate previste dalla Regione sulla commercializzazione di alimenti "etnici".

Istituto della pronta disponibilità

Nel 2017 sono stati effettuati interventi in pronta disponibilità da parte dei Servizi veterinari A, B e C, secondo quanto indicato nella tabella seguente.

MACROCATEGORIE	2017
Macellazione d'emergenza	46
Macellazione d'urgenza	14
Animali morti/IMPROMA (grandi animali)	21
Attestazione sanitaria polli	2
Interventi richiesti Forze dell'ordine per Fipronil	1
Benessere animale	2
Infestazione ghiri	1
Segnalazione macellazione clandestina	1
Sospetta intossicazione da pesce	1
Control point "Filippa"	2
Assalto gregge sospetto lupi	1
TOTALE INTERVENTI	93

Audit sulle Autorità competenti (Azione n. 9.10.1 del PLP 2017)

È stato svolto un audit congiunto da parte di un gruppo di auditor appartenenti alla SC Vet area B e SIAN che ha considerato aspetti generali di organizzazione delle 2 strutture ed un approfondimento sullo specifico settore dei controlli ufficiali sull'impiego dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e gli additivi.

Personale SIAN ha partecipato, in qualità di auditor, ad audit regionali ("Audit sulla ACL – audit di settore sulla filiera avicola").

Personale SVET B ha partecipato in qualità di RGA ad audit regionali su ACL e su settore specifico MOCA.

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

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

CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

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

SC IAN

Punti critici

Durante il 2017 sono state affrontate situazioni non previste che sono state solo parzialmente risolte.

- Il livello di attenzione della Procura in tema di sicurezza alimentare è recentemente aumentato con la conseguenza di maggior individuazione di notizie di reato e di richieste di intervento con conseguente maggior impegno lavorativo su attività solo parzialmente rendicontabile come controllo ufficiale;
- Tra le attività non conteggiabili si annoverano anche gli interventi per reclami/esposti/segnalazioni, pareri preventivi, controlli incrociati, assistenza ad altri organi di controllo che sono aumentati rispetto al 2016.
- La richiesta di attività di informazione da parte dei cittadini (anche per gli aspetti tecnici gestiti da personale ispettivo) è molto aumentata ma l'assistenza data per soddisfare tale richiesta non è conteggiabile;
- La carenza sopra evidenziata di personale per mancata sostituzione di dipendenti andati in pensione negli anni precedenti a cui si è aggiunto il pensionamento di altri nel 2017 crea difficoltà perché la carenza pesa su un numero di dipendenti già esiguo. In particolare la presenza nel complesso in media durante l'anno di due soli medici (1 medico assente dai primi di giugno 2017 per malattia, presenza saltuaria del Direttore in via di pensionamento da agosto 2017, presenza del nuovo medico a tempo determinato solo da ottobre 2017) che seguono l'organizzazione delle attività e contemporaneamente svolgono compiti operativi, crea una situazione di disagio che ricade pesantemente sulla efficienza dell'attività del resto del personale, sia quello amministrativo che, soprattutto, quello tecnico. La questione è comune ad altre ASL e le note restrizioni al turnover impediscono di sbloccare la situazione ma il problema si fa sempre più grave perché da qualche anno c'è la tendenza a definire gli obiettivi non in base alla possibile produttività degli operatori, ma in base a criteri dettati dai Lea, per cui la stessa produttività uomo/anno dell'anno precedente può comportare comunque un mancato raggiungimento degli obiettivi nell'anno successivo.
- Il peso di attività diverse, ma pur obbligatorie, da quelle di controllo ufficiale ha assunto dimensioni critiche che incidono in modo considerevole sulla produttività complessiva in termini di sopralluoghi e campioni. Alcuni esempi: l'applicazione dei sistemi di qualità prevede la formazione di auditor, la redazione di procedure, la formazione a cascata, un vasto impegno nell'esecuzione di audit di sistema e di settore che vede in primo piano il nostro esiguo personale ispettivo; il sistema della formazione ha fatto molti passi avanti ma richiede sempre maggiore investimento di tempo da parte degli operatori per acquisire crediti da corsi pertinenti ed utili rispetto alla loro professionalità.
- Le assenze *per malattia, pensionamenti e permessi studio* del personale medico, tecnico ed amministrativo sono stati particolarmente importanti nel 2017 ed hanno ridotto notevolmente la produttività (necessari il doppio di tecnici e medici per raggiungere circa 1000 ispezioni/anno); nel dettaglio si riassumono qui di seguito i mesi di lavoro purtroppo persi che nel complesso sono stati 18:
 - *malattie importanti di 1 medico ed 1 tecnico:*
1 medico (Responsabile di SS) in malattia dai primi giugno 2017 non è più rientrato in Servizio, a causa della malattia è andato in pensione anticipata il 1/12/2017, purtroppo tale situazione ha fatto perdere 7 mesi di lavoro di un medico con importanti funzioni

organizzative che dedicava una piccola parte della sua attività anche a quella ispettiva. L'attività ispettiva del medico prevista non era alta ma il SIAN ha perso del tutto il lavoro di coordinamento che "sta attorno" ed accompagna i sopralluoghi, velocizzandoli e garantendo così ai tecnici di eseguirne di più nelle stesse unità di tempo rispetto a quanto è avvenuto senza di lui (valutazione iniziale delle pratiche, valutazione dell'attività e decisioni sullo sviluppo, conclusioni con atti formali).

1 Tecnico della prevenzione in malattia dai primi giugno 2017 fino a fine settembre 2017, è rientrato in Servizio dopo 4 mesi di malattia con limitazioni che hanno fatto ridurre il n° di ispezioni che poteva produrre quando era in salute, purtroppo tale situazione ha fatto perdere 4 mesi di lavoro.

- Legge 104: 2 Tecnici hanno usufruito della Legge 104, tale legittimo diritto ha fatto perdere nell'anno, complessivamente, circa 2 mesi di lavoro.

- Utilizzo delle 150 ore per studio (permessi di studio): 1 Tecnico che ha usufruito delle 150 ore, tale legittimo diritto ha fatto perdere circa 1 mese di lavoro.

Di fatto, i 7 Tecnici della prevenzione disponibili nel Servizio, che sono stati in pratica soltanto 6 per 8 mesi a causa della malattia di 1 tecnico (che è stato in malattia per 4 mesi), e perdita di frange di altri, sempre per motivi legittimi (150 ore per studio e legge 104) hanno prodotto di meno in totale (a causa della perdita di 4 mesi di lavoro di 1 Tecnico malato + a causa della perdita di 6 mesi di lavoro di 1 medico malato con funzioni anche ispettive + a causa della perdita di circa 3 mesi di lavoro per 150 ore e legge 104) e con maggiore lentezza (a causa della perdita di 6 mesi di lavoro di 1 medico malato con funzioni organizzative) per cui anche l'effettuazione di un numero di sopralluoghi simili a quelli del 2016 (526) è stato purtroppo non realizzabile.

- Pensionamenti: da giugno 2017 assenza di una impiegata (persi 4 mesi di lavoro) che era di supporto per le complesse pratiche amministrative riguardanti gli allerta alimentari, rallentando così il lavoro di altri impiegati (ma anche di tecnici e medici) in altri settori; da agosto 2017 presenza saltuaria del Direttore di Servizio per recupero straordinari e ferie non transitabili all'anno successivo né remunerabili (in pensione dall'1/1/2018); anche questa situazione ha impegnato, in modo variabile a seconda dei ruoli, la forza lavoro del Servizio su temi diversi da quelli originariamente programmati (l'informazione sulla possibilità di pensionamento in entrambi i casi è maturata nel 2017 e non era nota nel 2016).

Punti di forza

1. La gestione delle difficoltà sopra elencate è stata favorita dalla concentrazione di tutto il personale in una unica sede. Come sopra descritto tale situazione migliora l'efficienza complessiva del Servizio.
2. L'età media molto alta dei dipendenti consente di ottenere migliori risultati dal punto di vista qualitativo e un maggiore adattamento e flessibilità per raggiungere gli obiettivi assegnati.
3. I campioni non effettuati per assenze del personale ispettivo (malattia, legge 104, permessi studio – corrispondono a 7 mesi di lavoro in meno del personale ispettivo) sono stati circa 27, che sommati a quelli effettivamente svolti, 174, indicherebbero una produttività di 201 campioni corrispondenti all'obiettivo da raggiungere.

SVET B

Punti di forza:

Il Servizio veterinario Area B dell'ASL TO 5 è considerato dalla Regione Piemonte come punto di riferimento importante in diversi campi: il sito Ce.I.R.S.A. viene consultato ed apprezzato; alcuni veterinari sono inseriti in gruppi di lavoro regionali e partecipano attivamente alla predisposizione di linee guida, istruzioni operative ed alla programmazione annuale. In casi di emergenze o situazioni di criticità regionali l'intervento del Direttore di Struttura viene spesso auspicato ed atteso. La disponibilità alla collaborazione con soggetti esterni è resa possibile grazie all'ormai collaudato automatismo che regola l'attività di routine del gruppo di operatori.

La presenza di giovani collaboratori in regime di convenzionata associata all'esperienza dei veterinari dipendenti costituisce una buona base utile alla realizzazione del programma di controlli ufficiali e ad attività di prevenzione.

Punti di debolezza:

Aumento delle giornate di assenza degli operatori.

Riduzione delle capacità di adattamento alle mutate situazioni di lavoro e ai cambiamenti richiesti dall'introduzione di nuove normative.

SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI

(programma E13 - DPCM NUOVI LEA)



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

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

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	Campioni eseguiti	Servizi coinvolti
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)	1000	1100	SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici	/	99,8	SIAN

	Campioni programmati	Campioni eseguiti	Servizi coinvolti
campionamenti (conoscitivi) presso imprese alimentari con pozzi *	4	3	SIAN
campionamenti (conoscitivi) ed ispezioni** presso cassette dell'acqua (non ancora controllate nel 2016)	7	20	SIAN
ispezioni presso strutture acquedottistiche	15	3	SIAN

Punti di forza

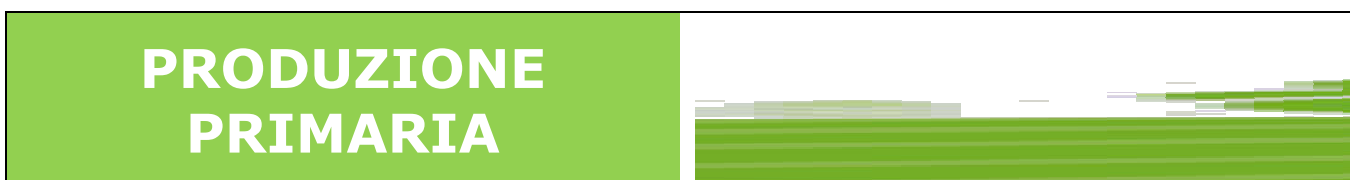
Esperienza e conoscenza della rete acquedottistica da parte degli operatori poiché hanno età media alta e vita lavorativa impiegata prevalentemente nell'ambito della nostra ASL. Utilizzo delle esperienze maturate con il progetto WSP. Programma campioni acque completamente eseguito. Eccezionalmente limitato il numero di sforamenti dai limiti. Informazione e comunicazione nei confronti dei cittadini sviluppata ed in miglioramento.

