



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 2018

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

PROGRAMMAZIONE

Chieri, 30.04.2018

IL Responsabile del gruppo PAISA

Bartolomeo Griglio

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 - CHIERY (TO), strada Fontaneto n. 28;

SSD AREA C (Responsabile ff dr. Bartolomeo Griglio - dal mese di Maggio 2018 SSD Responsabile dottor Mauro Graglia)

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

SSD NIV (dal mese di maggio 2018 responsabile dottor Stefano Panzieri)

- Sede di direzione: CHIERY (TO), strada Fontaneto n. 28;

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SC IAN (Direttore f.f. dr.ssa Margherita Gulino)

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

Personale in organico 2018

Servizio Veterinario:

SC AREA A

- n. 17,4 dirigenti veterinari, di cui:
 - n. 1 direttore di S.C. (dr. Enrico Maria Ferrero);
 - n. 1 responsabile di S.S. Anagrafe veterinaria (Dr. Armando Bognione);
 - 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;

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. xxxxx)
- 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. 7,7 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. Sattano);
 - n. 1 responsabile di SS Ispezione sugli alimenti di origine animale (Dr. Guarda);
- n. 2,2 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.

SSD AREA C (Responsabile ff dott. Bartolomeo Griglio - dal mese di Maggio 2018 responsabile di SSD Dr. Mauro Graglia)

- n. 4,7 dirigenti veterinari di cui:
 - n. 1 responsabile di SSD (dal mese di Maggio Dr. Mauro Graglia);
- n. 2,2 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 e Piano Nazionale Residui (Dr. Paolo Gino)
- 1 referente per il settore latte (dottor Stefano Panzieri);

SSD NIV (dal mese di maggio 2018 responsabile dottor Stefano Panzieri)

- n. 5 tecnici della prevenzione
- 0,6 unità di personale amministrativo;

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SC IAN

- n. 2 dirigenti medici, di cui:
 - n. 1 Direttore f.f. di S.C. (Dr. Margherita Gulino) anche Responsabile di S.S. Igiene della Nutrizione (dal 1/8/2017);
 - n. 1 Dirigente medico (Dott.ssa Angela Dimartino - con incarico a tempo determinato dal 27/09/2017);
 - n. 7 tecnici della prevenzione (2 tecnici della prevenzione con Legge 104) di cui 3 micologi (1 con funzioni di coordinamento);
 - n. 1 assistente sanitaria;
 - n. 1 dietista;
 - n.4 amministrativi (n. 1 part-time rientrata il 02/02/2018; n.2 amministrativi con Legge 104).

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.

Su richiesta della Regione, sono state individuate le referenze per MTA, Allerta, DGIgs 194/08 (tassazione di finanziamento sul controllo ufficiale) e Sistema Informativo.

Alcuni settori, poi, sono seguiti soltanto 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 Progetto europeo della Comunità Europea "HORIZON 2020" - Interoperabilità di Piattaforme Eterogenee Internet delle Cose – Sperimentazione Pratica: Monitoraggio in Mobilità degli Stili Di Vita), 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 dell'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 f.f., l'assistente sanitaria e la dietista. Il Dirigente medico, oltre alla attività di ispezione, di valutazione NIA ed Allerta, si occupa anche della sicurezza alimentare sostituendo di fatto il Responsabile della S.S. Igiene Alimenti e Bevande. Il Direttore F.F., oltre alla attività relativa alla sicurezza alimentare, dirige la Struttura Semplice Igiene della Nutrizione svolgendo, al suo interno, anche attività professionale. Lo stesso svolge anche attività di coordinamento 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) ed inoltre collabora con la Direzione Generale aziendale alla stesura del Bilancio Sociale dell'ASL TO5. 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 2018 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). Il personale di segreteria lavora in modo indifferenziato nel front-office mentre agisce con specifiche referenze nel back-office.

Le variazioni del personale rispetto al 2017 e 2018 consistono nel pensionamento anticipato dal 1 dicembre 2017 di un dirigente medico con funzione di Responsabile della Struttura Semplice Igiene Alimenti e Bevande e dal 1 gennaio 2018 del Direttore della SCIAN. Tale riduzione del personale medico verificatesi nel 2017 e 2018, si aggiunge alla precedente variazione di organico con perdita di 1 un dirigente medico nel 2013 (Responsabile della S.S. Igiene della Nutrizione) e di 1 tecnico della prevenzione nel 2011 (Coordinatore dei tecnici della prevenzione).

Tabella country profile ASL TO5

Authority	N. of organisational unit(A)			Human resources (nr)				Human resources (full time equivalent)											
	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)																			
ASL SV (A) (b)	1	5	6	17															
ASL SV (B)(c)	1	1	2	8															
ASL SV (C)(d)	1	1	2	6			6												
ASL SIAN (e)	1		1					2											
ASL Servizi Veterinari																			
IZS (f)																			
ARPA (g)																			
PMP (h)																			

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

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

Come per gli anni precedenti le attività di implementazione saranno registrate sulla modulistica e sul portale del Ministero della Salute (pag. 7 PRISA 2018).

Attività di comunicazione (Azioni n. 9.1.1 e 9.11.1 del PLP 2018)

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.1.1 "Costituire e promuovere l'operatività di un Gruppo di lavoro regionale per la valutazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare a supporto del Settore Regionale Prevenzione Veterinaria" del Piano Locale della Prevenzione 2018, che comprende la definizione di strategie di comunicazione (azione n. 9.11.1 "Definire strategie per la comunicazione del rischio").

Nel 2018 sarà data continuità all'attività di informazione rivolta ad altri operatori del Sistema Sanitario, cittadini, associazioni ed imprese tramite il gruppo di lavoro interdipartimentale di ricerca sulla sicurezza alimentare (**Ce.I.R.S.A.**) e altre iniziative realizzate dalle singole strutture per la divulgazione delle nostre attività e delle iniziative intraprese.

La strategia di comunicazione si basa sull'aggiornamento del sito internet "www.ceirsa.org" con la pubblicazione delle notizie dal mondo, gli aggiornamenti legislativi, gli opuscoli informativi rivolti al consumatore, di infografiche per l'illustrazione dei risultati del PRISA 2017 e gli obiettivi del PRISA 2018, ma anche su schede di approfondimento rispetto a specifiche problematiche che hanno destato preoccupazione o richiesto specifici interventi.

Per il 2018 si prevede di continuare ad applicare il piano di comunicazione PAISA al fine di programmare e impostare in modo uniforme metodologie ed azioni di comunicazione nei confronti della cittadinanza.

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

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

E' prevista la compilazione di una: "Scheda iniziative di comunicazione PAISA" per ogni iniziativa programmata all'interno dell'ASL TO5.

Presso la sede operativa della SCIAN è attivo, due volte a settimana, uno sportello di assistenza riservato agli operatori del settore alimentare (OSA) delle piccole, medie e grandi imprese. Attraverso la valutazione dei progetti e della documentazione richiesta per la notifica di inizio attività, nonché fornendo informazioni in merito ai requisiti igienico sanitari dei locali, viene dato un servizio di supporto agli OSA per la presentazione della notifica di inizio attività, ma può essere anche considerato un momento di vera e propria formazione degli stessi nell'ambito della sicurezza alimentare.

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

È prevista la continuazione del progetto con le scuole "Sicurezza nel piatto" (Progetto n°3738 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA). Il progetto ha come destinatari intermedi il personale docente delle scuole secondarie di secondo grado degli Istituti Agrari ed Istituti Alberghieri dell'ASL TO5 e come destinatari finali gli studenti di tali scuole. L'obiettivo è quello di stimolare negli studenti la lettura critica e la corretta comprensione di eventi negativi legati ad emergenze alimentari verificatesi negli anni passati (es.

influenza aviaria, carni cancerogene, aflatossine nel latte, etc.) per promuovere scelte consapevoli nel loro futuro ambito lavorativo (produzione primaria e ristorazione pubblica/collettiva).

Sono previste azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare (stakeholders). In particolare, il Servizio veterinario area B ed il SIAN organizzeranno una serie di incontri di presentazione agli operatori che aderiscono alla campagna di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo **"Acquista bene, conserva meglio"** (utilizzo di locandine, opuscoli, materiale vario con apposito logo dell'iniziativa e rilascio di attestato di frequenza) (es. macellai) operanti sul territorio dell'ASL TO5.

Per il 2018 è necessario continuare la messa a sistema, sia a livello regionale sia locale, di azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

Formazione del personale e formazione per standard secondo indicazioni regionali (Azione n. 9.9.1 del PLP 2018)

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.9.1 "Formazione del personale delle Autorità competenti" del Piano Locale della Prevenzione 2018.

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

Il mantenimento o le modifiche nella qualificazione del personale sono state verificate, per i Servizi Veterinari e del SIAN, considerando gli aggiornamenti effettuati nel triennio 2014-2016, sia mediante i corsi interni annuali, progettati sulla base di una valutazione dei fabbisogni (analisi degli argomenti trattati su base triennale) e approvato dal comitato di dipartimento e dal comitato scientifico aziendale, sia mediante la formazione esterna (partecipazione ai corsi PRISA e ad altri corsi individuati sulla base delle esigenze dei singoli e approvate dal servizio) e le attività di controllo ufficiale effettivamente svolte e documentate nello stesso periodo.

Anche per il 2018 verrà svolto un **corso interno blended** (13/04/2018 e 25/05/2018) aperto a tutto il personale afferente i servizi del gruppo PAISA: "Strumenti e procedure per il controllo ufficiale: dalla programmazione al follow-up" con argomenti riferiti al mantenimento della qualifica di ispettore/audit nei settori individuati.

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

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

Nel secondo semestre del 2018 verrà organizzato un corso interno all'ASL TO5 riservato al personale afferente i servizi del gruppo PAISA relativo ai **"Controlli ufficiali sull'etichettatura dei prodotti alimentari"**.

