

333 1

30 MAGGIO 2017



Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare 2017

A cura di:

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

Dott. Germano Cassina, Direttore SVET Area A

Dott. Eugenio Calderone, Direttore SVET Area B

Dott. Fernando Polle Ansaldo, Direttore SVET Area C

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

INDICE

Il Piano aziendale 2017.....	5
ORGANIZZAZIONE GENERALI DEI SERVIZI	6
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI	7
Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO.....	8
Standard di funzionamento dell'Autorita Competente	9
Comunicazione.....	9
Formazione	10
Formazione per standard secondo indicazioni regionali	10
Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	10
Classificazione delle Non Conformità	11
Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare.....	11
Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore	13
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA.....	13
A. Piani di intervento.....	13
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio.....	13
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA	13
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA	13
B. Cooperazione e Assistenza reciproca	13
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. e TRACES.....	14
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI.....	15
Audit di sistema.....	15
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI	15
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA	15
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA.....	16
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA	17
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali	17
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico	18
6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA.....	18
6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA	20
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA	20
Malattie dei Bovini	20
Malattie dei Suini	22
Malattie degli Ovini e dei Caprini	22
Malattie degli Equidi	24
Malattie negli allevamenti avicoli	24
Malattie negli allevamenti di lagomorfi	24
Malattie negli allevamenti ittici.....	24
Piani di sorveglianza nel settore apistico	25
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA.....	25
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA.....	26
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.....	26
6.2.1.2.8 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA	27
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 55 Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito	27
Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D. Lvo 25 giugno 2007, n.151)	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.....	29
Controlli latte alla stalla	29
Attività integrata negli allevamenti.....	30
6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	30
6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	33
6.2.1.2.13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	33
6.2.2 TRASFORMAZIONE.....	33
6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI	33
6.2.2.1.1 Competenza SVET	33
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 71 Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali	34
Impianti di macellazione.....	34
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni	35
Macellazione di suini per "uso domestico privato".....	36
Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC	37
6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA	37
6.2.2.1.2 Competenza SIAN.....	39
Acque minerali e di sorgente	39
Additivi, aromi, enzimi	39
Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale.....	39
Alimenti particolari e integratori alimentari.....	39
6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE.....	40
Produzione primaria	40
6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE.....	42
Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	42
Imprese alimentari presso abitazione privata	42
6.2.5 TEMI TRASVERSALI.....	43
6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura	43
6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA	43
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.....	44
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	46
6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	47
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	51
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti	52
6.2.6.5 La programmazione regionale	52
Campionamento per analisi microbiologiche.....	54
Campionamento per analisi chimiche.....	57
Campionamento per analisi fisiche	58
6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche	58
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA	58
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	59
Attività nutrizionali.....	59
Riduzione consumo di sale.....	59
Aumento consumo di frutta.....	59
Progetto “Acquista bene, conserva meglio”	59
Sorveglianza nutrizionale.....	59
OKKIO alla salute.....	59
HBSC.....	59
Educazione sanitaria	60
Ristorazione collettiva.....	60
Verifica menu.....	60
Vigilanza/monitoraggio.....	60
Ristorazione scolastica.....	60
Residenze per anziani	60
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio.....	60
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI	61

Il Piano Aziendale 2017

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

L'impostazione del Piano Nazionale Integrato per la Sicurezza Alimentare tiene conto dei 3 obiettivi generali richiamati dal 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 gli interessi e l'informazione dei consumatori, comprese l'etichettatura di mangimi e alimenti.

Il PNI, ponendo particolare attenzione ad alimenti e bevande, non considera altri aspetti come la nutrizione, l'educazione alimentare, lo 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 emergenze sanitarie non epidemiche nel Dipartimento di Prevenzione.

A seguito della pubblicazione dei nuovi LEA, importante nella valutazione delle performance delle Regioni, anche ai fini del riparto del Fondo Sanitario, sono inserite le scadenze delle attività che devono essere rendicontate al Ministero della Salute.

Il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) 2017 si allinea agli indirizzi delle "Linee Guida per il controllo ufficiale (Reg. CE 882/2004 e 854/2004) approvati con accordo della Conferenza Stato Regioni 212 del 10.11.2016. Il quadro legislativo non è però stabile; la revisione del Reg. CE 882/04 avviata da oltre 2 anni sembra conclusa e il nuovo Reg. UE per i controlli ufficiali potrebbe essere pubblicato a breve; al miglioramento della sicurezza degli alimenti dovrà seguire una rimodulazione del controllo ufficiale, riducendo gli oneri per imprese e SSN. L'iter è iniziato con il Reg. 2016/429/UE sulla sanità animale e sul controllo delle malattie trasmissibili, la cui piena attuazione è prevista per il 2021.

