



Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare Consuntivo 2019

A cura di:

Dott. Paolo Ferrari, Direttore SIAN, Coordinatore Gruppo PAISA ASL VCO

Dott. Germano Cassina, Direttore SVET Area A

Dott. Enrico Filippi, Responsabile f.f. SVET Area B

Dott. Fernando Polle Analdi, Direttore SVET Area C

Dott.ssa Irma Soncini, Responsabile Equipe Professionale SIAN Alimenti e Bevande

Il Piano aziendale 2018	5
ORGANIZZAZIONE GENERALI DEI SERVIZI	6
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI	8
Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO	8
Standard di funzionamento dell'Autorità Competente	8
Comunicazione	8
Formazione	9
Formazione per standard secondo indicazioni regionali	9
Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	10
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	11
A.Piani di intervento	11
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio	11
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA	11
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA	11
B. Cooperazione e Assistenza reciproca	11
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. e TRACES	12
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI	12
Audit di sistema	12
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI	13
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA	13
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA	13
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA	13
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali	14
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico	15
6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe Nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA	15
6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA	18
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA	18
Malattie dei Bovini	19
Malattie dei Suini	21
Malattie degli Ovini e dei Caprini	22
Malattie degli Equidi	23
Malattie negli allevamenti avicoli	23
Malattie dei Cunicoli	23
Malattie del settore ittico	23
Piani di sorveglianza nel settore apistico	24
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA	24
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA	25
6.2.1.2.6 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	25
6.2.1.2.7 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA	26
6.2.1.2.9 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	27
Criteri di controllo degli allevamenti e degli animali da reddito	27
Criteri di controllo sulle condizioni di trasporto (Reg. CE 1/2005; D. Lvo 25 giugno 2007, n.151)	27

Attività prevista PABA	28
6.2.1.2.10 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	31
Controlli latte alla stalla	31
Attività integrata negli allevamenti	32
6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA	33
6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA	35
6.2.1.2.13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione – Programma D13 - DPCM Nuovi LEA	35
6.2.2 TRASFORMAZIONE	35
6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI	35
6.2.2.1.1 Competenza SVET	35
6.2.2.1.1.1 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	36
Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali	36
Impianti di macellazione	36
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni	37
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni	38
Macellazione di suini per "uso domestico privato"	38
6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA	38
6.2.2.1.2 Competenza SIAN	40
Acque minerali e di sorgente	40
Additivi, aromi, enzimi	41
Alimenti particolari e integratori alimentari	41
6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate	41
Produzione primaria	41
Prodotti della pesca e dell'acquacoltura	41
TRASFORMAZIONE	42
Raccolta e lavorazione dei prodotti dell'apiario	42
6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	43
Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato	43
Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA	44
Imprese alimentari presso abitazione privata	44
6.2.5 TEMI TRASVERSALI	44
6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura	44
6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA	44
6.2.5.3 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA	44
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici	44
Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici	45
6.2.5.4 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) - Programma E11 - DPCM Nuovi LEA	45
6.2.5.5 Fitosanitari	45
6.2.5.6 OGM	45
6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA	45

6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA	46
6.2.6 CAMPIONAMENTI	49
6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale	49
6.2.6.2 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA	49
6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti	52
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti	52
6.2.6.5 La programmazione regionale	52
Campionamento per analisi microbiologiche	52
Campionamento per analisi chimiche	54
Campionamento per analisi fisiche	56
6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche	57
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA	57
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE	57
Attività nutrizionali	57
Riduzione consumo di sale	57
Verifica disponibilità e utilizzo di sale iodato	57
Aumento consumo di frutta	58
Progetto “Acquista bene, conserva meglio”	58
Sorveglianza nutrizionale	58
OKKIO alla salute	58
HBSC	58
Educazione sanitaria	58
Ristorazione collettiva - Verifica menu	59
Vigilanza/monitoraggio - Ristorazione scolastica, Residenze per anziani	59
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio	60
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI	60

Il Piano Aziendale 2019

La Regione Piemonte ha rimodulato e prorogato al 2019 il Piano Regionale di Prevenzione (DGR 27-7048 del 14.06.2018) ed il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (DGR 29-7694 del 12.10.2018).

L'aggregazione dei programmi di igiene e sicurezza alimentare, sanità animale e igiene zootecnica di competenza medica e veterinaria è stato avviato dall'Unione Europea con il Reg. 882/04 che prevede l'adozione un piano pluriennale per la sicurezza alimentare (PNI) che cerca di integrare le attività delle Autorità Competenti (Ministero della Salute, Regioni ed ASL) con quelle svolte dagli Organi di Controllo non del SSN.

Il Reg. UE 625/2017 ridisciplina i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali svolte dalle autorità competenti, nonché il loro finanziamento.

L'impostazione del Piano Nazionale Integrato per la Sicurezza Alimentare ha 3 obiettivi generali, come da diritto comunitario:

1. prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, diretti o veicolati dall'ambiente;
 2. garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti;
 3. tutelare interessi e informazione dei consumatori, anche mediante l'etichettatura di mangimi e alimenti.
- Il PNI, pone particolare attenzione ad alimenti e bevande, ma non considera aspetti come nutrizione, educazione alimentare e spreco di alimenti.

Il Piano Nazionale della Prevenzione richiama l'intero PNI nel macro obiettivo 10 – sicurezza alimentare – stabilendo una relazione stretta tra cibo e salute e con 3 obiettivi:

- osservazione e gestione delle malattie a trasmissione alimentare;
- promozione di una corretta alimentazione e di stili di vita sani per ridurre i fattori di rischio di patologie croniche non trasmissibili;
- gestione delle emergenza sanitarie non epidemiche nei Dipartimenti di Prevenzione.

Il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) già dal 2018 si è allineato agli indirizzi delle "Linee Guida per il controllo ufficiale (Reg.ti CE 882/2004 e 854/2004) approvati con accordo della Conferenza Stato Regioni 212 del 10.11.2016.

I controlli ufficiali sono uno strumento per la tutela della salute dei consumatori, integrando ispezioni nelle aziende a verifiche analitiche di laboratorio.

I SIAN, i Servizi Veterinari e l'IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta garantiscono un elevato livello di tutela dei consumatori assicurando supporto alle imprese per la certificazione dei prodotti e per lo sviluppo di nuovi mercati.

Pur mantenendo logiche peculiarità e specializzazioni di servizio, la collaborazione tra le diverse "anime" della sicurezza alimentare è da anni fattiva, anche favorita da una vicinanza fisica nella sede centrale del Dipartimento di Prevenzione: SIAN e SPV collaborano alla progettazione e alla soluzione delle tematiche condivise.

Il controllo ufficiale si basa sull'analisi scientifica del rischio, utilizzando il sistema informativo.

Le azioni previste dal Sistema di Sorveglianza delle Malattie Trasmesse da Alimenti e dal Sistema di Allerta sono svolte, nell'ASL VCO, mediante procedure specifiche integrate, costantemente aggiornate, che focalizzano e specificano i compiti dei diversi servizi e delle diverse figure professionali nelle diverse fasi dell'intervento.

Per quanto riguarda le azioni di contrasto alle disuguaglianze, continua la graduazione dei controlli sulla base dei consumi preferenziali o obbligati delle fasce di consumatori a basso reddito, che si rivolgono obbligatoriamente a produttori e distributori di alimenti sottocosto a più alto rischio di frode e/o altri illeciti mediante aumento dei controlli su alimenti a basso costo (discount, etnici, ecc.) e sulle microimprese con scarse possibilità di investimento nella sicurezza alimentare, offrendo informazioni dettagliate per il rafforzamento della competenza nell'adozione di misure efficaci in sobrietà di mezzi, agevolando gli adempimenti formali.

Lavorare per obiettivi e non per "Settori" significa migliorare la salute dei cittadini.

Organizzazione generale dei Servizi (dotazioni uffici ed attrezzature)

SIAN è articolato su una sede centrale e 2 sedi periferiche:

Sede centrale: OMEGNA (VB) 28887 - Via IV Novembre, 294 Tel. 0323/868040 Fax 0323/868042
Sedi periferiche: DOMODOSSOLA (VB) 28845 - Via Scapaccino, 47 Tel. 0324/491677 Fax 0324/491668
 VERBANIA (VB) 28900 - Via S. Anna,83 Tel. 0323/541441 Fax 0323/557347

Nella sede centrale di Omegna afferiscono tutte le pratiche ed è presente l'archivio di tutte le pratiche SCIA e acquedotti.

SVET A, B, C sono articolati su 3 sedi:

Sede centrale: Omegna e-mail: spvaraeaa@aslvco.it, spvaraeab@aslvco.it, spvaraeac@aslvco.it

OMEGNA (VB) 28887 Via IV Novembre 294 Tel. 0323/868060-50 Fax 0323/868052
DOMODOSSOLA (VB) 28845 Regione Nosere 11A –Tel. 0324 491617-18 Fax 0324/491619
VERBANIA (VB) 28922 Viale Sant'Anna 83 Tel. 0323/541473-19 Fax 0323/557347

SVET A

In ogni sede sono collocati gli uffici veterinari e relative pertinenze. Ogni ufficio è dotato di collegamento telefonico, postazioni internet individuali, fotocopiatrice e stampanti, ambulatorio veterinario attrezzato, magazzino presidi medico chirurgici, locale per conservazione dei campioni biologici, archivio per la documentazione cartacea.

Ogni sede è dotata di un parco autovetture in comune.

RISORSE FINANZIARIE: il SPV area A ha un centro di costo codificato nell'ASL VCO.

TUTELA LEGALE: tutte le pratiche giuridiche con l'utenza vengono seguite dall'Ufficio Legale

SVET B

L'ufficio di Omegna, presso il Dipartimento di Prevenzione, è la sede dove sono centralizzate tutte le attività di competenza, vi è l'archivio di tutte le pratiche (Riconoscimenti- SCIA- Verbalì, ecc.), qui afferiscono tutte le pratiche amministrative che vengono poi smistate alle sedi competenti.

Sede di Omegna: è presente un ufficio per i 2 Veterinari di Area assegnati alla Sede, un ufficio di segreteria e alcuni locali comuni alle Aree Veterinarie adibiti ad archivio, magazzino delle attrezzature e deposito campioni.

Sede di Domodossola: è presente un ufficio per i 2 Veterinari di Area B.

Sede di Verbania: è presente un locale destinato al Veterinario di Area B condiviso con il medico SIAN.

Ogni veterinario ha in dotazione un personal computer per la registrazione sui servizi informatici regionali e nazionali e per le comunicazioni interne.

SVET C – SOSP IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

La Sede Centrale è a Omegna presso il Dipartimento di Prevenzione. E' presente l'ufficio del direttore della SOSP e si svolgono tutte le attività di programmazione, rendicontazione e gestione degli esposti, registrazioni e riconoscimenti degli OSA. L'archivio è centralizzato ad Omegna dal 2015. Inoltre sono presenti l'ufficio del veterinario distrettuale del Cusio-Verbano, i locali archivio e magazzino in comune con le altre SO Veterinarie.

Sede di Domodossola: sono presenti 1 ufficio destinato al veterinario di Area C e 1 postazione per il Direttore della SOSP.

Sede di Verbania: non è presente un ufficio dedicato per SVET C, ma il Direttore durante la sua attività nella zona si avvale della segreteria.

I 3 veterinari hanno postazioni informatizzate individuali

Personale in organico 2019

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Direttore: Dott. Paolo FERRARI (Coordinatore Gruppo PRISA aziendale, Responsabile Equipe Professionale Nutrizione, Referente MTA, Auditor, Formatore regionale OKkio alla Salute)

Dirigenti medici, in ordine alfabetico:

Dott.ssa Daniela BALDASSARRI (Referente Celiachia)

Dott. Giuseppe CINARDO dal 01.10.2019

Dott.ssa Sara Rita LICCIARDELLO (Referente aziendale OKkio alla Salute e HBSC, sostituto Referente Allerta)

Dott.ssa Irma SONCINI (Responsabile Equipe Professionale Alimenti e Bevande, Referente Allerta, Referente Sistema Informativo, Auditor)

Tecnici della Prevenzione:

Coordinatore: Sig. Giuseppe TIMPONELLI

Dott. Dimitri GIOFFI (Responsabile del Centro Micologico, Esperto Micologo)

Dott.ssa Graziella GROSSI

Dott.ssa Graziana PIRONE

Dott. Liviano PORCEDDA

Dietiste:

Dott.ssa Katia FASOLO

Dott.ssa Barbara SPADACINI

SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA A SANITA' ANIMALE

Direttore: Dott. Germano CASSINA

(coordinatore area veterinaria del Dipartimento di Prevenzione, referente per la formazione, le emergenze, le politiche della salute e sportello animali da affezione, zoonosi)

Dirigenti veterinari: in ordine alfabetico

Dott. Mauro BARDELLI (referente fauna selvatica, igiene urbana veterinaria)

Dott. Paolo BRUSASCO (referente ufficio anagrafe veterinaria, autovalutazione, comunicazione, traces)

Dott. Raffaele PAPILO (referente encefalopatie e blue tongue e settore suini)

Dott. Alberto ZORLONI (referente zoonosi e malattie da vettori, inquinamento ambientale)

Nel corso del 2019 sono andati in pensione 3 veterinari (Dott. Roda', Dott. Pozzi, Dott. Scaltritti) ed è entrata in servizio la Dott.ssa Pintore Maria Domenica.

Nel corso del 2019 sono stati riassegnati gli incarichi di alta specializzazione, compreso la direzione dell'ufficio anagrafe veterinaria, che era vacante dal 2016. L'attività del servizio è articolata in alte specializzazioni e referenze; ad ogni veterinario è assegnato un territorio di riferimento rispettando i carichi di lavoro.

I tecnici di prevenzione coadiuvano i veterinari nelle attività di vigilanza, con particolare riferimento ai 2 settori: allevamento del bestiame e igiene urbana veterinaria; sono di supporto in sopralluoghi per esposti e su richiesta di enti o forze dell'ordine. Dal 2012 anche i TP effettuano la PD notturna e festiva.

Il personale amministrativo, oltre ai compiti dell'Ufficio Anagrafe bestiame (registrazione movimentazioni in BDR e BDN, censimenti annuali, accettazione delle richieste di assegnazione di nuovi marchi e/o ristampa di duplicati di marchi auricolari, della tariffazione della prestazione e della consegna dei medesimi, ecc.) ed anagrafe canina (registrazioni in ARVET), è responsabile della archiviazione e dell'attività di sportello.

Nel corso del 2019 sono andati in pensione 3 amministrativi su 6 e non sono stati sostituiti.

SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA B

Responsabile f.f. SOSD: Dr. Enrico FILIPPI – Territorio di competenza: OSSOLA. Referente per attività di vigilanza e commercializzazione alimenti, emergenze malattie infettive, BSE, PNR area B, sistema informatico Infomacelli, auditor su A.C., auditor OSA, piano monitoraggio resistenza antimicrobica, supplente allerta.

Dr. Domenico GIGLIOTTI (in servizio a tempo indeterminato dal 01/12/19)– Territorio di competenza: CUSIO VERBANO. Referente per ristorazione collettiva, attività integrata SIAN, controlli impianti prodotti della pesca, supplente MTA

Dr. Gianni Gismondi (in quiescenza dal 31/12/19) Territorio di competenza: CUSIO VERBANO. Referente ristorazione collettiva, controllo produzione carni ungulati domestici, sistema informatico vetalimenti.

Dr.ssa Giovanna LASAGNA (part-time al 70%) - Territorio di competenza: CUSIO VERBANO. Referente per educazione sanitaria, allerta, MTA, programmazione e gestione emergenze alimenti di origine animale, Referente Piano monitoraggio prelievi ufficio veterinario adempimenti comunitari, sistema informatico SINTESI

Dr.ssa Maria Elisabetta BIGLIAZZI (in servizio prima a tempo det. poi indet. dal 01/05/19) Territorio di competenza: OSSOLA. Referente controllo produzione carni ungulati selvatici e d'allevamento, benessere animale area B, commercializzazione filiera latte, supplente import-export e SINTESI

Attualmente si è in attesa dell'attivazione della procedura per la copertura di 1 posto vacante di dirigente medico veterinario.

SVET C - SOSD IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Responsabile SOSD: Dott. Fernando Polle Analdi

Dott.ssa Giovanna Cociolo - Territorio di competenza: OSSOLA.

Referente per: PNAA - Piano nazionale alimentazione animale

Incarico alta specializzazione "Alimentazione animale e farmaco sorveglianza veterinaria "

D.ssa Alessandra Monguzzi – in regime di part time (19 ore settimanali)

Territorio di competenza: VERBANO-CUSIO

Referente per: PNR - Piano Nazionale Residui (programmazione, effettuazione prelievi e supporto per l'accettazione informatizzata dei campioni).

Incarico alta specializzazione "Benessere animale – Produzione e Igiene latte e PBL.

I T.P. attuano per l'Area C i prelievi del PNR/PNAA, del latte alla stalla e coadiuvano nell'esecuzione dei controlli sul benessere animale, effettuano la PD notturna e festiva. La rotazione degli incarichi dirigenziali e degli interventi di controllo ufficiale sul territorio in applicazione della normativa in materia di prevenzione e contrasto della corruzione viene attuata tramite la programmazione degli interventi in questione.

I Direttori/Responsabili delle S.O. Veterinarie sono responsabili della

- programmazione
- produzione e aggiornamento della modulistica di servizio
- produzione, aggiornamento comunicazione, verifica e della valutazione delle procedure
- gestione e risoluzione delle non conformità segnalate dalle varie autorità competenti
- gestione dei contatti con enti ed istituzioni, compresa la gestione dei flussi con Regione, Azienda e Dipartimento.

Tecnici della Prevenzione in comune alle 3 aree

Sono presenti 5 Tecnici della Prevenzione: 4 nella sede di Domodossola e uno nella sede di Verbania.

DR. ROBERTO GARZONI Coordinatore dei tecnici della prevenzione SPV; Referente aggiunto del Piano Nazionale Alimentazione Animale, Referente aggiunto del Piano Nazionale Residui

DR.GUIDO FILOSI Tecnico della Prevenzione – Referente etichettatura bovina e apicoltura

DR.SSA ZARETTI PATRIZIA

SIG.RA ANNA ANTONINI

SIG.RA M.LAURA TRAVAINI

Cap. 1 - Obiettivi strategici

Formazione				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
Definizione, a livello regionale, di criteri di qualificazione per il personale di nuovo inserimento o adibito a nuova mansione	x			
Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sugli OSA	x	x	x	x

Cap. 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento – PRP: Programma 9

Criteri operativi e procedure				
obiettivo	obiettivo 2015	obiettivo 2016	obiettivo 2017	obiettivo 2018
Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi	Livello 1 ACR ACL	Livello 2 ACR 50% ACL 50%	Livello 2 ACR 100% ACL 100%	

STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

Obiettivi
1. sono stati mantenuti gli elementi di conformità allo standard
2. è stato eseguito esecuzione un audit interno di sistema in data 10.10.2019
3. è stata programmata ed effettuata una iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali dal titolo "DPCM NUOVI LEA e SICUREZZA ALIMENTRE" in data 21.11.2019
4. sono state attuate le verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.

COMUNICAZIONE

Obiettivo ASL VCO: organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali.

SVET C ha organizzato un corso di formazione nel mese di febbraio 2019 rivolto agli operatori del settore caseario per illustrare le buone pratiche aziendali in materia di gestione dei processi della caseificazione e la corretta gestione del farmaco veterinario in azienda in modo di evitare la presenza di residui nei PBL.

E' necessario che il controllo ufficiale garantisca, oltre al prodotto, la capacità delle imprese alimentari di gestione dei rischi. La sicurezza alimentare può essere vanificata da una cattiva conservazione e gestione degli alimenti da parte del consumatore. Nel 2019 è continuata la messa a sistema di azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

In data 14.06.2019 è stata realizzata la presentazione del PAISA 2019.

Inoltre, sono stati organizzati ed effettuati interventi di comunicazione rivolti alla popolazione generale da parte dei Servizi Veterinari e del Sian:

SIAN:

- 30.01.2019 e 23.03.2019 -> erogate due edizioni del corso WHP "Pensa alla salute. Guadagnare salute a tavola" rivolto ai dipendenti della ASL VCO per un totale di 16 ore;
- 27.02.2019, -> progetto PLP inserito nel Catalogo dell'offerta formativa rivolta alle scuole "Migliora la mensa" – incrementare il consumo di frutta e ridurre gli sprechi rivolto a rappresentanti della commissione mensa, comune, ditta di ristorazione, insegnanti e genitori per un totale di 3 ore;
- 17.04.2019 -> incontro rivolto a soggetti affetti da Alzheimer e a loro parenti per un totale di 2 ore;
- 17.06.2019 e 04.11.2019 -> incontri rivolti a donne in menopausa ,in collaborazione con il Distretto;
- elaborazione e pubblicazione sul sito aziendale, in occasione dell'obesity day, di pubblicazioni PASSI relative a stato ponderale, consumo di frutta e verdura e attività fisica sia a livello regionale, che di ASL (prodotti dal coordinatore PLP dell'ASL VCO);
- corso di educazione alla micologia presso l'Istituto Cavalieri di Verbania di 6 ore (4 classi, 100 studenti), con mostra micologica all'interno dell'Istituto;
- corso di educazione alla micologia presso l'Istituto Spezia di Domodossola consistito in 5 ore di lezione frontale e 7 ore di uscita didattica (3 classi, 62 studenti), con mostra micologica all'interno dell'Istituto;

SVET A:

- 26.09.2019 -> incontro presso il Bioparco del Comprensorio Alpino VCO1 a Trobaso, un incontro con i cacciatori per illustrare il Piano Selvatici e le modalità di collaborazione per la raccolta dei campioni di organi da inviare al laboratorio per il monitoraggio delle malattie trasmissibili all'uomo e agli altri animali. All'incontro hanno partecipato anche rappresentanti della Polizia provinciale e dei Carabinieri appartenenti al Corpo Forestale.