L'ASLTO5 organizzerà, nel secondo semestre del 2018, nell'ambito dei programmi di formazione regionale del PRISA, un corso relativo alla **"Gestione delle emergenze e degli stati di allerta per gli alimenti e per i mangimi"**. Sempre nel corso del 2018 è prevista la partecipazione di alcuni dipendenti del Servizio Veterinario a un **corso di formazione FAD relativo all'EXPORT USA**, organizzato dal Ministero della Salute e dall'IZSL di Teramo. 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 USA.

Nel corso del 2018 è prevista la partecipazione di alcuni dipendenti del Servizio SIAN al **"Corso di formazione nazionale per Formatori di team leader per l'implementazione dei piani di sicurezza dell'acqua (PSA) nella filiera idro-potabile"** organizzato dall'Istituto Superiore di

Sanità e dal Ministero della Salute. La partecipazione a tale corso permetterà l'acquisizione degli strumenti necessari alla gestione del *Water Safety Plan*, con particolare riferimento ai processi, ruoli e responsabilità nello sviluppo, implementazione, mantenimento, verifica e revisione del piano. I partecipanti a tale corso provvederanno successivamente ad effettuare la formazione dei colleghi a cascata.

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

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Classificazione delle Non Conformità

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al Reg. (CE) 882/2004 all'interno delle ASL

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

Nel corso dell'anno saranno aggiornate le procedure e le istruzioni documentate dei servizi per allinearle alle nuove indicazioni nazionali e regionali. Permangono delle incongruenze nelle indicazioni regionali contenute nel PRISA che sono state oggetto di segnalazione al Settore Prevenzione e Veterinaria e che riguardano principalmente la classificazione delle non conformità con la comparazione tra "si" (conforme con indicazioni di miglioramento) e la "inadeguatezza" definita dal Dlgs 193/2007 come parziale inottemperanza ad un requisito e quindi corrispondente alla voce "nc".

I controlli ufficiali saranno svolti prioritariamente senza preavvisare l'OS/OSM; ove sia richiesta la presenza certa del responsabile dell'impresa o debba essere verificata della documentazione che potrebbe essere archiviata in altra sede, è previsto il preavviso dell'OSA/OSM. I casi previsti sono i seguenti:

- Audit;
- Laboratori ambulanti (dopo un primo tentativo non annunciato);
- Controlli in allevamento per sorveglianze e monitoraggi che prevedano il prelievo seriale di campioni biologici per la valutazione della presenza di malattie infettive;
- Ogni altra situazione nella quale siano presenti le esigenze di cui sopra con adeguata e trasparente motivazione.

Nel corso del 2018 verrà concluso il processo di aggiornamento del sistema informativo regionale della sicurezza alimentare in uso (SIAN-Vetalimenti) e l'allineamento dei dati tra l'archivio cartaceo e quello informatico. Tale allineamento riguarderà tutti i dati riguardanti le imprese registrate del settore alimentare, dai dati anagrafici a quelli relativi ai controlli effettuati.

Piani di intervento e assistenza reciproca

A. Piani di intervento

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Al fine di assicurare una corretta programmazione e organizzazione dei controlli ufficiali, verrà effettuata una revisione delle modalità con cui avviene la categorizzazione del rischio delle attività degli Operatori del Settore Alimentare. Per le attività registrate ai sensi del Regolamento CE 852/2004, in conformità con le "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/04 e 854/04, valutato il livello di rischio legato al prodotto e al processo, tenuto conto dei dati storici, delle non conformità rilevate e delle specifiche realtà territoriali, sarà possibile procedere ad una classificazione del rischio per tipologia di attività esercitata e non per la singola impresa.

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

La procedura interna dell'ufficio unico per le allerte ASLTO5 verrà integrata con le nuove indicazioni previste dal Ministero della Salute e della Regione Piemonte per l'effettuazione da parte

degli OSA/OSM delle attività di richiamo con relativa pubblicazione sul sito del Ministero della Salute

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

Gli eventuali focolai o casi singoli di malattia alimentare saranno oggetto di indagini epidemiologiche da parte del gruppo MTA aziendale. Verrà migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati in coerenza con gli aggiornamenti e la revisione degli indirizzi regionali.

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA" del Piano Locale della Prevenzione 2018.

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Al fine di ottimizzare i controlli e le ispezioni sulla filiera ittica, d'intesa con la Direzione Marittima di Genova, verranno programmate due giornate di controlli congiunti con i Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri, prevedendo una decina di sopralluoghi in ogni giornata. Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. azione 9.1.2 "Migliorare il livello di Coordinamento tra Autorità Competente e Organi di Controllo" del Piano Locale della Prevenzione 2018.

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

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

Audit sulle Autorità competenti (Azione n. 9.10.1 del PLP 2018)

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto dall'azione n. 9.10.1 "Audit sulle Autorità competenti" del Piano Locale della Prevenzione 2018.

Audit di sistema

L'ASL TO5 nel 2018 sarà oggetto di un audit regionale sulle Autorità Competenti che interesserà, per la parte generale, il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e, per la parte di settore, alcune aree di intervento, tenendo conto della griglia LEA relativa a quest'argomento che prevede una copertura del 20% dei sistemi di controllo di cui al "Country Profile Italia" della Commissione europea (ad esclusione dei sistemi di controlli sulle importazioni e salute delle piante). L'audit generale verterà sull'organizzazione dei controlli, mentre l'audit di settore sarà sulla distribuzione (depositi/piattaforme distributive).

Audit interni

Il Servizio del Dipartimento di Prevenzione, per il 2018, dovrà proseguire l'esecuzione degli audit interni privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, con particolare riguardo alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti conseguenti a questa attività avendo come criterio il Reg CE 882/2004 art. 8.3 e l'accordo CSR n. 46 del 7/2/2013. Sulla base della procedura redatta nel 2012 che definisce i requisiti del programma e dei piani di audit, è stato istituito un elenco degli auditor costituito da tutto il personale dirigente, tecnico della prevenzione e amministrativo delle 4 strutture coinvolte: SCIAN, SC Servet A, SC Servet B, Servet C, in possesso di una attestazione da auditor sui sistemi organizzativi.

Il programma 2018 confermerà i seguenti obiettivi:

- verificare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo la programmazione e la progettazione definita dall'Autorità competente, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo le procedure approvate e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli ufficiali effettuati dal personale addetto nel garantire la sicurezza del o dei prodotti finali e la conformità alla

normativa in materia di mangimi, alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

- Completare o aggiornare la formazione degli auditor.

Il programma di audit 2018 verrà strutturato, in linea con quanto effettuato negli anni precedenti, sulla base della valutazione dei rischi dei settori di controllo, dei risultati dei controlli del 2017 e degli audit previsti dall'Autorità competente regionale e nazionale che interesseranno l'ASLTO5.

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

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

Per quanto di competenza SIAN, come evidenziato anche da altri SIAN regionali la realizzazione del numero di sopralluoghi e campioni previsti dalla programmazione regionale in base ai LEA, è di difficile attuazione a causa delle carenze di organico che permette, nell'arco dell'anno, la effettuazione di circa 400/600 sopralluoghi a seconda della disponibilità di personale e di modalità di conteggio degli interventi, e di circa 150 campioni, se non intervengono problematiche legate alla disponibilità del personale o ai rapporti con il laboratorio. In linea di massima si prevede di eseguire un numero di ispezioni e campioni analogo a quello degli anni precedenti, nonostante si sia verificata una drastica riduzione di personale sia medico che tecnico, come sopradescritta, nel corso degli anni 2011, 2013, 2017 e 2018. Questa riduzione dell'organico, in particolare, non permette di assicurare un aumento ulteriore della produzione che consentirebbe di soddisfare completamente i livelli richiesti di ispezioni e campioni programmati.

SORVEGLIANZA ACQUE POTABILI

(programma E13 - DPCM NUOVI LEA)



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		SIAN
Indice di potabilità acquedotti pubblici			SIAN

CAMPIONAMENTI (conoscitivi) PRESSO IMPRESE ALIMENTARI con pozzi *	CAMPIONAMENTI (conoscitivi) ED ISPEZIONI** PRESSO CASSETTE DELL'ACQUA (non ancora controllate nel 2016)	ISPEZIONI PRESSO STRUTTURE ACQUEDOTTISTICHE
6	7	34

Cassette 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
Cassette dell'acqua	20%	42	8			SIAN

A seguito della crescente diffusione dell'utilizzo da parte degli OSA di apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano il Ministero della Salute ha emanato in materia il D.M. n. 25 del 7 febbraio 2012. In merito alla sua applicazione, durante i controlli ufficiali e, in particolare, nel corso della vigilanza presso la ristorazione collettiva, viene già effettuata la verifica su tali apparecchiature attraverso la richiesta di visionare i rapporti di prova delle analisi di laboratorio eseguite sull'acqua erogata dalle stesse e la relativa procedura di gestione del rischio associato.

Nel corso del 2018 tale valutazione verrà estesa e registrata utilizzando l'Allegato 5 al PRISA.

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

PRODUZIONE PRIMARIA



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

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

Occorre rimarcare che, in Italia, resta in vigore l'obbligo di sottoporre ad ispezione ante e post mortem tutti gli animali destinati alla macellazione. Questo comporta un impegno notevole da parte delle Strutture interessate, SVET area A e SVET area B, in quanto il personale veterinario deve assicurare disponibilità, concordata sulla base delle esigenze di attività delle imprese di macellazione che, a loro volta, operano secondo logiche di mercato. I controlli riguardano non solo il rischio legato ad errori nella tenuta sotto controllo di determinanti di rischio da parte degli OSA, ma anche l'impatto che l'ambiente può avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di animali e piante con il controllo anche dei farmaci o dei fitofarmaci utilizzati in

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

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	20%					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>	0	100%	0				SVETC
	<i>Medio</i>	4		4				
	<i>Basso</i>	1		1				
Raccolta vegetali spontanei (A3_0105)	<i>Elevato</i>		Secondo indicazioni regionali					SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Coltivazioni permanenti ad uso 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>							

Al momento non sono previste attività di audit su queste tipologia di attività.

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

Nel territorio di competenza dell'ASL TO5 non sono presenti produttori di olio di oliva o di grassi vegetali.