I controlli ufficiali rimangono un potente 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 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 Area A, Area B, Area 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

Area 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

Area 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- Verbal, ecc.), qui afferiscono tutte le pratiche amministrative che vengono poi smistate alle sedi competenti.

Sede di Omegna: è presente un ufficio destinato al Direttore ed uno 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: sono presenti 2 uffici per i 2 Veterinari di Area B in condivisione con Veterinari di altre Aree.

Sede di Verbania: è presente un ufficio destinato al Veterinario di Area B in comune con il Veterinario di Area A.

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

Area C

L'ufficio di Omegna, posto presso il Dipartimento di Prevenzione, è la sede dove è presente il Direttore: qui sono centralizzate tutte le attività di programmazione.

L'archivio è centralizzato ad Omegna.

Sede di Omegna: è presente l'ufficio del Direttore, locali archivio e magazzino in comune con le altre Aree Veterinarie.

Sede di Domodossola: sono presenti 2 uffici destinati ai 2 Veterinari di Area C.

Sede di Verbania: non è presente un ufficio dedicato ma il Direttore durante la sua attività nella zona si avvale dell'ospitalità della segreteria.

I 3 veterinari hanno postazioni informatizzate individuali.

Personale in organico 2017

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Direttore f.f.: 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.ssa Sara Rita LICCIARDELLO (Referente aziendale OKkio alla Salute e HBSC)

Dott. Giovanni MALFA (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

La SOC SPV area A dispone di 8 Medici Veterinari. Alla SOC SPV area A afferisce l'Ufficio Anagrafe. 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. Nell'organigramma sono indicate le referenze assegnate ai singoli veterinari.



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, passaporti, 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.

SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA B

Direttore f.f. SSD: Dr. Eugenio CALDERONE- Territorio di competenza: OSSOLA. Referente per controlli in impianti a base di carne, etichettatura carni bovine. Incarico alta specializzazione "Verifica adeguamenti strutturali e gestione sanitaria impianti produzione e lavorazione alimenti di origine animale"

Dirigenti medici, in ordine alfabetico:

Dr. Enrico FILIPPI - Territorio di competenza: OSSOLA. Referente per attività di vigilanza e commercializzazione alimenti, emergenze malattie infettive, BSE, sistema informatico Infomacelli, auditor e autocontrolli in O.S.A.

Dr. GIANNI GISMONDI – Territorio di competenza: CUSIO VERBANO. Referente per ristorazione collettiva, sistema informatico Vet-alimenti, filiera ungulati domestici

Dr.ssa GIOVANNA LASAGNA (part-time al 70%) - Territorio di competenza: CUSIO VERBANO. Referente per educazione sanitaria, allerta, MTA, attività integrata SIAN. Incarico alta specializzazione "Programmazione e gestione emergenze alimenti di origine animale", Referente Piano monitoraggio prelievi ufficio veterinario adempimenti comunitari

Dr. GIORGIO SCALENGHE – Territorio di competenza: CUSIO VERBANO. Referente per filiera prodotti della pesca, piano residui Area B, attività sportello e comunicazione, benessere animale, filiera latte area B e benessere animale Area C

L'attività svolta nell'ambito del PRISA per i diversi ambiti di competenza sopracitati comporta un impegno pressoché totale per gli operatori di AREA B.

I tecnici di prevenzione coadiuvano i veterinari nelle attività di vigilanza, con particolare riferimento ai 2 settori: prelievo alimenti e vigilanza su attività registrate; 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.

SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA C

Direttore f.f. SSD: Fernando Polle Analdi

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

Referente per: piano alimentazione animale

Incarico alta specializzazione "Alimentazione animale e gestione del farmaco veterinario "

D.ssa Alessandra Monguzzi – in regime di part time (19 ore settimanali) territorio di competenza: VERBANO CUSIO

Referente per : Piano Nazionale Residui (programmazione, effettuazione prelievi e supporto per l'accettazione informatizzata dei campioni). Incarico alta specializzazione "Benessere animale – produzione igienica latte e derivati"

I T.P. attuano per l'Area C i prelievi del PNR/PNAA, del latte alla stalla e il controllo sul benessere animale.