SVET C e B:

- febbraio 2019 -> realizzato presso la sede centrale del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL del VCO un corso di formazione rivolto agli operatori del settore caseario per illustrare le buone pratiche aziendali in materia di gestione dei processi della caseificazione e la corretta gestione del farmaco veterinario in azienda in modo di evitare la presenza di residui nei PBL;
- 2019 -> realizzazione di 1 incontro, nell'ambito del PNCAR (Piano Nazionale di Contrasto dell'Antimicrobico resistenza) con 2 veterinari zoiatri liberi professionisti per verificare le problematiche riguardanti l'attuazione delle procedure della ricetta elettronica veterinaria;
- 26/12/2019 -> realizzazione, congiuntamente a SVET B e con il supporto dell'URP, di una puntata del programma "VIVERE IN SALUTE" andato in onda su VCO Azzurra News volto ad illustrare alla popolazione le azioni compiute da SVET C e B volte a garantire la sicurezza alimentare dei prodotti a base di latte e di carne elaborati nel territorio del VCO;

- è proseguito l'aggiornamento della modulistica nella pagina web aziendale destinata all'utenza.

FORMAZIONE

Obiettivi ASL: svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale delle altre ASL regionali ed aperto agli altri organi di controllo.

CORSO PRISA - E' stata programmata ed effettuata 1 iniziativa di formazione dal titolo "DPCM NUOVI LEA e SICUREZZA ALIMENTRE" in data 21.11.2019, aperta al personale delle ASL Piemontesi ed al personale di altri organi di controllo, della durata di 1 giornata.

Formazione per standard secondo indicazioni regionali

In applicazione dello "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al D. Lgs. 193/2007 (attuazione Reg. 882/2004) è necessario definire criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività avviata nel 2016 e continuerà nel 2019 e negli anni a venire.

Per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale l'ASL VCO prevederà specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit a seconda delle indicazioni e dei format individuati dalla Regione Piemonte.

Per tale ragione è stata predisposta una scheda di ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali (All. 1), che dovrà essere mantenuta aggiornata negli anni. Per il personale di nuova assunzione o in caso di modifica delle competenze saranno rispettati gli standard organizzativi.

Nello specifico: un 1° percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel controllo ufficiale degli alimenti (minimo 3 giorni); un 2° percorso destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA (5 giorni) ed un 3° percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. CE 882/04 (5 giorni). Il mantenimento della competenza si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che l'auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione ed aggiornamento.

Auditor su OSA: esecuzione, in un triennio, di almeno 3 audit su OSA; formazione e/o aggiornamento nelle tematiche dei controlli ufficiali e della gestione degli audit per almeno 24 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Auditor su SSN: esecuzione, in un triennio, di almeno 2 audit su SSN; formazione e/o aggiornamento nelle tematiche specifiche per almeno 12 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

E' stata garantita e documentata la diffusione delle informazioni e l'aggiornamento del personale anche mediante la partecipazione al corso FAD sul Reg. 625/2017.

Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali					
obiettivo	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	30 luglio	30 aprile	30 aprile	30 aprile	30 aprile
<i>Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	28 febbraio 2016	28 febbraio 2017	28 febbraio 2018	28 febbraio 2019	28 febbraio 2020

- Aggiornamento e mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia (per la lotta al randagismo), compresi i sistemi di identificazione degli animali e delle imprese alimentari (Obiettivo PRP – azioni 9.4.1 e 10.1.1).

- Miglioramento dei piani di sorveglianza integrata (entomologica, umana e animale) delle zoonosi (trasmissione diretta animale-uomo), delle malattie trasmesse da vettori comprese le infezioni presenti nella fauna selvatica (Obiettivo PRP – azioni 8.1.1 e 9.6.1).

- Aggiornamento e completamento delle procedure per le allerte, le emergenze e le crisi per evenienze epidemiche nel settore zootecnico o nel campo della sicurezza alimentare (Obiettivo PRP – azioni 9.1.3 e 9.5.1).

E' stata predisposta una procedura per la gestione delle emergenze non epidemiche in sicurezza alimentare.

Nel 2019, le anagrafi zootecniche e degli animali da affezione sono state continuamente aggiornate. Sono state inseriti nelle anagrafiche tutti i nuovi insediamenti produttivi (compresi gli alpeggi) e tutti i nuovi capi degli allevamenti che hanno conferito delega al SVET. Tutte le movimentazioni di animali in entrata ed uscita sono state inserite nelle anagrafiche dedicate (ARVET o BDN). Tutti i dati presenti in ARVET sono state allineati con la BDN. Sono state registrati anche i microchip dei gatti delle colonie feline censite e affidate ad associazioni animaliste, che vengono identificati.

I piani di sorveglianza entomologica integrata sono continuati con particolare attenzione alle zoonosi e alle malattie trasmesse da vettori.

E' stato avviato un progetto di monitoraggio delle TBE (Encefaliti da zecche) in collaborazione con l'IZSPLA.

I sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) consentono di gestire le anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) (ivi comprese le realtà agricole-zootecniche) e degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e di registrare, programmare e rendicontare le attività di controllo. Tra l'altro assicurare l'affidabilità dei sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi è specifico obiettivo del Piano Regionale di Prevenzione (DGR 25-1513 del 03.06.2015) con l'Azione 9.4.1 "Completare i sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi".

Obiettivo per il 2019 è stato il mantenimento dell'allineamento, raggiunto nel 2017 e nel 2018 in materia di sicurezza alimentare, tra i record presenti nelle varie banche dati e la realtà produttiva locale, in modo che tutti gli esercizi alimentari siano correttamente censiti e la programmazione dei controlli ufficiali concordi con la realtà territoriale.

La Conferenza Stato Regioni ha sottoscritto l'Intesa n. 212 del 10.11.2016 "Linee guida per i controlli di sicurezza alimentare in ottemperanza ai Regolamenti 882 e 854/04", documento che affronta il controllo ufficiale nel settore degli alimenti mediante la revisione delle anagrafiche e una master list nazionale (obiettivo anche di PRP) che definisce procedure di controllo e loro frequenze, rendicontazione delle attività nei sistemi informativi, rapporti con i laboratori di analisi e determinazioni analitiche sulle matrici alimentari. L'adeguamento alla master list nazionale è stato completato dalla Regione nel 2019, apportando le dovute integrazioni correttive ai sistemi informativi per permettere la programmazione e rendicontazione delle attività.

Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

L'Autorità Competente Regionale e le Autorità Competenti Locali ricercheranno forme di collaborazione per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo ed evitare sovrapposizioni.

A. Piani di intervento

CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

Nel 2019 è proseguita la valutazione del rischio delle imprese e di specifiche attività produttive.

Per garantire la programmazione dei controlli come previsti dalle linee guida, le imprese saranno catalogate in 3 classi di rischio: basso, medio e alto.

Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze. Programma E10 – DPCM nuovi LEA

E' attivo e a regime il nodo allerta aziendale. E' garantita da anni la piena integrazione del personale dei Servizi nella gestione delle notifiche.

In regime di Pronta Disponibilità è stata garantita la condivisione dei protocolli di intervento suddivisi per singola categoria professionale ed il corretto invio alla regione delle informazioni necessarie.

ALLERTA: Accessi per ricerca prodotti nel 2018

SIAN	105
SPV Area B/C	26

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari. Programma E14 – DPCM nuovi LEA

Il sistema regionale di sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti prevede la raccolta e l'analisi dei dati relativi ai focolai epidemici di MTA, definiti come 2 o più casi di malattia correlati al consumo di un alimento comune. Il monitoraggio, che prevede anche la registrazione dei casi singoli, riguarda sia le tossinfezioni alimentari sia le intossicazioni da sostanze chimiche e avvelenamenti (funghi, biotossine marine, ecc.).

Secondo quanto previsto dall'azione 9.1.3 del PRP "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", la revisione delle Linee guida regionali è stata ultimata all'inizio del 2019 ed esse sono state approvate nel corso dell'anno. Si è partecipato alle riunioni regionali del gruppo MTA ed alle riunioni di presentazione delle nuove indicazioni operative (alla progettazione e costruzione delle quali si è partecipato in buona parte).

E' stata migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'applicazione puntuale della procedura in uso (aggiornata nel 2018) e la formazione del personale dei servizi interessati secondo gli indirizzi regionali. Saranno continuamente affrontate le criticità di sottonotifica, dello scambio di informazioni tra servizi, della gestione dei casi in pronta disponibilità.

In data 29.05.2019 si è partecipato al **Corso Nazionale sul Botulismo** tenutosi presso l'Istituto Superiore di Sanità;

I servizi veterinari mantengono aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che hanno determinato lo stato di emergenza.

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Effettuate 2 giornate di controlli sulla filiera ittica con la Direzione Marittima di Genova: si tratta di verifiche congiunte tra ASL VCO Vet Area B e Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri.

CONTROLLI SU ALIMENTI IN FASE DI SCAMBIO/IMPORTAZIONE (SINTESI E TRACES)

Sono aumentati gli scambi e le importazioni di alimenti e di animali da Paesi europei ed extra UE; a fini di tracciabilità e gestione dei controlli sulle merci introdotte è stato istituito da anni a livello europeo il sistema informativo TRACES. A livello nazionale SINTESI supporta il controllo di merci provenienti da Paesi comunitari e prodotti extracomunitari non armonizzati. Ogni ASL conosce in anticipo animali/prodotti in arrivo sul territorio e programma controlli, basati sulla valutazione del rischio, a monte della commercializzazione.

Dal 2012 si collabora con PIF, USMAF, e UVAC e si condividono e coordinano 2 tipi di controlli:

- prelievo di campioni ufficiali sulla base della programmazione UVAC;
- verifiche a destino sul luogo della certificazione, (corrispondenza prodotto-documentazione di accompagnamento, etichettatura, integrità delle confezioni e condizioni igienico sanitarie).

L'ufficio UVAC Piemonte trasmette alle ASL il programma dei controlli da effettuare su animali e alimenti di origine comunitaria in arrivo. Nel 2019 ogni controllo è stato inserito nel sistema TRACES.

Il personale veterinario accreditato per TRACES è: SVET C dott. Fernando Polle Ansaldo – SVET B tutti i veterinari afferenti all'Area B – SVET A dott. Paolo Brusasco

Per il programma TRACES il compito dell'ASL VCO è stato di:

- verificare i documenti INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP; ogni anomalia comunicata all'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta;
- gestire correttamente le organizzazioni e gli utenti (creazione, validazione, eliminazione);
- inserire obbligatoriamente il controllo in TRACES nei seguenti casi:
 - a) su tutti i DOCOM relativi a partite sottoprodotti di categoria 1,2 e proteine animali trasformate derivate da materiali di cat. 3, per ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del Reg. CE n. 1069/2009;
 - b) sui DVCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione)
 - c) sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
 - d) sugli INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP oggetto di controllo sfavorevole;
 - e) sugli INTRA relativi di animali destinati al macello in percentuale variabile in base al numero di partite in arrivo.

Come prescritto dal Reg. (UE) 2017/625, dal 14.12.2019 i DVCE sono sostituiti dai DSCE (Documento Sanitario Comune di Entrata) rilasciati tramite sistema TRACES New Technology (TNT)

L'accesso a TNT avverrà tramite l'accreditamento dell'Unione Europea (ECAS); chi gestisce le strutture di destinazione delle importazioni dovrà richiedere una nuova utenza.

Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

AUDIT DI SISTEMA

Obiettivo ASL: programmazione ed effettuazione audit interni

Gli obiettivi di questi audit sono la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali in materia di mangimi, alimenti e benessere degli animali.

Gli audit saranno svolti in base alle linee guida definitive approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria con DD n. 13 del 14.01.2016 sulla base delle esperienze e del riesame delle attività svolte nel programma precedente. Il programma regionale annuale non includeva la verifica dell'ASL VCO, che è stata auditata nel 2018.

- L'audit interno è stato effettuato in data 10.10.2019 privilegiando la verifica delle modalità di controllo ufficiale nelle imprese alimentari, secondo quanto previsto dalla programmazione regionale e/o locale, valutando le procedure e la relativa documentazione. L'obiettivo specifico è stato la verifica del livello di adempimento delle raccomandazioni risultanti dagli audit pregressi e la compilazione delle schede di autovalutazione.

Capitolo 6 – Criteri operativi e procedure per il controllo ufficiale nelle filiere alimentari -**6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 – DPCM nuovi LEA**

- Cromo esavalente: con Decreto del Ministero della Salute del 31.12.2018 viene posticipata l'entrata in vigore del Decreto 14.11.2016 che modifica l'all. I del D. Lgs. 02.02.2001, n. 31, che attua in Italia la Dir. 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano. Le modifiche previste sono posticipate al 31.12.2019

Obiettivi ASL:

- Sono stati eseguiti 9 campioni per controllo radionuclidi nelle acque destinate al consumo umano (come previsto dal programma regionale) e inviati in regione nei modi e nei tempi richiesti
- non sono presenti nel territorio stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano

CRITICITA'

Il fatto che si tratti quasi sempre piccoli acquedotti, che servono un numero limitato di abitanti (circa 217 acquedotti e 22 acque superficiali), comporta un carico di lavoro imponente (almeno il 40% dell'attività totale dei tecnici della prevenzione) anche perché il territorio è particolarmente vasto e totalmente montano. I lunghi tempi di percorrenza in ambienti spesso pericolosi richiedono la presenza contemporanea di 2 operatori.

L'intervento legalmente richiesto per il campionamento delle acque superficiali si rivela di una utilità igienico-sanitaria quasi nulla, se paragonato al tempo impiegato per il suo svolgimento ed ai costi immani di personale e di esecuzione delle analisi, con rischi connessi (si ricorda che alcuni anni fa si è perso per infortunio in tale attività un tecnico per circa un anno). Si tratta nella quasi totalità di rii montani, assimilabili in tutto e per tutto a sorgenti, sia sotto l'aspetto della qualità che della sicurezza alimentare.

Acque distribuite dagli acquedotti pubblici: i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lgs. 31/01 e s.m.i. E' stato pubblicato il DM 14.06.2017 che ha modificato gli all. 2 e 3 del D. Lgs. 31/01. Nel 2018, il Min. della Salute, con l'ISS ha organizzato un corso di formazione nazionale per "Team leader" e per "Formatori di team leader" per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) nella filiera idro-potabile; nel 2019, tale importante corso è stato replicato ad Asti come formazione specifica per le figure coinvolte nell'implementazione dei PSA (hanno partecipato un medico e un tecnico).

	Campioni programmati (chimici + microbiologici)	Campioni eseguiti (chimici + microbiologici)
Campioni (acquedotti + utenze privilegiate + imprese alimentari)	1830 + 157 acque superficiali (n. campionamenti effettuati nel 2018)	876 batt + 876 ch = 1752 Campionamenti su acque superficiali: 160

"Cassette dell'acqua": sono state controllate le tre cassette programmate mediante campionamenti dell'acqua, il sopralluogo con verifica del piano di autocontrollo è stato effettuato solo su una delle tre programmate; il tutto secondo i criteri definiti dal protocollo operativo e dal verbale di ispezione del 2014.

Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano: a seguito della crescente diffusione dell'utilizzo da parte degli OSA di tali apparecchiature il Ministero della Salute ha emanato in materia il D.M. 25 del 07.02.2012. In merito alla sua applicazione, è stata effettuata, durante i controlli ufficiali la verifica di tali apparecchiature, compilando la check list (All.5).

Produzione di acque potabili imbottigliate: non sono presenti stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua destinata al consumo umano.

6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 – DPCM nuovi LEA**6.2.1. PRODUZIONE PRIMARIA**

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Attività presenti	Controlli programmati sulla base del rischio	Competenza	Effettuati
Caccia - attività registrate 852	6	2	SVET B	2

Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	3	1	SVET B	1
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Non presenti esercizi di vendita diretta attivi nell'ASL VCO	-	SVET B	-
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	Non presenti esercizi di vendita diretta attivi nell'ASL VCO	-	SVET C	-
Raccolta vegetali spontanei		Su indicazioni regionali	SIAN	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Su indicazioni regionali	SIAN	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Su indicazioni regionali	SIAN	

6.2.1.1 Produzione primaria – Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

Nel 2019 è stato effettuato 1 campione di olio di frittura usato prelevato presso un utilizzatore per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute.

FUNGHI (MICOLOGIA)

Ispettorato micologico L. 352 del 23.08.1993 – Programma E12

Obiettivo degli Ispettorati micologici è prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante le attività previste dalla normativa nazionale di settore.

La Det. Dir. n. 205 del 29.03.2018 definisce i nuovi “Indirizzi operativi per la gestione dell’Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell’OSA”; tale determinazione prevede alcuni adempimenti per gli OSA tra cui il fatto che il ristoratore che intende utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve possedere l’idoneità al riconoscimento delle specie fungine. Inoltre, l’utilizzo per la somministrazione è consentito ai ristoratori solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati autorizzati.

Da ultimo l’OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione ed il trattamento del prodotto.

Anche nel 2019 l’Ispettorato micologico ha garantito:

A. Vigilanza su produzione e commercializzazione

- certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell’O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all’ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomologiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati (con particolare riguardo al CAAT);

B. Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori-consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;

C. Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in caso di sospette intossicazioni da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie;

- D. **Informazione ed educazione sanitaria** rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Sono stati effettuati 3 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo, Cadmio e Nichel) alla distribuzione.

Consulenze ai raccoglitori	111
Colli certificati per la vendita	462
Attestati di idoneità alla vendita rilasciati	2
Ore totali di incontri al pubblico	18

6.2.1.2 Produzione primaria – Allevamento zootecnico

Il controllo della produzione primaria si esplica attraverso i seguenti programmi, richiamati nel DPCM nuovi LEA:

1. sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
2. sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
3. profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali (D5);
4. sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali (D6);
5. predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (D7);
6. prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (D12);
7. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (D8);
8. Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminati negli allevamenti in conformità con il piano integrato dei controlli (E4);
9. Controllo sul benessere degli animali da reddito (D4) e controllo del benessere degli animali da affezione (D9/2);
10. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria (E3) e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria (E6);
11. Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi (D11);
12. Riproduzione animale (D2);
13. Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione (D13).

I Servizi Veterinari hanno verificato nelle aziende zootecniche l'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare (prevenzione delle zoonosi); contestualmente hanno effettuato attività di prevenzione (controllo diagnostico e biosicurezza) delle malattie degli animali non trasmissibili all'uomo a tutela delle produzioni animali.

Queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento, il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Durante i sopralluoghi in allevamento, è stata verificata la corretta detenzione e lo stato di salute generale anche degli animali d'affezione eventualmente presenti.

6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale – Programma D3 – DPCM nuovi LEA

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede controlli su tutta la filiera alimentare e la disponibilità di sistemi anagrafici informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili. Responsabile delle anagrafiche è l'Ufficio Anagrafe Veterinaria. Il ruolo di direttore dell'UAV è stato assegnato a ottobre 2019, fino a quella data il ruolo è stato ricoperto dal Direttore della SOC Sanità animale.

Obiettivi dell'UAV

1. registrazione ed aggiornamenti delle aziende, allevamenti ed operatori del comparto zootecnico nelle relative Banche Dati Nazionali (Bovini, Bufalini, Ovini, Caprini, Suini, Equidi, Lagomorfi allevati, Avicoli, impianti di acquacoltura ed attività di apicoltura). assicurare che l'inserimento e l'aggiornamento delle informazioni relative ad aziende, allevamenti proprietari, detentori, siano effettuate nei tempi stabiliti dalla normativa;

2. gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito; verifica della completezza delle informazioni ed il rispetto dei tempi di registrazione delle movimentazioni dei capi e delle partite (7 giorni + 5 giorni lavorativi per il delegato); verifica e correzione delle anomalie trasmesse;
3. Nel 2019 sono state svolte le seguenti attività:
 - ✓ inserimento in ARVET e BDN delle "Autorizzazioni" e delle "Informazioni" relative agli allevamenti;
 - ✓ aggiornamento sul portale VETINFO dell'anagrafica degli allevamenti avicoli, delle attività apistiche e degli allevamenti di lagomorfi e ruminanti selvatici allevati (Decreto 02.03.2018 "Modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende dei lagomorfi d'allevamento e di altre specie");
 - ✓ inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente;
 - ✓ inserimento dell'esito della genotipizzazione di ovini e caprini in BDN;
 - ✓ georeferenziazione delle aziende e degli apiari;
 - ✓ controllo anagrafico delle movimentazioni animali sul territorio dell'ASL VCO;
 - ✓ emissione delle certificazioni di alpeggio (Mod. 7) con le nuove modalità BDN (D.M. 28.06.2016) ovvero validazione di tutte le movimentazioni in alpeggio;
 - ✓ aggiornamento dell'anagrafe equina;
 - ✓ formazione ed informazione degli allevatori per l'implementazione e la diffusione dell'utilizzo del Mod. 4 informatizzato in tutti gli allevamenti;
 - ✓ applicazione del tariffario per le anagrafi zootecniche (D.G.R. 19-4736 del 06.03.2017);
 - ✓ gestione e organizzazione dei Controlli Ufficiali di Identificazione e Registrazione (I&R) negli allevamenti bovini, bufalini, ovini, suini, equidi e nelle attività di apicoltura

E' stata predisposta la procedura per la riscossione dei diritti veterinari relativi all' UAV in incasso e in verifica (Obiettivo specifico innovativo 2019).

Riepilogo Attività

Tenendo conto dei parametri Regionali, e delle categorie identificate in base all'analisi del rischio locale, sono stati identificati gli allevamenti da sottoporre a vigilanza; in questi sono stati effettuati sopralluoghi con verifica delle regolarità delle registrazioni, identificazione degli animali e controllo delle movimentazioni.

La Regione e ARPEA hanno individuato le aziende da sottoporre a controllo (specie bovina, ovina caprina e suina), mentre a livello locale l'UAV ha individuato le aziende di equidi da controllare e le aziende bovine da sottoporre a controllo aggiuntivo sulla base della analisi di rischio (anomale movimentazioni, infrazioni, ecc.): tali elenchi sono stati trasmessi alla Regione.

Complessivamente sono stati effettuati **165 controlli ufficiali** (negli allevamenti bovini, ovini, caprini e suini e di equidi) utilizzando le check list ministeriali. Inoltre, sono stati effettuati 15 sopralluoghi congiunti area A e area C e ulteriori controlli hanno interessato la filiera avicola, ittica, e apicoltura.

Gli esiti dei controlli (verbali) sono stati registrati nel Portale dell'Anagrafe Zootecnica (VETINFO-BDN) e archiviati presso la sede centrale. (In caso di controlli non favorevoli con o senza prescrizioni, le check-list sono state scansionate ed inserite direttamente in BDN). Gli esiti dei controlli I/R vengono considerati validi anche per la verifica del rispetto dei **requisiti di Condizionalità**. I controlli ufficiali nelle aziende sono stati effettuati senza o con preavviso minimo.