Per il 2018, la programmazione dei campionamenti chimici assegnati al SIAN prevede già 4 campioni di olio di oliva per l'identificazione. Tale programmazione verrà integrata con 1 campione di olio di frittura usato che verrà prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute, come previsto dalla tabella regionale.

Dettaglio analisi identificazione olio d'oliva e qualità olio di frittura

OLI E GRASSI VEGETALI	ASL	AL	AT	BI	CN1	CN2	NO	TORINO	TO3	TO4	TO5	VC	VCO
	identificazione olio di oliva	2	2	-		1		1	-	-	3	1	
	olio di frittura (usato) per analisi riuso	1	1	-	1	1	1	1	-	-	1	2	1

FUNGHI

Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993 - Programma E12

Si rimanda alla sezione "PROGRAMMA ATTIVITÀ CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO".

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

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

Coltivazione alimenti ad uso zootecnico (e altre attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
3359	Secondo una valutazione del rischio	15		SVET C

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

L'Ufficio Anagrafe prosegue l'attività di gestione 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, modifica e cancellazione delle aziende zootecniche;
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito, divise per specie animali, per gli allevatori che scelgono di delegare l'ufficio anagrafe;
- gestione della certificazione elettronica per gli spostamenti degli animali da reddito inviati verso altri allevamenti, al macello o in alpeggio).

L'implementazione dell'attestazione sanitaria informatizzata per la movimentazione degli animali (il cosiddetto mod. IV elettronico ed il mod. VII elettronico) ha rappresentato un ulteriore grande sforzo da parte degli operatori del servizio, con un notevole incremento delle registrazioni informatizzate ed una necessaria riorganizzazione delle modalità di erogazione delle prestazioni certificate, anche a fronte di un progressivo ridursi delle risorse umane disponibili.

Particolare impegno continua ad essere dedicato all'aggiornamento, sul portale VETINFO, dell'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 riguarderà l'implementazione della banca dati degli equidi, transitata per legge dalla competenza del Ministero dell'agricoltura a quella del Ministero della salute. In attesa dei

necessari decreti attuativi sta proseguendo lo sforzo di inserimento delle aziende e dei singoli equidi in quella che attualmente è definita come banca dati sanitaria degli equidi.

Proseguirà poi l'inserimento in BDN di tutti i capi ovi-caprini identificati individualmente, nonché l'esito della genotipizzazione degli ovini maschi in BDN ai fini della sorveglianza della scrapie.

Proseguirà inoltre l'inserimento dei controlli sull'Identificazione & Registrazione effettuati negli allevamenti bovini, ovi-caprini, suini, equini, avicoli, ittici e nelle attività di apicoltura. I controlli saranno effettuati mediante le nuove check list (ove disponibili) con la predisposizione di una specifica istruzione operativa che stabilisca le modalità di compilazione da parte del personale e le procedure da seguire in caso di rilievo di situazioni critiche. Il campione è stato estratto dalla Regione, ad esclusione degli equidi e delle attività di apicoltura. Per questi ultimi presso l'Ufficio Anagrafe è stato redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione del campione di allevamenti estratti e sono elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio. La numerosità campionaria è sintetizzata nella seguente tabella.

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n. 883	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	40		SVET A
Allevamenti ovini + caprini n. 412 Capi ovini + caprini n.8227	3% allevamenti e 5% capi su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	11 allevamenti con oltre il 5% dei capi		SVET A
Allevamenti suini n. 157	1% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	0		SVET A
Allevamenti equini n. 710	5%	36		SVET A
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. 39	100% aziende > 250 capi	93		SVET A
Allevamenti apistici: 293	1%	3		SVET A
Allevamenti conigli che inviano al macello in autocertificazione: 6	2 controlli annui	12		SVET A

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

L'art. 6 dell'O.M. 28.05.2015 "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica", la cui validità è stata prorogata (con modifiche) dall'O.M. 06.06.2017, prevede controlli mensili nelle stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli continuano a dover essere inseriti sul portale VETINFO.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alle note applicative regionali prot. n. 16290/A1A del 31/8/2015 e n. 17376/A1409A dell'11/8/2016 che a partire dal 2017 escludono la deroga relativa alla riduzione della periodicità degli interventi di vigilanza presso le stalle di sosta ad attività limitata. Considerato che il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il

raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale, è necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza mensile e che i relativi esiti siano registrati in VETINFO con la medesima cadenza mensile.

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

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° 539	50%	290			SVET A
TBC prov. AT: allevamenti riproduzione da controllare n° 49	100 %	49			SVET A
TBC: allevamenti da controllare in sorveglianza supplementare basata sull'analisi del rischio n° 22	100%	22			SVET A
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 588	20%	117			SVET A
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 588	20%	117			SVET A
Blue Tongue: aziende sentinella n° 14	100%	100%			SVET A
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi			SVET A
IBR: aziende aderenti al piano volontario	100%	449			SVET A
Paratubercolosi bovina	100% controlli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico 100% assegnazione qualifica allevamenti da riproduzione presenti	Controlli su tutti gli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico Assegnazione qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti			SVET A
BVD: aziende aderenti al piano n° 2	100%	2			SVET A
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 276	100% aziende estratte da OERMI	90 aziende			SVET A
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione	10			SVET A

	maschi riproduttori				
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 4 aziende ingrasso	74			SVET A
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 19 aziende ingrasso	161			SVET A
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	25			SVET A
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	Gallus (580 test sierologici) Gallus (238 test virologici) faraone (20 test sierologici) oche (50 test virologici) anatre (20 test virologici)			SVET A
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	n° 23 gruppi			SVET A
Anemia infettiva degli equini	33% delle aziende che movimentano equini più aziende a rischio	270 aziende			SVET A
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta			SVET A
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	10 volpi 3 lepri			SVET A
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Due controlli all'anno su tutte le aziende da autorizzare			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 2018 proseguirà la produzione e l'invio in Regione Piemonte di report mensili per la sorveglianza epidemiologica delle zoonosi.

Ai fini degli interventi di cui sopra verrà verificata la correttezza e la completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2018, 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, da realizzare in collaborazione tra le tre Aree veterinarie, dovrà definire gli aspetti organizzativi ed operativi della fase di preallarme e di quella di focolaio da malattie diffuse, con particolare riferimento:

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

Gli interventi saranno finalizzati alla prevenzione di nuovi casi, alla diagnosi precoce dei focolai di infezione ed alla rapida estinzione dei nuovi focolai, 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, Area C e NIV al fine di definire:

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

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

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, approvato con DD n. 919 del 29 dicembre 2016, è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e

morbilità anomale tra la fauna selvatica e di garantire il flusso dei dati verso Ministero della Salute e CERMAS come dovrebbero prevedere le linee guida nazionali riguardanti la fauna selvatica, in fase di approvazione finale.

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

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

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

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

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

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

Attualmente i controlli sono ancora basati sull'archiviazione delle copie cartacee delle prescrizioni veterinarie con l'ausilio del sistema di tracciabilità messo a punto dalla Regione Piemonte (TO-BE), e contemporaneamente è possibile scaricare informazioni presenti nel Sistema Nazionale relative a coloro che hanno già aderito alla prima fase di Test

In attesa che il nuovo "Sistema Nazionale di tracciabilità del farmaco veterinario" venga ufficialmente messo a regime, i controlli continueranno ad essere effettuati valutando i fattori di rischio ed i dati di ritorno dei sistemi di archiviazione attualmente in uso.

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

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

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

Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

Nel 2018, sulla base delle indicazioni delle rendicontazioni degli anni precedenti, si prevede di controllare la totalità delle strutture autorizzate alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, integrando l'attività con la scelta di un campione significativo tratto dalle altre tipologie di allevamento in modo tale da raggiungere l'obiettivo previsto di almeno 250 controlli.

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

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

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

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

Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica. NEL PRISA 2018 si prevede che l'AMR sia predisposto annualmente dal Ministero della Salute in collaborazione con il Centro di Referenza nazionale per l'antibiotico resistenza (IZS LT).

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2018 e termine il 31 dicembre 2018.

Per l'anno 2018 è previsto per la nostra ASL il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle seguenti specie batteriche: *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.

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

Controllo sul benessere degli animali da reddito (Programma D4 - DPCM Nuovi LEA) e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA

In applicazione delle disposizioni previste dalle norme nazionali e comunitarie, le modalità di esecuzione e programmazione dei controlli sulla protezione degli animali da reddito in allevamento si espletano mediante la compilazione di check-list ministeriali in tutte le tipologie di allevamento.

Sulla base del numero presente ed alla valutazione del rischio su vari criteri (filiera corta, mancanza di controlli negli ultimi 2 anni, esposti e sanzioni, indicazioni Arpea, Audit, controlli interarea) vengono estrapolati i nominativi delle aziende.

Inoltre il Prisa individua per alcuni settori alcuni aspetti che devono essere oggetto di particolare attenzione nell'attività di vigilanza quali: muta forzata nelle aziende di galline ovaiole, applicazione corretta della densità massima di allevamento dei polli da carne, taglio della coda e materiale manipolabile nelle aziende suinicole, 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
20	15% negli allevamenti > 500 capi polli da carne	4		SVET C
4	100% allevamenti galline ovaiole	2		
61	10%+7% per potenziamento negli allevamenti suini > 40 capi	13		
454	15% negli allevamenti altre specie	78		

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			Sanità Animale

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

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

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

trasporti superiori alle 8 ore:

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

trasporti inferiori alle 8 ore:

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

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		SVET B SVET C

Informazione degli operatori zootecnici

Gli addetti alla macellazione neo assunti devono obbligatoriamente acquisire il certificato di idoneità attraverso un percorso formativo "completo": teorico, pratico e con esame finale.