Punti di debolezza

Perfezionabile il sistema informativo, che ha già forti potenzialità; potrebbe essere ulteriormente sviluppato con supporti mobili per la georeferenziazione. La gestione di esposti e gli interventi per i controlli su siti inquinati anche nel 2017 hanno limitato il completamento del programma stabilito. Vista la rilevanza del settore necessiterebbe un gruppo operativo dedicato al settore.

Casette dell'acqua Cod. Reg. A081304 – Cod. Min. A030604						
Tipologia	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° di imprese da controllare	N° di imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Casette dell'acqua	25%	39	7	6	6	SIAN

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



Rientrano tutti i produttori primari sia di coltivazione di vegetali, sia di allevamento di animali. L'obiettivo è garantire la salute delle piante e la salute ed il benessere degli animali per assicurare materie prime idonee al consumo alimentare. Occorre rimarcare che, in Italia, resta in vigore l'obbligo di sottoporre ad ispezione ante e post mortem tutti gli animali destinati alla macellazione. Questo comporta un impegno notevole da parte delle Strutture interessate, SVET area A e SVET area B, in quanto il personale veterinario deve assicurare disponibilità, concordata sulla base delle esigenze di attività delle imprese di macellazione che, a loro volta, operano secondo logiche di mercato. I controlli riguardano non solo il rischio legato ad errori nella tenuta sotto controllo di determinanti di rischio da parte degli OSA, ma anche l'impatto che l'ambiente può avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di animali e piante con il controllo anche dei farmaci o dei fitofarmaci utilizzati in zootecnia e in agricoltura. Sono ricompresi anche l'alimentazione degli animali produttori di alimenti, il benessere animale, i residui di sostanze indesiderate (farmacologiche e no), la produzione del latte, del miele e delle uova e le altre attività svolte sul luogo di produzione. La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede che i controlli siano effettuati su tutta la filiera alimentare e che vi sia la disponibilità di sistemi anagrafici informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili, che è 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	2	SIAN

In data 5 aprile 2017 presso un deposito di stoccaggio rifiuti sito nel comune di La Loggia è scoppiato un vasto incendio che ha prodotto una nube densa e maleodorante. Il rischio di possibili ricadute tossiche su coltivazioni di ortaggi nelle vicinanze dell'incendio e l'apertura di un'inchiesta da parte della Procura della Repubblica ha comportato interventi di prevenzione e monitoraggio da parte del personale SIAN.

Punti di forza

Alcuni operatori mettono a disposizione la loro precedente esperienza nel settore della produzione primaria e nel settore del controllo dell'uso dei fitofarmaci.

Incroci e connessioni tra alcune aziende agricole e agriturismo.

Punti di debolezza

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

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

Le imprese di cui all'art. 5 comma 1 del Reg. CE 183/05 vengono ispezionate nell'ambito della programmazione degli audit in allevamento e in occasione dei campionamenti previsti dal PNAA laddove possibile, unitamente alla verifica delle disposizioni di cui al Reg. CE 142/11 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico. Durante le ispezioni in allevamento/azienda agricola, con la compilazione delle schede ministeriali di attività 5 e 6 sono stati educati gli operatori del settore mangimi sulle restrizioni ed obblighi dell'utilizzo di fertilizzanti contenenti PAT. Nelle imprese ispezionate non si sono trovati prodotti per i quali debba essere registrata l'attività ai sensi delle linee guida del 1069/2009 – 142/2011.

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	35	SVET C

Punti di debolezza: la possibilità di scegliere le aziende in base alla valutazione del rischio rispetto alle attività legate alla produzione di prodotti destinati all'alimentazione animale è limitata in quanto il SIAP (Sistema Informatico Agricolo Piemontese) non permette di effettuare delle estrazioni degli utenti filtrando le caratteristiche delle aziende stesse.

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

L'Ufficio Anagrafe cura l'attività di aggiornamento e manutenzione 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 che conferiscono delega all'ASL, su più specie animali.
- L'implementazione dell'attestazione sanitaria per la movimentazione degli animali (il cosiddetto mod. IV elettronico) ha richiesto e richiede un grande sforzo da parte degli operatori del servizio, avendo determinato un notevole incremento delle registrazioni informatizzate ed una necessaria riorganizzazione delle modalità di erogazione delle prestazioni certificative.

Particolare impegno è stato 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 è stato dedicato all'inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente, in attesa dell'interoperatività ARVET-VETINFO. In particolare si è 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.

E' inoltre proseguito 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 viene redatto annualmente un verbale che illustra i criteri adottati per la selezione del campione di allevamenti da controllare, con un elenco delle aziende inserite nelle varie categorie di rischio secondo la numerosità campionaria riportata nella tabella seguente.

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n. 991	3% con elenco allevamenti estratti dalla Regione	32	36	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	16	SVET A
Allevamenti suini n. 154	1%	3	3	SVET A
Allevamenti equini n. 674	5%	36	41	SVET A
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 39	100% aziende > 250 capi	39	82 ¹	SVET A
Allevamenti apistici: 205	1%	2	5 ²	SVET A
Allevamenti conigli che inviano al macello in autocertificazione: 6	2 controlli annui	12	14	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 è stata prorogata dall'O.M. 06.06.2017 al 24 giugno 2018, prevede controlli mensili nelle stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli vengono regolarmente 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 può essere oggetto di verifica puntuale a livello

¹I controlli sono stati estesi anche ad altri allevamenti pur se < 250 capi

²Incremento determinato da successiva richiesta da parte della Regione Piemonte

centrale, i sopralluoghi vengono effettuati a cadenza mensile ed i relativi esiti vengono registrati in VETINFO con la medesima cadenza mensile.

Sono inoltre continuate 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 è stato completato l'inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, in modo da consentire il completo utilizzo del modello IV informatizzato.

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

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC prov. TO: allevamenti riproduzione da controllare n° 553	50% più allevamenti a rischio secondo indicazioni regionali	300	399 ³	23584	SVET A
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 55	0 %	0	2 ⁴	11	SVET A
TBC: allevamenti da controllare in sorveglianza supplementare basata sull'analisi del rischio n° 26	100%	26	26	1397	
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 608	20%	122	120	5425	SVET A
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 608	20%	122	115	5425	SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 14	100%	100%	169 (100,5%)	1013 (100,5%)	SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi	486	497 (100%)	SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario	100%	433	437	17497	SVET A
Paratubercolosi bovina	100% controlli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico	Controlli su tutti gli allevamenti con	557 100%	55618	SVET A

³ La differenza è costituita da allevamenti che sono stati testati anche se non rientravano nella programmazione, ad es. perché di nuova costituzione o perché hanno movimentato animali

⁴ Allevamenti di nuova costituzione provati per poter certificare in uscita

	100% assegnazione qualifica allevamenti da riproduzione presenti	segnalazione di sospetto clinico Assegnazione qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti			
BVD: aziende aderenti al piano n° 0	100%	0	1 ⁵	5	SVET A
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 312	100% aziende sorteggiate da OE	54 aziende	65 ⁶	1156	SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione e maschi riproduttori	10	16 ⁷	162	SVET A
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	59	97	2943	SVET A
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	69	87	2564	SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	24	25	---	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)	12 10 2 2	580 238 20 70 ⁸	SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 20 gruppi	20 gruppi	45 campioni	SVET A
Anemia infettiva degli	33% delle	213 aziende	395 ⁹	1406	SVET A

⁵ Nel corso del 2017 un'azienda ha aderito al piano volontario

⁶ I controlli in eccesso sono quelli non preventivabili (allevamenti di nuova costituzione, alpeggianti, ecc.)

⁷ Il dato dipende dalla domanda, ossia da quanti allevatori manifestano interesse a genotipizzare i maschi da adoperare come riproduttori anziché avviarli alla macellazione

⁸ Il sensibile incremento dei test virologici è giustificato dalle misure straordinarie adottate in seguito a focolai di influenza aviare nel nord Italia

⁹ Dato variabile in fase di prima applicazione del piano nazionale in seguito alla variabilità della domanda

equini	aziende che movimentano equini				
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	8 (100%)	11 (100%)	SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri	12 1	29 3	SVET A
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Due controlli all'anno su tutte le aziende da autorizzare	---	25 aziende registrate su ARVET nessuna richiesta di autorizzazione pervenuta	SVET A

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 è continuata la produzione e l'invio (scheda 43 e scheda 43 bis) di report mensili per la sorveglianza epidemiologica delle zoonosi.

Ai fini degli interventi di cui sopra sono state verificate 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 ovicaprina, 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, realizzato in collaborazione tra le tre Aree veterinarie, definisce 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 sono 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 anomala 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 sottoposte a prelievo per la sorveglianza ATTIVA e le patologie indagate per ognuna di esse. I dati di attività sono riportati nella tabella del paragrafo "Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali (Programma D5 – DPCM Nuovi LEA)".

SPECIE	PATOLOGIE CONTROLLATE
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

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 è iniziata la fase sperimentale definitiva del "Sistema Nazionale di tracciabilità del farmaco veterinario" che ha visto coinvolti alcuni medici veterinari che sono stati accreditati dal Ministero con i rispettivi allevatori e fornitori scelti.

La vigilanza sulle prescrizioni veterinarie è ancora stata effettuata sulla verifica e sull'archiviazione delle copie cartacee delle ricette in attesa del definitivo passaggio al programma nazionale. Il nuovo sistema di tracciabilità del Ministero della Salute permetterà la programmazione dei controlli partendo dall'archiviazione informatizzata dei trattamenti; nel frattempo la pianificazione dell'attività è stata effettuata in base alla valutazione dei controlli che 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. I controlli sono stati integrati dalle attività previste dal piano residui inerenti il territorio della ASL TO5 e dal supporto alle ispezioni svolte dai servizi veterinari di altre Aziende Sanitarie. Nel corso dell'attività di farmaco sorveglianza sono state 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.

Nel 2017 è stato pubblicato sul sito del Ministero della Salute il PNCAR (Piano Nazionale Controllo all'antibiotico resistenza) ispirato all'approccio "ONE HEALTH" proposto da OMS, FAO e OIE.

L'AMR (Antimicrobico resistenza), pur essendo una conseguenza "naturale" di adattamento di alcuni ceppi batterici agli antibiotici, può essere molto influenzata dall'uso eccessivo e/o improprio di queste sostanze, soprattutto se riferito alle Cefalosporine di III, IV e V generazione, fluorochinoloni, macrolidi e glicopeptidi (Cr.I.A. - Critical Important Antimicrobials).

Il Piano si prefigge come obiettivo, entro il 2020, una riduzione del 30% del consumo totale di antibiotici, soprattutto di quelli utilizzati per via orale, ed almeno del 10% delle molecole Cr.I.A.