La maggior parte di questi controlli ufficiali sono stati realizzati in equipe (congiuntamente da 2 veterinari o da un veterinario e un Tecnico di Prevenzione) , ovvero utilizzando la rotazione dell'operatore competente per territorio, altri sono stati realizzati in equipe area A e area C (vigilanza integrata- 4 BV, 8 OC, 1 SN, 1 EQ). In questo modo sono stati soddisfatti sia i requisiti di collaborazione ed attività integrata tra servizi del Dipartimento di Prevenzione, sia azioni di **contrasto e prevenzione della corruzione**, come previsto nel Piano triennale aziendale.

Il maggiore coinvolgimento dei TP e il loro affiancamento al veterinario in ambito di Controllo Ufficiale è stato posto come obiettivo annuale di qualità della SOC sanità animale

Anagrafe bovina. Sono censiti 454 aziende di cui 348 da riproduzione per 5642 capi. La Regione ha estratto tutto il CAMPIONE di allevamenti bovini da sottoporre a verifica (19 allevamenti- 4 % degli allevamenti presenti). Tale elenco è stato integrato in base a valutazioni del rischio locale (12 aziende sono state identificate sulla base dell'analisi di rischio locale). Complessivamente sono stati effettuati 38 controlli (pari all'8,3% degli allevamenti presenti) di cui 10 con affiancamento di un TP. Di questi 14 hanno avuto esito Sfavorevole (36,8% dei controllati)

Anagrafe ovicaprina e suina. Sono censiti 1089 allevamenti di cui 631 caprini (10200 capi) e 458 ovini (8300 capi) in 897 aziende. I suini sono allevati in 109 allevamenti e circa 500 capi. La Regione ha estratto tutto il campione di allevamenti ovi caprini e suini da sottoporre a verifica : 38 allevamenti ovini o caprini, pari 3,4 % degli allevamenti presenti e 5% dei capi e 5 allevamenti suini (la % allevamenti suini è dell'1% su base regionale e questo anno la nostra ASL è toccato il 5% degli allevamenti presenti). Sono stati effettuati 57 controlli negli allevamenti ovicaprini (pari al 4,5% degli allevamenti presenti), di cui 28 con affiancamento del TP . Di questi 13 controlli hanno dato esito sfavorevole (22% dei controllati).

Per quanto riguarda la filiera suina sono stati effettuati 11 controlli, di cui 3 con TP.

Il maggior numero dei controlli effettuati rispetto ai programmati è dovuto alle seguenti ragioni:

- in caso di CU nell'ambito della condizionalità , la Regione ed ARPEA chiedono che il CU venga esteso a tutte le specie allevate in quella azienda;
- la estensione dei controlli alle altre specie allevate nella stessa azienda si genera anche quando il CU da esito sfavorevole nella specie estratta.

Anagrafe equina. Sono censiti in 898 allevamenti di cui 467 di cavalli (1044 capi), 417 asini (740 capi) 14 muli (17 capi). I controlli programmati riguardavano 47 allevamenti (5% delle aziende present), ma ne sono stati effettuati 59 (6,5%) di cui 11 con TP affiancato. Di questi 4 hanno dato esito sfavorevole.

Nella selezione degli allevamenti è inclusa una quota di aziende con equidi DPA. La scelta del campione è stata effettuata dall'UAV.

Avicoli. Sono presenti solo 26 allevamenti registrati di cui solo 4 con più di 50 animali. Controllata 1 azienda

Anagrafe apistica. Nel VCO ci sono censiti 1260 apiari compresi i nomadi, inseriti in 388 aziende , per un totale di 9100 alveari. Con il Decreto 11.08.2014 "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale", il Ministero della Salute ha definito le procedure per la gestione della BDA. Sono stati sottoposti a controllo 27 apiari (pari al 2,2% dei presenti) a fronte di un numero di controlli programmato di 13 (1%). Tutti i controlli effettuati hanno visto la partecipazione di un TP.

E' stato completato l'allineamento dell'anagrafe apistica nazionale ARVET-BDN.

Settore ittico: Complessivamente sono presenti 20 impianti: i controlli ufficiali registrati in BDN sono 7.

Complessivamente sono state effettuate 7 sanzioni amministrative (1 Bovini, 3 per Equini e 3 per Ovicaprini), per violazione delle norme relative alla corretta identificazione e registrazione degli animali.

La percentuale dei controlli è stata maggiore rispetto a quanto richiesto e tutti gli obiettivi sono stati rispettati. Gli indicatori sottoelencati sono stati rispettati

- di efficacia: % irregolarità riscontrate/aziende controllate;
- di attività: % allevamenti controllati/controllabili (100% livello previsto); 100% registrazione controlli in Banca Dati; 100% rispetto programmazione;
- di efficienza: controlli specifici inseriti nell'attività ordinaria;
- di miglioramento della qualità e dell'appropriatezza;
- modalità di estrazione del campione in base alle categorie di rischio.

FILIERA	% prevista	In programma	Controlli effettuati	Vigilanza integrata A-C controlli effettuati
Allevamenti bovini e bufalini: N° 353	4% all.	31	38 allevamenti (8,3%)	4
Ovicaprini: Allevamenti 1089 (631 cap 458 ov.) in 855 aziende – 18500 capi (10200 cp e 8300 ovini)	3,4% all., 5% capi	38 allevamenti 900 capi	57 allevamenti allevamenti (4,5%) ; 1245 capi (6,7%)	1
160 Allevamenti suini: 8 allev. da riproduzione 12 ingrasso 141 familiari	2% all.	5	11 allevamenti	8

Allevamenti equini: 898 allevamenti (467 cavalli, 417 asini, 14 muli)	5% all.	47	59 allevamenti (6,5%)	2
Anagrafe avicola: (26 – 3 sopra i 50 capi)	2%	1	1	1
Apicoltura: 388 attività 1260 apiari, 9100 alveari	1%	13	27 aziende (16 stanziali e 11 nomadi) (13 controlli per Aetina e 14 controlli per Varroa)	0
Settore ittico: 20 impianti	nd	nd	7 CU	0

Il 5% delle check list effettuate è stato sottoposto a verifica di II° livello e rendicontata al settore regionale.

6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM nuovi LEA

Non sono presenti stalle di sosta autorizzate per il commercio di bovini, ovini, caprini e suini.

E' stata predisposta una **procedura e modulistica dedicata** per il rilascio della autorizzazione sanitaria alla realizzazione di fiere, mostre di animali, pallii, ecc. Nella procedura sono indicate le prescrizioni sanitarie e di benessere animale e il parere viene rilasciato congiuntamente dal direttore del Servizio veterinario di area A e di area C, ognuno per quanto di propria competenza. In questo modo sono stati soddisfatti sia i requisiti di collaborazione ed attività integrata tra servizi del Dipartimento di prevenzione, sia azioni di contrasto e prevenzione della corruzione come previsto nel piano triennale aziendale.

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

- **Tutti gli obiettivi e gli Indicatori di attività e di efficienza sono stati raggiunti:**
- effettuazione dei piani di profilassi e di eradicazione regionali e nazionali
- attribuzione qualifiche sanitarie
- valutazione epidemiologica dei dati ai fini della programmazione dell'attività
- (Le rendicontazioni relative ai piani di profilassi di Stato (TBC, BRC, LEB bovina e BRC ovicaprina sono già state inviate in Regione – scheda 54 annuale)

PIANI DI PROFILASSI	% prevista	Controlli programmati	Controlli eseguiti	N° capi controllati
TBC: N° 353 (su 454 attivi), 3.420 capi in età diagnostica su 5530 presenti.	50%+SS	218: 194 +24 SS	248	2358 capi
BRC: N° 353 (su 454 attivi), 3.420 capi in età diagnostica su 5530 presenti.	20% allev. + SS	78:66 + 12 SS	122 prove in 111 aziende	791 capi
LBE: N° 353 (su 454 attivi), 3.420 capi in età diagnostica su 5530 presenti.	20% allev. + SS	78:66 + 12 SS	104 prove in 98 aziende	757 capi
PARATUBERCOLOSI N° 353 (su 454 attivi), 3.420 capi in età diagnostica su 5530 presenti.	100 %	353	353	3420
Blue Tongue: 14 aziende	100 %	130	106	917
IBR: N° 353 (su 454 attivi), 3.420 capi in età diagnostica su 5530 presenti.	100 % all. Rip.	348	437 prove : 340+ 7 AC+ 67 CV + 2 RS+ 17 Pool latte+ 2 ANABORAPI+ 2 CP : 547 prove	4487: 2754+ 46 AC+ 220 CV+3 RS +1421 Pool+25 Anaborapi+18 CP
BVD: Diarrea virale bovina	aziende aderenti	7	11	62
Brucellosi ovicaprina: Allevamenti 1089 (631 capr. 458 ov.) in 855	20% +SS	101 + 5 pascolo vagante	216 aziende: 178CTQ + 15 CSQ + 1 SST + 5 SSS+	2792 capi: 1233 CTQ + 964 CSQ + 12 SST +

aziende			3 CV+ 14 AC	235 SSS + 7 CV+ 341AC
Scrapie: 458 allevamenti ovini 8300 capi	nd	Arieti in allevamenti maggiori di 9 capre	84 prove 67 allevamenti	248 capi
Malattia Vescicolare : 161 allevam. 8 Riproduzione e 12 ingrasso, 141 familiari	100 % aziende riproduzione	8	20 prove/11 allevamenti	296
Peste suina classica : 161 allevam. 8 Riproduzione e 12 ingrasso, 141 familiari	100 % aziende riproduzione	8	20 prove/11 allevamenti	168
Malattia di Aujeszky : 161 allevam. 8 Riproduzione e 12 ingrasso, 141 familiari	100 % aziende riproduzione	18	72 allevamenti (8 riproduzione, 5 ingrasso, 59 familiari)	398 (203+ 118+77)
Anemia infettiva: 898 allevamenti (467 cavalli,417 asini, 14 muli)	ND	ND	115	240
Arterite Virale equina	Maschi riproduttori	nd	6 allevamenti	8 capi
Settore ittico : SEV e NEI 19 impianti presenti	nd	nd	19 impianti	
Apicoltura: Aethina tumida	1% apiari	13	13 apiari	
Apicoltura: Varroa destructor	2% aziende	8 apiari	25 apiari	

Note SS: sorveglianza supplementare; CV: prove di compravendita; SLS: sorveglianza latte supplementare, AC altri controlli

MALATTIE DEI BOVINI

- PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA BOVINA

C.1 TUBERCOLOSI

Tutte le aziende bovine hanno mantenuto la qualifica di ufficialmente indenne da TBC al 31.12.2019. Sono stati rispettati tutti gli indicatori: 100% aziende e capi controllati/controllabili- Aziende UI/aziende controllabili oltre il 99,9%) . Oltre alla programmazione regionale, è stato redatto un programma di Sorveglianza Supplementare (SS) sulla base di elementi di rischio locale (movimentazioni anomale, pascolo vagante extraprovinciale). - Si provano i bovini delle aziende da riproduzione di età superiore ai 24 mesi.

Allevamenti riproduzione- capi	Allevamenti da controllare	controlli eseguiti	capi controllati
454 aziende di cui: 353 da riproduzione 3476 capi in età diagnostica (su 5406)	218: 194 + 24SS	248 aziende	2358

Note. - Le prove di compravendita (6 allevamenti- 21 capi) sono drasticamente diminuite perché la Regione ha acquisito qualifica sanitaria- CP controllo parziale.

C.2 e C.3 BRUCELLOSI e LEUCOSI

La programmazione per BRC e LEB è allineata su base quinquennale. Alle province di Novara e VCO è stata attribuita la qualifica di indennità alle malattie con Dec. 2005/604/CE di territorio UI. Tutti i controlli programmati sono stati effettuati, **tutte le aziende sono risultate UI e Indenni alla fine anno. Sono stati rispettati tutti gli indicatori:** 100% aziende e capi controllati/controllabili- Aziende UI/aziende controllabili oltre il 99,9%) .Oltre alla programmazione regionale, è stato redatto un programma di Sorveglianza Supplementare (SS) sulla base di elementi di rischio locale.

BRUCELLOSI

Allevamenti riproduzione- capi	Allevamenti da controllare	Allevamenti controllati	Capi provati
454 aziende di cui: 353 da riproduzione 3476 capi in età diagnostica (su 5406)	78: 66 + 12 SS	111 aziende 122 prove	791

LEUCOSI

Allevamenti riproduzione- capi	Allevamenti da controllare	Allevamenti controllati	Capi provati
454 aziende di cui: 353 da riproduzione 3476 capi in età diagnostica (su 5406)	78: 66 + 12 SS	98 aziende 104 prove	757

La acquisizione delle qualifiche ha permesso di diminuire in misura consistente le prove di compravendita (CV). E' stata abolita la prova per LEB e BRC in partenza e viene mantenuta solo il controllo a destino nelle situazioni a rischio (22 prove per 50 animali).

C.4 BLUETONGUE

Unità soggette a controllo e attività: periodicità mensile in animali sentinella con prelievi distribuiti nelle 2 quindicine del mese in maniera omogenea.

Tutti i controlli programmati sono stati effettuati e hanno dato esito favorevole. E' stato raggiunto l'obiettivo di mantenimento di assenza della malattia.

Allevamenti sentinella	Capi sentinella	Prove di stalla eseguite	Prove eseguite su capi
13	116	106	917

Note

- a seguito della rimodulazione del piano di monitoraggio a partire dal mese di agosto il numero di aziende e di animali sentinella è stato ridefinito, riducendolo, così come la frequenza dei controlli nella aziende sentinella che è passata da mensile a trimestrale. Attualmente le aziende sentinella sono rimaste 11 e i capi sentinella 80

- a causa della diffusione della malattia in altre Regioni, la Provincia del VCO è stata inserita nella zona di restrizione Z1. Attualmente tutte le province del Piemonte rientrano in zona di restrizione, quindi gli animali provenienti da zone indenni che vengono introdotti rispettano i vincoli sanitari previsti dalle norme nazionali.

- non ci sono stati casi di errore di identificazione del capo da prelevare

E' stata realizzata la sorveglianza entomologica su base provinciale. (1 trappola a Fondotoce – n.289)

C.5 ENCEFALITE BOVINA - BSE

La sorveglianza della BSE, prevista dalla normativa comunitaria prevede sia una sorveglianza attiva mediante lo svolgimento di test rapidi sui bovini morti in stalla e sulla popolazione bovina appartenente alle categorie a rischio, sia una sorveglianza passiva nei soggetti che presentano una sintomatologia neurologica compatibile con la BSE. Sono stati sottoposti a test rapido 56 bovini morti ovvero macellati.

Nessun caso di BSE è stato diagnosticato.

C.6 RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Tutti gli allevamenti da riproduzione hanno aderito al piano e sono stati controllati e hanno acquisito la qualifica sanitaria. Negli allevamenti aderenti al piano i prelievi sono effettuati con cadenza annuale, su tutti i capi di età superiore a 24 mesi. Sono stati garantiti i controlli aggiuntivi previsti dal nuovo piano regionale ANABORAPI agli allevatori che ne hanno fatto richiesta, senza ulteriore aggravio per l'utente.

Allevamenti da riproduzione	Allevamenti controllati/prove	capi controllati
454 aziende di cui:	437 prove : 340+7 AC + 67 CV + 2 RS+ 17	4487: 2754 + 46 AC + 220

353 da riproduzione 3476 capi in età diagnostica (su 5406)	Pool latte+2 ANABORAPI +2 CP: 547 prove	CV+3 RS +1421 Pool+25 Anaborapi+18 CP
---	--	--

Il numero dei controlli sierologici è diminuito in misura perché è stato introdotto il controllo su Pool di latte che ha permesso un risparmio delle risorse e dei costi. Le prove di CV sono state effettuate su animali di età superiore a 12 mesi. (legenda AC- altri controlli; CV compravendita; CP controllo parziale; RS – riprova sospetti).

C.7 DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

La Regione Piemonte ha attuato nell'ultimo triennio un progetto pilota volontario in cui l'allevatore aderente è tenuto a contribuire alla copertura delle spese per l'effettuazione dei controlli. Nel 2019 sono state inserite nello screening 7 aziende.

Allevamenti riproduzione	Allevamenti controllati	N. prove	Capi provati	Negativi	Positivi
353	11	11	62	51	11

1 aborto imputabile a BVD

C.8 PARATUBERCOLOSI

Il Ministero Salute ha emanato linee guida per il controllo e la certificazione degli allevamenti, che prevedono procedure obbligatorie, e volontarie nel caso di adesione al piano.

Tutti gli allevamenti da riproduzione presenti sono stati controllati tramite visita clinica degli animali. L'esito del controllo è stato registrato nell'applicativo.

Al 31.12. è confermata la **qualifica pt 0** a tutti gli allevamenti da riproduzione attivi presenti (348)

MALATTIE DEI SUINI

Gli allevamenti del VCO sono a dimensione familiare e di tipo rurale estensivo: in totale censiti 109 allevamenti, per la maggior parte a carattere familiare per autoconsumo.

Gli allevamenti da riproduzione sono 8, tutti di piccole dimensioni (2-3 scrofe).

Malattia vescicolare dei suini (MVS), Peste suina classica (PSC),

Dal 2015 il Piemonte è indenne, sia per MVS che per PSC. Il piano nazionale di della MVS prevede il controllo degli allevamenti da riproduzione e degli allevamenti da ingrasso con elevato turn over.

Nel VCO la maggior parte degli allevamenti è di tipo familiare tradizionale e stagionale con meno di 2 capi.

Gli allevamenti da riproduzione sono 8 (250 capi circa) quelli da ingrasso sono 12 (450 capi circa), di cui solo 1 con più di 30 capi. Gli allevamenti familiari per autoconsumo sono 141, di cui 100 stagionali. Complessivamente sono state effettuate 20 prove in 10 aziende per un totale di 296 capi provati per MVS e 168 per PSC.

Allevamenti riproduzione	Capi	Allevamenti controllati	n. prove MVS /PSC	n. prove sui capi MVS /PSC
8	250	8	16/ 16	202/134
Allevamenti ingrasso				
12	450	3	4/4	94/34

Malattia di Aujeszky (MA)

Con DGR n.86-6278 del 22.12.2017 è stato approvato il Programma di controllo e di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini del Piemonte. Il piano di controllo prevede misure di profilassi obbligatorie negli allevamenti da riproduzione e da ingrasso al fine di acquisire la qualifica di territorio indenne da MA. Il piano prevede una serie di attività volte alla acquisizione e al mantenimento della qualifica aziendale e consente il conferimento in deroga della qualifica sanitaria per via induttiva agli allevamenti da ingrasso fino a 30 capi e agli allevamenti familiari.

Complessivamente sono state effettuate 85 prove (381 capi) in 55 aziende, di cui 28 (310 capi) per conferma/acquisizione di qualifica e 57 (71) nell'ambito della sorveglianza diagnostica in allevamento

	presenti	controllate	n. prove	Capi provati
aziende riproduzione	8	8	19	203
ingrasso	12	5	13	118
Allevamenti familiari	141	60	60	77
Totale	161	73	92	398

Nota: gli allevamenti familiari per autoconsumo sono stati accreditati per via induttiva, mentre i prelievi sono stati effettuati al momento della macellazione.

Tutti gli allevamenti hanno confermato la qualifica indenne per MA MVS e PSC

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

Brucellosi oviceprina

IL piano è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia. Le **Province di Novara e VCO hanno acquisito la qualifica comunitaria di territorio U.I.**

E' stato predisposto un piano di Sorveglianza supplementare SSS sulla base dell'analisi del rischio locale: sono stati inseriti i controlli delle aziende che praticano pascolo vagante in territorio extraprovinciale (5 aziende transumanti con 10 allevamenti e circa 4000 capi). Ove possibile è stato adottato il controllo a campione sul 25% dei capi presenti: ciò ha permesso una notevole riduzione di prelievi, con abbattimento dei costi.

Aziende/ allevamenti presenti	Stima Capi presenti	Programma OER Aziende da controllare	Allevamenti controllati	Capi controllati*
855 aziende (1089 allevamenti- 458 ovini 631 caprini)	18500 (8300 ovini 10200 caprini)	101 + 5 pascoli vaganti (5000 capi 2500 campioni)	216 aziende: 178CTQ + 15 CSQ + 1 SST + 5 SSS+ 3 CV+ 14 AC	2792capi: 1233 CTQ + 964 CSQ + 12 SST + 235 SSS + 7 CV+ 341AC

Note: - CTQ controllo totale per qualifica- SST sorveglianza supplementare totale

- CSQ controllo sondaggio per qualifica- SSS sorveglianza supplementare a sondaggio

Considerata una quota di animali controllati del 30% negli allevamenti sottoposti a campionamento, il totale dei capi nei greggi controllati è di **5600** (stima).

SCRAPIE

Il piano di eradicazione è obbligatorio nella popolazione ovina e caprina in base a norme comunitarie e nazionali. Comprende la sorveglianza attiva (controllo diagnostico degli animali morti in azienda o macellati di età superiore a 18 mesi), la sorveglianza passiva (segnalazione del riscontro di con manifestazioni cliniche di tipo neurologico), e la selezione genetica di arieti resistenti.

Il Piano Nazionale di eradicazione dello scrapie su base genetica negli allevamenti ovini, avviato nel 2016, prevede la eliminazione immediata dei capi portatori dell'allele VRQ, e dei capi suscettibili.

Sono stati sottoposti a controllo per la genotipizzazione i maschi da riproduzione allevati nelle aziende commerciali: gli arieti portatori dell'allele VRQ e i suscettibili sono stati tutti eliminati. Gli esiti delle genotipizzazioni sono stati caricati in BDN. Tutte le qualifiche sanitarie sono state aggiornate al 31 dicembre a livello III (cioè allevamento senza alcun ariete suscettibile destinato alla rimonta).

Allevamenti ovini presenti	Capi presenti	Allevamenti controllati	Prelievi/test eseguiti
458	8300	67	84 prove 248 capi

Sette allevatori hanno richiesto un indennizzo alla Regione per la macellazione di 28 capi suscettibili o portatori dell'allele VRQ per i quali il SVET aveva imposto apposita ordinanza (macellazione entro 30 giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini portatori dell'allele VRQ e di allele ARX – per i suscettibili è ammessa la castrazione).

Sorveglianza attiva Il raggiungimento del numero minimo di test fissato concorre alla definizione dell'indicatore LEA relativo al livello di copertura di base delle principali attività di eradicazione, controllo e sorveglianza delle malattie animali ai fini delle garanzie di sanità pubblica (indicatore P10Z).

- I capi macellati sottoposti a controllo per TSE nel 2019 sono stati 90 caprini, 10 ovini .