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

Tali controlli verranno espletati come:

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

Benessere animale alla macellazione (consigliato utilizzo check-list Reg CE 1099/2009)					
Tipologia produttiva	N° imprese attive presenti	% di controllo prevista da PRISA 2018	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Macelli carni rosse	Macellazioni > 40 ugb/settimana: 2	semestrale	4		SVET B
	Macellazioni < 40 ugb/settimana: 7	annuale	7		SVET B
Macelli avicunicoli	Macellazioni <10.000 capi/settimana: 2	annuale	2		SVET B
	Macellazioni >10.000 capi/settimana: 0	semestrale	0		SVET B
tot			13		

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

Controlli Centri imballaggi uova

I Centri imballaggio uova sono attività riconosciute ai sensi del Reg. CE/853/04, pertanto i controlli sono descritti nel capitolo 6.2.2.1. PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI.

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

Controlli latte alla stalla

Vedi PRISA 2018 pagg. 68, 69, 70

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

Piano di monitoraggio sul latte crudo – Distributori automatici

Si conferma il piano 2018 trasmesso con nota regionale prot. 4013/A1409A del 13/02/2018.

Attività integrata negli allevamenti

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

Nel corso della programmazione annuale di attività le due aree (A e C) devono prevedere un numero di verifiche in allevamento con valutazioni multidisciplinari non strettamente legate al proprio ambito di competenza. A tale scopo viene predisposto un programma di audit integrati nelle aziende zootecniche tra le due aree veterinarie secondo quanto indicato nel Prisa 2018.

Le aziende sono state individuate tenendo conto dei criteri indicati nel Piano Audit 2018. L'eventuale riscontro di non conformità o criticità individuate nei settori di competenza di altre strutture saranno segnalate al competente servizio al fine di imporre misure correttive con interventi congiunti tra le due aree.

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

Attività di controllo integrata negli allevamenti con animali da reddito (audit)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Bovini 413	3% delle aziende >50 capi	14		SVET A SSD C SSD NIV
Suini 61	5% delle aziende > 40 capi	3		
Avicoli 24	10% delle aziende > 250 capi	3		
tot		20		

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; come da indicazioni ministeriali sono state inserite nel Sistema SINVSA tutte le attività registrate e riconosciute diverse dalla produzione primaria

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: 9; sottoprodotti: 18.	42	Secondo la valutazione del rischio PNAA	3 audit		SVET C
			33 ispezioni		SVET C

Gli impianti di essiccazione ed i mangimifici verranno tutti ispezionati. Le ispezioni dei mangimifici saranno ripartite con 3 audit che si effettueranno nel mangimificio riconosciuto e nei 2 mangimifici oggetto di audit nel 2013 e 2014. I produttori di sottoprodotti di origine alimentare verranno ispezionati per il 66%.

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	6		SVET C

I trasportatori di mangime sono stati ispezionati nell'anno precedente; le restanti attività verranno ispezionate per il 40%.

Riproduzione animale (Programma D2 - DPCM Nuovi LEA)

L'attività di controllo sulla riproduzione animale si concentra sul settore equino attraverso il controllo dei riproduttori utilizzati nelle stazioni di monta presenti, accertamenti presso i Centri di distribuzione del seme e rilascio di nulla osta sanitari ai fini autorizzativi. Nel corso del 2018 si eseguiranno inoltre le indicazioni che verranno emanate nella nuova Delibera di Giunta.

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

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

Sul territorio della ASLTO5 sono presenti due stabilimenti utilizzatori di animali a fini scientifici. La struttura che riveste maggiore importanza è abbinata al complesso dell'Istituto "Fondazione del Piemonte per l'Oncologia" di Candiolo (TO).

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

Entrambe queste strutture al momento utilizzano esclusivamente animali della specie *Mus Musculus*.

Nel corso del 2016, a seguito di alcune modifiche strutturali dei locali di pertinenza, il Ministero della Salute, ha provveduto, in collaborazione con personale dell'ufficio scrivente alla verifica di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente ed al rilascio di nuovi documenti autorizzativi. *Quanto sopra ha previsto il reinserimento della struttura all'interno dei sistemi operativi ed il rinnovo dell'autorizzazione alla detenzione di scorte di medicinali veterinari.*

Altra struttura autorizzata come stabulario è presente all'interno del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Torino con sede decentrata nel comune di Carmagnola (TO).

Entrambe le strutture vengono periodicamente controllate per la verifica della sussistenza dei requisiti autorizzativi, dei locali di pertinenza e del benessere degli animali utilizzati a fini sperimentali in base ai progetti che vengono autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi del D.L.vo 04/03/2014 nr. 26.

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

TRASFORMAZIONE



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

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

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza SVET

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

Anche le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/04 e 854/04" prevedono, in rapporto alla classificazione del rischio, identiche frequenze di controllo per le varie tipologie/sezioni ad eccezione della "**sezione 0**", della "**sezione IX: Latte e prodotti a base di latte STAGIONATURA-PP**" della "**sezione X: Uova e ovoprodotti CENTRO DI IMBALLAGGIO-EPC**" e della "**sezione XII: GRASSI ANIMALI FUSI**" (considerate nell'apposito capitolo).

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).

Le **frequenze minime** di ispezione e di audit sotto indicate si applicano pertanto a tutti gli stabilimenti **RICONOSCIUTI** (compresi i macelli) indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	3 (quadrimestrale)	1/anno
MEDIO	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
BASSO	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/853/04 per una o più attività rientranti nella **Sezione 0** (Attività generali - Deposito frigorifero autonomo CS, Impianto autonomo di riconfezionamento RW, Mercato all'ingrosso WM), nella **Sezione X** (Uova e ovoprodotti -

esclusivamente per la tipologia **Centri imballaggio**) e nella **Sezione XII** (Grassi alimentari fusi – Centri di raccolta e Stabilimenti di trasformazione), saranno sottoposti alle seguenti frequenze minime di ispezione e di audit:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
MEDIO	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
BASSO	0,30 (triennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Si ricorda che per quanto riguarda i Centri imballaggio uova (Sezione X) la Commissione europea si è espressa chiarendo che l'attività di "reimballaggio, ovvero il trasferimento fisico di uova in un altro imballaggio o la ristampigliatura di un imballaggio contenente uova", è autorizzata in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del Reg. CE 589/2008 e, al pari dei centri di imballaggio uova, deve essere effettuata in stabilimenti che dispongano di attrezzature definite dal medesimo articolo del succitato regolamento, e pertanto devono essere riconosciute ai sensi del Reg. CE/853/2004 come "Sezione X – Categoria: Uova e ovoprodotti – Attività: Centri di imballaggio uova – EPC" (Nota regionale prot. n. 26907/DB2017 del 23/10/2012).

Infine, negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/04 nella **sezione IX** (latte e prodotti a base di latte, le frequenze di controllo in base al rischio esclusivamente per l'attività di **STAGIONATURA-PP-** sono le seguenti:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	2 (semestrale)	1/anno
MEDIO	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
BASSO	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

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

In caso di riscontro di non conformità, gravi o reiterate, saranno necessariamente intensificate le frequenze minime, oltre all'adozione dei provvedimenti amministrativi o penali previsti dalle norme in vigore. Allo stesso modo audit non soddisfacenti per carenza dei fondamentali prerequisiti dell'autocontrollo saranno ripetuti.

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

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>	2	33%	2	1			
Impianto autonomo di riconfezionamento (A4_0102)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	33%	1	1			
Carni di ungulati domestici Macelli bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti (A4_0201)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>	2	200%	4	1			
	<i>Basso</i>	7	100%	7	3			

Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento (A4_0202)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>	1	200%	2	1			
	<i>Basso</i>	7	100%	7	4			
Carni di pollame e di lagomorfi - Macello (A4_0301)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	2	100%	2	1			
Carni di pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento (A4_0302)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	2	100%	2	1			
Carni macinate (A4_0601)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	100%	1	1			
Preparazioni di carni (A4_0602)	<i>Elevato</i>							SVET
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>	1	100%	1	0			
Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione (A4_07)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>	6	200%	12	3			
	<i>Basso</i>	4	100%	4	2			
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	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			
Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione (A4_1004)	<i>Elevato</i>		300%					SVET
	<i>Medio</i>		200%					
	<i>Basso</i>	4	100%	4	1			
Uova e ovo prodotti - Centro di imballaggio (A4_1101)	<i>Elevato</i>		100%					SVET
	<i>Medio</i>	3	50%	2	1			
	<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	1			

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

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

L'ASL TO5 non è sede di alpeggi.

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) viene condotta secondo quanto stabilito nell'Allegato I del Reg. CE 854/04. La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4) a partire dal 2 settembre 2017,

conformemente a quanto stabilito da Decreto Ministeriale 28 giugno 2016, deve essere compilata esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore o suo delegato, 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. Tali disposizioni non si applicano per quelle specie animali per le quali non è stata ancora rilasciata in BDN la funzionalità di compilazione informatica del modello o per le quali non è ancora stata attivata un'apposita sezione anagrafica: lagomorfi di allevamento, animali d'acquacultura, chiocciole, ungulati selvatici di allevamento. In questi casi si dovrà ricorrere alla compilazione manuale del Modello 4 utilizzando il facsimile allegato al Decreto 28/06/2016 e scaricabile, in bianco, dal portale VETINFO attivando l'apposita funzione di scarico del Modello 4 (Nota min. prot. N. 20102-P del 01/09/2017).

La Legge 28 luglio 2016, n. 154 in materia di semplificazione e di sicurezza agroalimentare, all'articolo 1 comma 7 sancisce che, in seguito al riconoscimento della piena operatività della banca dati informatizzata nazionale, gli animali della specie bovina e bufalina, qualora destinati alla sola commercializzazione nazionale, sono esentati dall'obbligo di accompagnamento del passaporto di cui all'art. 6 del Reg. CE/1760/2000. Di conseguenza, tale disposizione si applica anche agli animali nati in un Paese diverso dall'Italia, ma nazionalizzati e registrati nella BDN. Tuttavia, il detentore di animali di specie bovina è responsabile della tenuta dei passaporti per i soli animali destinati al commercio intracomunitario.