Per monitorare il raggiungimento di tali obiettivi il Ministero della Salute nel corso del 2017 ha implementato ed ufficializzato il sistema informatizzato della "ricetta elettronica" che permetterà di controllare la tracciabilità dell'uso e del medicinale veterinario in relazione alla prescrizione, alla vendita ed al successivo utilizzo.

A tal proposito è stato realizzato un incontro formativo rivolto agli allevatori ed ai veterinari liberi professionisti del territorio organizzato dalla Commissione di lavoro del Gruppo progetto PAISA (area A e C) per il progetto ANTIBIOTICO RESISTENZA con delibera 1198 del 14/12/2017.

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

Deposito e vendita farmaci veterinari				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
5	100%	5	5 depositi con 13 controlli	SVET C

Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

Nel 2017 è stata controllata 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 raggiungendo l'obiettivo previsto di almeno 250 controlli.

In 30 controlli su attività ad alto rischio è stata utilizzata la check-list ministeriale prevista, mentre nei restanti sopralluoghi è stata compilata la scheda semplificata di farmacosorveglianza prevista dalla Regione Piemonte.

Sono stati controllati tutti i magazzini autorizzati alla vendita all'ingrosso ed al dettaglio di medicinali veterinari.

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Sono stati eseguiti i campioni previsti per il Piano AMR: 2 di carni fresche bovine e 2 di carni fresche suine prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio. Un quinto campione effettuato ad aprile è stato annullato per problemi legati al trasporto da parte del corriere.

Campionamenti			
Categorie alimentari	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Monitoraggio antibiotico resistenza su carni fresche di suino e bovino	4	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 dei controlli sulla protezione degli animali da reddito in allevamento sono state espletate mediante la compilazione di check-list ministeriali in tutte le tipologie di allevamento.

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) sono stati estrapolati i nominativi delle aziende.

Sono state eseguite, inoltre, le verifiche degli allevamenti estratti dall'Arpea ai fini di confermare il rispetto dei requisiti necessari ed indispensabili per l'assegnazione dei premi comunitari.

Particolare attenzione è stata posta nell'attività di vigilanza per i seguenti aspetti: 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).

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
18	15% negli allevamenti > 500 capi polli da carne	3	9	SVET C
4	100% allevamenti galline ovaiole	4	4	
62	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi	13	16	
472	15% negli allevamenti altre specie	74*	86	

	*Aziende di bovine da latte (verifica colostratura - tabella A del Progr. Regionale 2015/2017)	2	2	
Altre attività di controllo negli allevamenti con animali da reddito				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%: aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV		9 az. bovine 41 az. suine 14 az. conigli	Sanità Animale

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

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

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

trasporti superiori alle 8 ore:

- L'attività è stata eseguita presso il Control Post "CE 21/CP" F.A. TRASPORTI ed ha compreso la verifica delle condizioni autorizzative dei trasportatori, la documentazione pertinente i viaggi e le condizioni di benessere degli animali trasportati al fine del rilascio del nulla-osta alla prosecuzione del viaggio.

Il numero delle ispezioni ammonta a 33: effettuati su 26 partite di bovini, 22 di suini e 6 di ovini.

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.

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

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

Benessere animale alla macellazione (consigliato utilizzo check-list Reg CE 1099/2009)				
N° imprese attive	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi

presenti	prevista da PRISA 2017	programmati	effettuati	coinvolti
Macelli carni rosse > 40 ugb/settimana: 2	semestrale	4	4	SVET B
Macelli carni rosse < 40 ugb/settimana: 8	annuale	8	8	SVET B
Macelli avicunicoli >10.000 capi/settimana: 2	annuale	2	2	SVET B
tot		14	14	

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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

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

Controlli latte alla stalla				
Aziende produzione latte				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
176	15%	35	65	SVET C

* Come ogni anno questo valore è in eccesso alla luce della richiesta dei caseifici conferenti.

Sicurezza alimentare e Prevenzione, Controllo ed eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili

In ottemperanza a quanto previsto dalla Commissione Europea sono state eseguite le verifiche mediante compilazione della Check-list del Ministero della Salute nelle aziende estratte per conto dell'Arpea dalla struttura informatica area prevenzione dell'Asl CN1.

Le aziende controllate per la sicurezza alimentare sono state 18 ed hanno riguardato tutte le specie presenti nel campione sottoposto a verifica. Tutte le check-list sono state registrate direttamente in Banda Dati Nazionale secondo le indicazioni pervenute dal Settore Prevenzione Veterinaria nei tempi previsti.

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) hanno effettuato dei controlli in allevamento con valutazioni multidisciplinari non strettamente legate al proprio ambito di competenza. A tale scopo è stato effettuato il programma di audit integrato nelle aziende zootecniche tra le due aree veterinarie secondo quanto indicato nel Prisa 2017.

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

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

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. Nel corso dell'anno è stata completata la registrazione sul sistema SINVSA degli intermediari e dei trasportatori di mangime.

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ...)					
Attività	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Essiccatoi: 15; mangimifici: 12; sottoprodotti: 18.	45	Secondo la valutazione del rischio PNAA	2 audit	2	SVET C
			30 ispezioni	61	SVET C

Sono stati controllati i trasportatori di mangime di cui è risultata chiusa l'attività per alcuni ed altri hanno nel corso dell'anno modificato sedi operative o ragione sociale. I numeri delle ispezioni sono più alti della programmazione anche per una sovrapposizione di alcune attività nella stessa impresa.

Deposito e vendita alimenti zootecnici				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Trasportatori: 13; deposito: 2; intermediario: 16.	Secondo la valutazione del rischio PNAA	16	63	SVET C

Riproduzione animale (Programma D2 - DPCM Nuovi LEA)

L'attività di controllo sulla riproduzione animale si è concentrata sul settore equino attraverso il controllo dei riproduttori utilizzati nelle stazioni di monta presenti, accertamenti presso i Centri di distribuzione del seme e rilascio di nulla osta sanitari ai fini autorizzativi. Nel corso del 2017 i controlli sono stati eseguiti mediante compilazione delle Check-list regionali. Si è evidenziato un calo delle richieste di autorizzazione con chiusura di alcune strutture.

Riproduzione Animale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
12 (stazioni monta pubblica e privata)	100%	12	08	SVET C

5 (gruppo embrioni - recapito - centri produzione sperma - stazione monta artificiale equina)	100%	5	03	SVET C
11 (riproduttori)	100%	11	11	SVET C

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

Sul territorio della ASLTO5 sono presenti due stabulari / allevamenti di animali utilizzati a fini scientifici:

Nel comune di Candiolo è presente un allevamento e stabilimento utilizzatore in cui sono allevati e detenuti animali della specie MUS MUSCULUS afferenti all'Istituto per la ricerca sul cancro; nel 2017 la struttura ha variato la ragione sociale in "Fondazione del Piemonte per l'Oncologia IRCCS (FPO) nominando quale Legale Rappresentante il Dr. Andrea Agnelli. Tale variazione è stata comunicata dal Ministero della Salute con Nota Prot. 0020928-P del 14/09/2017.

Conseguentemente, su richiesta dei responsabili della Fondazione ed in base a quanto disposto dalla normativa vigente, sono stati effettuati dei sopralluoghi al fine di produrre la documentazione utile all'emissione di una nuova autorizzazione per l'allevamento individuato con il codice aziendale 051TO026 da parte del comune di Candiolo.

Nel comune di Carmagnola è presente una struttura afferente all'Università di Torino (UNITO) facente parte del "Dipartimento di Scienze Zootecniche" ed identificata con il numero di codice aziendale 059TO001, nella quale vengono allevati animali di specie diverse e saltuariamente vengono autorizzate dal Ministero della Salute procedure sperimentali programmate ed effettuate in base progetti interni od in collaborazione con altre Istituzioni.

Entrambe le strutture nel 2017 essendo autorizzate alla detenzione di scorta di medicinali veterinari sono state sottoposte a controllo per la verifica della sussistenza dei requisiti autorizzativi.

Nel corso dell'anno sono stati anche controllati i locali di pertinenza ed il rispetto dei requisiti 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.

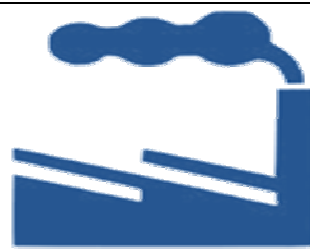
Sperimentazione Animale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2	100%	2	3	SVET C

Controlli presso i laboratori di smielatura (Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiaro)

Laboratori di smielatura				
n.attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
45	25%	11	12	SVET C

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

TRASFORMAZIONE



PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI (reg.CE 853/2004)

Competenza SVET

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

L'attività ha inoltre tenuto conto di altri controlli effettuati da altri organi quali NAS, NOE, Ispettorato frodi al fine di evitare sovrapposizioni.

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.

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)

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) è stata 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, doveva essere conforme a quanto stabilito da Decreto Ministeriale 28 giugno 2016. Pertanto, per tutte le specie animali i Modelli 4 dovevano 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. Tale cambio di modalità ma anche di mentalità ha richiesto un'azione pressante e continua di formazione e stimolo da parte dei veterinari ufficiali nei riguardi dei trasportatori di bestiame ed allevatori.

Il Ministero della Salute ha richiamato l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale e pertanto tali controlli sono stati 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).

Ispezione animali al macello			
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA 2017	N° turni ispezione	Servizi coinvolti
12 macelli	100%	914	SVET B

ATTIVITÀ DI ISPEZIONE NEI MACELLI (triennio 2015-2017)			
Specie animale	2015 n. capi sottoposti ad ispezione	2016 n. capi sottoposti ad ispezione	2017 n. capi sottoposti ad ispezione
Bovini	13.133	13.249	13.112
Equini	1.317	1.428	1.585
Ovi-caprini	106	147	211
Suini	95	33	21
Polli e conigli	64.141	67.797	68.388

Negli stabilimenti di macellazione è prevista la presenza costante del Veterinario ufficiale, responsabile della ispezione ante mortem e post mortem, dei campionamenti, ove previsti, delle verifiche sul benessere animale e della supervisione sull'igiene della macellazione e sulla bollatura sanitaria durante le sedute di macellazione programmate dall'impresa previo accordo con il Servizio. Tale attività rappresenta gran parte delle ore lavoro disponibili dei veterinari ufficiali, con necessità di formazione continua. È stato calcolato che le ore impiegate per l'ispezione presso gli impianti di macellazione costituiscono circa il 34% delle ore totali di lavoro dei veterinari ufficiali.

Nel corso dell'anno 2017 il numero di bovini macellati è equiparabile ai dati del 2016; continua il trend positivo delle macellazioni dei capi equini, ovi-caprini e avi-cunicoli.