- Nessun caso di TSE è stato diagnosticato.

MALATTIE DEGLI EQUIDI

Anemia infettiva degli equidi

Il nuovo piano nazionale per sorveglianza e controllo dell'anemia infettiva (DM 2.2.2016), ha ridefinito il quadro normativo, disponendo il controllo ogni 3 anni degli equidi che devono essere movimentati. L'età minima per l'effettuazione dei controlli diagnostici è stata innalzata da 6 mesi a 12.

Aziende/Allevamenti presenti	Allevamenti controllati	Capi provati
898 allevamenti di cui 467 di cavalli (1044 capi), 417 asini (740 capi) 14 muli (17 capi).	115 (92 – 1° controllo) 23 (altri)	240 (185 primo contr.) 55 (altri)

Tutti i controlli effettuati hanno dato esito favorevole.

Arterite equina

Sono sottoposti ad accertamento diagnostico 8 maschi di età superiore ai 24 mesi adibiti alla monta, in 6 allevamenti.

West Nile Disease

Alla fine del 2016 la provincia del VCO ha ottenuto dall'INBS la autorizzazione per effettuare il piano di abbattimento dei corvidi. Nel 2019 sono stati effettuati 81 **campionamenti** sulla avifauna selvatica a rischio abbattuta (corvi, ghiandaie, e altre specie sensibili) come previsto dal piano di monitoraggio, in collaborazione con Provincia e ATC. L'obiettivo LEA programmato che prevedeva 75 invii è stato raggiunto. Nel 2019 un caso di positività a WND è stata confermata dal centro di referenza nazionale in un corvo e un caso Usutu in un merlo.

La sorveglianza entomologica è stata mantenuta attiva secondo i criteri degli anni precedenti.

MALATTIE DEGLI AVICOLI

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviaria è obbligatorio. **Nel VCO, provincia classificata a basso rischio per IA, non sono presenti allevamenti intensivi.** Sono censiti 26 allevamenti di piccole dimensioni o ornamentali, di cui solo 4 con più di 50 capi. A seguito dei campionamenti non si è evidenziata alcun tipo di positività (1 allevamento controllato attraverso tamponi tracheali).

MALATTIE DEI CUNICOLI

Nel territorio del VCO sono censiti solo 4 allevamenti di conigli di piccole dimensioni o ornamentali e non sono previsti controlli sanitari.

MALATTIE DEL SETTORE ITTICO

Il referente di settore ha lasciato il servizio nel corso dell'anno. E' stata aggiornata la BDN dell'acquacoltura. Sono presenti **20 impianti ittici registrati**, sottoposti a CU: 4 hanno il riconoscimento UE (come aziende o incubatoi) ai sensi del l'art 4 del DL.vo 148/08 e sono sottoposti a campionamento per il controllo della setticemia emorragica virale SEV e della necrosi ematopoietica infettiva NEI. Sono stati inoltre sottoposte a monitoraggio le aziende di altre tipologie registrate in BDN ma in deroga al riconoscimento (13 impianti): i **laghetti** per la pesca sportiva (12) e gli **incubatoi di valle** (3 impianti) che svolgono attività ittiogenica (sopralluoghi con campionamenti). Complessivamente sono stati 19 gli impianti sottoposti a prelievo di campioni per la sorveglianza SEV e NEI (15 gli impianti sottoposti a controllo ufficiale 11 sottoposti a prelievo in sorveglianza (5-10 campioni) e 4 sottoposti a prelievo ai sensi del Decr. CEE 2001 /183).

Con DD n.260 del 20.4.2018 la Regione ha approvato un **Piano di monitoraggio del rischio chimico nella fauna ittica del lago Maggiore**, ai sensi del reg. 882/2004 e del PRISA, che viene effettuato in collaborazione con IZSPLVA (laboratorio di ittiopatologia) e CNR (ISE Istituto per lo studio degli ecosistemi)

di Pallanza. Il piano ha come obiettivo quello di verificare i livelli di sicurezza alimentare relativi alla contaminazione da DDT, diossine, furani, e PCB diossina simili nelle carni edibili di Agoni pescati nel lago. Nel 2019 sono continuati i campionamenti di agoni pescati nel Lago Maggiore nell'ambito del piano di monitoraggio e i primi risultati sono stati presentati a cura degli esperti del BEAR dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta nell'ambito del corso di formazione PRISA, organizzato dalla ASL VCO nel novembre del 2019 : "DPCM Nuovi Lea e Sicurezza Alimentare un approccio integrato".

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

L'attività è coordinata dal referente di settore. In BDA sono registrati 388 ragioni sociali (attività) in 414 aziende, 1261 6di cui 972 stanziali e 9100 alveari (compresi quelli di provenienza esterna alla ASL).

I nuovi apiari aperti nel 2019 sono stati 41.

Piano di sorveglianza sulla presenza di Aethina tumida

Considerato il persistere della presenza di Aethina tumida in Calabria, Il Ministero della salute ha mantenuto attivo il piano di sorveglianza che consiste in un controllo clinico su apiari stanziali individuati con criteri random dalla Regione, e il controllo clinico di apiari basato sull' analisi del rischio locali (nomadi che rientrano da fuori Regione) e il controllo sugli impianti di smielatura. Sono stati controllati 13 apiari (pari a l'1% degli apiari presenti, sia nomadi che stanziali) di cui 9 identificati sulla base dell'analisi del rischio locale e 4 per estrazione casuale, su indicazione della regione.

Piano regionale di controllo della Varroa destructor

Con D.D. n. 212 del 27 marzo 2017 è stato approvato il Piano regionale di controllo della Varroa destructor, finalizzato all'adozione da parte degli apicoltori di un piano per il controllo. Era previsto il controllo del 2% delle attività apistiche (8 aziende su 388 presenti): Gli apiari controllati per varroa e peste americana sono stati 25.

Di ogni attività è stato controllato almeno un apiario, scegliendo quello numericamente più consistente e i nomadi che si recano fuori Regione. **Complessivamente in BDA sono registrate 27 check list , pari al 2,2%% del patrimonio controllabile. Tutti i controlli sono stati effettuati in equipe con il TP.**

E' stato effettuato un intervento di educazione sanitaria relativo alla malattia delle api con particolare attenzione a Nosemiasi, Pesti e Varroasi presso l'Istituto Professionale Agrario "Fobelli" di Crodo, nell'ambito del corso di apicoltura di base.

6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA

Il sistema informatizzato di epidemiosorveglianza ARVET è utilizzato da tutti gli operatori dell'ASL del VCO e garantisce la gestione dei dati sanitari delle aziende zootecniche e degli animali allevati, la verifica delle attività di controllo ufficiale e la programmazione degli interventi di prevenzione, consentendo azioni rapide in caso di emergenza. Il collegamento automatizzato con la BDN e di preaccettazione informatizzata dei campioni sottoposti ad analisi consentono di garantire un buon livello di aggiornamento del sistema.

Tutto il personale veterinario è stato dotato di smart card individuale per operare in BDN e quindi può produrre o validare i modelli di alpeggio informatizzati, come previsto dalle norme .

I seguenti obiettivi annuali sono stati raggiunti:

Verifica della correttezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti ed agli interventi realizzati:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), ovicaprina, equina, avicola;
- 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 aviare, 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: biosicurezza, indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi, corretto smaltimento degli animali

morti in azienda, condizionalità, benessere, farmacovigilanza, trasporto, alimentazione animale, igiene e produzione del latte, riproduzione animale.

Sono state realizzate le seguenti attività:

- produzione di report periodici per la sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive animali
- verifica della biosicurezza e della sanità animale
- inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN)
- programmazione profilassi sulla base di scadenziari e indicazioni regionali: trasmessa ai veterinari all'inizio di ogni anno mentre gli scadenziari sono stati prodotti a cadenza periodica.
- registrazione attività di vigilanza: verifica della corretta registrazione di tutti gli interventi di biosicurezza, benessere, anagrafe, concentramenti animali, ecc.
- registrazione delle movimentazioni di animali, compreso l'alpeggio
- **elaborazione di una procedura per il rilascio delle certificazioni sanitarie.**

6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA

Il piano per la gestione delle emergenze è previsto dal Reg. (CE) 882/2004, dal Reg. (CE) 178/2002, e da norme specifiche. Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale per la gestione delle emergenze di tipo epidemico e da procedure operative regionali specifiche. Il Direttore SVET di sanità animale ed il referente di settore per la patologia interessata gestiscono le emergenze epidemiche in collaborazione con Regione, OER, IZS e PMPV.

E' stata elaborata una procedura per la gestione delle emergenze non epidemiche.

6.2.1.2.6 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'attività è coordinata dal **referente di settore**. La Regione Piemonte dispone di un piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica finalizzato alla sorveglianza del territorio, per monitorare l'insorgenza, la distribuzione e l'evoluzione delle patologie trasmissibili all'uomo attraverso il consumo di carni di selvaggina, e per la tutela sanitaria del patrimonio zootecnico e selvatico.

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. E' stata realizzata la sorveglianza attiva (animali cacciati o abbattuti nell'ambito di caccia di selezione), e la sorveglianza passiva in collaborazione con Polizia Provinciale, Comprensori alpini e Ambiti territoriali di caccia (ATC, CA)

Nella tabella che segue sono indicati i controlli sanitari effettuati nel 2019, sia per il monitoraggio delle malattie trasmissibili all'uomo (zoonosi) sia per il controllo delle malattie animali.

SPECIE	Attività programmata	Attività svolta	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	10 carcasse	21 carcasse	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi*, echinococcosi
Ungulati ruminanti	36 carcasse	48 carcasse (4 mufloni, 17 caprioli, 18 camosci, 9 cervi)	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	12	14	rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica (sorv. passiva)	16	29	salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, mal. di Newcastle
Faine e tassi	ND	2 faine 3 tassi	Rabbia (faine) trichinella (tassi)

*tutti i capi destinati all'alimentazione umana sono sottoposti ad esame trichinoscopico

Sono stati sottoposti a controllo per **trichinellosi** 852 cinghiali abbattuti da cacciatori e in programmi provinciali di contenimento. I controlli delle carni per il rilevamento di **Cesio radioattivo** su cinghiali e altri ungulati selvatici, sono stati 60 .

I prelievi di sangue sulle lepri allevate per ripopolamento per la ricerca di **brucellosi, tularemia** e Sindrome della lepre bruna sono stati rispettivamente 115, 125 e 79.

Artropodi: 42 zecche prelevate in 13 animali selvatici nel periodo di caccia per la ricerca di anaplasma, borrellia e rickettsia (cervi e caprioli) e 26 insetti per il riconoscimento entomologico.

SORVEGLIANZA SULLE ZONOSI

L'attività è coordinata da un referente di settore. E' proseguito il programma integrato di controllo SISP e SPV: i dati vengono incrociati con quelli del SPV e quindi trasmessi in Regione.

Le zoonosi soggette a sorveglianza in tutte le fasi della catena alimentare sono: **brucellosi, tubercolosi da M. bovis, campilobacteriosi, listeriosi, trichinellosi, E. coli VTEC** e quelle individuate nell'allegato I sez B della Dir. 99/2003.

Casi di zoonosi segnalati nell'uomo nel 2019 nel VCO

Zoonosi	Casi	Comuni interessati
Salmonellosi	13	9
Campilobacteriosi	9	7
Malattia di Lyme	1	1
Listeriosi	1	1

E' continuato il **progetto di studio sulla malattia di Lyme** con raccolta delle zecche rinvenute sugli utenti afferenti al DEA/Pronto soccorso; nel 2019 sono state raccolte 258 zecche: la percentuale di positività per anaplasmosi, rickettsiosi e malattia di Lyme è stata del 12%.

Inoltre sono attive **collaborazioni con Enti, Università** e Istituti in attività di ricerca su alcune zoonosi (rickettsiosi, ecc.).

E' stato avviato, un piano di **monitoraggio dell' Encefalite Virale da zecche TBE** in collaborazione con i laboratori di neuroscienze, virologia, genetica e immunochimica dell'istituto IZSPLVA, in collaborazione con il SEREMI e con l'Università di Torino (del 631 del 2(8/19). Il progetto prevede la sorveglianza della malattia nelle specie selvatiche (controllo delle zecche) e domestiche (controllo sierologico piccoli ruminanti alpeggiati). Sono state prelevate 273 zecche dall'uomo e analizzate per la ricerca di patogeni. Inoltre sono state inviate al laboratorio 135 zecche prelevate da ungulati selvatici, 170 sieri di sangue ovino o caprino di animali di animali al pascolo e 20 ungulati selvatici. I risultati della prevalenza dei patogeni presenti nelle zecche in Piemonte sarà oggetto di una comunicazione al WorldOne Health Congress del 2020.

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

I controlli di farmacosorveglianza programmati a livello aziendale erano 55 per il 2019, come da indicazioni PRISA. Gli interventi di farmacosorveglianza realizzati nel 2019 sono 61.

In occasione di tali controlli, i titolari ed il personale addetto al governo degli animali sono stati informati sul delicato tema dell'antibiotico resistenza e dell'uso responsabile dei medicinali veterinari, ed è stato consegnato agli stessi il materiale divulgativo della regione Piemonte scaricabile dal sito web dell'ASL del VCO al link modulistica nella cartella "Il Farmaco Veterinario", ed è stata effettuata la formazione quando necessaria.

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) - SVET C/SVET B

E' predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (CNR-AR, NRL-AR), presso l'IZS LT; è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) per ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici. 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. Il piano ha una durata annuale.

Quadro di campionamento

Il Piano AMR 2019 prevedeva il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

- Isolati di Salmonella spp. da carcasse di suini da ingrasso;
- Isolati di Salmonella spp. da carcasse di bovini di età inferiore a un anno;
- Isolati di Escherichia coli indicatore commensale ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;
- Isolati di Escherichia coli produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;
- Isolati di 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.

I campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno sono sottoposti a isolamento, identificazione, tipizzazione e analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate:

- Salmonella spp in campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;
- Campylobacter spp. e Campylobacter jejuni in campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da bovini di età inferiore a un anno.

La Regione Piemonte recepirà il piano del Ministero e predisporrà il piano regionale.

Sono stati effettuati 2 campioni (1 di carne suina e 1 bovina) in fase di commercializzazione (SPV B).

6.2.1.2.9 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

La Commissione europea dà priorità all'obiettivo di assicurare una più elevata applicazione della normativa sul benessere animale e dei relativi controlli ufficiali.

Descrizione e programmazione delle attività di Piano (PABA): uniformare l'esecuzione degli interventi sul benessere animale durante le fasi di allevamento, trasporto e macellazione.

In linea con quanto previsto dal PRBA, gli interventi a livello locale hanno fatto riferimento alle varie filiere zootecniche in applicazione del D.lvo 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE) e delle specifiche norme di settore. L'obiettivo è stato anche il coordinamento tra le diverse Aree Veterinarie coinvolte, al fine di garantire l'attuazione integrata degli interventi di piano, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli.

Il PABA si è integrato, inoltre, nel Piano di Sviluppo Rurale relativamente alle misure di condizionalità dettate dalla politica agricola UE in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.

Al riguardo sono stati effettuati nel 2019 108 controlli ufficiali sul benessere animale di cui 53 presso gli allevamenti secondo i tempi e le modalità stabilite nell'apposita convenzione stipulata tra la Regione Piemonte ed ARPEA.

Tutti gli allevamenti selezionati casualmente al di sotto dei parametri del PNBA sono diventati parte del controllo del PRISA 2019 così come indicato nella nota del Ministero n. 15356 del 22.06.2018 sulle procedure per il controllo relativo ai CGO 11, 12, e 13: "l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i 3 CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA".

Criteri di controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

- Avicoli (D.lvo. 267/03 e D.lvo. 181/2010)

Per quanto riguarda il settore avicolo, l'attività di vigilanza è rivolta principalmente all'applicazione del D.lvo. 267/03 ed in particolare al divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole. Nel corso del 2018, in attuazione delle disposizioni ministeriali, saranno mantenuti i precedenti livelli di controllo, in modo da garantire la dovuta continuità delle verifiche presso gli allevamenti.

Non sono presenti allevamenti avicoli nell'ASL VCO superiori alle 250 unità.

Inoltre, al fine di rispondere alle richieste di una raccomandazione del Food Veterinary Office, di regolamentare sul territorio la pratica della muta non forzata e per avere conoscenza della realtà del territorio, si richiama la nota ministeriale prot. n. 23052 del 03/12/2013 che aveva stabilito le modalità, per gli allevatori di galline ovaiole, di effettuazione di una muta non forzata, specificando che l'allevatore che intenda attuarla dovrà darne comunicazione ai Servizi veterinari dell'ASL territorialmente competente fornendo ai veterinari ufficiali una check-list utile per il controllo della muta negli allevamenti. In riferimento alla suddetta nota, si ricorda che a seguito di Audit FVO sul benessere animale e a parere espresso dal Centro di Referenza Nazionale per il benessere animale, i parametri di "mortalità" e "perdita di peso" ammissibili durante l'effettuazione in allevamento della "muta non forzata" sono cambiati come indicato nelle note ministeriali prot. N. 14833 e 14835 del 19/6/2017 (inviata con nota regionale prot. N. 16985 del 9 agosto 2017). A tal proposito si ricorda l'uso delle check list aggiornate già inoltrate con la stessa nota.

Negli allevamenti di polli da carne, verrà verificato il rispetto dei requisiti previsti dal D.lvo. 181/2010 e, con maggior attenzione, la corretta applicazione delle densità massime stabilite nelle aziende attive. Le attuali disposizioni, che non si applicano agli stabilimenti con meno di 500 polli e agli stabilimenti in cui sono allevati solo polli da riproduzione, prevedono che il proprietario e il detentore, ciascuno per quanto di competenza, siano responsabili del benessere degli animali e dell'applicazione delle specifiche misure in materia.

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m², salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m² autorizzate dall'autorità sanitaria territorialmente competente, sulla base di quanto previsto nell'Allegato V "Criteri per il ricorso all'aumento della densità massima" del D.lvo 181/2010.

Per quanto riguarda la possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto e la necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017. Come indicato nella nota min. n. 10365 del 28/4/2016 e dalla successiva nota min. 14788 del 19/6/2017, il veterinario ufficiale di area di C su segnalazione di sforamenti degli indicatori di scarso benessere in allevamento rilevati dal veterinario ufficiale al macello, mette in atto gli opportuni provvedimenti di competenza (prescrizioni/sanzioni o la revoca della deroga dopo 3 segnalazioni).

Si richiamano, inoltre, le note Ministero della Salute prot. n. 4213 del 19/2/2016 e n. 10365 del 28/4/2016, con le quali vengono fornite precisazioni sulle modalità di verifica delle condizioni del benessere animale per i boiler allevati in deroga a densità superiori a 33 Kg/m².

- Suini (D.lvo. 122/2011)

Nel settore suinicolo si manterranno i regimi di controllo riferiti ai requisiti dei locali di stabulazione per tipologia produttiva, anche al fine del rispetto dell'obbligo, per le aziende (escluse quelle con meno di 10 animali), di allevare scrofe/scrofette in gruppo nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione e 1 settimana prima della data del parto (group-housing). Nel 2018 è in programma 1 controllo ufficiale nella filiera dell'allevamento suino. Tra le priorità 2018, la Commissione europea chiede di conoscere la prevalenza del fenomeno delle morsicature delle code che induce al loro taglio; a questo proposito si richiama la Racc. UE 2016/336 dell'08.03.2016 e il relativo documento tecnico, circa la necessità di fornire materiale manipolabile per ridurre questo comportamento che compromette il benessere degli animali. Tali controlli verranno effettuati congiuntamente a SVET B con segnalazione a SVET C sulla eventuale presenza di tali lesioni alla macellazione.

- Conigli

Le linee guida del Ministero della Salute con nota circolare n. 16200 del 31.07.2014 non sono vincolanti per gli operatori, ma sono utili per la gestione degli allevamenti.

ATTIVITA' PREVISTA PABA (Piano Aziendale Benessere Animale) 2018:

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella successive tabelle, secondo le percentuali indicate dal PNBA, circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13/07/2010 e successive integrazioni. Al riguardo sono vigenti le disposizioni del Ministero della salute (note prot. 13321 del 24.06.2014, mentre le checklist da utilizzare sono reperibili e stampabili dall'applicativo "Vetinfo" della BDN.

SPECIE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	N. ALLEVAMENTI	% MINIMA SUL TOTALE ALLEVAMENTI	CONTROLLI PROGRAMMATI 2019	CONTROLLI ESEGUITI 2019
Altri Bovini + Vitelli non VCB	> 50 capi	80	15%	16	12 + 5 VnonCB
Vitelli Carne Bianca	Tutti	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	10%	-	-
Ovini	> 50 capi	17	15%	3	3
Caprini	> 50 capi	32	15%	5	11
Suini	> 40 capi e >6 scrofe	2	10%	1	1
Ovaiole	> 350 capi	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	10%	-	-
Broiler	> 500 capi	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	10%	-	-
Conigli	> 250 capi	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	15%	-	-
Tacchini e altri Avicoli	> 250 capi	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	15%	-	-
Struzzi	> 10 capi	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	15%	0	0
Cavalli	> 10 capi	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	15%	2	2
Bufali	> 10 capi	2	15%	1	1
Animali da pelliccia	Tutti	NON PRESENTI NELL'ASL VCO	15%	-	-

NOTA: fonte dati BDN. Eccetto:

* In anagrafe nazionale sono considerati insieme ad altre categorie di vitelli;

**Dato stimato. Per queste specie non è possibile stabilire il numero degli allevamenti da controllare in base al numero dei capi in quanto l'informazione numero dei capi non è presente in anagrafe nazionale;

***Stima della consistenza degli allevamenti in anagrafe regionale.

Non si è ritenuto necessario continuare nel 2019, gli interventi di extra piano regionale come potenziamento dei CU sulle galline ovaiole e sui suini. Le problematiche riscontrate sulle galline ovaiole si ritengono risolte (cambio delle gabbie tradizionali ai nuovi sistemi previsti dalla normativa) e per i suini si ritiene che un extra piano possa essere utile solo dal 2020 considerando il progredire dei lavori sul taglio coda per il progetto CLASSYFARM. Le possibili problematiche sorgeranno, infatti, quando si inizierà a sperimentare l'assenza del taglio della coda.