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

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

L'Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016, concernente "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti", recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017, fornisce indicazioni relative alle frequenze di campionamento sulle carcasse di ungulati e avicoli e sulle preparazioni di carne e carni macinate da parte degli O.S.A. che vanno a sostituire quelle a suo tempo fornite con il "Manuale delle procedure" allegato al Piano Controllo Alimenti del 2010. Per rendere uniforme l'applicazione dell'Intesa sul territorio regionale, si allega la tabella esplicativa per la parte in cui nell'Intesa non sono state prestabilite frequenze:

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti ¹/anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale²
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all'anno
		Salmonella 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	
Broiler	50.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

¹ capo bovino equivalente corrisponde a un capo bovino adulto, a due vitelli, a un solipede, a 5 suini, a 10 ovicapri o a 20 agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a 15 Kg.

² i macelli già in attività, potranno tenere conto degli esiti dei campionamenti e analisi già eseguiti ai sensi delle precedenti disposizioni.

Il Reg UE n. 1495 del 23 agosto 2017 ha modificato e integrato il Reg. CE n. 2073/2005 introducendo, nelle carcasse dei polli da carne, la ricerca del *Campylobacter* spp. Pertanto, gli OSA dovranno attenersi, per quanto riguarda i "controlli di processo" all'interno dei loro impianti di macellazione, alle indicazioni del succitato regolamento ed operare secondo le frequenze stabilite.

Il 21/11/2017 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2017/1981 che modifica i contenuti dell'Allegato III sezione I, capitolo VII, punto 3 del Regolamento CE/853/2004. La modifica ha previsto un approccio più flessibile per le condizioni di temperatura di trasporto delle carni, permettendo di fatto di raggiungere più velocemente il consumatore dopo la macellazione. Da ciò la decisione di concedere la possibilità di modificare i parametri per il trasporto delle carni di bovini, suini, ovini e caprini, che variano a seconda del periodo che intercorre dall'inizio del carico delle carni nel veicolo (il quale può raccogliere da un unico macello le carni destinate al trasporto), fino al completamento dell'ultima consegna, per un massimo di sessanta ore di percorrenza (solo per bovini e ovi-caprini).

Ispezione animali al macello			
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA 2018	N° turni ispezione	Servizi coinvolti
11 macelli	100%		SVET B

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

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

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

Il Settore regionale ha ritenuto di razionalizzare l'attività di controllo ufficiale prevedendo di fatto l'esecuzione di attività di monitoraggio con l'effettuazione di attività ispettiva, non sottoposta a tariffazione, sul 10% del totale delle macellazioni ad uso domestico privato e/o nei casi di esplicita richiesta da parte dell'utenza. La comunicazione da parte dell'allevatore all'Autorità Competente nelle 48 ore lavorative precedenti la macellazione a domicilio è comunque una pratica obbligatoria e imprescindibile ed ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni.

Tenuto conto del permanere dell'obbligatorietà del prelievo di muscolo per l'esecuzione dell'esame trichinoscopico sui suini e del continuo ridursi delle chiamate, in linea con quanto deciso per il 2017, si ritiene di mantenere la prestazione su tutte le macellazioni a domicilio.

Macellazioni a domicilio			
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA 2018	N° suini macellati	Servizi coinvolti
Su comunicazione	10%		SVETB/SVETA

Controlli per Salmonella su carni suine da parte dell'AC

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

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

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

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

È opportuno effettuare controlli riguardo la presenza di additivi previsti dal Reg.CE 1129/2011 nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate.

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

Il controllo sulle ditte riconosciute ai sensi del Reg. CE 852/2004, diversamente da quanto indicato nel "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi, enzimi 2015-2018", dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016 in base alla valutazione del rischio.

Additivi Cod. Min. A3 0401					
Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Elevato (100%)					SIAN SVETB
Medio (50%)					
Basso (33%)	4	2			

Aromi Cod. Min. A3 402					
Livello di rischio e % di controllo prevista da PRISA	N° imprese attive	N° controlli programmati	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Elevato (100%)					SIAN SVETB
Medio (50%)					
Basso (33%)	3	1			

Audit: 1 ogni 3 anni per ogni tipologia di attività svolta: additivi, aromi ed enzimi.
 Negli stabilimenti in cui si utilizzano additivi, si prevede una verifica sul loro corretto utilizzo.
 Relativamente alle modalità di controllo si fa riferimento al "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Nel territorio di competenza dell'ASL TO5, negli ultimi anni, si è assistito a una riduzione delle attività che ricorrono all'uso del carbone vegetale come additivo colorante (E153) per la produzione di "prodotti della panetteria fine". Si seguono le indicazioni previste nel PRISA 2018.

Alimenti particolari e integratori alimentari

Industrie Produz./Trasform/Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso 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
Elevato (100%)					SIAN
Medio (50%)	1	1			
Basso (33%)	6	2			

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
Elevato (100%)					SIAN
Medio (50%)	1	1			
Basso (33%)					

L'obiettivo dei controlli è stato raggiunto.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

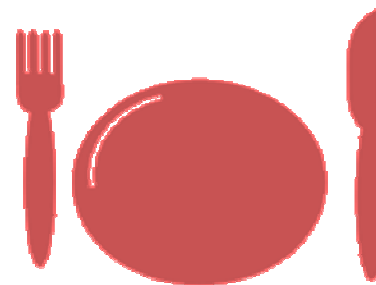
Vengono rispettate le linee guida regionali emanate in applicazione del D.lvo 148/08 e del D.M. 3 agosto 2011 sugli impianti di acquacoltura.

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) <i>A0112 A0113 A0217 A0218 (A3_0201)</i>	Elevato	2	50%	1				SIAN
	Medio	7	33%	3				
	Basso	4	20%	1				
Produzione di bevande di frutta /ortaggi (A3_0202)	<i>Elevato</i>							SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Produzione di olii e grassi vegetali <i>A0118 (A3_0203)</i>	<i>Elevato</i>							SIAN
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>							
Produzione di bevande alcoliche <i>A0108 A0215 (A3_0204)</i>	<i>Elevato</i>	0	50%	0				SIAN
	<i>Medio</i>	0	33%	0				
	<i>Basso</i>	39	20%	8				
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi <i>A0114 A0119 A0219 A0221 (A3_0205)</i>	<i>Elevato</i>	0	50%	0				SIAN
	<i>Medio</i>	2	33%	1				
	<i>Basso</i>	7	20%	2				
Produzione/confezionamento di zucchero (A3_0206)	<i>Elevato</i>	0						
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	0						
Lavorazione del caffè (A3_0207)	<i>Elevato</i>	0	50%	0				SIAN
	<i>Medio</i>	1	33%	1				
	<i>Basso</i>	7	20%	2				
Lavorazione del te ed altri vegetali per infusi (A3_0208)	<i>Elevato</i>	0		0				SIAN
	<i>Medio</i>	0		0				
	<i>Basso</i>	0		0				
Produzione di pasta secca e/o fresca <i>A0115 A0220 (A3_0301)</i>	<i>Elevato</i>	2	50%	1				SIAN
	Medio	4	33%	2				
	Basso	2	20%	1				
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi <i>A0104 A0106 A0211 A0213 A0224 (A3_0302)</i>	Elevato	17	50%	9				SIAN
	Medio	106	33%	35				
	Basso	163	20%	33				
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) <i>A0107 A0214 (A3_0303)</i>	Elevato	3	50%	2				SIAN-SVET B
	Medio	34	33%	12				
	Basso	8	20%	2				
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. <i>A0105 A0212 (A3_0304)</i>	<i>Elevato</i>	0	33%	0				
	<i>Medio</i>	0	16%	0				
	<i>Basso</i>	1	10%	1				
Produzione di cibi pronti in genere <i>A0120 A0222 B05 (A3_0305)</i>	<i>Elevato</i>	8	50%	4				SIAN-SVET B
	<i>Medio</i>	44	33%	15				
	<i>Basso</i>	36	20%	8				
Sale (A3_0402)	<i>Elevato</i>	0						
	<i>Medio</i>	0						
	<i>Basso</i>	0	20%					
Macellazione ed	<i>Elevato</i>							

eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura (A3_0501)	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>		100%					
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole A0301 A0302 A0303 (A3_0502)	<i>Elevato</i>							
	<i>Medio</i>							
	<i>Basso</i>		100%					
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi A0801 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)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVETB
	<i>Medio</i>	121						
	<i>Basso</i>	58						
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)	<i>Elevato</i>		33%					SVETB
	<i>Medio</i>	1						
	<i>Basso</i>							
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>	48	25%					
	<i>Basso</i>		20%					
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) A0209 A0210 (A3_0506)	<i>Elevato</i>	0	100%					SVETB
	<i>Medio</i>	4	50%					
	<i>Basso</i>	13	33%					

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE



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

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

Il PRISA 2018 prevede che, alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte nel corso del 2017 che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, fatta una valutazione del rischio, le ASL possano considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es: da rischio medio assegnato di default nel 2017 a rischio basso nel 2018), adeguando la frequenza dei controlli come da indicazione fornite dalla CSR 212/2016 "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg (CE) 882/04 e 854/04". Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale. Considerando che la revisione della classificazione del rischio viene effettuata anche nel corso dell'anno il numero delle imprese da controllare potranno subire variazioni.

Vendita di alimenti in sede fissa e ristorazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Rischio	N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° imprese da controllare	N° imprese controllate	N° controlli effettuati	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601) COMPRESI I CENTRI COTTURA	<i>Elevato</i>	39	100%	39				SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	107	50%	54				
	<i>Basso</i>	218	33%	72				
Ristorazione pubblica A04 A10 B06 C02 (A3_0602)	<i>Elevato</i>	122	100%	122				SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	571	50%	286				
	<i>Basso</i>	624	20%	125				
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A06 A11 (A3_0603)	<i>Elevato</i>	1	33%	1				SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	63	25%	16				
	<i>Basso</i>	97	20%	20				
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A0801_0100 A0801_0101	<i>Elevato</i>	0	33%	0				SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	25	25%	7				

A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305 (A3_0604)	Basso	676	20%	136				
Commercio ambulante B03 B04 B05 B06 (A3_0605)	<i>Elevato</i>	0	20%	0				SVETB/SIAN
	<i>Medio</i>	11	20%	3				
	<i>Basso</i>	220	20%	44				
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (A3_0606)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	0	25%					
	<i>Basso</i>	0	20%					
Piattaforma di distribuzione alimenti (A3_0607)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	0	25%					
	<i>Basso</i>	0	20%					
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti B02 (A3_0608)	<i>Elevato</i>	0	33%					SVET/SIAN
	<i>Medio</i>	0	25%					
	<i>Basso</i>	0	20%					
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi A09 (A3_0609)	<i>Elevato</i>	0	20%	0				SVETB/SIANN
	<i>Medio</i>	17		4				
	<i>Basso</i>	27		6				

I Servizi che afferiscono al gruppo PAISA delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Nel corso del 2018 sarà svolta regolarmente l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, in modo incrociato, così come indicato nella DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007. In tali casi, vista la rilevanza della tipologia dell'attività di controllo ufficiale, è indispensabile che l'attività sia svolta in modo integrato con la partecipazione di un Dirigente Medico del SIAN.