Il favorevole quadro sanitario relativo alla BSE ha permesso di azzerare i test sui bovini, mentre permane il controllo su ogni singolo equino e suino con campionamento di muscolo per la ricerca della *Trichinella* spp. Continua il controllo per l'anemia infettiva degli equidi presso il macello su capi non testati in azienda. Per il controllo della Blue tongue si è posta maggiore attenzione alla zona di provenienza dei capi e alle relative prenotifiche.

La verifica per l'anagrafe dei capi bovini macellati, con la relativa registrazione in BDN, è stata effettuata su tutti gli impianti compilando l'apposita check-list. Alcuni ritardi nello scarico dei capi macellati sono stati giustificati da problemi informatici.

A fine 2017 un impianto di macellazione ha cessato l'attività.

È stata irrogata n.1 sanzione per la mancata ottemperanza a una prescrizione.

Altra attività svolta presso due macelli è stata la macellazione e lavorazione della selvaggina, in particolare di cinghiali provenienti dal Parco Regionale La Mandria o consegnati da gruppi di cacciatori per un totale di 44 cinghiali e 5 ungulati di altra specie (cervo, daino, capriolo).

Verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria			
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA 2017	N° controlli	Servizi coinvolti
12 macelli	100%	6	SVET B

La predisposizione da parte dei titolari di macello di programmi di campionamento in base al Reg. CE 2073/05 è stata verificata attraverso 6 controlli documentati in prosecuzione dei precedenti già effettuati nel 2016.

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 è stata 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. Tenuto conto del permanere dell'obbligatorietà del prelievo di muscolo per l'esecuzione dell'esame trichinoscopico sui suini e del continuo ridursi delle chiamate, si è deciso di mantenere la prestazione su tutte le macellazioni a domicilio.

Macellazioni a domicilio			
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA 2017	N° suini macellati	Servizi coinvolti
Su comunicazione	10%	85	SVETB/SVETA

Macellazioni a domicilio (triennio 2015-2017)			
Specie animale	2015 n. capi sottoposti ad ispezione	2016 n. capi sottoposti ad ispezione	2017 n. capi sottoposti ad ispezione
Suini a domicilio	120	107	85

La macellazione dei suini a domicilio rappresenta una attività sempre più residuale.

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)

Impianti riconosciuti

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni da effettuare	N° audit da effettuare	N° ispezioni effettuate	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Deposito frigorifero autonomo (A4_0101)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	33%	0	0	1		
Impianto autonomo di riconfezionamento (A4_0102)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	33%	0	0	1		
Carni di ungulati domestici Macelli bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti (A4_0201)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>	3		6	1	8	1	
	<i>Basso</i>	7	100%	7	2	11	2	

Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento (A4_0202)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>	1		2	0	2		
	<i>Basso</i>	7	100%	7	2	7	2	
Carni di pollame e di lagomorfi - Macello (A4_0301)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	2	100%	2	0	2		
Carni di pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento (A4_0302)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	2	100%	2	0	2		
Carni macinate (A4_0601)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	0	1	
Preparazioni di carni (A4_0602)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	0	1	
Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione (A4_07)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>	6	200%	12	3	10*	3	
	<i>Basso</i>	4	100%	4	1	4	1	
Prodotti della pesca - Impianti prodotti della pesca freschi (A4_0901)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1	1	
Latte e prodotti a base di latte - trattamento termico (A4_1003)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1	1	
Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione (A4_1004)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	3	100%	3	0	3		
Uova e ovo prodotti - Centro di imballaggio (A4_1101)	<i>Elevato</i>		100%					SVET
	<i>Medio</i>	3	50%	1	0	3		
	<i>Basso</i>		33%					
Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione (A4_14)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0	1		

*Per i controlli negli Impianti di lavorazione (A4_07) dei prodotti a base di carne sono state rendicontate n. 2 ispezioni in meno rispetto a quanto previsto perché si è tenuto conto di ispezioni effettuate da altri organi di controllo (NOE).
L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

Punti di forza

L'attività svolta sugli impianti riconosciuti ha rispettato il programma definito con piccole modifiche legate ad ispezioni effettuate da altri organi di controllo. Non si sono registrate particolari criticità confermando i buoni risultati ottenuti con le ispezioni svolte in team, utili per uniformare i controlli e anche le decisioni in merito alle rilevazioni di non conformità. Le procedure sono ormai applicate in modo uniforme.

In totale sono state notificate 15 prescrizioni e irrogate 2 sanzioni.

Un impianto per la produzione di prodotti a base latte, in particolare dessert surgelati, ha incrementato la produzione, soprattutto indirizzata verso l'esportazione nei Paesi Terzi, con la relativa richiesta di certificazioni/attestazioni. Inoltre è stata avviata la costruzione di un nuovo stabilimento in Santena su cui verrà concentrata la produzione degli impianti di Moncalieri ed Alba.

Il servizio è stato impegnato nella gestione delle pratiche relative ad uno stabilimento che ha ottenuto l'inserimento in lista export USA: sopralluoghi pre-inserimento in lista, formazione dei controllori ufficiali tramite corso organizzato dal Ministero della Salute e IZSLER, gestione rapporti con la Regione Piemonte, redazione procedure per il controllo ufficiale, consulenze, etc.

Punti di debolezza

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

Permangono ancora imprecisioni nella compilazione dei report e nel caricamento dei dati su Vetalimentati.

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

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

Attività codice E28.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Non sono stati eseguiti controlli specifici per tale tipologia di prodotto.

Alimenti particolari e integratori alimentari

Alimenti particolari e integratori alimentari Cod. Min. A3R03					
Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<i>Elevato (100%)</i>	7				SIAN
Medio (50%)		1	<u>0</u>	<u>0</u>	
<i>Alto (33%)</i>		1	<u>0</u>	<u>0</u>	

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 (Attività codice E29)

Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<i>Elevato (100%)</i>	1				SIAN
<i>Medio (50%)</i>		1	1	3	
<i>Alto (33%)</i>					

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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%	0				SVETC
	<i>Medio</i>	4		4	4	4	0	
	<i>Basso</i>	1		1	1	1	0	
Raccolta vegetali spontanei (A3_0105)	<i>Elevato</i>		Secondo indicazioni regionali					SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano (A3_0106)	<i>Elevato</i>		Secondo indicazioni regionali					SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano (A3_0107)	<i>Elevato</i>		Secondo indicazioni regionali					SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							

Vendita con annessa produzione di prodotti a base di latte (Impianti registrati settore lattiero caseario)

N°	% di controllo	N° controlli	N° imprese	N° controlli	Servizi
-----------	-----------------------	---------------------	-------------------	---------------------	----------------

imprese attive	prevista da PRISA	programmati	controllate	effettuati	coinvolti
30	50%	6 c/o distributori 7 c/o caseifici	13	18	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.

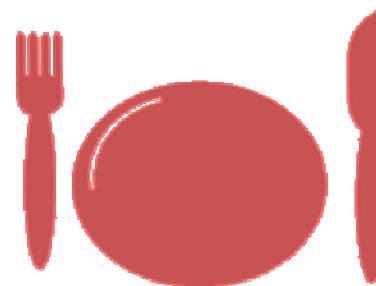
Trasformazione

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
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) A0112 A0113 A0217 A0218 (A3_0201)	Elevato	3	50%	1	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	SIAN
	Medio	8	33%	2	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	
	Basso	3	20%	0				
Produzione di bevande di frutta /ortaggi (A3_0202)	Elevato							SIAN
	Medio		33%					
	Basso							
Produzione di olii e grassi vegetali A0118 (A3_0203)	Elevato							SIAN
	Medio							
	Basso							
Produzione di bevande alcoliche A0108 A0215 (A3_0204)	Elevato		50%					SIAN
	Medio	0	33%	0				
	Basso	42	20%	8	<u>1</u>	<u>2</u>		
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi A0114 A0119 A0219 A0221 (A3_0205)	Elevato		50%					SIAN
	Medio	2	33%					
	Basso	7	20%	1	1	1		
Produzione/confezionamento di zucchero (A3_0206)	Elevato							
	Medio							
	Basso							
Lavorazione del caffè (A3_0207)	Elevato		50%					SIAN
	Medio	3	33%	1	<u>0</u>	<u>0</u>		
	Basso	4	20%	0	<u>1</u>	<u>1</u>		
Lavorazione del te ed altri vegetali per infusi (A3_0208)	Elevato							SIAN
	Medio							
	Basso							
Produzione di pasta secca e/o fresca A0115 A0220 (A3_0301)	Elevato	2	50%	1	1	1	1	SIAN
	Medio	3	33%	1	0	0	0	
	Basso	4	20%					
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi A0104 A0106 A0211 A0213 A0224 (A3_0302)	Elevato	18	50%	9	<u>3</u>	<u>5</u>		SIAN
	Medio	176	33%	60	<u>27</u> <u>sian+1</u> <u>svet</u>	<u>28 sian+1</u> <u>svet</u>	<u>1</u>	
	Basso	95	20%	19	<u>16</u>	<u>16</u>		

Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) A0107 A0214 (A3_0303)	Elevato	3	50%	1SIAN	0			SIAN-SVET
	Medio	33	33%	8SVETB+4 SIAN	9	9 svet+ 1congiunto		
	Basso	7	20%	1 SVETB	3	1sian +2 svet		
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. A0105 A0212 (A3_0304)	Elevato		33%					
	Medio		16%					
	Basso	1	10%	1	1	1		
Produzione di cibi pronti in genere A0120 A0222 B05 (A3_0305)	Elevato	12	50%	6	2	2		SIAN-SVET
	Medio	30	33%	9	10	9 sian +1svet		
	Basso	39	20%	7	2	2 svet		
Sale (A3_0402)	Elevato							
	Medio							
	Basso		20%					
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura (A3_0501)	Elevato							
	Medio							
	Basso		100%					
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole A0301 A0302 A0303 (A3_0502)	Elevato							
	Medio							
	Basso		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 A0810_0119 A0810_0120 A0810_0121 A0810_0122 B0101_0008 B0101_0009 B0101_0010 B0101_0011 B0101_0012 B0101_0013 B0101_0014 B0101_0127 B0101_0128 B0101_0129 B0101_0130 B0101_0131 C0301 (A3_0503)	Elevato	0		0				SVETB
	Medio	105		34	46	1sian +49svet		
	Basso	25	33%	8	12	2sian +11svet		
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	33%	0	1	1		
	Basso							

Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria A0101 A0102 A0207 A0208 (A3_0505)	<i>Elevato</i>		33%					SVETC
	<i>Medio</i>	44	25%	12	12	12		
	<i>Basso</i>		20%					
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) A0209 A0210 (A3_0506)	<i>Elevato</i>		100%					SVETB
	<i>Medio</i>	6	50%	2	3	1sian +4svet		
	<i>Basso</i>	13	33%	4	6	6 svet		

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 hanno effettuato il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

SVET B

Punti di forza

Per supermercati e ipermercati è stata mantenuta una frequenza di controllo più alta rispetto a quanto richiesto dal PRISA, in considerazione della loro complessità, dei volumi di alimenti commercializzati, del numero di allerte e reclami in cui sono coinvolti.