Criteri di controllo sulle condizioni di trasporto (Reg. CE 1/2005; D.lvo 151 del 25/06/2007)

E' stata fatta una verifica nel 2019 congiuntamente con le ASL di quadrante per garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione all'anno, per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento CE 1/2005, assicurando così la copertura nell'arco dell'intero anno. Tale corso si è realizzato nell'ASL di Biella nel 2019.

Sono previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto in osservanza del Reg. CE 1/2005; a questo riguardo si richiamano le sollecitazioni del Ministero della Salute fornite con nota 2095 del 3/2/2014 sul potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale di animali.

Nell'ottica della razionalizzazione del personale adibito ai controlli ufficiali, l'attività di verifica presso i macelli è stata effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva delle carni in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

- 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. Questi controlli fanno parte dell'attività di vigilanza congiunta SVETC -SVET B.

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. Questi controlli fanno parte dell'attività di vigilanza congiunta SVETC -SVET B per un totale di 11 controlli.

Si comunica che a partire dal progetto "Transport Guides", finanziato dalla DG SANTE (Directorate General for Health and Food Safety) della Commissione Europea sono state pubblicate le Guide Europee alle buone pratiche relative al trasporto di bovini, ovini, equini, suini e pollame. Le Guide forniscono consigli pratici per assicurare il benessere degli animali durante il trasporto e sono corredate da 17 schede informative pratiche (Factsheet), disponibili in 8 lingue, che forniscono consigli sui principali aspetti critici relativi al trasporto come carico, scarico, alimentazione e abbeverata, il trasporto con temperature estremamente alte o basse. Le schede sono consultabili al link: <http://animaltransportguides.eu/it/materiali/>

Informazione degli operatori zootecnici

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

Tali corsi saranno destinati a operatori provenienti da diverse aree territoriali, avvalendosi di docenti qualificati; un medico veterinario che abbia effettuato la formazione di I livello sarà il "responsabile scientifico". Successivamente al superamento dell'esame finale, si rilasceranno certificati di idoneità permanenti al personale operante presso gli impianti di macellazione dell'ASL VCO. Considerato che l'ASL VCO non ha formatori di I livello, le richieste di rilascio dei certificati di idoneità sono inviate al Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria dell'ASL NO.

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

- Controlli routinari: effettuati durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- Verifiche periodiche/straordinarie: verifiche programmate al macello con la compilazione di specifiche check-list (requisiti strutturali del macello, settore carni rosse e carni bianche) predisposte con le Linee guida ministeriali (nota prot. 16464/DB2017 del 23.07.2014).

Tipologia produttiva		Frequenza della verifica (con specifica check list)	Controlli eseguiti 2019
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ugb/ settimana	Semestrale: 2 CU	2
	Macellazioni <40 ugb/settimana	Annuale: 9 CU	9
Macelli avicunicoli	Macellazioni > 10.000 capi/settimana	Non presenti nell'ASL VCO	-
	Macellazioni < 10.000 capi/settimana	Non presenti nell'ASL VCO	-

Tali controlli sono stati effettuati mediante la check-list allegata alle "Linee guida sull'applicazione del Reg. CE n. 1099/2009". Questi controlli fanno parte dell'attività di vigilanza congiunta SVET C-SVET B.

Sul sistema informativo Vetalimenti è stata implementata la sezione relativa al controllo sul benessere durante l'abbattimento; sono state registrate nella scheda "pratica controllo ufficiale" le verifiche su: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.

Il D.lvo 181/2010 ed il DM 04/02/2013 prevedono che al macello sia effettuato, da parte del veterinario ufficiale, il monitoraggio del benessere dei polli da carne.

Con nota prot. n. 4213-19/02/2016 (All. 6-1) e come ripreso nella nota del 28/04/2016 prot. n. 10365 (All. 6-2 e 6-3), il Ministero della Salute ha previsto controlli ed audit da parte delle regioni sulla corretta gestione ed applicazione da parte dei SVET del sistema di monitoraggio al macello del benessere dei polli, in particolare per quelli provenienti da allevamenti in possesso della deroga ad allevare a densità superiori a 33 kg/m². La nota del 28/04/2016 ha altresì aggiornato e corretto la tabella relativa al "monitoraggio del benessere dei polli al macello" sostituendola con la "tabella lesioni da rilevare al macello". E' allegato un diagramma di flusso (allegato alla nota) che definisce in modo schematico le responsabilità e le modalità operative del proprietario/detentore, del veterinario ufficiale al macello e del veterinario ufficiale dell'azienda di provenienza degli animali.

Il sistema informativo Infomacelli permette di registrare le “Irregolarità documenti di accompagnamento” ed è stato implementato per l’inserimento, alla voce “Irregolarità Benessere”, delle NC rilevate sia all’ispezione ante mortem (es. eccesso di carico nelle gabbie, gabbie non idonee al trasporto, elevato numero di decessi all’arrivo), sia all’ispezione post mortem, riconducibili a condizioni di scarso benessere quali: livelli anormali di dermatiti da contatto, parassitismo e malattie sistemiche riconducibili al capannone od allo stabilimento di origine.

Analogamente a quanto avviene per le segnalazioni di cisticercosi questa informazione sarà, in automatico, integrata sul sistema informativo ARVET per dare “evidenza della NC” sull’allevamento di origine dei polli; questo consentirà un controllo costante da parte del settore regionale e, a fronte di ripetute NC, anche la predisposizione di audit mirati.

Non sono presenti macelli di polli nel territorio dell’ASL del VCO per cui non ci sono record relati per il 2019.

6.2.1.2.10 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

Capitolo implementato principalmente da Area B e C.

Controlli latte in stalla

Nell’ASL VCO i controlli sono stati effettuati da SVET C.

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla prevede un ciclo completo di controllo (5 prelievi per carica batterica a distanza di 15 giorni, 3 prelievi per indice citologico a cadenza mensile ed 1 prelievo per ricerca inibenti nel latte in ogni azienda) sul 20% delle aziende produttrici latte.

Nel 2019 nell’ASL del VCO erano presenti 80 allevamenti bovini autorizzati alla produzione di latte alimentare, sono stati effettuati quindi 16 cicli di controllo della conformità del latte in 16 aziende per un totale di **144** prelievi. Inoltre sono stati effettuati nel 2019 4 cicli di controllo di conformità del latte caprino in 4 delle 16 aziende caprine autorizzate alla produzione di latte alimentare caprino per un totale di **36** prelievi.

Il laboratorio dell’IZS-PLV di Torino ha fatto anche le determina dei parametri nutrizionali: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico).

Piano di monitoraggio sul latte crudo – Distributori automatici

Attività non presente nel 2019 nell’ASL VCO.

Controlli aziende con “sforamenti persistenti”

Particolare attenzione è stata posta nei confronti delle aziende produttrici di latte alimentare con sforamenti persistenti dei parametri previsti dalla normativa vigente. E’ stata effettuata la l’esecuzione di **3** campionamenti suppletivi nel 2019.

L’impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari del Reg. CE 853/04 non è stato ammesso nel 2019, ai sensi delle indicazioni del Reg. CE 854/04 all. IV, Capo II e alle indicazioni dell’Intesa “Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione” Rep. Atti 103/CSR del 20.03.2008, cap.2 “procedure a seguito del superamento dei limiti” utilizzando la modulistica delle linee guida regionali del 12.11.2011.

Per la ricerca di sostanze inibenti, sono adottate le “Linee Guida per la gestione delle non conformità per presenza di residui (sostanze inibenti) nel latte di massa in allevamento nella Regione Piemonte” trasmesse con nota prot. N 22294/A1409A del 25.10.2018. I metodi di screening utilizzati sono riportati nella nota dell’IZS-PLV prot. 0017697 Tit XII Classe 05 del 12.12.2018 “analisi per ricerca di antibiotici nel latte presso la S.S. Centro Latte IZS-PLV”. E’ attivato, da parte del laboratorio dell’IZS-PLV, il turno del sabato per le analisi su campioni di latte prelevati a seguito di positività per inibenti e aflatossina M1 secondo le procedure della nota dell’IZS-PLV prot. 00017373 Tit XII Classe 05 del 05/12/2018.

Attività ispettiva aziende da latte SVET C

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, SVET C ha eseguito **12** controlli nel 2019 pari al 15 % delle aziende da latte valutando i requisiti minimi previsti dal Reg. CE 853/04 Sez. IX Cap. I: latte crudo – produzione

primaria. Tali controlli hanno prodotto la compilazione della “relazione a seguito di CU (ex art .9 REG CE 882/2004)”.

Nel 2019 non erano programmati controlli supplementari in aziende che commercializzano latte crudo per il consumo umano (es. distributori latte crudo) per la diagnosi della brucellosi bovina rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, in seguito all’analisi del rischio che per il territorio del VCO è ampiamente favorevole.

Indicatori

Latte destinato alla trasformazione ed immissione in commercio

Gli allevamenti che producono latte alimentare per il consumo umano a qualsiasi titolo, devono essere in possesso dei requisiti previsti dall’all. 1 dell’Intesa, (art. 8, comma 6, della L. 05.06.2003, n. 131) sul documento «Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione» (Rep. atti n. 103/CSR).

Nei casi di nuova registrazione, cambio di ragione sociale o cessazione di attività è stata utilizzata la modulistica (All. 7 - Modulo per la registrazione produzione primaria dell’attività di mungitura ai sensi dell’articolo 6 Reg. CE 852/2004), presentata direttamente all’Area C (non è prevista la SCIA al SUAP in quanto l’allevamento e l’attività sono già registrata in BDN). Sono state registrate anche sul sistema informatizzato ARVET e in BDN l’inizio, le modifiche e la cessazione dell’attività di mungitura. Nel corso del 2019 sono state rilasciate **11** nuove autorizzazioni alla mungitura da parte di SVET C.

Attività integrata negli allevamenti SVET A e SVET C

L’approccio integrato tra SVET A e SVET C risulta imprescindibile per il corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i CU, come previsto dal Reg. CE n. 882/2004; a tal fine SVET A e SVET C hanno effettuato secondo la programmazione 2019, un numero significativo di verifiche in allevamento con i seguenti obiettivi:

- Garantire il raggiungimento dei LEA;
- Standardizzare le metodologie dei controlli e classificare in base al rischio gli allevamenti;
- Avere, da parte dei veterinari di Area A e C, un approccio multidisciplinare
- Predisporre e attuare un programma di verifiche presso le ASL e definire criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l’efficienza dei controlli;
- Fornire un miglioramento per l’OSA, che viene controllato in un’ottica di filiera da più veterinari.

Di seguito si riportano i livelli minimi di verifiche da eseguire nel 2019:

Aziende presenti	ASL VCO VERIFICHE eseguite negli allevamenti 2019			
BOVINI	Aziende > 50 capi	23	3%	4
SUINI	Aziende > 40 capi	3	5%	1
OVICAPRINI	Aziende > 50 capi	35	3%	8
EQUIDI	Aziende > 40 capi	6	3%	1
AVICOLI	Aziende > 250 capi	NON PRESENTI SUL TERRITORIO DELL’ASL VCO		10%

Per il 2019 gli ambiti di approfondimento delle verifiche hanno riguardato:

- La gestione dell’anagrafica;
- Il programma aziendale di biosicurezza;
- Il controllo sull’utilizzo del farmaco veterinario vedi piano regionale farmaco sorveglianza 2016-2018;
- Il rispetto dei requisiti di benessere animale;
- Il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- Informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare
- La sperimentazione della scheda di valutazione rischio (vedi Cap. 6.2.1.2. Produzione primaria – allevamento zootecnico).

Eventuali rilievi di non conformità o criticità individuati su settori di competenza di altra struttura sono stati segnalati al competente servizio al fine di verificarne l’entità ed imporre le misure correttive con interventi preferibilmente congiunti.

6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi -**Programma D11 - DPCM Nuovi LEA – SVET C**

Riferimenti normativi: Piano nazionale alimentazione animale PNAA 2018-2020

Gestione dell'anagrafe degli OSM divisa per tipologia ed attività:

- E' stato assicurato l'aggiornamento continuo del Sistema Informativo Nazionale/ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, per avere una banca dati completa e aggiornata come richiesto dai Reg. CE 183/2005, 999/01, 767/2009, dal 1069/2009 e dal D. L.vo. 90 del 03.03.1993 e relativi decreti applicativi. Nel 2019 sono state registrate 02 nuove attività di OSM, sono cessate 02 attività OSM ed è stata fatta una variazione di titolare di ditta OSM;

Registrazione e riconoscimento OSM:

- E' stato mantenuto l'inserimento di tutti gli operatori riconosciuti ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 183/2005, nel Sistema Informativo Nazionale/ARVET;
- La regione Piemonte si è fatta carico di inserire tramite web service tutti gli operatori registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 183/2005 operanti nel settore post-primario in modo puntuale in SINVSA (trasferimento da SIAP a SINVSA con il supporto del CSN dell'IZS di Abruzzo e Molise per il caricamento dei dati, tramite upload e cooperazione applicativa coi sistemi informativi regionali, vedi nota Ministeriale prot. 24288-P del 21.10.2016);
- Con l'entrata in applicazione del Reg. UE 225/2012, che gli operatori che effettuano la trasformazione di oli vegetali greggi (eccetto quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE n. 852/2004), la fabbricazione oleochimica di acidi grassi, la produzione di biodiesel e la miscelazione di grassi, al fine di immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione animale, devono essere riconosciuti ai sensi dell'art. 10, § 3 del Reg. 183/2005, quindi, dovranno essere inclusi in anagrafe;
- Gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti a materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 183/2005 e inseriti in anagrafe;

Criteri di sorveglianza e controllo degli operatori del settore dei mangimi (OSM):

Il programma di controllo sugli OSM prevede ispezioni senza preavviso ed in base al rischio degli OSM, presso:

- a) Gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Reg. CE n.183/2005;
- b) Gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Reg. CE n.183/2005;
- c) Gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n.90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.183/2005;

Operatori ricadenti nel campo di applicazione del Reg. UE 225/2012 o a quelli che effettuano attività di essiccazione industriale di mangimi

Le ispezioni si suddividono in:

- Ispezioni mirate: programmate annualmente;
- Ispezioni su sospetto: non programmate ma effettuate sulla base di:
 - a) Fondato sospetto di irregolarità;
 - b) Filoni di indagine;
 - c) Informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici;
 - d) Emergenze epidemiologiche;
 - e) Emergenze tossicologiche;
 - f) Eventi comunque straordinari;

Ispezioni extra piano: sono effettuate sulla base di:

- a) Esigenze epidemiologiche;
- b) Ricerche.

Dal 2019 è operativa, in ARVET, la funzione su CONTROLLI UFFICIALI - ALIMENTAZIONE ANIMALE che riporta le voci specifiche relative alle codifiche previste dal SINSVA: sono stati inseriti i dati a seguito delle ispezioni, evitando la compilazione cartacea della precedente SCHEDA ISPEZIONI.

Per fornire all'OIE dati utili per l'aggiornamento annuale dello status BSE, nella "scheda ispezioni" è presente una sezione riguardante la rendicontazione delle ispezioni effettuate in stabilimenti che producono mangimi per ruminanti e per più specie animali contemporaneamente ai mangimi per ruminanti (doppia linea), pet-food compreso. Sono esclusi gli impianti di trasformazione di cui all'art 24 del Reg. CE n. 1069/09. In tale sezione della scheda si riportano solo le non conformità ispettive e di campionamento relative alla profilassi della BSE. In caso di riscontro di non conformità ispettiva saranno dettagliati nome o numero di identificazione dell'OSM e eventuali esiti non conformi per presenza di costituenti di origine animale vietati in campioni di mangime prelevati presso gli stessi OSM.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti sono stabilite sulla base del rischio. A tal fine sarà utilizzato lo strumento allegato al PNAA 2018-2020.

Attività svolta nel 2019

Sono stati effettuati **18** controlli ufficiali nel 2019 presso gli OSM dell'ASL del VCO rispetto ai 14 programmati. La programmazione è reperibile in intranet nella cartella "Attività programmate 2019" al link modulistica di SVET C. Durante l'esecuzione del CU si è proceduto alla verifica della correttezza dell'etichettatura dei mangimi. Per i criteri ispettivi si rimanda al PRISA 2019.

Valutazione dell'etichettatura

L'etichetta e le informazioni di etichettatura devono essere conformi alle prescrizioni del Reg. CE n. 767/09. Nel 2019 sono stati fatti **53** controlli sulla conformità dell'etichettatura dei mangimi nei corsod ei controlli ufficiali sull'alimentazione animale.

Audit: il Reg. CE n. 882/2004 prevede che nell'ambito dei piani di controllo sugli alimenti zootecnici, vengano effettuati "audit". Non sono stati svolti audit nel 2019 presso gli OSM del nostro territorio in considerazione dell'analisi del rischio molto favorevole.

Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2019)

Per i programmi specifici (controllo BSE, additivi e principi farmacologicamente attivi, diossine e PCB e contaminanti ambientali, micotossine, salmonella, OGM), le modalità ed i criteri di campionamento, la composizione del campione, la valutazione della non conformità e dei provvedimenti da adottare, si rimanda al Piano alimentazione animale 2018-2020.

Attività di campionamento svolta PNAA 2019

Il numero di campioni per l'ASL del VCO è reperibile sul Sistema Informativo ARVET:

Piano Monitoraggio: erano previsti 11 campioni per il 2019, sono stati effettuati 11 campioni.

Piano Sorveglianza: erano previsti 28 campioni per il 2019, sono stati effettuati 24 perché i restanti 4 erano da effettuare presso Mangimifici (02), Depositi (01) e allevamenti di broiler - polli da carne (01), tutte attività non presenti nel nostro territorio.

Campionamenti effettuati extra piano PNAA 2019

Nel 2019 non sono pervenute indicazioni regionali di programmazione straordinaria sul sistema informativo ARVET per l'ASL del VCO.

Per permettere l'esecuzione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale e raggiungere il numero minimo di campioni previsti dai LEA, una parte dei campioni del piano integrativo è stato destinato ad approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive in realtà a rischio dall'autorità competente regionale. Nel caso si verificasse questa necessità, i campioni saranno concordati con il settore regionale e con l'IZS PLV; a seguito di questi campionamenti non sarà necessario eseguire sequestro cautelativo.

Resta inteso che in caso di:

- a) Sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- b) Emergenze epidemiologiche;
- c) Emergenze tossicologiche;
- d) Eventi comunque straordinari.

Può essere previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta delle informazioni per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di misure per rintracciare le partite positive/sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

Dal 2017 l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale rientra nella programmazione dei controlli sulla sicurezza alimentare (LEA dell'area "salute animale e igiene veterinaria").

Nel 2017 è stata emanata la DGR 06.06.2017, n.16-4733 che fornisce gli orientamenti per la predisposizione del piano di intervento nel settore della riproduzione animale come richiesto dal D. M. 19.07.2000 n. 403, dalla DGR 24.03.2014 n° 33-7300 al capitolo "5.6 "Vigilanza e controlli", e dal nuovo Reg. UE 2016/1012 dell'08.06.2016. Per le modalità (e check-list), le frequenze, gli ambiti di controllo ufficiale e la registrazione delle attività sull'applicativo ARVET, si rimanda alla DGR.

Nel 2019 sono stati effettuati 3 controlli presso le strutture censite (3 strutture, 3 controlli).

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

Attività non presente sul territorio dell'ASL del VCO.

6.2.2 TRASFORMAZIONE

6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

6.2.2.1.1 Competenza SVET

La programmazione dei controlli per gli impianti **RICONOSCIUTI** avviene in funzione dell'analisi del rischio. Ad ogni singolo è attribuito un valore di rischio. Le quantità prodotte, le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, hanno un peso superiore a quello della sola tipologia di attività produttiva.

A seguito del recepimento delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. CE 882/04 e 854/04" con la DGR n. 21-4661 del 13.02.2017 vengono individuati 3 valori di rischio: 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 a tutti gli stabilimenti RICONOSCIUTI (compresi i macelli) indipendentemente da tipologia e 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), 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)

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)

Audit

Impianti riconosciuti compresi stagionature e sezionamenti prodotti lattiero caseari					
Livello di rischio	attività presenti/(IMPIANTI)	% di controllo prevista dal PRISA	controlli programmati	controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					
Medio	2	biennale	1	1	SVET B
Basso	31	triennale	8	8	SVET B

Ispezioni

Impianti riconosciuti compresi stagionature e sezionamenti prodotti lattiero caseari					
Livello di rischio	attività presenti/(IMPIANTI)	% di controllo prevista dal PRISA	controlli programmati	controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					
Medio	2	semestrale	4	4	SVET B
Basso	31	triennale	31	31	SVET B

ATTIVITA' Programmata ed effettuata SVET C nel 2019 negli stabilimenti riconosciuti di PBL:

Per il 2019 il programma presso gli stabilimenti di trasformazione di latte era:

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI Programmati/eseguiti 2019	VALUTAZIONE RISCHIO Programmati/eseguiti 2019	AUDIT Programmati/eseguiti 2019
Impianti Riconosciuti	9/10	9/9	3/3

Ogni ispezione è stata svolta su tutte le verifiche previste per attività. Nella rendicontazione, ogni ispezione/audit è stata conteggiata una sola volta nel sistema informativo, anche se eseguita in più sopralluoghi in giornate differenti. Non si sono verificate non conformità gravi o reiterate, per cui non è stato necessario intensificare le frequenze minime dei controlli ufficiali. Audit non soddisfacenti per carenza di prerequisiti dell'autocontrollo andranno ripetuti.

Per garantire la trasparenza del controllo ufficiale le ispezioni e audit effettuati presso gli altri stabilimenti sono stati condotti in equipe in modo di garantire la rotazione degli operatori.

6.2.2.1.1.1 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**Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli Ufficiali- SVET C**

In previsione del Piano 2020-2025 non è stato redatto un nuovo piano regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione in alpeggio, in analogia alla precedente programmazione prevista con DGR n. 31-1747 del 13072015 –D.D. n 472 del 16.07.2015 con valenza quadriennale 2015-2018.

Nella programmazione non sono state applicate le frequenze ispettive per stabilimenti riconosciuti e registrati previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/04 e 854/04", in considerazione della stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio

Nel 2019 sono stati eseguiti 14 controlli ufficiali in alpeggio, circa il 30% delle strutture presenti (49) sul territorio rispetto ai 10 controlli programmati.

La conformità del latte crudo è stata assicurata con prelievi in autocontrollo prima della partenza per l'alpeggio eseguiti dagli OSA in autocontrollo e regolarmente trasmessi al servizio veterinario. Nel 2019 non sono stati effettuati prelievi di latte crudo ma soltanto di PBL per la determina di stafilococchi coagulasi positivi (CPS).