In totale sono previsti 16 Audit presso la Ristorazione Collettiva dell'ASL TO1 e dell'ASL TO3.

ASL	Struttura	Città	Indirizzo
TO1	H Oftalmico	Torino	Via Juvarra, 19
TO3	H	Giaveno	Via Seminario, 45
TO1	H Martini	Torino	Via Tofane, 71
TO3	H degli Infermi	Rivoli	Via Rivalta, 29
TO3	Mensa aziendale ASL TO3	Collegno	Via Martiri XXV Aprile, 30
TO1	RSA Vallette	Torino	Via Farinelli, 25
TO3	H	Susa	Corso Inghilterra, 66
TO1	RSA KCS	Torino	Via Gradisca, 10

TO3	H Civile Agnelli	Pinerolo	Via Brigata Cagliari, 39
TO3	Comunità Barocchio	Grugliasco	Strada Antica del Barocchio, 25
TO1	RSA Cardinal Ballestero	Torino	Via Plava, 75
TO3	H Valdese	Pomaretto	Via Ribet, 2
TO1	RSA	Torino	Via Spalato, 14
TO3	H Valdese	Torre Pellice	Via Gay, 34
TO3	H	Avigliana	Via sant'Agostino, 5
TO3	H	Venaria	Piazza Annunziata, 4

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

In relazione alla verifica dell'attuazione della legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" prevista, tra l'altro, come obiettivo dal Piano nazionale e regionale della prevenzione 2015-2018, è necessario che vengano attuati controlli nelle attività di vendita al dettaglio. Analogamente dovrà essere verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e/o di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva ed eventualmente proposto l'utilizzo (vedi AREA NUTRIZIONE). Tale attività sarà svolta in linea a quanto previsto nell'Azione n. 9.8.1 "Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare".

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

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

Aree mercatali				
N° imprese attive	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
57 aree mercatali	20%	9 SVETB+ 2 SIAN+SVETB = 11		SVET B/SIAN
	Vigilanza micologica	3		SIAN

In tali aree verranno anche controllati, a campione o in toto, i banchi presenti al fine di garantire la copertura del 20% delle attività di vendita ambulante sul totale dei registrati.

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%*	10		SVETB
50 depositi (B02)	25%*	10		SVETB/SIAN

Attività codici B01, B02

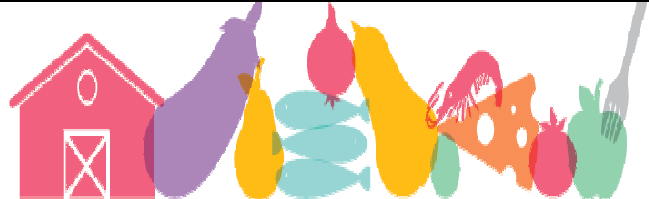
*Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle L.G. Regg. 882-854 del 10/11/2016 - Allegato 3).

Imprese alimentari presso abitazione privata (SIAN)

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

Attualmente, sul Sistema Informativo Unificato SIAN-Vetalimenti, non sono state registrate alcune attività di tale tipologia (HOME RESTAURANT, HOME FOOD).

TEMI TRASVERSALI



Controlli sull'etichettatura

Etichettatura delle carni bovine

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

Etichettatura, pubblicità e presentazione degli alimenti

In almeno il 30% dei controlli svolti con lo strumento dell'audit, saranno oggetto di verifica le informazioni contenute nelle etichette.

Etichettatura nutrizionale (SIAN)

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

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

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

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

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

Gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (anagrafici, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi, a cura dei laboratori medesimi, anche alle ASL territorialmente competenti sul controllo ufficiale. Dopo il periodo di sperimentazione regionale del 2016, **sono stati** estesi al livello locale ASL, in modo sistematico, i controlli ufficiali sui laboratori, esterni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari. I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ACL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. Per l'anno 2018 sono previsti controlli presso n.3 laboratori esterni.

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Verifiche sui laboratori interni vengono effettuate, presso gli OSA/OSM che ne sono già dotati, nell'ambito dei controlli svolti sulle attività produttive e sui piani di autocontrollo.

Indicativamente, la periodicità dovrebbe essere annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

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

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>	1	50%	1				
	<i>Basso</i>	24	33%	8				

Secondo il PRISA 2018, il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit e nel 15% delle aziende censite la tecnica dell'ispezione garantendo così almeno il controllo del 25% delle aziende censite.

Nel PRISA 2018 si richiama la Raccomandazione (UE) 2017/84 della Commissione del 16.01.2017 sul monitoraggio degli idrocarburi aromatici degli oli minerali (Mineral oil hydrocarbons – MOAH) nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Come è noto infatti i MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (mineral oil saturated hydrocarbons – MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato.

Fitosanitari

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			SIAN

Attività codice E24.

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi verificati da ciascuna ASL non dovrà essere inferiore al numero di rivendite controllate nell'anno e comunque non dovrà essere inferiore a 5.

OGM

In linea con le indicazioni del PAISA 2018

Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	materie prime e intermedi di prod.	1 (soia)	2
	prodotti finiti	1 (riso)	

Campioni non inferiori al 95%.

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

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

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

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

un'impresa di trasporto. Pertanto non si ritiene di procedere alla categorizzazione del rischio.

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

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
	7	3		0		SVET C

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° imprese attive	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
Basso	6	6		0		SVET C

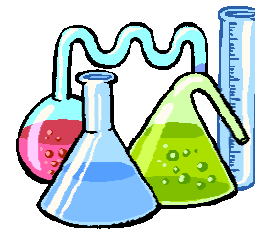
Gli impianti registrati e riconosciuti ai sensi del Regolamento 1069/2009 sono esterni alla catena dei mangimi, eccetto per un mangimificio, pertanto non viene presa in considerazione la valutazione del rischio, come riportato nel PRISA. La tabella sotto riportata derivante da Vetalimentari dovrà essere rivalutata in tal senso.

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)	Elevato		300%					SVET C
	Medio		200%					
	Basso	2	100%	2				
Produzione petfood (A5_0105)	Elevato		600%					SVET C
	Medio		400%					
	Basso	1	200%	2				
Compostaggio/biogas (A5_0107)	Elevato		300%					SVET C
	Medio		200%					
	Basso	2	100%	2				

Magazzinaggio sottoprodotti (A5_0109) (in vetalimenti risulta magazzinaggio con manipolazione)	<i>Elevato</i>		400%				SVET C
	<i>Medio</i>		200%				
	<i>Basso</i>	1	100%	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>	4	/				

CAMPIONAMENTI



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

Per quanto riguarda la programmazione 2018, si riportano le tabelle riepilogative delle attività previste relativamente al rischio microbiologico, chimico e fisico.

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

Campionamenti microbiologici *					
	programmati		effettuati		Servizi coinvolti
	N° in produzione	N° in commercializz	N° in produzione	N° in commercializz	
carne fresca di qualsiasi specie	5	20			SVETB
carni macinate, prep a base di carne, csm		10			SVETB
prodotti a base di carne	2	2			SVETB
molluschi bivalvi vivi, echinod e tunicati vivi e rane					SVETB
molluschi bivalvi vivi, echinod e tunicati vivi e rane, pesci e prodotti della pesca		2			SVETB
pesci e prodotti della pesca	8	4			
distributori di latte	Come da piano	Come da piano			SVETC
Formaggi a base di latte crudo opp a base di latte o siero di latte	1	3			SVETB SVETC

sottoposti a trattam termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione					
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T° superiore a quella della pastorizzazione	2	3			SVETB SVETC
Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T° inferiore a quella della pastorizzazione		2			SVETB
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta)	3				SVETC
Yogurt e latti fermentati	2	2			SVETB SVETC
Gelati e dessert a base di latte congelati	1	2			SVETB SVETC
Latte pastorizzato		2			SVETB
Uova e ovoprodotti		1			SVETB
Gelatine e collagene		1			SVETB
Cibi pronti in genere		4			SVETB
TOTALE	24	58			

*in attesa di comunicazione da parte della Regione è stato inserito un numero di campioni come previsti nel PRISA 2017.