Il controllo sulla fase di commercializzazione degli alimenti in generale ha rispettato la programmazione. La vigilanza sulle macellerie da parte dello SVETB è stata ridotta rispetto all'anno precedente, pur restando ancora con una frequenza superiore a quella richiesta. C'è stato un importante turn over che ha riguardato il commercio al dettaglio, che ha richiesto l'effettuazione delle ispezioni per nuove aperture e/o subingressi con modifiche.

Per il commercio al dettaglio, in totale sono state notificate n.34 prescrizioni e sono state irrogate n.7 sanzioni.

Punti di debolezza

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

SIAN

Punti di forza

Per il commercio al dettaglio, in totale sono state notificate n.25 prescrizioni e sono state irrogate n.5 sanzioni.

Per la ristorazione pubblica, in totale sono state notificate n.91 prescrizioni e sono state irrogate n.30 sanzioni. Per la ristorazione collettiva, in totale sono state notificate n.37 prescrizioni e sono state irrogate n.5 sanzioni.

Vendita di alimenti in sede fissa e ristorazione

Tipologia attività	Rischio	N°	% di	N° imprese	N°	N° controlli	N° audit	Servizi
--------------------	---------	----	------	------------	----	--------------	----------	---------

Linee guida 882-854 (CSR 212/16)		imprese attive	controllo prevista da PRISA	da controllare	imprese controllate	effettuati	effettuati	coinvolti
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601) COMPRESI I CENTRI COTTURA	<i>Elevato</i>	49	100%	49	<u>12</u>	<u>10 sian</u>	<u>1 sian + 2 congiunti</u>	SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	98	50%	49	<u>29</u>	<u>27 sian + 1 sivet +</u>	<u>1 congiunto</u>	
	<i>Basso</i>	210	33%	69	<u>41</u>	<u>41 sian</u>	<u>1 sian</u>	
Centri cottura (A0505) (fanno parte di A3_0601)	<i>Elevato</i>	<u>1</u>	<u>100%</u>	<u>1 audit</u>	<u>2</u>		<u>2 congiunti</u>	SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	<u>1</u>	<u>50%</u>	<u>1 audit</u>	<u>2</u>	<u>3 sian + 1 congiunto</u>	<u>1 congiunto</u>	
	<i>Basso</i>	4	33%	4 audit	<u>2</u>	<u>1 congiunto</u>	<u>1 congiunto</u>	
Ristorazione pubblica A04 A10 B06 C02 (A3_0602)	<i>Elevato</i>	157	100%	153	<u>24</u>	<u>25 sian</u>		SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	546	50%	293	<u>66</u>	<u>69 sian</u>		
	<i>Basso</i>	599	20%	118	<u>64</u>	<u>67sian +1sivet</u>		
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A06 A11 (A3_0603)	<i>Elevato</i>	1	33%	0	<u>0</u>			SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	100	25%	29	<u>8 (4 vet)</u>	<u>4sian +5sivet</u>		
	<i>Basso</i>	42	20%	8	<u>5(0 vet)</u>	<u>3sian +1sivet+ 1sian/sivet</u>		
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (A3_0606)	<i>Elevato</i>	<u>0</u>	<u>33%</u>					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	<u>0</u>	<u>25%</u>					
	<i>Basso</i>	<u>0</u>	<u>20%</u>					
Piattaforma di distribuzione alimenti (A3_0607)	<i>Elevato</i>	<u>0</u>	<u>33%</u>					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	<u>0</u>	<u>25%</u>					
	<i>Basso</i>	<u>0</u>	<u>20%</u>					
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti B02 (A3_0608)	<i>Elevato</i>	<u>0</u>	<u>33%</u>					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	<u>0</u>	<u>25%</u>					
	<i>Basso</i>	<u>0</u>	<u>20%</u>					
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi A09 (A3_0609)	<i>Elevato</i>							SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	43	20%	8	<u>3</u>	<u>1sian +3sivet</u>		
	<i>Basso</i>							

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
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807	<i>Elevato</i>	1	33%	0				SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	34	25%	16	17	4sian +16sivet +1sian/sivet		

A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305 (A3_0604)	Basso	693	20%	134	<u>97</u>	<u>45sian+62svet</u>	<u>1</u>	
--	-------	-----	-----	-----	-----------	----------------------	----------	--

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

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 effettua ti	Servizi coinvolti
Commercio ambulante B03 B04 B05 B06 (A3_0605)	<i>Elevato</i>		20%	0				SVETB/SIAN
	<i>Medio</i>	4		0	1	1 svet		
	<i>Basso</i>	223		44	44	24sian +24svet +sian/svet		

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

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	9 SVETB+1 SIAN+SVETB	SVET B/SIAN
	Vigilanza micologica	3	3	SIAN

Laboratori/depositi correlati agli ambulanti (Attività codici B01, B02)				
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
32 laboratori (B01) +	33%	<u>10 SVET B</u>	<u>8</u>	SVETB
51 depositi (B02) = 75	25%	13 SVETB/SIAN	12 SVETB + 1 SIAN	SVETB/SIAN

Attività codici B01, B02

SVET B

Punti di forza

È stato effettuato un intervento congiunto SVETB/SIAN, con la collaborazione della Polizia municipale, che ha portato a provvedimenti di chiusura di attività e segnalazione alla Procura.

Punti di debolezza

Attraverso Vet'alimenti non è possibile estrarre facilmente i controlli effettuati sui laboratori annessi a banchi temporanei/negozi mobili.

Anche il 2017 ha registrato controlli sui laboratori ambulanti leggermente inferiori come numero di sopralluoghi rispetto a quanto previsto per le difficoltà nel reperire gli OSA.

SCIAN

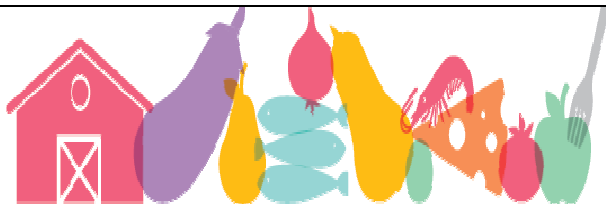
Punti di forza

Nei primi mesi del 2017 sono stati eseguiti controlli al fine di aggiornare l'anagrafica relativa alla vendita ambulante, cancellando gli operatori non più attivi.

Imprese alimentari presso abitazione privata (SIAN)

Non sono stati eseguiti controlli specifici relativi a tale tipologia di attività.

TEMI TRASVERSALI



Controlli sull'etichettatura

Etichettatura delle carni bovine

L'etichettatura delle carni bovine (reg.CE 1760/2000 e s.m.i.) è stata verificata nel corso dei sopralluoghi e sono state anche compilate n.7 apposite check list.

Etichettatura nutrizionale (SIAN)

Non sono stati effettuati i 2 campioni previsti per l'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)

In generale è stato effettuato, per quanto possibile il controllo delle imprese alimentari di nuova registrazione in tempi sufficientemente brevi.

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

Sono stati effettuati n. 2 audit sui laboratori, esterni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari.

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Nell'ambito di un audit è stata anche effettuata la verifica sul laboratorio interno di un'azienda mangimistica produttrice di alimenti per animali da compagnia.

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

Tipologia attività	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
MOCA - Produzione e trasformazione A0121, A0226, A0606 (A4B01)	<i>Elevato</i>		100%					SIAN
	<i>Medio</i>	5	50%	2	0			
	<i>Basso</i>	3	33%	0	0			

Fitosanitari

Secondo le indicazioni del PRISA

N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
64	35% (in media un controllo/triennio)	22	7	7	SIAN

Attività codice E24

OGM

Sono stati eseguiti i due campionamenti richiesti dal 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 stata effettuata durante la normale attività di controllo ufficiale nelle diverse tipologie produttive, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio.

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3	2 SIAN+3 SVETB	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 come riportato sul documento regionale. I due impianti di biogas hanno ottenuto il riconoscimento definitivo per l'utilizzo di siero di latte. Non sono state effettuate le ispezioni in altri impianti di

biogas con il SISP in quanto le osservazioni effettuate in sede autorizzativa riguardavano aspetti ambientali in capo all'ARPA.

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	5	0	0	SVET C

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Basso	5	5	8	0	1	SVET C

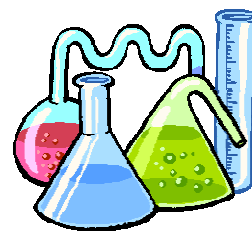
L'audit è stato effettuato come mangimificio ed è risultato da effettuare dalle tabelle di Vetalimentari.

Sottoprodotti e derivati

Tipologia attività	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Incenerimento (A5_0102) * (in vetalimentari presente come coinceneritore)	<i>Elevato</i>		1200%					SVET C
	<i>Medio</i>		600%					
	<i>Basso</i>	1	300%	1	1	2		
Produzione petfood (A5_0105)	<i>Elevato</i>		600%					SVET C
	<i>Medio</i>		400%					
	<i>Basso</i>	1	200%	1	1	1	1	
Compostaggio/biogas (A5_0107)	<i>Elevato</i>		400%					SVET C
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	2	100%	2	2	5		
Magazzinaggio sottoprodotti (A5_0109) * (in vetalimentari risulta magazzinaggio con manipolazione)	<i>Elevato</i>		400%					SVET C
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	1	100%	1	1	1		
Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi (A5_0112)	<i>Elevato</i>		100%					SVET C
	<i>Medio</i>		/					
	<i>Basso</i>	6	/			5		

* La tabella qui sopra descritta è stata variata manualmente rispetto all'estrazione dal sistema Vetalimentari in quanto l'estrazione stessa non ha tenuto conto delle variazioni e degli aggiornamenti che sono stati effettuati nell'ultimo periodo.

CAMPIONAMENTI



Di seguito sono riepilogate tutte le attività di campionamento messe in atto lungo l'intera filiera "dai campi alla tavola" per verificare la sicurezza degli alimenti e dei mangimi nel 2017.

Tenuto conto del numero e della rilevanza degli stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne presenti nel territorio dell'ASL TO5, nella realizzazione del piano locale, sono stati effettuati alcuni aggiustamenti nella distribuzione dei campioni. Inoltre, il programma di campionamento è partito a gennaio 2017, mentre la consegna del PRISA 2017 è avvenuta a maggio 2017; pertanto sono state campionate delle matrici non richieste. La distribuzione tra il numero di campioni prelevati in produzione ed in commercializzazione ha subito delle variazioni, in base alla disponibilità delle matrici alimentari. Nel complesso, la programmazione dei campioni è stata realizzata in modo soddisfacente; inoltre sono stati eseguiti dei campioni extra a causa dell'allerta sul Fipronil in uova, ovo prodotti e carni di pollame.