Impianti di macellazione

Le ispezioni sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) sono state condotte secondo quanto stabilito dall'All. I del Reg. CE 854/04.

La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali, conformemente a quanto stabilito da DM 28.06.2016, per tutte le specie animali sono compilati solo in modalità informatica da parte dell'allevatore, eventualmente validati dal servizio veterinario e in un unico documento sono riunite le informazioni previste nella «dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali» (Mod. 4) con le «informazioni sulla catena alimentare» (ICA) di cui all'all. II, sez. III, del Reg. CE n. 853/2004.

La nota ministeriale prot. N. 9384 del 10.04.2015 stabilisce che per tutti i capi bovini e bufalini nati a partire dal 01.05.2015 non è più previsto il rilascio del passaporto a seguito della consegna della cedola identificativa e della

relativa registrazione del capo nella Banca Dati Nazionale dopo la nascita; l'obbligo di rilascio del passaporto permane per i capi bovini e bufalini destinati a scambi intracomunitari e/o esportazione verso Paesi terzi. Pertanto, per quanto riguarda le movimentazioni sul territorio nazionale dei capi bovini e bufalini nati a partire dal 01.05.2015, fermi restando gli obblighi vigenti relativi al Mod. IV, non è più necessario che gli animali siano scortati dal passaporto, fatta salva la possibilità per l'allevatore di accompagnare gli animali durante le movimentazioni dalla stampa su carta semplice delle informazioni registrate in BDN/BDR relative agli animali.

La L.154 del 28.07.2016 sulla semplificazione e sicurezza agroalimentare, all'art. 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.

Si evidenzia che, a fronte della eliminazione dell'obbligo di rilascio del passaporto, rimangono invariati tutti gli obblighi vigenti relativi alla comunicazione di nascita/morte/movimentazioni (ivi comprese movimentazioni per macello) al fine della registrazione in BDN delle relative informazioni.

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione BDN	
Controlli programmati/effettuati	Competenza
10/30	SVET B
Verifica del benessere animale alla macellazione	
Controlli programmati	Competenza
10/10	SVET B

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

Secondo le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. CE 882/04 e 854/04, sulla base della valutazione del rischio degli stabilimenti di macellazione con attività <20 UGB/settimana, si può prevedere la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Sarà garantita la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, come previsto dal Reg. CE 854/2004. Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'OSA responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita ante mortem e macellato venga allontanato prima del completamento dell'ispezione post-mortem da parte del veterinario ufficiale. I controlli ufficiali devono sempre essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione. Il Reg. CE/854/2004 prevede che lo SVET B effettui la visita ante mortem direttamente in allevamento per il pollame, i conigli, la selvaggina di allevamento e i suini. L'ispezione ante mortem deve aver luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima dalla macellazione.

Questa pratica:

- sarà limitata ai soli impianti con attività non superiore a 20 UGB/settimana che hanno l'allevamento annesso al macello o hanno un flusso consolidato negli anni con pochi allevamenti ubicati nell'ASL VCO, in cui insiste l'impianto di macellazione; qualora gli allevamenti siano ubicati in ASL vicine l'eventuale visita ante mortem sarà preventivamente concordata con lo SVET dell'altra ASL;
- su specifica richiesta da parte l'OSA dell'impianto di macellazione e con un anticipo di 48 ore lavorative rispetto all'invio degli animali al macello, il veterinario deputato all'ispezione post mortem nell'impianto potrà concordare la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'allevamento nei tempi previsti dalla normativa. Per gli avicunicoli permangono in vigore le indicazioni delle note regionali;
- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem presso l'impianto di macellazione o da altro personale veterinario dell'ASL VCO incaricato;
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento saranno accompagnati al macello dal Mod. 4 previsto dal DM 28.06.2016 (informatizzato a partire dal 02.09.2017) con la sez. E integrata con la dichiarazione prevista al punto 5 del certificato sanitario di cui al capo X, parte A, sezione IV dell'All. I del Reg. CE/854/04;
- qualora per qualche disguido l'animale giunga al macello senza la certificazione della concordata visita ante mortem in allevamento, l'OSA del macello, prima di procedere all'abbattimento dell'animale,

informerà tempestivamente il veterinario deputato all'ispezione post mortem per l'effettuazione della visita ante mortem **obbligatoria** presso l'impianto di macellazione.

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

La macellazione dei suini a domicilio è consolidata nel tempo ed è una tradizione stagionale.

I pericoli connessi all'autoconsumo di carni di suini provenienti da allevamenti in stabulazione controllata dai dati epidemiologici e storici sono molto limitati e possono derivare da:

- scarsa igiene della macellazione per mancato rispetto delle buone prassi igieniche di lavorazione o per scarsi requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali avvengono le lavorazioni, con conseguente rischio microbiologico;
- infestazione da parassiti ed in particolare da Trichina.

L'EFSA riconosce la presenza sporadica di Trichine nella UE, soprattutto nei suini allevati allo stato brado e in quelli da cortile; identifica il sistema produttivo come principale fattore di rischio per le infezioni. Il rischio di infestazioni da Trichine nei suini allevati in stabulazione controllata ufficialmente riconosciuta è trascurabile, quindi, in determinate condizioni, è possibile derogare al campionamento sistematico delle carcasse al macello nel caso di animali provenienti da allevamenti ufficialmente controllati.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio è ancora regolamentata dall'art. 13 del RD. 3298/1928, che stabilisce che *"i "privati" che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione a macellare a domicilio, debbono darne avviso..."*, allo "scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni" con sopralluogo presso l'azienda per l'effettuazione della visita ispettiva ed il prelievo di una piccola porzione di muscolo (diaframma) da sottoporre all'esame trichinoscopico. Lo stesso art. 13 prevede un'autorizzazione comunale alla macellazione a "domicilio", cioè nel luogo fisico presso il quale il richiedente dimora, escludendo ogni possibilità di effettuare attività per conto terzi.

L'art. 1, punto 2 del Reg. CE 852/2004 e l'art 1 punto 3 del Reg. CE 853/2004 escludono dal campo di applicazione delle norme comunitarie la produzione primaria per uso domestico privato, pertanto il controllo sanitario degli animali macellati a domicilio rimane disciplinato dall'art 13 del RD 3298/1928.

Il Settore regionale dispone che sia previsto un monitoraggio mediante attività ispettiva, non sottoposta a tariffazione, sul 10% delle macellazioni ad uso domestico privato e/o nei casi di esplicita richiesta da parte dell'utenza. La comunicazione da parte dell'allevatore allo SVET B nelle 48 ore lavorative precedenti la macellazione a domicilio è obbligatoria ed ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni (all. 8 - Procedura e modulistica di riferimento).

Il Ministero della Salute, preso atto della Decisione 2018/1669/CE che abroga la deroga concessa ad alcuni Paesi membri tra cui l'Italia, relativa all'obbligo di registrazione nella BDN dell'anagrafe zootecnica delle aziende che detengono un solo suino, ha comunicato che l'obbligo della registrazione in BDN delle aziende con un solo capo suino non è applicabile a coloro i quali acquistano un capo per la macellazione ad uso familiare esclusivamente nel caso in cui tale animale soggiorni per il tempo strettamente necessario per procedere alla macellazione per autoconsumo secondo le procedure stabilite (massimo 24 ore).

Sono stati eseguiti 25 controlli ispettivi a domicilio (SVET B) su un totale di 122 macellazioni.

6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Reg. CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA

E' stata recepita l'intesa pubblicata nel Rep. Atti n. 41/CSR del 03.03.2016 con DGR 21-4661 del 13.02.17. Per rispondere alle raccomandazioni del FVO a seguito dell'audit del 2013 e integrare l'intesa suddetta si attuano le seguenti azioni:

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale e vegetale o di alimenti in polvere per l'infanzia; nella verifica saranno valutati gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, l'applicazione o eventuali riduzioni di frequenza o numero di unità campionarie applicate dall'OSA, che dovranno essere approvate dall'ASL VCO; sarà data evidenza formale della verifica;
- 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/fabbricante deve stabilire se i suoi prodotti alimentari per il consumo umano costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*

Ai sensi del Reg. CE 2073/2005 (nota 8, Cap. 1, All. I) per "Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. m.*" si intendono tutti i prodotti alimentari con:

1. periodo di conservabilità superiore o uguale a 5 giorni e
2. pH > 4,4 oppure
Aw > 0,92 oppure
pH > 5,0 in associazione ad Aw >0,94.

Per "Alimenti pronti che NON costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. m.*" si intendono tutti i prodotti alimentari con:

1. periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni oppure
2. pH ≤ 4,4 oppure
Aw ≤ 0,92 oppure
pH ≤ 5,0 in associazione ad Aw ≤ 0,94.
3. altri tipi di prodotti purché vi sia una giustificazione scientifica.

In caso di alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, per dimostrare che l'alimento non supererà i 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità, il produttore dovrà fornire 1 o più dei seguenti elementi:

- dimostrazione che non esiste rischio di contaminazione da *L.m.* (esiti di analisi nelle varie fasi di produzione e sul prodotto finito per la validazione del processo) oppure
- caratteristiche fisico-chimiche del prodotto, quali pH, Aw, contenuto salino, concentrazione di conservanti e tipo di sistema di confezionamento, validate mediante analisi (anche provenienti da clienti e autorità pubbliche) che dimostrano il mantenimento durante il periodo di conservabilità di un livello di *L.m.* ≤100 ufc/g; oppure
- consultazione della letteratura scientifica e dei dati di ricerca sulle caratteristiche di sviluppo e di sopravvivenza di *L.m.* sul prodotto in questione; oppure
- modelli matematici predittivi per il prodotto alimentare in esame, utilizzando fattori critici di sviluppo o di sopravvivenza per i microrganismi in questione presenti nel prodotto; oppure
- prove (challenge test) per determinare la capacità di *L.m.*, debitamente inocolata, di svilupparsi o sopravvivere nel prodotto in diverse condizioni di conservazione ragionevolmente prevedibili; oppure
- studi per valutare lo sviluppo o la sopravvivenza di *L.m.* che può essere presente nel prodotto durante il periodo di conservabilità, in condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

Gli indirizzi europei forniscono i seguenti indirizzi operativi:

1. la definizione del metodo con il quale valutare se l'alimento può superare le 100 ufc/g di *L.m.* nel corso della vita commerciale è di competenza dell'OSA e non dovrebbe essere imposto dall'Autorità Competente (non esiste l'obbligo di effettuare challenge test che peraltro, essendo un metodo sperimentale, non sempre è in grado di riprodurre le effettive caratteristiche dell'alimento in commercio e quindi può rappresentare un costo inutile a causa della scarsa attendibilità), soprattutto nelle piccole e micro imprese è opportuno che l'Autorità Competente indirizzi l'OSA nelle indagini effettuate in autocontrollo o da Autorità Competenti o altri Enti durante le fasi di vita commerciale dell'alimento;
2. nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali è *L.m.* ≤ 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ["EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". *EFSA Journal* 2015;13(1):3991].

Presenza di additivi previsti dal Reg. CE 1129/2011 nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate

Come riferito nella nota ministeriale prot. 39722-P del 28.11.2012 le "Salsicce fresche" sono "preparazioni di carne" che ai sensi del Reg. CE/853/04, sono definite: "*carni fresche, incluso le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi, o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo fibrosa interna della carne ed a eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche*".

Visto che le salsicce fresche non subiscono trattamenti di conservazione ad eccezione del freddo, l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari. Se le stesse salsicce vengano sottoposte ad asciugatura, raggiungendo Aw < 0,97, non sono più fresche, ma rientrano nei

“prodotti a base di carne” di cui al reg. CE/853/04 (“Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultati dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca”).

Per quanto riguarda altri 2 prodotti italiani inseriti nell’all. IV del Reg. CE/1333/2008 (zampone e cotechino), siccome sono sottoposti ad asciugatura anche se commercializzati come freschi, rientrano nei “prodotti a base di carne” ove l’impiego dei nitriti è consentito.

La Commissione Europea con l’emanazione del Reg. UE n. 601/2014 del 04.06.2014 ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DGSAN 44979 del 03/12/2014, ha confermato che la “Salsiccia fresca” rientra tra queste preparazioni.

Pertanto, nelle salsicce definite “fresche” che rientrano tra le “preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale”, è consentito un uso limitato di additivi alimentari elencati nella tabella sottostante:

Numero E	Denominazione	Livello massimo
E260-263	Acido acetico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E300-302	Acido ascorbico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E330-333	Acido citrico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>

Nel caso della salsiccia fresca, l’attuale disciplina sugli additivi alimentari non distingue tra salsicce preconfezionate o non preconfezionate in quanto è la presenza di ingredienti (es. spezie) a giustificare la necessità tecnologica all’impiego delle sostanze sopra elencate.

Tale distinzione vige invece per la carne fresca macinata e per le preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, in cui l’impiego degli additivi in questione è necessario per proteggere dall’ossidazione l’alimento fino al momento del suo consumo.

6.2.2.1.2 - COMPETENZA SIAN

ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Nel 2019 è stato seguito il “Piano regionale riguardante il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all’imbottigliamento”, le cui frequenze di controllo sono state modificate dall’applicazione delle linee guida CSR 212/2016.

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Produzione bibite analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia	A0116	1 ogni 5 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni

Sono presenti sul territorio 3 stabilimenti di produzione di acqua minerale con 7 sorgenti in totale

- Ditta Davide Campari:

1. sorgente Lisiel regolarmente imbottigliata
2. sorgente Valle d’Oro mantenuta attiva solo per l’erogazione estiva presso il parco termale
3. sorgente Cesa non utilizzata (solo autocontrollo annuale della Ditta);

- Ditta Bognanco:

1. Sorgente Gaudenziana
2. Sorgente Ausonia
3. Sorgente San Lorenzo (tutte e 3 regolarmente imbottigliate);

- Ditta Vigizzo:

1. Sorgente Alpia regolarmente imbottigliata

Attività 2019 effettuate:

Sorgenti	7
Stabilimenti	3
Ispezioni effettuate alle sorgenti	20
Ispezioni effettuate agli stabilimenti	10

Campioni prelevati alle sorgenti	45
Campioni prelevati agli stabilimenti	20

E' stata fornita assistenza a prelievi alle sorgenti, con relativi verbali, per mantenimento del riconoscimento di acque minerali naturali: 8 campionamenti per analisi microbiologiche e 8 per analisi chimiche, di cui 1 campione microbiologico e 1 campione chimico anche per rinnovo etichetta.
Sono stati eseguiti i sopralluoghi previsti sulla base della valutazione del rischio (4 sopralluoghi).

ADDITIVI AROMI ENZIMI

Nell'ASL VCO non sono presenti imprese di produzione o confezionamento di additivi, aromi, enzimi; negli stabilimenti ove si utilizzano additivi è stata prevista una verifica sul loro corretto utilizzo.

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Il controllo ufficiale sulle imprese autorizzate ex D. L.vo 111/92 e D. L.vo 169/04 non è stato eseguito, in carenza di personale, per privilegiare altri settori, ma sono stati eseguiti solo i campionamenti previsti.

6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Le frequenze minime dei controlli ufficiali sono stabilite per le diverse tipologie di attività in base alla valutazione del rischio (All. 3 CSR 212/2016). Si è provveduto nel 2017 ad una classificazione del rischio che privilegi i controlli in aziende a rischio e con storia di NC gravi recenti, ma il numero di controlli permane troppo elevato.

Non è stato possibile in alcun modo, con il personale a disposizione, raggiungere i numeri previsti.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL hanno effettuato il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso di attività di competenza mista SIAN-SVET.

Di seguito lo schema delle frequenze minime dei controlli ufficiali previste dalle Linee guida (CSR 212/16).

ATTIVITA' programmata SVET C per il 2019:

(Stabilimenti di trasformazione di latte, centri di raccolta, centri di stagionatura)

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI programmati/eseguiti 2019	VALUTAZIONE RISCHIO programmati/eseguiti 2019	AUDIT programmati/eseguiti 2019
Impianti Registrati	13/20	13/13	-

Produzione primaria (vedi 6.2.1)

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Imbarcazioni

Tutte le imprese, che effettuano pesca sia marittima sia di acque interne, devono essere registrate ai sensi del Reg. CE/852/2004, ad esclusione della pesca ad uso domestico privato, compreso la pesca sportiva e la pesca ricreativa.

La registrazione per i pescatori con licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva; sarà indicato l'elenco delle imbarcazioni in disponibilità ed i siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle attrezzature. Anche i pescatori professionali che effettuano esclusivamente "fornitura diretta" di piccoli quantitativi di prodotti primari devono essere registrati presso le competenti autorità al fine di consentire l'eventuale effettuazione di controlli ufficiali da parte delle stesse.

Per "piccolo quantitativo" di prodotti primari, che può essere escluso dall'ambito di applicazione del reg. CE 853/2004, si intende 1q massimo per sbarco giornaliero, quindi, le imbarcazioni possono commercializzare prodotti della pesca freschi fino a 100 kg/giorno come fornitura diretta di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

- numero UE (Reg. CE/26/2004);
- matricola;

- nome dell'imbarcazione;
- tipologie di pesca praticate e attrezzature utilizzate per la pesca;
- eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore;
- area di pesca abituale;
- punti di sbarco abituali;
- siti di ricovero o stazionamento.

La Det. Dir. 583 del 19.09.2018 fornisce "indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali" secondo quanto previsto dall'Intesa CSR/195 del 5.11.2015, "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", nonché le indicazioni per la registrazione ai sensi del Reg. CE/852/2004 e la comunicazione delle imbarcazioni in disponibilità, dei rispettivi siti di ricovero o stazionamento, dell'elenco dei punti di sbarco utilizzati, dell'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature in linea con le disposizioni della DGR n. 20-5198 del 19.06.201 e DGR n. 28-5718 del 02.10.2017.

Trasformazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	controlli ufficiali programmati sulla base del rischio	controlli effettuati
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	2	2
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	-	-
Produzione di olii e grassi vegetali	-	-
Produzione di bevande alcoliche	2	2
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	1	0
Produzione/confezionamento di zucchero	-	-
Lavorazione del caffè	1	0
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	1	0
Produzione di pasta secca e/o fresca	1	0
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi	28 (10%)	14
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	10 (10%)	3
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	1	1
Produzione di cibi pronti in genere	7 (10%)	3
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	-	4
Sale	-	-
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	-	-
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	-	-
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	60	98
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	12	20
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	20	21
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	13	13

Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario

Ai fini del controllo ufficiale si esplicitano di seguito le indicazioni trasmesse con la nota prot. n. 23463 /A1409A del 13/11/2018.

Notifica inizio attività di smielatura:

Come richiamato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017, l'apicoltore che effettua la raccolta (intesa come recupero dei melari), smielatura, confezionamento e vendita del proprio miele, rientra nell'attività primaria e, qualora abbia già provveduto alla registrazione della propria attività di apicoltura nella Banca Dati Apistica Nazionale (BDA), ha assolto gli obblighi per la notifica di inizio attività ai sensi del Reg. CE/852/2004. Pertanto, l'apicoltore non è tenuto a trasmettere, per il tramite dello Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP), la notifica di inizio attività all'ASL.

La disponibilità di un laboratorio di smielatura, elemento indispensabile ai fini del Controllo Ufficiale da parte dell'Autorità Competente è evidenziata nel sistema informativo (BDA).

L'operazione di trasformazione/lavorazione e/o aggiunte al miele di altri prodotti (es. nocciole) o di confezionamento di miele proveniente da apiari diversi dal proprio dovrà comunque essere notificata ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE/852/2004, come indicato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017.

Piano di autocontrollo aziendale:

Secondo i regolamenti comunitari, e in particolare il Reg. CE/852/2004, l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo secondo i metodi HACCP, non sono da applicare alla produzione primaria e alle operazioni correlate pertanto, è sufficiente che vengano applicate procedure semplificate e meno onerose e complesse per garantire la sicurezza dei consumatori. Si dovrà comunque rispettare il Reg. CE/178/2002: di conseguenza, si ritengono esaustivi ai fini dell'applicazione dell'autocontrollo, i contenuti delle "Linee guida settore apicoltura" realizzate da AsProMiele e approvate dalla regione Piemonte con nota prot. n. 3615/DB2017 del 13/02/2012.

Si ritiene però che le stesse siano da aggiornare nella parte delle indicazioni sulla registrazione dell'attività.

6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	controlli ufficiali programmati sulla base del rischio	controlli effettuati
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	38 (15%)	17
Ristorazione pubblica	115(10%)	91
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	9 (15%)	13
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	119	211
Commercio ambulante	6	16
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	-	-
Piattaforma di distribuzione alimenti	-	-
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	-	-
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	-	-

I Servizi di Sicurezza Alimentare hanno effettuato il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, per attività di competenza mista SIAN-SVET ma, **nonostante alcuni numeri di programmazione siano stati ridotti, molti non sono stati comunque raggiunti a causa dell'attuale numero di operatori (anche in relazione al fatto che sono stati ulteriormente aumentati i campionamenti, già molto aumentati nel 2017 e 2018).**

Riguardo alla ristorazione collettiva, è continuata la vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle ASL (ASL NO), in modo incrociato, come indicato nella DGR. n. 62-7924 del 21.12.2007.

Criticità: il personale SIAN nel 2019 ha avuto una performance ridotta per il fatto che dal 01.02.2018 il personale medico si è ridotto da 5 a 4 unità, di cui 1 (il Direttore) è anche Coordinatore del Piano Locale di Prevenzione ed 1 Dirigente usufruisce dei benefici della Legge 104/92. L'unità mancante è stata rimpiazzata solo dal 01.10.2019.

Anche 1 unità su 5 del personale tecnico usufruisce dei benefici della Legge 104/92 e altre due unità, in seguito ad infortuni, sono stati assenti dal lavoro per lunghi periodi.

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

Come previsto dal Piano nazionale e regionale della prevenzione 2015-2018, durante i controlli sulle attività di vendita al dettaglio è stata:

- verificata la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;

- verificata la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato (locandina scaricabile anche dal sito ministero della salute);

Viene costantemente verificato l'utilizzo di sale iodato durante i CU e/o di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione collettiva.

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

	% di copertura annuale	programmate nel 2019	eseguite
Controllo aree mercatali	20% delle aree mercatali: controllo banchi a campione o in toto (B03-B04-B05-B06)	8 SVET B	9

IMPRESE ALIMENTARI PRESSO ABITAZIONE PRIVATA

Non sono state registrate in archivio imprese alimentari presso abitazioni private.