CHIMICI Campionamenti SVET B				
MATRICE	determinazioni	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
carne fresca	metalli pesanti (cd, pb)	4		SVET B
	Diossine, pcb	1		SVET B
molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	metalli pesanti (cd, pb)	1		SVET B
pesci e prodotti della pesca	metalli pesanti (cd, pb)	1		SVET B
	metalli pesanti (hg)	3		SVET B
	ipa	0		SVET B
Latte e prodotti a base di latte	metalli pesanti (pb)	1		SVET B
	diossine pcb	1		SVET B
Uova e ovoprodotti	diossine pcb	1		SVET B
	acido 3-oh butirrico	1		SVET B
Miele e prodotti dell'alveare	Alcaloidi pirrolizidinici	1 aliquota agg		SVET B
	metalli pesanti (pb)	2		SVET B
Grassi e oli di origine animale	metalli pesanti (pb)	1		SVET B
TOTALE		18		SVET B

Campionamenti ALTRO SVET B			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Altro – monitoraggio antibioticoresistenza	4		SVETB
Altro – campioni UVAC	2		SVETB
Radiazioni ionizzanti	3		SVETB
PIANO ADDITIVI	5		SVET B
ALLERGENI	2		SVET B
TOTALE	16		SVET B

Campionamenti CHIMICI SIAN			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Radioattività	15		SIAN
Residui di fitosanitari	26		SIAN
Radiazioni ionizzanti	3		SIAN
Piano additivi	6		SIAN
OGM	2		SIAN
Allergeni	16		SIAN
Nitrati	10		SIAN
Sale	3		SIAN
MOCA	13		SIAN
Metalli pesanti e IPA	42		SIAN
Identificazione Olio di oliva	4		SIAN
Micotossine	5		SIAN
TOTALE	140		SIAN

Campionamenti ALTRO SIAN			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Cassette dell'acqua	2		SIAN
Etichettatura nutrizionale	1		SIAN
Micotossine	5		SIAN
TOTALE	8		SIAN

Campionamenti MICROBIOLOGICI SIAN*			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Totale	54		SIAN

*in attesa di comunicazione da parte della Regione è stato inserito un numero di campioni come previsti nel PRISA 2017.

Controlli latte alla stalla

Microbiologici			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
distributori di latte crudo (circ. 01/02/16 prot. 2271)	3		SVET C

Chimici			
	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
allevamenti collegati a distributori di latte crudo	3		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"	650		SVET C

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

PNR (piano nazionale residui)

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. Il numero e la rendicontazione anche delle nuove ricerche verranno resi disponibili sul Sistema Informativo ARVET.

N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
208		SVET C
TEST ISTOLOGICO n. 2		SVET C

PIANO STRAORDINARIO DI CONTROLLO PER LA RICERCA DI FIPRONIL ed AMITRAZ		
N° controlli assegnati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
muscolo di galline e tacchini		SVET A - B - C
uova		
tessuto adiposo di vitelli		

PIANO STRAORDINARIO DI CONTROLLO PER LA RICERCA DI FURALANER		
N° controlli assegnati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
uova		SVET A - B - C
muscoli di polli		

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
119 + 15 (carry over)		SVET C

L'anno 2018 non prevede l'integrazione dei campioni extrapiano regionali in quanto il Piano Ministeriale è stato implementato con campionamenti per ricerca di diossina e Pcb e con l'incremento dei campioni per carry over.

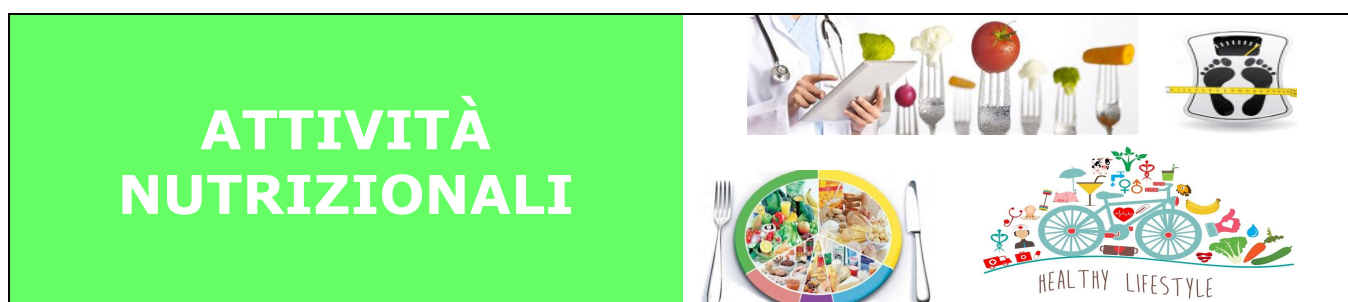
Gli allevamenti dove verranno effettuati i campioni del Piano di Monitoraggio sono scelti secondo l'allegato 5 del PNAA 2018.

Attività integrate

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

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601) COMPRESI I CENTRI COTTURA	SIAN/SVETB	14	
Ristorazione pubblica A04 A10 B06 C02 (A3_0602)	SIAN/SVETB	7	
GDO Ipermercati Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305 (A3_0604)	SIAN/SVETB	7	
Aree mercatali Commercio ambulante B03 B04 B05 B06 (A3_0605)	SIAN/SVETB	2	
Produzione di cibi pronti in genere A0120 A0222 B05 (A3_0305)	SIAN/SVET B	7	
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A06 A11 (A3_0603)	SIAN/SVET	2	
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici	SIAN/SVET	3	

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE



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

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella

popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale”, abbiamo predisposto la seguente programmazione sui temi qui di seguito indicati.

Le attività nutrizionali sono in linea con quanto previsto nel Piano Locale della Prevenzione 2018 per le seguenti Azioni: Azione 2.2.1 “Come leggere l’etichetta dei prodotti confezionati per bambini: una guida all’uso”; Azione 2.3.1 “Con meno sale la salute sale”; Azione 2.4.2 “Save the date”; Azione 4.1.8 “Monitoraggio e implementazione degli interventi di prevenzione e counselling nutrizionale in soggetti a rischio”; Azione n. 9.8.1 “Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell’offerta alimentare”; Azione 10.1.2 “Sorveglianze di popolazione”.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Per il 2018 il SIAN dell’ASL TO5 svolgerà le attività previste dal progetto “Con meno sale la salute sale”, quindi continuerà a sostenere attraverso la collaborazione con i Panificatori aderenti a tale progetto la produzione, offerta e consumo di pane (e di altri alimenti) a ridotto contenuto di sale con azioni di comunicazione ed incontri di sensibilizzazione: *incontri con i panificatori in collaborazione con l’associazione Panificatori; incontri con i MMG per la comunicazione dell’iniziativa; distribuzione materiale documentale; monitoraggio dell’iniziativa mediante raccolta dati; azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione nell’ambito della ristorazione collettiva ed in particolare in quella scolastica; azioni di sensibilizzazione rivolta alla popolazione in generale in occasione della Settimana Mondiale per la riduzione del consumo di sale 2018 in collaborazione con l’Associazione dei Panificatori ed i panificatori.*

VERIFICA DISPONIBILITÀ ED UTILIZZO DI SALE IODATO

Per il 2018 il Sian dell’ASL TO5 in relazione alla verifica dell’attuazione della legge 21 marzo 2005, n. 55, nell’ambito delle attività di vigilanza nutrizionale, durante i controlli che verranno attuati nelle attività di ristorazione collettiva quali mense e comunità, avrà l’obiettivo di:

- verificare la disponibilità di sale iodato;
- verificare la presenza di poster/locandina informativa sull’informazione e incentivazione dell’utilizzo di sale iodato come disciplinato dal D.L Ministero della salute 9 Luglio 2012 (locandina scaricabile anche dal sito ministero della salute);
- tracciare l’esito di tale verifica nel sistema informativo “sianpiemonte alimenti” (esito positivo o negativo con raccomandazioni).

Analogamente verificherà l’utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva ed eventualmente proposto l’utilizzo. L’esito di tale verifica sarà tracciato nella scheda informativa “sian piemonte alimenti” e/o in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda “sorveglianza nutrizionale” presente in “sianpiemonte nutrizione”.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Nel 2018 il SIAN lavorerà su questo tema e per il miglioramento della merenda e della qualità dell’offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica con alcuni Progetti di educazione sanitaria che tra l’altro trattano questo argomento, tali progetti sono stati offerti a tutte le Scuole dell’ASL TO5 con il Catalogo dei Progetti di Promozione-Educazione alla Salute per le Scuole del territorio a.s. 2017/18. I Progetti sono indicati nei paragrafi successivi dove si parla di interventi di Educazione sanitaria, diversificati a seconda della popolazione target o degli obiettivi di Salute, nei quali si utilizzeranno dei metodi e strumenti comuni per la valutazione di efficacia degli interventi effettuati facendo riferimento quando possibile alle sorveglianze di popolazione in uso.

PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"

Per il 2018 il SIAN, insieme al Servizio SVET B, svolgerà le attività previste dal progetto "Acquista bene, conserva meglio".

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Per il 2018 il SIAN, in coerenza con gli indirizzi regionali, migliorerà la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Nel 2018 sarà svolta la comunicazione dei risultati di OKkio attraverso: il sito regionale e dell'ASL TO5 alla popolazione generale, invio del report aziendale OKkio alla Salute ai MMG e PLS e le Pediatrie Ospedaliere e Territoriali, invio del report Scuola OKkio alla Salute con i dati del 2016 alle Scuole per il loro utilizzo nel Profilo di salute della Scuola, saranno comunicati i dati Okkio alla popolazione nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS.

HBSC

Nel 2018 il SIAN parteciperà alla nuova raccolta dati HBSC. Nel mese di marzo parteciperà alla formazione degli operatori delle ASL ed alla condivisione di materiale per la raccolta dati. Nel mese di Aprile effettuerà la formazione degli insegnanti e consegnerà il materiale per l'attuazione della sorveglianza.

Nel 2018 il SIAN continuerà le azioni di comunicazione e di diffusione delle informazioni ottenute dalla raccolta dati 2014 e contenute nel report disponibile sul sito regionale. In particolare la comunicazione sarà indirizzata alle Scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni, inoltre tali dati saranno utilizzati nell'ambito di iniziative di comunicazione e promozione della salute nell'ambito di iniziative locali e giornate tematiche proclamate dall'OMS.