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	5	20	SVETB
carni macinate, prep a base di carne, csm	3	11	3	<u>10</u>	SVETB
prodotti a base di carne	2	2	2	2	SVETB
molluschi bivalvi vivi, echinod e tunicati vivi e rane	0	2	0	2	SVETB
molluschi bivalvi vivi, echinod e tunicati vivi e rane, pesci e prodotti della pesca	0	1	0	1	SVETB
pesci e prodotti della pesca	8	4	<u>3</u>	4	
distributori di latte	Come da piano	Come da piano	12	15	SVETC
Formaggi a base di latte crudo opp a base di latte o siero di latte sottoposti a trattam termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione	3 SVETC	6	3 SVETC	6	SVETB SVETC
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T° superiore a quella della pastorizzazione	3 SVETC	5	3 SVETC	5	SVETB SVETC
Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a	0	2	0	2	SVETB

trattamento termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione					
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta)	3 SVETC	0	3 SVETC	0	SVETC
Yogurt e latti fermentati	2 SVETC	2	2 SVETC	<u>1 SVETB</u>	SVETB SVETC
Gelati e dessert a base di latte congelati	1 SVETC	2	1 SVETB	2 SVETB	SVETB SVETC
Latte pastorizzato	0	2	0	2	SVETB
Uova e ovoprodotti	0	1	0	1	SVETB
Gelatine e collagene	0	1	0	1	SVETB
Cibi pronti in genere	2	4	2	4	SVETB
TOTALE	40	68	35	66	

CHIMICI Campionamenti SVET B				
MATRICE	determinazioni	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
carne fresca	metalli pesanti (cd, pb)	3 (1 prod, 2 comm)	3	SVET B
	Diossine, pcb	1 (comm)	1	SVET B
molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	metalli pesanti (cd, pb)	1 (comm)	1	SVET B
pesci e prodotti della pesca	metalli pesanti (cd, pb)	1 (comm)	1	SVET B
	metalli pesanti (hg)	2 (1 prod, 1 comm)	2	SVET B
	ipa	1 (comm)	1	SVET B
Latte e prodotti a base di latte	metalli pesanti (pb)	1 (comm)	1	SVET B
	diossine pcb	1 (comm)	1	SVET B
Uova e ovoprodotti	diossine pcb	1 (comm)	<u>0</u>	SVET B
	acido 3-oh butirrico	1 (comm)	1	SVET B
Miele e prodotti dell'alveare	idrossimetilfurfurale,	1 (comm)	1	SVET B
TOTALE		14	13	

Campionamenti ALTRO			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Altro - radioattività	15*	15	SIAN
Altro - residui di fitosanitari	27*	25	SIAN
Altro - monitoraggio antibioticoresistenza	4	4	SVETB
Altro - campioni UVAC	1	1	SVETB
Radiazioni ionizzanti	2 pollo, 1 rane	1 pollo	SVETB
PIANO ADDITIVI	6*	5SIAN+10SVET	SIAN
OGM	2*	2	SIAN
ALLERGENI	4*	4	SIAN
TOTALE	62	67	

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

Campionamenti CHIMICI SIAN		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
88	78	SIAN

Campionamenti MICROBIOLOGICI SIAN		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
54	45	SIAN

Controlli latte alla stalla

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

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

Carica batterica e indice citologico			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 "Alta qualità"	140 (ciclo completo di 5 campioni) = 700	673 *	SVET C

* Il dato è in difetto per la transumanza rispetto a quanto programmato.

PNR (piano nazionale residui)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
215 Piano+16 extrapiano= 231	227	SVET C

In base alla programmazione definitiva del PNR 2017, i campioni del piano risultano essere 211 anziché 215.

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.

PIANO STRAORDINARIO DI CONTROLLO SUGLI ALLEVAMENTI DI GALLINE OVAIOLE PER LA RICERCA DI FIPRONIL ed AMITRAZ		
N° controlli assegnati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3 campioni di UOVA	3	SVET A - B - C
2 campioni di MANGIME	2	

PNA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
95	109	SVET C

I campioni di mangime sono stati programmati senza la programmazione del Carry-over che sono risultati essere 13 prelievi in totale.

Deve essere annotato che un campione per PAT in mangime per pesci non è stato effettuato per mancanza della matrice nella sede indicata dal PNAA ed in compenso è stato effettuato un prelievo in più in mangime per bovini.

Attività integrate

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

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
Centri cottura	SIAN/SVETB	6	4
GDO Ipermercati	SIAN/SVETB	2	2
Aree mercatali	SIAN/SVETB	1	1
Produttori e confezionatori all'ingrosso	SIAN/SVETB/SVETC	1	1
Banco alimentare	SIAN/SVET	1	1
Laboratorio artigianale pasticceria	SIAN/SVET	1	1
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A06 A11 (A3_0603)	SIAN/SVET	1	1

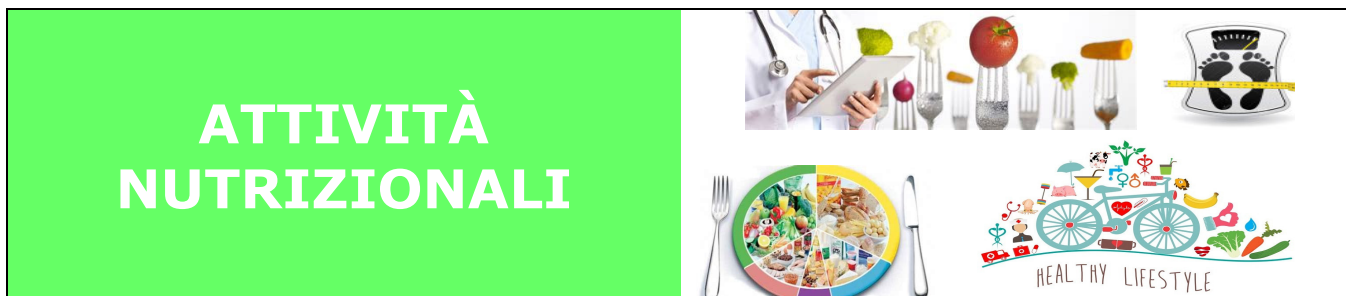
Punti di forza

Il coordinamento tra SVET e SIAN ha permesso di non duplicare inutilmente interventi tenendo conto dell'attività prevalente.

Punti di debolezza

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

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE



Tali attività sono state svolte in linea e rafforzano quanto con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 2.2.1 "Come leggere l'etichetta dei prodotti confezionati per bambini: una guida all'uso"; dall'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale"; dall'Azione 2.4.2 "Save the date"; dall'Azione 4.1.8 "monitoraggio e implementazione degli interventi di prevenzione e counselling nutrizionale in soggetti a rischio"; dall'Azione 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare"; dall'Azione 10.1.2 "Sorveglianza di popolazione".

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 nell'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale" e dall'Azione 2.4.2 "Save the date".

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

Il SIAN ha svolto quanto previsto nel 2017 dal progetto "con meno sale la salute sale" (*incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori; incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa; distribuzione materiale documentale monitoraggio dell'iniziativa mediante raccolta dati e azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale e nell'ambito della ristorazione collettiva ed in particolare in quella scolastica, ecc*).

E' stato realizzato l'incontro programmato nel 2017 di informazione/formazione rivolto ai Panificatori dell'ASL TO5 in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino (1 incontro di 1 ora svolto nel 2017 a Torino), con il risultato di monitorare l'iniziativa e permettere l'adesione di nuovi panificatori al progetto regionale.

E' stato organizzato il modulo didattico sul tema "Arte bianca" programmato nel 2017 in collaborazione con l'Associazione dei Panificatori della Provincia di Torino (1 incontro di 3 ore svolto nel 2017 a Carignano costituito da una parte teorica sul Progetto Regionale svolta dal personale sanitario dell'ASL TO5 ed una parte dimostrativa pratica "Arte Bianca" tenuta da un panificatore aderente al Progetto), rivolto agli studenti dell'Istituto Alberghiero Norberto Bobbio con il fine di sensibilizzare gli studenti sull'importanza della riduzione del consumo di sale.

Nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale per anziani, sono state condotte nel 2017 azioni di sensibilizzazione alla riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione dell'espressione del parere su verifica dei menù vidimati che durante le vigilanze nutrizionali condotte presso le strutture scolastiche ed assistenziali per anziani.

Nel 2017 sono state condotte azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale dell'ASL TO5 sull'importanza della riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, condotte attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione di eventi locali (*sagre/manifestazioni popolari, eventi sportivi, eventi culinari, ecc*) che di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (*Obesity Day 2017, Settimana mondiale 2017 della riduzione del consumo di sale, ecc*) che sono state:

- In occasione del progetto "ScuolaoltreScuola S.O.S 2" del 7, 13 marzo e 19 maggio 2017, organizzato dal Comune di Chieri (TO) in collaborazione con l'ASL TO5 ed altre agenzie educative e formative del territorio, tramite azioni educative rivolte ai giovani dai 10-14, sono state fornite informazioni sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo;
- In occasione della Settimana mondiale 2017 per la riduzione del sale negli alimenti "IL KILLER SILENZIOSO", tenutasi dal 20 al 24 marzo 2017, è stata informata la popolazione sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale utilizzando come luogo di scelta del prodotto alimentare il negozio di vendita dei panificatori che hanno aderito al progetto regionale "Con meno sale la salute sale" del territorio dell'ASL TO5 (Chieri, Riva Presso Chieri, Pino T.se, Andezeno, Santena, Poirino, Cambiano, Villastellone, Carignano, Piobesi T.se, Nichelino, None, Vinovo, Moncalieri, Trofarello). Inoltre presso i locali vendita dei panificatori durante gli orari di apertura al pubblico, sono state condotte dal personale del SIAN anche azioni educative sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della "Giornata della Salute" del 20 maggio 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese e l'ASL TO5, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della "Sagra del pane" del 24 settembre 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese presso la frazione Tetti Cavalloni, presso lo stand dell'ASL TO5 è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY" "SALUTE InFORMA" il 10 ottobre 2017, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN (ambulatorio nutrizionale itinerante sul territorio dell'ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) è stata informata la popolazione anche sui relativi rischi di un uso eccessivo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato e sulla lettura critica e consapevole delle etichette dei prodotti alimentari per riconoscere quelli a basso, medio ed alto contenuto di sale attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Il SIAN è intervenuto su questo tema con alcuni Progetti di educazione sanitaria che tra l'altro trattano questo argomento. I Progetti sono indicati nei paragrafi successivi dove si parla di interventi di Educazione sanitaria, diversificati a seconda della popolazione target o degli obiettivi di Salute. L'ASL TO5 ha partecipato alle iniziative eventualmente avviate dalla Regione in tema di formazione degli operatori delle ASL per la strutturazione di progetti coordinati per il miglioramento della merenda ("obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

Nel 2017 il SIAN ha condotto azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale dell'ASL TO5 sull'importanza di aumentare il consumo di frutta e verdura, condotte attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo sia in occasione di eventi locali (sagre/manifestazioni popolari, eventi sportivi, eventi culinari, ecc) che di giornate tematiche sulla salute celebrate dall'OMS (Obesity Day 2017, ecc) che sono state:

- In occasione del progetto "ScuolaoltreScuola 2.0" del 7, 13 marzo e 19 maggio 2017, organizzato dal Comune di Chieri (TO) in collaborazione con l'ASL TO5 ed altre agenzie educative e formative del territorio, tramite azioni educative rivolte ai giovani, è stata informata la fascia di popolazione dai 10 - 14 anni, anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della "Giornata della Salute" del 20 maggio 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese e l'ASL TO5, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" è stata informata la popolazione anche è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY" "SALUTE InFORMA" il 10 ottobre 2017, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN (ambulatorio nutrizionale itinerante sul territorio dell'ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) è stata informata la popolazione anche sui benefici legati ad aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni di frutta e verdura), attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"

Nel 2017 il SIAN ha collaborato con il Servizio SVET B per svolgere le attività previste dal progetto "Acquista bene, conserva meglio".