6.2.5 TEMI TRASVERSALI

6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura

L'intesa CSR 212/2016 prevede che i controlli ufficiali sugli alimenti comprendano il controllo dell'etichettatura, della presentazione e della pubblicità dei prodotti alimentari (Reg. 882/2004, art. 10). L'etichetta nutrizionale è obbligatoria dal 13.12.2016 con dichiarazione di contenuto calorico (energia), grassi, grassi saturi, carboidrati (con riferimento agli zuccheri) e il sale, espressi come quantità per 100g o 100ml o per porzione in applicazione del Reg. UE 1169/2011: per tale ragione sono stati programmati ed effettuati 2 controlli, 1 dei quali su snack di largo consumo da parte del SIAN e 1 su prodotti a base di carne da parte dello SVET B, per verificare la correttezza di quanto dichiarato.

Sono stati effettuati controlli sull'etichettatura delle carni ai sensi del Reg. (CE) n° 1760/2000 e s.m.i., Reg. (UE) 1337/2013, e dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del Reg. UE 1379/2013.

Le verifiche sono state registrate nel sistema informativo.

6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA

E' stata garantita la gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia e attività. Le istanze di riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/2004, Reg. CE/852/2004 e Reg. CE/1069/2009 continuano ad essere effettuate per la parte istruttoria e per la notifica del provvedimento, mentre l'inserimento nel sistema informativo nazionale e l'emanazione del decreto di riconoscimento sarà effettuata dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria (secondo le procedure previste dalle indicazioni regionali di cui alla DGR n. 4-9933 del 04.11.2008, alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22.06.2011, alla nota prot. 2082/DB/20.17 del 21.01.2013, alim. particolari, alla nota 16094/DB20.17 del 28.06.2013, prod. germogli).

Dal 01.01.2016 sono trasmessi al Settore Prevenzione e Veterinaria (nota prot. n. 23688/A1401A del 21.12.2015) i fascicoli di riconoscimento/registrazione degli stabilimenti di cui ai Reg. CE/853/2004, Reg. CE/852/2004 e Reg. CE/1069/2009 (provvisori, definitivi, cambi di ragione sociale, ampliamenti / revoche / sospensioni di attività, ecc) agli uffici competenti regionali esclusivamente mediante posta elettronica certificata.

Le notifiche di registrazione degli stabilimenti soggetti al Reg. CE n. 852/04 vengono trasmesse, dai SUAP territorialmente competenti, ai Servizi ASL che le inseriscono nei data base regionali (Sistema informativo VETALIMENTI e SIAN PIEMONTE).

Le imprese alimentari di nuova registrazione saranno controllate indicativamente entro 60 giorni dall'avvenuta registrazione.

6.2.5.3 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

Gestione dell'anagrafe dei laboratori

Nessuna istanze di iscrizione e/o di aggiornamento di laboratori esistenti (cessazioni, variazioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.) è pervenuta alla ASL VCO per la trasmissione al settore regionale.

Attività di controllo ufficiale

Essendo stata effettuata verifica da parte dell'ACL nel 2016 sull'unico laboratorio presente nel territorio, si è riefettuato il controllo nel 2018 con équipes in cui erano presenti i 2 Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B). (Allegato 13 – Elenco regionale laboratori).

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Non sono state effettuate verifiche nel 2019 durante i controlli ufficiali.

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

Nel 2019 è continuato il controllo ufficiale utilizzando la tecnica dell'ispezione su una sola azienda.

E' proseguita la verifica sul corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori, in occasione dei controlli programmati.

I campionamenti sono stati effettuati presso imprese produttrici e distributori al dettaglio come da programma.

6.2.5.5 Fitosanitari

Il programma per il controllo della vendita e dell'uso dei prodotti fitosanitari è stato basato sulla nota DGISAN prot. 4989 del 01.02.2019 (Allegato 14.6).

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Le ispezioni presso rivendite al dettaglio sono state 3 rispetto alle 2 programmate.

Sono state controllate le caratteristiche dei locali, il possesso di autorizzazione e abilitazione alla vendita, lo stato di autorizzazione dei prodotti venduti, le condizioni di stoccaggio, la conformità di etichette e imballaggi, la corretta tenuta dei registri di carico e scarico (All. 14-1).

CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Il SIAN ha effettuato un solo sopralluogo (rispetto ai due programmati) in una azienda di produzione primaria per verificare il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione ed all'utilizzo dei prodotti fitosanitari secondo le indicazioni contenute nell'all. 14.2.

6.2.5.6 OGM

L'ASL VCO ha eseguito i 2 campioni di intermedi di produzione previsti.

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

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale nel 2019 si è continuato a valutare:

- in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati):
 - a) Gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali);
 - b) Gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30/09/2004);
 - c) Gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati);
 - d) Esistenza ed applicazione di una specifica procedura;
- Presso il produttore/fornitore (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti):
 - a) Gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti;
 - b) Gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione;
 - c) Esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi".

Tali verifiche sono state effettuate durante i controlli ufficiali nelle tipologie produttive sopra citate, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio. Il sistema informativo regionale è stato alimentato nella sezione "Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido". Non essendo attualmente prevista una specifica voce per i "resi", l'evidenza del controllo sarà inserita nelle note con la dizione "verifica resi", fino a successiva integrazione del sistema informativo.

La check list a suo tempo predisposta è stata utilizzata a supporto dei controlli ufficiali.

Attività prevista

ATTIVITA' programmata e svolta SVET C nel 2019:

Il controllo dei resi e degli alimenti scaduti è stato eseguito in occasione degli Audit programmati per il 2019 presso gli stabilimenti di trasformazione, centri di raccolta e stagionatura riconosciuti di PBL.

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI programmati/eseguiti	Audit programmati/eseguiti	Controllo resi programmati/eseguiti
Impianti Riconosciuti	9/10	3/3	3/3
Impianti Registrati	12/23	0	10/10

SVET B

Monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati)

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli previsti sulla base del rischio	N° controlli effettuati
Stabilimenti prodotti carnei	2	2
Deposito frigoriferi	3	3
GDO	4	4

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

Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti

La gestione delle istanze di riconoscimento e le notifiche di registrazione degli stabilimenti soggetti al Reg. CE/1069/2009 sono effettuate in parte di SVET C ed in parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria (secondo le procedure consolidate, previste dalle indicazioni regionali di cui alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22/06/2011).

Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti

La gestione dell'anagrafe completa degli stabilimenti del settore sottoprodotti è effettuata direttamente a livello regionale da parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Inoltre, a livello locale, SVET C gestiscono l'anagrafica degli stabilimenti su cui sono territorialmente competenti, per il tramite del sistema informativo Vetalimentari Piemonte.

Controllo ufficiale

Controlli da effettuare nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale

Queste verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.), nonché negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche.

La frequenza minima dei controlli è pertanto riconducibile alle frequenze stabilite sugli impianti produttori di alimenti ed affidate al personale dei Servizi di Area B e C delle ASL.

In particolare la vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- La verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;

- La corretta identificazione dei contenitori (da ricordare il cambiamento del codice colore per i materiali di Categoria 1, da rosso a nero, in tutte le fasi di raccolta, deposito e trasporto);
- Le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- Il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009, qualora previsto (nelle nuove linee guida applicative del 07/02/2013, vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 1/7/2004).

Controlli in fase di trasporto dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.

Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi

Ogni impresa riconosciuta o registrata (anche ai sensi di altre normative) che effettua il trasporto di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, è tenuta a comunicare direttamente all'ASL territorialmente competente sullo stabilimento (utilizzando l'Allegato T), ogni proprio veicolo o contenitore (riutilizzabile), usato per il trasporto di tali prodotti, contestualmente alla prima registrazione o riconoscimento.

La comunicazione deve essere presentata in duplice copia, di cui:

- Una copia viene trattenuta dall'ASL;
- Una copia, riportante data e protocollo di ricevimento dell'ASL, viene trattenuta dall'operatore e deve essere conservata sull'automezzo, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta comunicazione.

Successivamente alla prima registrazione o riconoscimento, l'impresa è tenuta a comunicare l'acquisto o la cessazione di ogni automezzo o contenitore riutilizzabile.

Gli automezzi verranno controllati, a campione, presso gli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009 ovvero presso qualsiasi altro impianto che genera sottoprodotti pur essendo riconosciuto/registrato ai sensi dei Regolamenti 852-853/2004.

Controlli in fase di deposito, trasformazione, utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.

Uno degli obiettivi principali del Regolamento CE 882/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti. L'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

Al riguardo si precisa che il nuovo regolamento comunitario in materia di sottoprodotti di origine animale all'art. 45 prevede in maniera esplicita che in particolare quanto previsto dagli articoli 41 e 42 del Regolamento CE 882/2004 si applica *mutatis mutandis* ai controlli ufficiali per verificare la conformità al Regolamento CE1069/2009.

Per una pianificazione efficace dei controlli ufficiali è necessaria una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale - riconosciuti e registrati ai sensi del Reg. CE 1069/2009 - in funzione delle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

- Determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- Controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo del Reg. CE 1069/2009, mentre per alcune specifiche attività non è necessario classificare il rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri individuati (confermato anche dalle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016 – All. 5). Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" raggruppati sotto il nome di "Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del Reg. CE 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg. CE 1069/2009". Sono, inoltre esenti da classificazione gli stabilimenti e gli impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi e gli altri operatori registrati ex art. 23 del Reg. CE/1069/2009.

Ciò premesso si ribadiscono i criteri necessari a classificare operatori, stabilimenti ed impianti registrati e riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009, in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva.

ATTIVITA' programmata SVET C per il 2019 (stabilimenti SOA):

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI programmati/eseguiti	VALUTAZIONE RISCHIO programmati/eseguiti	AUDIT programmati/eseguiti
Impianti Riconosciuti	1/2	1/1	/
Impianti Registrati	3/3	3/3	/

6.2.6 CAMPIONAMENTI

In questa sezione sono descritte le attività derivanti dai Piani nazionali e regionali.

6.2.6.1. Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale

In continuità con i prelievi effettuati negli anni passati è stato richiesto il prelievo di alimenti di origine animale in attuazione del Reg. (UE) 555/2018 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. Tale programma coordinato di controllo prevede, in Piemonte, il prelievo di 4 campioni di grasso suino e 4 di latte vaccino, da prelevare ai sensi del DM del 23.07.2003.

Provenienza prodotto	Gruppo matrice	Campioni programmati	Campioni effettuati
Regionale	Cereali	1	1
	Frutta	5	5
	Oli (di semi)	1	1
Extra regionale	Cereali (frumento)	2	2
	Ortaggi	4	4
	Frutta	4	4
	Oli (di semi o di oliva)	1	1

6.2.6.2 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA

Attività prevista e svolta nel 2019 SVET C/B:

Come da programmazione ARVET PNR: programmati 95 campioni per il 2019 effettuati 95 campioni nel 2019.

Espletamento del piano regionale residui

Riferimenti normativi: Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui 2019, D. Lgs. n. 158 del 16.03.2006.

Principali novità nell'attuazione del PNR 2019: le raccomandazioni del team ispettivo in occasione dell'audit tenutosi in Italia (6-15.02.2018) per la valutazione dei controlli di residui e contaminanti in animali vivi e prodotti animali, inclusi i controlli sui medicinali veterinari, rendono necessario modificare le procedure di attuazione del PNR 2019:

- **Campionamenti da animali provenienti dagli altri Stati Membri per la macellazione**

E' stato garantito il prelievo, al macello, di campioni da animali provenienti direttamente da altri Stati Membri, per la ricerca delle sostanze riportate nell'Allegato 1 della direttiva 96/23/CE, in analogia con le attività previste per gli animali macellati provenienti da allevamenti italiani. Tale attività aggiuntiva è stata effettuata su bovini, suini, equini ed ovi-caprini. Tale campionamento è stato disposto dagli UVAC, con il coordinamento dell'Ufficio 8 della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari (DGSAF). La programmazione di queste attività sono nell'Appendice del PNR 2019 e sono state effettuate nel rispetto di tutte le procedure previste nel Piano (compresa l'adozione del verbale di prelievo). Tutte le attività saranno rendicontate dagli IIZZSS nel sistema NSIS/PNR New, con le stesse procedure e tempistiche previste per i campioni provenienti da animali nazionali, prestando particolare attenzione alla dichiarazione dello Stato di provenienza comunitario da inserire nell'apposito campo del nuovo tracciato (Campo E.04);

- **Estensione dei campionamenti ai cervidi nell'ambito della selvaggina allevata**

Nella categoria "Selvaggina allevata", sono inseriti i campionamenti su cervidi, oltre ai volatili, per la ricerca di chinolonici, cefalosporine, benzimidazolici, avermectine e levamisolo. Nel 2019 sono stati effettuati 5 campioni su cervidi allevati nell'ASL del VCO.

- **Ripartizione dei campionamenti di selvaggina cacciata**

Per garantire una maggiore uniformità di campionamento sul territorio italiano, sono stati presi in considerazione, per la programmazione e ripartizione dei campioni di cinghiali tra le Regioni/P.A., i dati utilizzati per la relazione trichine 2017, che riportano il numero totale di cinghiali macellati (anche quelli per autoconsumo). Nel 2019 è stato eseguito 1 campione su selvaggina cacciata.

- **Verbale di prelievo e flusso dei dati**

La trasmissione al Ministero della Salute dei dati e delle informazioni sull'attuazione del PNR 2019 avverrà tramite l'IZS-PLV e l'Assessorato Regionale mediante il nuovo sistema NSIS/NuovoPNR, attraverso il formato SSD2, secondo le indicazioni della Commissione Europea e dell'EFSA. Per rispondere alle specifiche richieste di EFSA e della UE dal 2018 è in uso il nuovo VERBALE DI PRELIEVO.

Per garantire il corretto flusso dei dati indispensabili nel dialogo con EFSA, i campi segnati con i codici tra parentesi sono **obbligatori** pena la non idoneità del campione. Dal 2019 per il campionamento mirato è **previsto un verbale di prelievo per ogni campione.**

Per ogni campione prelevato è stata chiesta l'effettuazione di una sola analisi;

- Dal 2019 è cambiato il questionario sulle azioni intraprese e sulle informazioni conclusive a seguito di non conformità che è stato redatto in ogni parte ed inviato tempestivamente al settore regionale per inserire le informazioni nel nuovo sistema NSIS/PNR New;
- Il prelievo per la selvaggina cacciata (cinghiali) è stato esteso oltre che nei centri di lavorazione selvaggina anche nei centri di raccolta per la selvaggina cacciata;
- Nel 2019 il prelievo in allevamento per la ricerca nitroimidazolici è stato effettuato anche nel siero e la ricerca per micotossine in mangimi semplici.

Novità extra piano:

Per supportare l'applicazione di nuovi piani di controllo dei trattamenti anabolizzanti basati sul rischio, nel 2019, sono previsti campionamenti extrapiano per la ricerca di sostanze promotrici della crescita. I prelievi verranno effettuati su animali presenti in aziende individuate dal centro di riferimento per le indagini biologiche sugli anabolizzanti (CIBA). Le aziende saranno selezionate sulla base della classificazione del rischio con lo scopo di garantire una maggior efficacia ed efficienza del piano pilota di sorveglianza. La definizione di una metodologia standard, per la sorveglianza basata sul rischio dei trattamenti illeciti, ha l'obiettivo di proporre un modello regionale per la selezione delle aziende oggetto di campionamento in vista dell'implementazione del nuovo regolamento sui controlli ufficiali sui residui. In parallelo, l'utilizzo di metodi analitici strumentali multiresiduo e multiclasse per la ricerca di residui di sostanze anabolizzanti recentemente sviluppati presso alcuni IZZSS sia sulle matrici target (urina, plasma e siero, fegato) sia su matrici alternative (pelo, bile), permetterà di aumentare la capacità diagnostica del sistema. Verranno eseguiti i campionamenti eventualmente assegnati.

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2017 (nota min. prot. n. 47350 del 14.12.2016)

Per il 2019 è stata concentrata l'attività sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. L'obiettivo del piano di monitoraggio è quello di verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano il livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza, separatamente per i vitelli (categoria risultata a maggior rischio negli anni passati) e per i vitelloni.

Per partita si intende un gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età (vitelli fino a 8 mesi oppure capi tra i 9 e i 24 mesi), provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione. Le partite costituiranno l'unità campionaria da selezionare in modo casuale per garantirne la rappresentatività.

Nel 2019 sono stati effettuati i test istologici su 1 partita come programmati dalla Regione Piemonte. Inoltre si è proceduto a campionare altre 2 partite in collaborazione con il NAS.

Definizione della numerosità campionaria

Per raggiungere una sensibilità del piano di monitoraggio del 95%, strutturando il piano come un campionamento a 2 stadi, i criteri statistici per stabilire la numerosità sono:

1) Ricerca di steroidi sessuali nei Vitelli (prelievo e analisi delle ghiandole sessuali accessorie: prostata e ghiandole bulbo uretrali)

- a. Per stabilire il numero di partite:
 - i. Livello di confidenza pari al 95%
 - ii. Sensibilità 95%
 - iii. Specificità 90%
 - iv. Prevalenza attesa 10%
 - v. Potenza statistica 90%
- b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
 - i. Sensibilità 90%
 - ii. Specificità 80%
 - iii. Prevalenza attesa 80%
 - iv. Potenza statistica 90%

2) Ricerca di corticosteroidi nei vitelloni (prelievo e analisi del timo)

- a. Per stabilire il numero di partite:
 - i. Livello di confidenza pari al 95%
 - ii. Sensibilità 95%
 - iii. Specificità 90%
 - iv. Prevalenza attesa 13%
 - v. Potenza statistica 90%
- b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
 - i. Sensibilità 90%
 - ii. Specificità 80%
 - iii. Prevalenza attesa 80%
 - iv. Potenza statistica 90%

Con suddetti criteri il numero di animali da cui prelevare gli organi target sarà pari a 5 per partite costituite da un numero di animali tra 5 e 7 (saranno da campionare tutti gli animali in caso di partite inferiori a 5 e pari a 6 per partite di dimensioni superiori a 7).

dimensione del campione	numero di sospetti per considerare la partita sospetta
n	n
1	1
2	2
3	3
4	3
5	3
6	3

DIMENSIONE DELLA PARTITA	DIMENSIONE DEL CAMPIONE
< 5	Tutti i soggetti
5 – 7	5
>7	6

La partita sarà ritenuta sospetta quando almeno 3 animali saranno ritenuti tali.

Si precisa che anche per l'anno 2019 andranno escluse dal campionamento le femmine di entrambe le categorie, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica.

Priorità dovrà essere assegnata:

- alle partite di provenienza intra-regionale;

- alle partite extra regionali se rappresentative della realtà locale.

Si fa presente che l'idoneità del campione è legata alla presenza degli ORGANI TARGET (timo per i vitelloni; prostata e ghiandole bulbo-uretrali per i vitelli) previsti per ciascun animale della partita, elemento imprescindibile per considerare la stessa idonea al controllo.

Per la modalità di prelievo dei campioni, le procedure da adottare a seguito di casi sospetti, e per il modello di verbale di prelievo da utilizzare, si ricorda di utilizzare la modulistica prevista dai piani nazionali.

6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

Modalità di campionamento: sono state applicate le disposizioni ed i verbali del Programma nazionale per il campionamento.

	Campioni programmati	Campioni effettuati
Ortaggi e prodotti derivati (classificazione da Reg. 178/2006 – antiparassitari)	1 mais – materie prime e intermedi di produzione	1 mais – materie prime e intermedi di produzione
Snacks, dessert e altri alimenti	1 – materie prime e intermedi di produzione	1 – materie prime e intermedi di produzione

6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti

Sono stati effettuati i campioni previsti.

Piano Regionale Micotossine

Matrici alimentari per Micotossine	n. campioni programmati	n. campioni eseguiti
Aflatossine nella frutta secca/a guscio e prodotti derivati	3	3
Ocratossina A nel vino rosso	1	1
Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero e duro	1	1

Come da nota DGISAN prot. n. 45656 del 03/12/2018 sono previsti monitoraggi per la ricerca di sostanze indesiderabili quali Alcaloidi pirrolizidinici, THC, e deossinivalenolo in specifiche matrici alimentari (all. 18). Lo SVET B ha eseguito un campionamento di miele per la ricerca degli alcaloidi pirrolizidinici.

Il Reg. CE 488/2014 ha introdotto alcuni limiti per la presenza di Cadmio, in vigore nel 2019, su prodotti specifici a base di cacao e cioccolato; su tali prodotti, che sono considerati una fonte importante di cadmio nell'alimentazione umana e spesso consumati dai bambini, è stato avviato un monitoraggio: il SIAN ha effettuato 1 campione di cioccolato alla produzione per la ricerca del cadmio.

Non sono stati previsti per l'ASL VCO campionamenti su alimenti trattati con radiazioni ionizzanti.

6.2.6.5. La programmazione regionale

Il campionamento è uno degli strumenti del Controllo Ufficiale per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute degli animali. Considerate le limitate risorse, sono state selezionate le imprese più a rischio e utilizzate tecniche e procedure che hanno garantito l'efficienza e l'efficacia dei controlli.

Il piano di campionamento integrato è stato definito su valutazioni locali e in base al personale operativo. Le matrici da campionare sono categorie omogenee di prodotti, non singoli alimenti, pertanto la tipologia da prelevare è stata scelta dai Servizi dell'ASL VCO sulla base delle produzioni locali, delle risultanze dei controlli effettuati e delle valutazioni del rischio.