EDUCAZIONE SANITARIA

Nel 2018 il SIAN organizzerà con il Repes aziendale alcuni Progetti di educazione sanitaria che realizzano nelle Scuole quanto indicato dalla Regione, tali progetti sono stati offerti a tutte le Scuole dell'ASL TO5 con il Catalogo dei Progetti di Promozione-Educazione alla Salute per le Scuole del territorio a.s. 2017/18:

- Progetto "**Letture critica delle etichette dei prodotti alimentari: uno strumento per fare scelte consapevoli**", rivolto agli insegnanti e gli studenti delle Scuole secondarie di primo e secondo grado (*Progetto n°3500 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*)
- Progetto di "**Un protocollo condiviso per la costruzione di linee guida da applicare nella gestione dei distributori automatici di cibo e bevande nelle Scuole**" rivolto agli insegnanti, gli studenti ed i genitori della Scuola secondaria di secondo grado (*Progetto n°3570 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*)
- Progetto "**La prima colazione che bella invenzione!**", rivolto agli insegnanti, ai genitori e bambini della Scuola dell'infanzia (5-10 anni) (*Progetto n°2048 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*)
- Progetto "**Alfabetizzazione di bambini, genitori ed insegnanti delle Scuole primarie sulla lettura delle etichette degli alimenti, uno strumento di prevenzione per fare scelte consapevoli per una corretta Alimentazione**", in tale progetto il SIAN e il Repes dell'ASL TO5 collaborerà con l'Associazione LIONS CLUB di Chieri, Carignano-Villastellone, Poirino-Santena (DISTRETTO 108IA3) e LIONS CLUB di Moncalieri-Castello, Moncalieri Host e Pino Torinese (DISTRETTO 108IA1) all'offerta di tale progetto alle Scuole primarie del territorio

dell'ASL TO5. (*Progetto n°4297 presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA.*). Questo progetto nel 2018 è in pre-candidatura in attesa di valutazione come buona pratica secondo i criteri sviluppati dal Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Per il 2018 il SIAN nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini, contribuirà con l'ASL TO3, ASL TO4, ASL AL e ASL CN1 ad aggiornare la banca dati etichette con il caricamento dati delle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 2016 che contribuisce a produrre considerazioni e valutazioni da utilizzare in azioni di formazione e comunicazione.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU'

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

Sono state seguite le raccomandazioni fornite nei documenti regionali "Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale", il che ha consentito l'adozione di criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.

Anche nella nostra ASL questa attività produce maggiore attenzione e impegno da parte della ristorazione collettiva nella formulazione dei menù, cosa utile per la gestione del rischio nutrizionale e da l'opportunità di lavorare sulla comunicazione utile ad altri obiettivi come la diminuzione del consumo di sale, l'uso di sale arricchito di iodio, l'aumento del consumo di frutta e verdura.

La nostra ASL ha sempre lavorato sui menù per le diete speciali (allergie, intolleranze, etico - religiose) per evitare, come previsto "*l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti*". E' previsto di affrontare questi temi con gli OSA per migliorare le loro capacità (in particolare gli operatori delle mense della ristorazione collettiva). Contemporaneamente interverremo sulla gestione del rischio allergeni lavorando sulle certificazioni sanitarie.

Il tema "**Celiachia**" che fa anche parte di questo settore di intervento viene descritto in seguito con un **Progetto "ad hoc"** nel Capitolo "**EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO: COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI**".

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il 2018 il SIAN ha programmato di effettuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno **20 strutture** utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016", in tali strutture sarà rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

RESIDENZE PER ANZIANI

Per il 2018 il SIAN ha programmato di effettuare una vigilanza in almeno **15 strutture** compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10, in tali strutture sarà rilevato anche la messa a disposizione e l'utilizzo del sale iodato.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Il SIAN ha lavorato molto in questi anni realizzando interventi e programmi strutturati di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.), anche nel 2018 manterrà e proseguirà lo

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

Infatti al fine di recepire tali indicazioni regionali, nel 2018 il SIAN, continuerà la sua partecipazione al tavolo di coordinamento sugli interventi nutrizionali (attivato nel 2014) con i Servizi di Anatomia Patologica e di Oncologia dell'ASL TO5 per il progetto "Follow up e stili di vita per pazienti con pregresso tumore alla mammella" (lo studio è stato approvato il 10/9/2014 dal Comitato Internazionale A.O.U. San Luigi Gonzaga di Orbassano - pratica n.127/2014 e n. prot. 0015351). L'obiettivo di tale studio è individuare le pazienti portatrici di sindrome metabolica durante la prima visita di follow-up, terminati i trattamenti chirurgici, medici adiuvanti (chemioterapia) e radioterapici, attraverso la rilevazione di alcuni dati antropometrici, clinici ed emato-chimici. Le pazienti così individuate avranno una consulenza dietologica/nutrizionistica, saranno seguite nel tempo e per loro sarà previsto un aiuto al cambiamento di stili di vita non corretti (scorrette abitudini alimentari e sedentarietà), coinvolgendo le Associazioni femminili per corsi di cucina e di attività fisica.

Il SIAN collaborerà con i sopracitati Servizi svolgendo sia le consulenze dietologiche/nutrizionali individuali che quelle di gruppo attraverso la trattazione di argomenti quali: la lettura delle etichette dei prodotti alimentari e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti.

Inoltre sempre nel 2018 il SIAN, come negli anni passati, continuerà la collaborazione strutturata e costante con i Medici di Medicina Generale (MMG) ed i Pediatri di Libera Scelta (PLS), tale collaborazione permette di offrire una risposta in termini di salute diretta, gratuita ed accessibile a chiunque abbia un problema di sovrappeso ed è molto apprezzata sia dai cittadini sia dagli operatori sanitari. La presa in carico individuale per problemi di sovrappeso/obesità e patologie associate consente agli operatori della prevenzione di arricchire e rendere più incisivo il messaggio educativo verso gruppi di ogni fascia di età ed in particolar modo i bambini e i soggetti svantaggiati. In particolare, per quanto riguarda i bambini, il SIAN collaborerà con i Distretti sanitari del suo territorio al progetto "Percorso per la gestione condivisa dell'obesità infantile nell'ambito dell'integrazione Ospedale/Territorio ASL TO5", nel quale i PLS valutando delle coorti di nascita 2008-2010 di bambini che, se classificati come sovrappeso/obesi saranno inviati agli ambulatori nutrizionali della struttura per la valutazione nutrizionale.

Nell'ambito dell'attività prevista per i Piani di Attività Territoriali (PAT) del Distretto di Carmagnola (Deliberazione n.571 del 28 dicembre 2015 - scheda di progetto 5. "sperimentazione di un progetto globale di prevenzione primaria con il coinvolgimento di tutti i cittadini del comune di Piobesi Torinese - corresponsabile il SIAN) il SIAN nel 2016 nell'ambito della manifestazione "La Salute in Comune" svoltosi a Piobesi T.se ha intercettato nella popolazione i soggetti a rischio per stili di vita scorretti offrendo consulenze nutrizionali. Nel 2018 il SIAN con il Repes aziendale continuerà le attività previste dal PAT sopracitato con l'aggiunta della collaborazione dei MMG e PLS e delle Farmacie.

Il Piano Locale della prevenzione nell'ambito del Programma 4 guadagnare salute Piemonte - Setting Sanitario prevede all'azione 4.1.8 l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale. Nel 2016 il SIAN ha organizzato in collaborazione con il Repes aziendale il corso "Counseling in ambito nutrizionale" promuovendo iniziative formative sul tema, tale corso ha formato sul counseling breve varie figure professionali dell'ASL TO5 (assistenti sanitari, infermieri, fisioterapisti, ostetriche, medici, logopedisti) provenienti da vari Servizi (Pediatria ospedaliera, Distretti sanitari, Servizi di recupero e rieducazione funzionale, Consulitori, Medicina generale, Medicina di famiglia, ecc). Il SIAN nel 2018 con il Repes aziendale implementerà le attività previste nell'Azione 4.1.8 collaborando con altri servizi (consultori, distretti, pediatria ospedaliera, ecc) ad avviare programmi/interventi di implementazione migliorando i livelli di integrazione tra i Servizi e associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello, tese a promuovere azioni di contesto favorevoli all'aumento dell'attività fisica e al miglioramento quali/quantitativo dei comportamenti alimentari.

Nel 2018 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), si concluderà 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	250
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	A richiesta
EDUCAZIONE SANITARIA ore dedicate ad interventi nelle Scuole ed in altri ambiti (Comuni, ..)	58 ore
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	A richiesta
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	A richiesta
RISTORAZIONE COLLETTIVA menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	A richiesta
<u>RISTORAZIONE</u> SCOLASTICA rilievi per verifiche porzionature	//
<u>RISTORAZIONE</u> ASSISTENZIALE PER ANZIANI rilievi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione	15
<u>RISTORAZIONE</u> COLLETTIVA vigilanza nutrizionale	20
FORMAZIONE ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa, vari operatori del settore alimentare)	48 ore
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	A richiesta
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	A richiesta
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	2

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

Nel Progetto regionale Celiachia 2018 (*Deliberazione del Direttore Generale ASL TO5 n. 149 del 14/02/2018 avviso pubblico per l'assegnazione della borsa di studio "Protezione soggetti affetti da celiachia"*) sono previste le seguenti attività:

1. **Verifiche mense:** saranno controllate **5** 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:** sarà realizzato **n. 1 corso da 4h** rivolto ai cuochi e addetti alla preparazione dei pasti nelle strutture ospedaliere e residenze socio-assistenziali;
3. Realizzazione di **corsi di formazione** sul tema celiachia per **il personale docente** ed altro **personale scolastico delle scuole dell'obbligo:** sarà realizzato **n. 1 corso formativo da 3h;**
4. Realizzazione di **corsi informativi** rivolto ai **genitori e/o familiari di soggetti celiaci:** sarà realizzato **n. 1 corso informativo di 2h;**
5. Realizzazione di **corsi di formazione** per gli **allievi dell'Istituto alberghiero:** saranno realizzati **n. 2 corsi formativi di 4h;**
6. Realizzazione di **corsi di formazione** rivolti a Medici di famiglia ed ai Pediatri di libera scelta: sarà realizzato **n. 1 corso formativo ECM di 4h;**
7. Realizzazione di **n.16 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** sarà compilata la check - list prevista dal progetto.

AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Il PRISA non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti che pur non avendo rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato. Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalle ASL e non rientranti in specifici piani verranno, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PRISA 2018.

PROGRAMMA ATTIVITÀ CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Secondo quanto riportato nel PRISA, preso visione del documento sui Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) Programma "E12, E14" per l'anno 2018 vengono programmate le seguenti attività:

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