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Lo svolgimento di queste attività sono in linea e rafforzano quanto con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 10.1.2 "Sorveglianza di popolazione" e dall'Azione 2.4.2 "Save the date". Nel 2017 il SIAN in coerenza con gli indirizzi regionali, ha lavorato per migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 10.1.2 "Sorveglianza di popolazione".

Nel 2017 il SIAN ha redatto il report aziendale Okkio alla Salute ed il report Scuola Okkio alla Salute con i dati raccolti nel 2016. Sempre nel 2017 è stata 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, e sono stati comunicati i dati Okkio alla popolazione nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS (Obesity Day 2017, Settimana mondiale 2017 della riduzione del consumo di sale, ecc) quali:

- In occasione del progetto "ScuolaoltreScuola 2.0" del 7, 13 marzo e 19 maggio 2017, organizzato dal Comune di Chieri (TO) in collaborazione con l'ASL TO5 ed altre agenzie educative e formative del territorio, tramite azioni educative rivolte ai giovani, la fascia di popolazione dai 10-14 anni è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della "Giornata della Salute" del 20 maggio 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese e l'ASL TO5, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.);
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY" "SALUTE InFORMA" il 10 ottobre 2017, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN (ambulatorio nutrizionale itinerante sul territorio dell'ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

HBSC

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 10.1.2 "Sorveglianza di popolazione".

Nel 2017 il SIAN ha continuato le azioni di comunicazione e di diffusione delle informazioni ottenute dalla raccolta dati 2014 e contenute nel report disponibile sul sito regionale.

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

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

- In occasione del progetto "ScuolaoltreScuola 2.0" del 7, 13 marzo e 19 maggio 2017, organizzato dal Comune di Chieri (TO) in collaborazione con l'ASL TO5 ed altre agenzie educative e formative del territorio, tramite azioni educative rivolte ai giovani, la fascia di popolazione dai 10-14 anni è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).
- In occasione della "Giornata della Salute" del 20 maggio 2017 organizzata dal Comune di Piobesi Torinese e l'ASL TO5, presso lo stand dell'ASL TO5 "Nutrizione e Stili di vita" la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).
- In occasione della Giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell'obesità "OBESITY DAY" "SALUTE InFORMA" il 10 ottobre 2017, presso gli Ambulatori nutrizionali del SIAN (ambulatorio nutrizionale itinerante sul territorio dell'ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) la popolazione dell'ASL TO5 è stata informata attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.).

OBESITY DAY 2017

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall’Azione 2.4.2 “Save the date”.

Il SIAN ha aderito alla giornata mondiale di sensibilizzazione nei confronti dell’obesità OBESITY DAY “SALUTE InFORMA” il 10 ottobre 2017 (ambulatorio itinerante sul territorio dell’ASL TO5 presso i 4 Distretti Sanitari di Nichelino, Chieri, Moncalieri e Carmagnola) attraverso la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione che è riconosciuta dall’ADI, ormai da diversi anni, come Centro Obesity Day, creando una rete in collaborazione con i Distretti di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino, la S.C. Pediatria e Neonatologia del Presidio Ospedaliero “Maggiore” di Chieri, la S.C. Pediatria – Terapia Intensiva Neonatale del Presidio Ospedaliero “Santa Croce” di Moncalieri ed i Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta dell’ASL TO5

Durante questa iniziativa il personale sanitario della S. S. Igiene della Nutrizione a tutti i partecipanti ha rilevato il peso, la statura, la circonferenza addominale ed ha fornito consigli, informazioni, suggerimenti su una corretta alimentazione ed attività fisica. I residenti del territorio dell’ASL TO5 hanno dimostrato interesse per la sopracitata iniziativa, infatti il risultato di tale partecipazione è stata di 67 utenti di cui 22% (15/67) maschi e 78% (52/67) femmine, con età media di 53 anni. Dal calcolo del BMI il 2% (1/67) è risultato Sottopeso, il 24% (16/67) è risultato Normopeso, il 38% (26/67) in Sovrappeso ed il 36% (24/67) con Obesità (*“Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica” Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*).

EDUCAZIONE SANITARIA

In base alle indicazioni del PRISA “Il PNP 2014-2018 per l’area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l’incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Si è ritenuto quindi necessario proseguire anche per il 2017 gli interventi di informazione, formazione (operatori mense, genitori, bambini) e valutazione per il miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale).

Nel 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 alle Scuole attraverso il “Catalogo dei Progetti di Promozione – Educazione alla Salute per le Scuole del territorio” a.s. 2017/2018:

- “Lettura 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 hanno collaborato 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, è stato inserito nella Banca dati Prosa e sono stati presi accordi con il Dors per iniziare l’iter per l’acquisizione della “buona pratica” (*Progetto n°4297*

presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA).

Nel 2017 il SIAN ha collaborato con il Repes aziendale al Progetto "SCUOLAOLTRESCUOLA S.O.S. 2" del comune di Chieri. Nell'ambito di tale progetto sono stati organizzati a Chieri dei Laboratori didattici ("*Le buone abitudini che promuovono la salute: nutrizione e attività fisica*" Progetto n°4855 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.):

- 7 Marzo 1 laboratorio di 2 ore: "Stili di vita ed alimentazione: utilizzo degli integratori alimentari, prodotti multivitaminici ed energydrink" rivolto ai genitori degli studenti delle Scuole secondarie.
- 13 Marzo 1 laboratorio di 2 ore teorico-pratico: "Lettura critica delle etichette dei prodotti alimentari per promuovere scelte consapevoli e salutari" rivolto ai genitori degli studenti delle Scuole secondarie. A seguito del laboratorio è stata offerta una consulenza nutrizionale gratuita.
- 19 Maggio evento di fine anno di 4 ore: rivolto ai ragazzi della Scuola Secondaria di primo Grado e genitori durante il quale il SIAN ha allestito uno stand, presso cui i partecipanti all'evento sono stati informati attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 2.2.1 "Come leggere l'etichetta dei prodotti confezionati bambini: una guida all'uso". Nel 2017 il SIAN ha svolto il programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini secondo le procedure già utilizzate nelle precedenti edizioni ed ha contribuito 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

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare" e dall'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale".

VERIFICA MENU'

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

Anche nel 2017 sono state seguite le raccomandazioni fornite nei documenti regionali "Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale", il che ha consentito l'adozione di criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate durante la verifica dei menù pervenuti secondo le richieste fatte dalle strutture eroganti pasti nell'ambito della ristorazione scolastica ed assistenziale. Anche nella nostra ASL questa attività produce maggiore attenzione e impegno da parte della ristorazione collettiva nella formulazione dei menù, cosa utile per la gestione del rischio nutrizionale e da l'opportunità di lavorare sulla comunicazione utile ad altri obiettivi come la diminuzione del consumo di sale, l'uso di sale arricchito di iodio, l'aumento del consumo di frutta e verdura. Nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale per anziani, sono state condotte azioni di sensibilizzazione alla riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo in occasione dell'espressione del parere su verifica dei menù vidimati.

La nostra ASL ha sempre lavorato sui menù per le diete speciali (allergie, intolleranze, etico - religiose) per evitare, come previsto "l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti". È previsto di affrontare questi temi con gli OSA per migliorare le

loro capacità di gestire tale rischio nutrizionale anche attraverso dei corsi di formazione; il tema "Celiachia" che fa anche parte di questo settore di intervento viene descritto in seguito con un Progetto "ad hoc" nel Capitolo "EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO: COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI", nel quale sono dettagliati i corsi di formazione rivolti ad insegnanti, ai cuochi ed addetti alla distribuzione delle strutture ospedaliere, ristoratori ed albergatori, operatori dei laboratori artigianali.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 2.3.1 "Con meno sale la salute sale".

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il 2017 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in **20 strutture** utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016", in tali strutture è stata rilevata anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

RESIDENZE PER ANZIANI

Per il 2017 il SIAN ha programmato di effettuare una vigilanza in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10, in tali strutture sarà rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

Nella Ristorazione Assistenziale nel 2017 il SIAN ha effettuato l'attività di vigilanza programmata mediante sopralluoghi in 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10, in tali strutture è stato rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato. Nell'ambito della ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale per anziani, sono state condotte azioni di sensibilizzazione alla riduzione del consumo di sale con preferenza all'utilizzo di quello iodato, attraverso delle raccomandazioni specifiche fornite con annesso materiale informativo durante le vigilanze nutrizionali condotte presso le strutture scolastiche ed assistenziali per anziani.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Lo svolgimento di questa attività è in linea e rafforza quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2017 dall'Azione 4.1.8 "monitoraggio e implementazione degli interventi di prevenzione e counselling nutrizionale in soggetti a rischio".

Il SIAN ha lavorato molto in questi anni realizzando interventi e programmi strutturati di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counseling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.), anche nel 2017 ha proseguito lo svolgimento di tali attività cercando di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza, come da indicazioni regionali, non solo integrando la sua attività con quella degli altri Servizi coinvolti attraverso l'associazione agli interventi individuali/di gruppo di "politiche territoriali" multilivello ma soprattutto 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).