Linee guida per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004

PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2019

macrocategoria	matrice	Determinazioni microbiologiche	Numero campioni PROD.	Numero campioni COMM.		Campioni effettuati
CARNE FRESCA, PRODOTTI A	carne fresca di qualsiasi specie	Listeria monocytogenes (valori guida)	5	10	SPV B	20
		Salmonella spp (valori guida)				

BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)				
		Salmonella spp (Reg. 2073)				
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		5	SPV B	
		Microorganismi mesofili aerobi (valori guida)				
	prodotti a base di carne	Escherichia coli (valori guida)				
		Escherichia coli STEC (valori guida)				
		Listeria monocytogenes (valori guida)	2	1	SPV B	3
		Escherichia coli (valori guida)				
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)				
		Clostridium perfringens (valori guida)				
		Salmonella spp (Reg. 2073)				
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
	Yersinia enterocolitica (valori guida)					
Escherichia coli STEC (valori guida)						
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Istamina (Reg. 2073)		1		1
		Escherichia coli (Reg. 2073)				
		Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)				
		Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)				
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)				
		Vibrio vulnificus potenzialmente enteropatogeno (valore guida)				
		Norovirus GI e GII (valori guida)		4	SPV B	4
		Virus Epatite A (valori guida)				
		Salmonella spp (Reg. 2073)				
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
		Salmonella spp (valori guida)				
		Escherichia coli (valori guida)				
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)				
		LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)	NON PRESENTI ASL VCO	NON PRESENTI ASL VCO
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)						
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)						
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)						
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)						
Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T< a quella della pastorizzazione	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)					
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
	Salmonella spp (Reg. 2073)					
	Escherichia coli STEC (valori guida) (solo formaggi di latte bovino con stagionatura < 60 gg)			5	SPV B	5
	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)					
	Escherichia coli (valori guida)		7			
	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)				SPV C	7
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T> a quella della pastorizzazione	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			5	SPV B	5
	Escherichia coli (valori guida)					
	Escherichia coli (Reg. 2073)	1		SPV C	1	
Formaggio grattugiato	Muffe (Valori guida)	0	1	SPV B	1	
	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T< a quella della pastorizzazione					
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e lattini fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Salmonella spp (Reg. 2073)					
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
	Escherichia coli (valori guida)					
	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)	1	2	SPV B	2	
	Escherichia coli (Reg. 2073)					
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)						
Enterobatteriaceae (Valori guida)						
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)						
Salmonella spp. (Reg. 2073)		8	SPV B	8		
Enterotossine stafilococciche (valori guida)						
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e lattini fermentati alla frutta)						
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)	4		SPV C	4		
Enterobatteriaceae (Reg. 2073)						
Muffa (valori guida) (solo in yogurt e lattini fermentati alla frutta)						
latte pastorizzato	Enterobatteriaceae (valori guida)		1	SPV B	1	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
latte UHT	Stabilità microbiologica (Latte UHT)	0	1	SPV B	1	
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)				
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)		1	SPV B	1
		Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)				
		Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)		1		1
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)		1	SPV B	1
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	vegetali terza gamma (surgelati)	E. Coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		2	SIAN	2
		Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)				

	vegetali quarta gamma (RTE)	Echerichia coli (valori guida) Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		2		2	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta terza gamma (surgelata)	Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		5	SIAN	5	
		Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)					
	frutta quarta gamma	Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		3			3
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)					
		Echerichia coli (valori guida) Salmonella spp (Reg. 2073)					
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (Esami microbiologici ex Reg. 2073 per nono pastorizzati)	Salmonella spp (Reg. 2073)		4			4
		Listeria monocitogenes (Reg. 2073)					
Escherichia coli (valori guida)							
Escherichia coli STEC (valori guida) Muffe (valori guida)							
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		5	SIAN	5	
		Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)					
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)	3	3			
	prodotti da forno	Muffe (valori guida)		6		6	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida)		2	SIAN	2	
		Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)		2		2	
	confetteria, caramelle, pasticceria	Listeria monocitogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)		2		2	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)	3	7	SIAN	10	
		Escherichia coli (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte conte per il consumo)					
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)					
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)					
		Salmonella spp (Valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)					
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	consERVE, semiconsERVE.Repfed	Listeria monocitogenes (Reg. 2073) (semiconsERVE compresi repfed)		2	SIAN	2	
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida)		3	SIAN	3	
		Salmonella spp (valori guida)					
		Bacillus cereus presunto (valori guida)					
		Clostridium perfringens (valori guida)					
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua minerale	da programma regionale			SIAN	33	

Linee guida per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882 e 854/2004
PLANNING ANALISI CHIMICHE 2019

Macrocategoria	Matrice	Dettaglio matrice	Determinazioni chimiche	campioni prod.	campioni distrib.	Camp. effettuati	
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca	carne, fegato e reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	2	1	SPV B	3
		carne e frattaglie di bovini, ovini, suini, pollame	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)				
		muscolo, fegato, rene e frattaglie commestibili di suini, bovini, ovini, caprini, equidi, pollame, altri animali terrestri da allevamento	Hg (Reg. 73/2018)		1		1
		Animali vertebrati terrestri selvatici (tipo cinghiali)	Hg (Reg. 73/2018)	1			1
		Prodotti a base di carne	prodotti a base di carne (escluse le frattaglie commestibili) di bovini, ovini, pollame, suini	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.) Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		1
		Prodotti a base di carne	Allergeni: glutine, lattosio, ovoproteine, β-lattoglobuline, caseine, soia, senape		1	1	
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	molluschi bivalvi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	SPV B	1
		molluschi bivalvi	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)				
		molluschi bivalvi	Ni (Racc. 1111/2016)				
	pesci e prodotti della pesca	Muscolo di pesce, Cefalopodi e Crostacei	Pb ((Reg.1881/2006 e s.m.i.))		1	1	
		Muscolo di pesce, Cefalopodi e Crostacei	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	1	
		Muscolo di pesce, Cefalopodi e Crostacei	Hg (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	1	
	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati	IPA ((Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	1		

		prodotti e conserve di pesce	Allergeni: DNA crostaceo, DNA mollusco, solfiti (aliquota aggiuntiva), senape	1		1	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Latte e prodotti a base di latte	Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato a prodotti a base di latte	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		1	
		Latte crudo e prodotti lattiero caseari, compreso il grasso del burro	Diossine e PCB (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		1	
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	uova di galline e ovoprodotti	Diossine e PCB (Reg.1881/06.)	1		1	
		Uova di Galline, Anatre, Oche, Quaglie e Altri	Hg (Reg. 73/2018)	1		1	
		Uova pastorizzate (brick): tuorlo e misto d'uovo non congelati	Acido 3-OH Butirrico		1		1
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Miele e prodotti dell'alveare	Miele	Idrossimetilfurfurale	1		1	
		Miele e altri prodotti dell'apicoltura	Hg (Reg.73/2018)	1		1	
		Miele	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.) Prelevare il campione alla distribuzione con aliquota aggiuntiva per monitoraggio Alcaloidi pirrolizzidini		1		1
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	Grassi e oli di origine animale	Oli e grassi, compreso il grasso del latte	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		1	
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	vegetali freschi	Spinaci, lattuga fresca, lattuga tipo iceberg, rucola	Nitrati (1881/2006 e s.m.i.)	3		3	
		Ortaggi, alghe marine (NO erbe fresche)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	2		2	
		Ortaggi, erbe fresche	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	2		2	
	vegetali terza gamma (surgelati)	Spinaci	Nitrati (Reg. 1881/06 e s.m.i.)		1		1
		funghi	Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	1		1
	funghi	Funghi compresi Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) NO miscele di Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) e altri funghi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1		1
		Funghi	Ni (Racc. 1111/2016)		1		1
		Leguminose	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1		1
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)	Ortaggi a radice e tubero, semi di soia, erbe fresche	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1		1
		oli e grassi	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2		2
	oli e grassi vegetali	Oli e grassi (compreso l'olio di cocco) destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2		2
		Olio di oliva in bottiglie chiuse	identificazione olio di oliva		1		1
		olio già sottoposto a frittura	analisi riuso olio di frittura (determinazione composti polari)	1			1
Tè caffè ed altri vegetali per infusi	caffè	As totale e inorganico (Racc. 2015/1381)		2		2	
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	cereali	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	2		2	
		cereali, prodotti a base di cereali (compresi crusca e germe) (esempio: pasta integrale, raffinata e ai cereali, gallette di riso, mais, farro)	As totale e inorganico (Racc. 2015/1381)		1		1
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Pane morbido a base di frumento e Pane morbido diverso dal pane a base di frumento, Pane croccante	Acrilammide (Racc. 647/2013)	1		1	
	prodotti da forno	Biscotti e cialde, Cracker esclusi i cracker a base di patate, Pain d'épices	Acrilammide (Racc. 647/2013)		1		1
		Prodotti da forno in genere	Allergeni (Lattosio)		2	2	4
			Allergeni (proteine arachidi)				
Allergeni (caseine)							
Allergeni (soia)							
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati	Semi di cacao e prodotti derivati, Fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao, destinati a essere utilizzati come ingredienti di un prodotto alimentare	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1	1	
		solo cioccolato	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		1	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	solo cioccolato	Allergeni: proteine arachidi, caseine, β-lattoglobuline, proteine nocciola		2	2	
		Cibi pronti in genere	Allergeni (Glutine) Allergeni (ovoproteine) Allergeni (β-lattoglobuline) Allergeni (Lattosio) (Aliquota aggiuntiva)	5		5	

CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	salse e condimenti	salse e condimenti	Allergeni: glutine, lattosio (Aliquota aggiuntiva), proteine nocciola, ovoproteine solfiti (aliquota aggiuntiva), soia, senape		1	SIAN	1
ACQUE MINERALI E DI SORGENTE	Acque minerali e di sorgente		Verifica par. chimici acque minerali ex DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e acque di sorgente ex D.Lgs 31/01			SIAN	32
BEVANDE ALCOLICHE	birra e prodotti assimilabili	birra in lattina	Sn (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		3	SIAN	3
	Vino e prodotti assimilabili	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta, Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	3			3
ADDITIVI, ENZIMI, AROMI	Additivi, enzimi, aromi		come da piano regionale	0	0		0
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e lattini destinati a bambini nella prima infanzia	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (commercializzati in polvere e allo stato liquido), Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, Alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1	SIAN	1
		Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (alimenti in polvere per lattanti a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino, alimenti liquidi per lattanti a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino, alimenti in polvere	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1		1
		formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a base di cereali per lattanti e bambini, alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini	Ni (Racc. 1111/2016)		2		2
		alimenti destinati ai lattanti e ai bambini e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento, Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2		3
		Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, esclusi gli alimenti trasformati a base di cereali (non contenenti prugne e contenenti prugne), Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini, Alimenti trasformati a base di cereali destinati	Acrilammide (Racc. 647/2013)		2		2
		Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais	Allergeni: caseine, lattosio (Aliquota aggiuntiva), glutine		3		3
		integratori alimentari	integratori alimentari	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)			2
	integratori alimentari		Ni (Racc. 1111/2016)		1	1	
	integratori alimentari		As totale e inorganico (Racc. 2015/1381)		1	1	
	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati		IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	2	
	integratori alimentari		Allergeni: ovoproteine, soia, proteine arachidi, lattosio		2	2	
	Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad alimentazione particolare	Latte senza lattosio o a basso contenuto di lattosio	Allergeni (Lattosio)		1	SIAN	1
	MOCA	MOCA	Acciaio Inossidabile	Migrazione globale e specifica	3	3	SIAN
Materie plastiche			Migrazione globale e specifica		6	6	
Pentole teflonate			Migrazione globale e specifica		1	1	
Etichettatura Nutrizionale	Etichettatura nutrizionale	Prodotti a base di carne			1	SPV B	1
		Snack di largo consumo			1	SIAN	1

Campionamento per analisi fisiche

Radioattività: è proseguito il controllo della radioattività ambientale conseguente all'incidente di Chernobyl attraverso la determinazione di Cesio negli alimenti secondo il programma stabilito dall'ARPA in accordo con l'Organismo nazionale di riferimento.

SIAN

Aprile	Insalata	1
Maggio	Dieta mista	1
Settembre	Funghi commestibili	2
Ottobre	Funghi commestibili	2
	Castagne	1
	Noci	1
Novembre	Castagne	1
	Noci	1

SVET B

Luglio	Miele	1
Ottobre	Selvaggina	1
Novembre	Miele	1
	Selvaggina	1
Dicembre	Carne bianca	Non presente

6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche

E' stata effettuata come previsto dalla programmazione.

Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PAISA

La DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 "Approvazione Piano regionale integrato sicurezza alimentare 2015-2018" fornisce indicazioni per la predisposizione della programmazione dei controlli ufficiali in Sanita' Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare e analizza cambiamenti di scenario e possibili ricadute sul sistema dei controlli ufficiali e sul PRISA 2011-2014; con modalita' analoghe si procederà alla programmazione 2020-2025.

Il responsabile del gruppo di progetto PAISA è il referente del programma 9 del PLP: l'integrazione è stata assicurata dal fatto che il coordinatore del gruppo PRISA ed il coordinatore del PLP, quindi anche del Programma 9, sono stati la stessa persona fino al 31.12.2019 (come previsto dalla DD n. 751 del 19.11.2015).

Capitolo 8 – AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE (Allegato 23, 24)**ATTIVITÀ NUTRIZIONALI**

I programmi in atto sono continuati (migliorandone, per quanto possibile, efficacia, efficienza ed appropriatezza) in adesione a quanto previsto dal Piano Locale di Prevenzione (PLP) ed i suoi rapporti con i Programmi Attività Territoriali (PAT). E' stata garantita la partecipazione a gruppi di lavoro e tavoli tematici regionali.

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2019), per l'area alimentazione/nutrizione ha 2 obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Nel 2019 è proseguito il progetto "con meno sale la salute sale".

E' stato attuato un nuovo programma di campionamento (sempre di tipo conoscitivo con modalita' analoghe ai campionamenti già effettuati) con 3 campioni di pane (un mezzo sale e due senza sale).

E' continuata l'attività di informazione e comunicazione in occasione degli interventi di vigilanza/sorveglianza.

VERIFICA DISPONIBILITA' E UTILIZZO DI SALE IODATO

Come previsto dal Piano nazionale e regionale della prevenzione 2015-2018, durante i controlli sulle attività di vendita al dettaglio è stata:

- verificata la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
- verificata la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato (locandina scaricabile anche dal sito del Ministero della Salute);

E' stato verificato l'utilizzo e la riduzione di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e di sorveglianza nutrizionale. L'esito di tale verifica è stato tracciato nella scheda informativa "sian piemonte alimenti " e/o in caso di sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale" presente in "sianpiemonte nutrizione".

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Sono proseguite le attività in materia di sorveglianza nutrizionale, ristorazione collettiva, educazione sanitaria, consulenza dietetico nutrizionale.

In data 27.02.2019: progetto PLP inserito nel Catalogo dell'offerta formativa rivolta alle scuole "Migliora la mensa" – incrementare il consumo di frutta e ridurre gli sprechi rivolto a rappresentanti della commissione mensa, comune, ditta di ristorazione, insegnanti e genitori per un totale di 3 ore

PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"

Nel 2019 è continuata la campagna di sensibilizzazione per il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico "Acquista bene, conserva meglio".

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

I sistemi di sorveglianza sulla salute e gli stili di vita sono strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e costruire le basi epidemiologiche per programmare gli interventi di prevenzione e misurarne i risultati. In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali "Okkio alla salute" ed "HBSC" hanno attivato specifiche sorveglianze sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva dai bambini e sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva con una particolare attenzione alla porzionatura.

Nel 2019 si è continuato ad utilizzare, in coerenza con gli indirizzi regionali, le informazioni delle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Nel 2019 l'ASL VCO ha collaborato alla nuova raccolta dati e ha partecipato alla giornata formativa, anche con attività di docenza da parte del proprio formatore regionale; sono stati utilizzati i materiali predisposti dall'Istituto Superiore di Sanità per la comunicazione nelle scuole.

Sono state controllate 22 classi per un totale di 410 bambini.

HBSC

In data 01.10.2019 si è partecipato al Convegno Nazionale (Corso ECM di una giornata dedicata alla presentazione nazionale della raccolta dati 2018), presso l'Istituto Superiore di Sanità dal titolo "La salute degli adolescenti: i dati della Sorveglianza HBSC".

Si rimane in attesa del Report regionale relativo alla raccolta dati 2018; i risultati saranno utilizzati per la definizione delle priorità nella definizione di interventi di prevenzione ad hoc.

EDUCAZIONE SANITARIA

Il PNP 2014-2019 prevede l'utilizzo di indicatori presenti nelle sorveglianze Okkio, HBSC e Passi (consumo quotidiano di frutta e verdura, consumo di merende salutari, azioni della scuola, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) per misurare l'impatto nel tempo di programmi di promozione della salute previsti dai Piani Locali di Prevenzione.

Sono proseguite le azioni per migliorare la qualità nutrizionale nelle mense scolastiche anche con percorsi informativi/educativi sui consumi di frutta e verdura, la riduzione del sale e la corretta porzionatura degli alimenti con il duplice obiettivo di migliorare l'adeguatezza degli apporti nutrizionali e di diminuire gli avanzi alimentari; le azioni di informazione/comunicazione sono state indirizzate ad operatori mensa e insegnanti stimolandoli ad attuare programmi di monitoraggio degli avanzi per migliorare la qualità del servizio mensa, l'etica dei consumi e un adeguato apporto nutrizionale. E' stata posta attenzione anche per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale). Le attività di educazione e promozione della salute sono state svolte in collaborazione con il Coordinatore del PLP e inserite nel PLP stesso. E' stata utilizzata la banca dati regionale PROSA per descrivere e rendicontare gli interventi effettuati nel territorio.

Inoltre, sono stati organizzati ed effettuati interventi di comunicazione rivolti alla popolazione generale:

- 30.01.2019 e 23.03.2019 -> erogate due edizioni del corso WHP “Pensa alla salute. Guadagnare salute a tavola” rivolto ai dipendenti della ASL VCO per un totale di 16 ore;
- 27.02.2019, -> progetto PLP inserito nel Catalogo dell’offerta formativa rivolta alle scuole “Migliora la mensa” – incrementare il consumo di frutta e ridurre gli sprechi rivolto a rappresentanti della commissione mensa, comune, ditta di ristorazione, insegnanti e genitori per un totale di 3 ore;
- 17.04.2019 -> incontro rivolto a soggetti affetti da Alzheimer e a loro parenti per un totale di 2 ore;
- 17.06.2019 e 04.11.2019 -> incontri rivolti a donne in menopausa ,in collaborazione con il Distretto;
- elaborazione e pubblicazione sul sito aziendale, in occasione dell’obesity day, di pubblicazioni PASSI relative a stato ponderale, consumo di frutta e verdura e attività fisica sia a livello regionale, che di ASL (prodotti dal coordinatore PLP dell’ASL VCO);
- corso di educazione alla micologia presso l’Istituto Cavalieri di Verbania di 6 ore (4 classi, 100 studenti), con mostra micologica all’interno dell’Istituto;
- corso di educazione alla micologia presso l’Istituto Spezia di Domodossola consistito in 5 ore di lezione frontale e 7 ore di uscita didattica (3 classi, 62 studenti), con mostra micologica all’interno dell’Istituto;

RISTORAZIONE COLLETTIVA

-VERIFICA MENU’

E’ un’attività ordinaria del SIAN su tutte le mense dell’ASL VCO. Mediante le raccomandazioni dei documenti regionali “Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale” si sono adottati criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.

Viene eseguita ordinariamente la valutazione e l’elaborazione dei menù per diete speciali dando risposta a problemi importanti e diffusi (allergie, intolleranze, scelte etico-religiose) mediante una valutazione attenta nella formulazione dei menù per evitare l’esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti.

Dal 2015, in coerenza con i Piani regionale e locale di Prevenzione, nei pareri espressi sui menù, negli indirizzi per i capitolati, nelle azioni di informazione/formazione ad operatori, durante i sopralluoghi di vigilanza nutrizionale, viene posta attenzione alla riduzione del contenuto di sale (con preferenza per il sale iodato) nelle preparazioni e all’aumento dell’offerta di frutta e verdura.

-CONSULENZE

Sono state effettuate consulenze per stesure menù/ricettari a comuni, ditte di ristorazione, case di riposo, centri estivi e scuole private per un totale di 32 ore.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nel 2019 gli obiettivi della vigilanza sono stati la valutazione della

1. formulazione dei menù,
2. valutazione della qualità degli alimenti
3. preparazione dei pasti,
4. distribuzione e educazione al consumo.

E’ stata garantita l’attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi, eseguiti in modalità simil-audit, in 23 strutture utilizzando la nuova scheda di “SORVEGLIANZA / VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016”.

Partecipazione al gruppo di lavoro regionale per la revisione delle “Linee guida della ristorazione scolastica”

RESIDENZE PER ANZIANI

E’ continuata nel 2019 l’attività di vigilanza/monitoraggio focalizzata anche sulla gestione dei rischi nutrizionali degli utenti di tali strutture, facendo adottare protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale. La vigilanza è stata effettuata in 22 strutture (100% delle strutture sul territorio) compilando la scheda di sorveglianza prevista.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

E' continuata l'attività di sportello nutrizionale per la prevenzione di soggetti a rischio, seguendo le indicazioni regionali e cercando di migliorare l'integrazione tra Servizi associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello.

Possono accedere allo sportello nutrizionale soggetti in sovrappeso (adulti e bambini), donne in gravidanza, sportivi, allergici ed intolleranti, donne in menopausa.

Queste linee di intervento sono sviluppate, più che nel PAISA, nel Piano locale di Prevenzione, mediante azioni di contesto favorevoli all'aumento dell'attività fisica ed al miglioramento quali/quantitativo dell'alimentazione al fine di individuare e modificare alcuni comportamenti a rischio e assumere stili di vita salutari, in collaborazione con tutti gli attori e servizi presenti sul territorio.

Sono state portate a termine le attività del progetto regionale "Celiachia", in collaborazione con l'AIC, per un totale di 6 sopralluoghi presso cucine scolastiche, 9 audit presso attività di ristorazione pubblica, tre corsi per istituti alberghieri e un corso per addetti alla ristorazione scolastica.

ATTIVITA' Igiene della Nutrizione	
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)</i>	576
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)</i>	276
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)</i>	688
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Menù e tabelle dietetiche predisposti per diete speciali (per settimana e per fascia d'età)</i> <i>Pareri su diete speciali semplici predisposte</i>	328 856
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Sopralluoghi per verifiche nutrizionali</i>	51
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Pareri su capitolati d'appalto</i>	4
RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>Riunioni per Commissioni Mensa</i>	1
CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE (Sportello) <i>Ore dedicate a prime visite</i> <i>Ore dedicate a visite di controllo</i>	22 36

Il Piano Locale della Prevenzione prevede, all'azione 4.1.8, l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale che è stata svolta in collaborazione con altri servizi (consultori, distretti, diabetologie, ecc.), promuovendo iniziative formative sul tema indirizzate ad operatori ASL di altri servizi e in iniziative di comunicazione/counseling nutrizionale rivolte a soggetti a rischio e popolazione generale.

Capitolo 9 AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Nel controllo ufficiale ricadono accertamenti non di sicurezza alimentare ma che possono influire su di essa. Il Reg. 178/02 prevede (art. 5) "la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare...": si tratta di controlli sull'etichettatura degli alimenti e azioni di contrasto alle frodi alimentari. E' stata valutata durante le ispezioni la presenza di illeciti.