Il SIAN nel 2017, ha continuato la sua partecipazione al tavolo di coordinamento sugli interventi nutrizionali (attivato nel 2014) con i Servizi di Anatomia Patologica e di Oncologia dell'ASL TO5 per il progetto "Follow up e stili di vita per pazienti con pregresso tumore alla mammella" (lo studio è stato approvato il 10/9/2014 dal Comitato Internazionale A.O.U. San Luigi Gonzaga di Orbassano - pratica n.127/2014 e n. prot. 0015351). L'obiettivo di tale studio è individuare le pazienti portatrici di sindrome metabolica durante la prima visita di follow-up, terminati i trattamenti chirurgici, medici adiuvanti (chemioterapia) e radioterapici, attraverso la rilevazione di alcuni dati antropometrici, clinici ed emato-chimici. Le pazienti così individuate avranno una consulenza dietologica/nutrizionistica, saranno seguite nel tempo e per loro sarà previsto un aiuto al cambiamento di stili di vita non corretti (scorrette abitudini alimentari e sedentarietà),

coinvolgendo le Associazioni femminili per corsi di cucina e di attività fisica. Il SIAN ha collaborato con i sopraccitati Servizi svolgendo sia le consulenze dietologiche/nutrizionali individuali che quelle di gruppo attraverso la trattazione di argomenti quali: la lettura delle etichette dei prodotti alimentari e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti (3 edizioni nel 2017 di Incontri informativi/formativi di 1 ora presso il Centro di Formazione ASL TO5). Inoltre sempre nel 2017 il SIAN, come negli anni passati, ha continuato la collaborazione strutturata e costante con i Medici di Medicina Generale (MMG) ed i Pediatri di Libera Scelta (PLS), tale collaborazione ha permesso di offrire una risposta in termini di salute diretta, gratuita ed accessibile a chiunque abbia un problema di sovrappeso ed è molto apprezzata sia dai cittadini sia dagli operatori sanitari. La presa in carico individuale per problemi di sovrappeso/obesità e patologie associate ha consentito agli operatori della prevenzione di arricchire e rendere più incisivo il messaggio educativo verso gruppi di ogni fascia di età ed in particolar modo i bambini e i soggetti svantaggiati. In particolare, per quanto riguarda i bambini, il SIAN ha collaborato con i Distretti sanitari del suo territorio al progetto "Percorso per la gestione condivisa dell'obesità infantile nell'ambito dell'integrazione Ospedale/Territorio ASL TO5", nel quale i PLS valutando delle coorti di nascita 2008-2010 di bambini che, se classificati come sovrappeso/obesi saranno inviati agli ambulatori nutrizionali della struttura per la valutazione nutrizionale.

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 ha continuato le attività previste dal PAT sopraccitato con l'aggiunta della collaborazione dei MMG e PLS e delle Farmacie.

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, Consultori, Medicina generale, Medicina di famiglia, ecc). Il SIAN nel 2017 con il Repes aziendale ha implementato le attività previste nell'Azione 4.1.8 del PLP 2017, lavorando insieme al gruppo di professionisti formati al corso sopraccitato 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 (*Progetto n°4857 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA*).

Nei primi mesi del 2017 gli operatori del SIAN hanno partecipato 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) che viene allegato come attività rendicontate nel PLP 2017 (azione 4.1.8), ha iniziato la sperimentazione del 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.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	
individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA	//
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE	
individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	77
EDUCAZIONE SANITARIA	
ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	104
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	362
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	51
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	//
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
rilevi per verifiche porzionature	//
RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI	
rilevi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione	15
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
vigilanza nutrizionale	20
FORMAZIONE	
ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	73
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE	
ore dedicate a prime visite	140
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE	
ore dedicate a visite di controllo	283
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE	
ore dedicate ad incontri di gruppo	3

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:** sono state controllate **10** strutture (visita + rivisita) 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:** è stato 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:** sono stati 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):è stato 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): è stato 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:** è stato realizzato **n. 1 corso formativo da 3h;**
- 7.** Realizzazione di **corsi informativi** rivolto ai **genitori e/o familiari di soggetti celiaci:** sono stati realizzati **n. 1 corso informativo di 2h;**
- 8.** Realizzazione di **corsi di formazione** per gli **allievi dell'Istituto alberghiero:** sono stati realizzati **n. 1 corso formativo di 4h;**
- 9.** Realizzazione di **corsi di formazione** rivolti a Medici di famiglia ed ai Pediatri di libera scelta: è stato 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 teorici-pratici organizzato dal gruppo di Coordinamento regionale del Progetto Celiachia: per ogni intervento da **2h ciascuno** è stata compilata la check - list prevista dal progetto.

Punti di forza: le attività nutrizionali programmate nel 2017 dal SIAN in collaborazione ed in sinergia con i vari Servizi della ASL TO5 (Dipartimento di Prevenzione, Repes, Distretti sanitari, MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali) hanno permesso di sviluppare "politiche territoriali" multilivello, soprattutto attraverso percorsi integrati attivati nel territorio dell'ASL TO5, che hanno fissato azioni e impegni di tutti gli attori del territorio con l'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'appropriatezza della prevenzione indirizzata a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, incontri con la popolazione, percorsi integrati, ecc.) e la popolazione in generale (anziani, adulti, adolescenti e bambini).

Punti di debolezza: organico dedicato alla S.S. igiene della Nutrizione estremamente limitato. Le carenze sono compensate solo parzialmente dalla collaborazione di personale interno che opera principalmente in altri settori e da personale volontario ed a contratto con borsa di studio.

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI

Gruppo PAISA

Nel corso del 2017 sono state organizzate 4 riunioni del gruppo progetto PAISA durante le quali sono stati affrontati e discussi argomenti organizzativi trasversali ai Servizi:

- Valutazione delle modalità di rendicontazione/programmazione del PAISA e del PLP;
- Definizione del piano di formazione in base ai fabbisogni formativi;
- Piano delle iniziative di comunicazione da parte dei servizi del gruppo PAISA per l'anno 2017;
- Approfondimenti sulla diffida;
- Approvazione della nuova scheda Maggi/Armando "Tabella riepilogativa delle competenze SIAN/SVET";
- Adeguamento alle Linee guida del Reg.882/2004;
- Audit sul PRP;
- Verifiche di efficacia;
- Problematiche legate al raggiungimento degli obiettivi SIAN per quanto riguarda la programmazione/rendicontazione PAISA;
- Problematiche legate alla nuova SCIA (modulistica SUAP unica e semplificata);
- Piano comunicazione/formazione (med-mood) dedicato al gruppo Paisa ed agli operatori dei Servizi del settore Igiene alimenti in collaborazione con il Centro di Formazione Aziendale.

Servizi veterinari

Area B

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

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

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

Attività di accoglienza tirocinanti nel 2017 presso i Servizi veterinari area A/B/C:

Sono continuate le attività di accoglienza tirocinanti della Facoltà di Medicina Veterinaria (15 studenti in area B con un debito di 100 ore ciascuno, 18 studenti in area C con un debito orario di 80 ore ciascuno, 16 studenti in area A con un debito di 20 ore ciascuno), della Scuola di Specializzazione di Sanità Animale di Milano (n.1 studente), dell'Istituto Monti di Chieri (n.3 studenti), della scuola per Tecnici della Prevenzione (15 studenti per 584 ore totali). Una studentessa di Medicina Veterinaria ha condotto alcune interviste, con compilazione di check list presso i salumifici dell'ASL, per la realizzazione della sua tesi di laurea sull'uso degli additivi nell'industria salumiera.

È inoltre stata tutorata l'attività pratica per 140 studenti del IV anno della Facoltà di Medicina Veterinaria, corso di Ispezione degli Alimenti, per un totale di 5 uscite in altrettanti stabilimenti. Infine è stata coordinata l'attività di n. 1 personale volontario presso l'area A.

Audit regionali sulle Autorità Competente Locali

È stato fornito, anche nel 2017, supporto al Settore Prevenzione e Veterinaria nella programmazione e gestione degli audit sulle ACL. Si è in particolare provveduto al riesame dei singoli audit, alla valutazione delle osservazioni/controdeduzioni pervenute dalle ACL auditate, alla definizione di uno schema per la valutazione degli auditor ed alla collaborazione nella predisposizione della relazione per lo specifico LEA.

Certificazioni/attestazioni per export

È stata redatta una procedura operativa per l'esecuzione di certificazioni/attestazioni su alimenti e/mangimi destinati ad essere esportati in Paesi Terzi, già parzialmente condivisa da tutti i servizi SVET e SIAN.

Area A

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

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

Personale dell'Area A, il 25.09.2017, ha partecipato ad un incontro regionale riguardante l'anagrafe equina.

Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Attività di accoglienza nel 2017 presso il SIAN di tirocinanti e collaboratori volontari laureati:

Sono continuate le attività di accoglienza tirocinanti della scuola per Tecnici della Prevenzione.

La dietista, docente nel Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Torino, ha continuato a svolgere la funzione di Tutor ufficiale per gli studenti universitari del Corso di Laurea triennale in Dietistica dell'Università di Torino.

Il medico Responsabile della S.S. Igiene della Nutrizione e la dietista hanno seguito nello svolgimento del tirocinio ai fini della redazione della tesi i laureandi del Corso di Laurea magistrale in "Alimentazione e Nutrizione Umana" dell'Università degli Studi di Milano.

Il SIAN ha potuto beneficiare nello svolgimento delle proprie attività istituzionali sia nel campo della sicurezza alimentare che in quella nutrizionale di 2 collaboratori volontari laureati in Tecnologia alimentare e Scienze dell'Alimentazione.

Attività di supporto e collaborazione con la Regione Piemonte

È continuata nel 2017 l'attività del medico Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione e della Dietista inserita nel gruppo di lavoro regionale quale Referente per l'Area Nutrizione", per specifiche tematiche quali: banca dati regionale delle etichette degli spuntini consumati dai bambini, ecc.

Attività scientifica

È continuata l'attività di redazione articoli e presentazione di poster a Conferenze/Congressi nazionali di settore (1 articoli, 8 poster).

MICOLOGIA

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 sono state programmate ed effettuate le seguenti attività:

- Determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori nelle sedi di Nichelino, Carmagnola e Chieri, 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 pubblica di Chieri nei giorni di martedì e venerdì o in alternativa presso le sedi di Chieri e Nichelino negli orari di apertura al pubblico;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, vigilanza su alcuni banchi ambulanti che commercializzano funghi freschi/secchi presso le aree pubbliche;
- 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

TABELLA RIASSUNTIVA ATTIVITA' MICOLOGICA

Anno di riferimento	2017
Consulenze ai raccoglitori	35
Colli certificati per la vendita	50
Attestati di idoneità alla vendita rilasciati	25
Ore totali di incontri al pubblico	10
Corsi per raccoglitori e commercianti	1

Scheda di resoconto annuale sulla consulenza ai raccoglitori – 2017

N°	Specie tossico mortali	Specie tossiche	Specie non commestibili	Specie comm. ma alterate	Specie commestibili	Specie comm. dopo cottura
1					P. ostreatus	
2					P. eringy	
3						M conica
4			Paneolus sp			
5			B. calopus		B. edulis R. cyanoxantha	
6			P. sulphurous			
7					B. edulis	
8		B. satanas	B. calopus		X. badius X. subtomentosus C. cibarius	B. erythropus
9					S. grevillei	
10					A. campestris	
11					A. casearea	

12			L. porninsis		S. elegans S. bovinus	
13					G. frondosa	B. erythropus
14					X. subtomentosus	
15					L. scabrum	
16				A. aegerita	A. aegerita	
17					B. edulis	
18						A. mellea
19						A. mellea
20						A. mellea
21						A. mellea
22						A. gr. mellea
23						A. gr. mellea
24						A. gr. mellea
25						A. mellea
26						A. mellea
27						A. gr. mellea
28					A. aegerita	
29						A. gr. mellea
30						A. mellea
31						A. mellea
32						A. mellea
33						A. mellea
34			H. sublateritium			
35					A. campestris	

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

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