I Direttori f.f. delle SOC 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

Authority	organisational unit(Human resources (nr)	Human resources (full time equivalent)

	centrale (1)	periferiche (2)	totale(3)	gov full time (1)	Gov't part time (2)	contratto a tempo deter./3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter./3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter./3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo deter./3)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)
ASL SV (A) ^(b)	1	2	3	8																			
ASL SV (B) ^(c)	1	2	3	4	1							3	2			6							
ASL SV (C) ^(d)	1	2	3	2	1															4,36		6	
ASL SIAN ^(e)	1	2	3					5				6	1			1,83				5		6,41	
																						1,83	

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
Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sulle autorità competenti		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

La DGR n.12-6980 del 30.12.2013 recepisce l'Accordo Rep. n.46/CSR del 07.02.2013, "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria".

L'applicazione dell'accordo ha avviato la riorganizzazione delle attività di controllo ufficiale e delle Autorità Competenti, che devono "adeguare" gli strumenti gestionali e operativi a quanto richiesto a livello comunitario in termini di: qualificazione del personale, formazione, risorse e infrastrutture, cooperazione, coordinamento e risposta alle emergenze, programmazione, rendicontazione, monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, attività di audit.

Entro il 31.12.2015 sono state raccolti e valutati gli "elementi di conformità" e le "evidenze oggettive" delle ACL; il percorso sarà concluso entro il 31.12.2017 con il raggiungimento di ulteriori elementi di conformità.

Il Ministero della Salute ha fornito ulteriori indicazioni per la compilazione delle apposite check-list che sono state terminate entro il 31.12.2016.

Il processo di applicazione dello standard di funzionamento proseguirà, nel 2017 e nei prossimi anni, per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dalla sua applicazione.

Obiettivi 2017

Regione:

1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard, seconda fase
2. predisposizione procedure condivise
3. prosecuzione attività audit sistema
4. piano formazione regionale

ASL:

1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard, seconda fase
2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema
3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali
4. completa attuazione verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.

COMUNICAZIONE

Obiettivi Regione:

1. organizzare incontri con Associazioni, referenti ASL ed altri Enti e soggetti interessati per migliorare la programmazione annuale (illustrare i risultati del PRISA 2015, gli obiettivi del PRISA 2016, il programma microimprese, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori).

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

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: per perseguire con efficacia l'obiettivo di ridurre le malattie trasmesse da alimenti occorre intervenire sui determinanti comportamentali sia nelle piccole imprese, dove i comportamenti individuali hanno un ruolo fondamentale, sia nei consumatori, aumentando la loro capacità di gestione del rischio. Per far crescere in maniera diffusa la cultura della sicurezza alimentare, è stata sottoscritta tra l'Assessore regionale alla Sanità, alcune organizzazioni professionali del mondo della produzione e commercio di alimenti e le associazioni dei consumatori un'intesa per una campagna di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo "Acquista bene, conserva meglio" che prende avvio nel 2017.

FORMAZIONE

Obiettivi Regione: coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL.

Obiettivi ASL: svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale delle altre ASL regionali

Verrà organizzato nei mesi di settembre e ottobre 2017 un corso di formazione sulle acque destinate al consumo umano. Il corso sarà aperto al personale di tutta la Regione Piemonte, avrà la durata di 1 giornata e verrà erogato in una unica sessione.

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 del Reg. 882/2004) è necessario definire i criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività che deve essere completata entro il 2017.

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). Per il personale di nuova assunzione o in caso di modifica delle competenze dovranno essere 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.

Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

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

- 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).

Nel 2017, le anagrafi zootecniche e degli animali da affezione saranno continuamente aggiornate. Saranno 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 saranno inserite nelle anagrafiche dedicate (ARVET o BDN). Tutti i dati presenti in ARVET saranno allineati con la BDN. Saranno registrati anche i microchip dei gatti delle colonie feline censite e affidate ad associazioni animaliste, che vengono identificati.

I piani di sorveglianza entomologica integrata continueranno con particolare attenzione alle zoonosi e alle malattie trasmesse da vettori. E' in programma un corso di formazione dipartimentale per le malattie trasmesse da vettori.

Sarà effettuato un evento formativo sulla gestione delle emergenze veterinarie a carattere non epidemico e delle emergenze da zoonosi e MTA.

I sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) rappresentano gli strumenti per la gestione delle anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) (ivi comprese le realtà agricolo-zootecniche) e degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e per la registrazione, programmazione e rendicontazione delle 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 Prevenzione, approvato con 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".

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 la definizione di 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.

In previsione di un adeguamento alla master list nazionale da completare entro il 2018, nel 2017 saranno apportati aggiornamenti e correttivi ai sistemi informativi, anche per permettere conteggi per la programmazione e rendicontazione delle attività.

Sarà garantito, in previsione dell'implementazione del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM, il completo aggiornamento delle anagrafiche di tutti gli operatori entro il 30.09.2017. Nell'ultimo trimestre 2017 sarà avviata la fase di alimentazione del sistema informativo nazionale; sarà garantito, a tal fine, l'aggiornamento dei dati delle attività di controllo entro una settimana.

CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

Un'ispezione accurata o un audit svolto correttamente spesso porta al riscontro di non conformità; la presenza di scostamenti dal dettato delle norme sono fisiologici e indicano un buon livello di attenzione da parte di chi conduce la verifica. E' necessario classificare rischio e non conformità per uniformare il comportamento delle autorità di controllo in merito alla contestazione di sanzioni. Le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg (CE) 882/2004 e 854/2004" propongono una semplificazione della classificazione delle non conformità richiamando il concetto di inadeguatezza introdotto dalla norma nazionale.

La tabella è da considerarsi uno strumento flessibile che, da una lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (il Reg. 882/2004 prevede 2 articoli diversi per l'adozione di misure sanitarie preventive e per la contestazione di sanzioni) e dall'altro fornisce elementi per uniformare i comportamenti.

Resta una certa discrezionalità che rimane legata alla professionalità ed esperienza dell'ispettore/auditor. Per esempio nella classificazione delle non conformità andranno considerate:

- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (pareti, pavimenti, ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto ai problemi igienici o di contaminazione crociata;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano (la presenza di soluzioni di continuo o ruggine in un deposito alimenti ha un peso differente rispetto ad aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione);
- l'estensione della non conformità (soluzioni di continuo che riguardano una parete o più parti di parete o pavimento sono diverse da rottura di spigoli o esiti di urti in pareti);
- i dati precedenti dell'OSA/OSM: la valutazione finale terrà in considerazione i risultati di ispezioni precedenti. La non conformità sarà considerata più severamente in un'impresa già sanzionata per lo stesso problema o con storia di non conformità ripetute in almeno 2 ispezioni/audit consecutivi.

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

In caso di Non Conformità (NC) relativa alla normativa l'OSA/OSM deve porre rimedio. La NC è la non soddisfazione di un requisito e deve essere basata sui seguenti elementi:

- Criterio/requisito: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito;
- Difetto: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito;
- Evidenza: elementi che dimostrano lo scostamento.

Il D. L.vo 193/2007, introduce il concetto di "inadeguatezza" che presuppone l'esistenza del requisito richiesto, ma non del tutto adeguato al criterio previsto; in tal caso, l'organo di controllo emette una prescrizione la cui mancata ottemperanza esita in sanzione amministrativa. L'OSA/OSM ha l'obbligo di mettere in atto Azioni Correttive, basate sui seguenti elementi minimi:

- 1 individuazione della causa;
- 2 rimozione della causa;
- 3 ripristino delle condizioni conformi.

L'organo di controllo, nel decidere l'azione da intraprendere, deve tenere conto della natura della non conformità e dei precedenti dell'OSA per quanto riguarda la non conformità.

SCALA DELLA CONFORMITA'	LIVELLO DI CONFORMITA'	AZIONI CONSEGUENTI
SI (SI maiuscolo) Requisito/procedura completamente rispettato	Conforme al requisito	Nessuna
si (si minuscolo) (Inadeguatezza) Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio	Conforme da migliorare	Indicazioni di miglioramento di cui all'art. 9 paragrafo 2 del Reg. (CE) 882/04
nc minore Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio	Non conforme in maniera minore	Imposizione (art. 54, comma 2, lettera a) Reg. (CE) 882/04
NC grave Requisito/procedura non rispettati	Non conforme	Imposizione (art. 54, comma 2, lettera b) c) d) e) f) g) h) Reg. CE 882/04

In base al tipo di infrazione e al livello di conformità riscontrato, le azioni conseguenti del controllo ufficiale dovranno essere coerenti con lo schema sopra riportato.

La mancata rimozione di una **nc minore** nei tempi prescritti, fatte salve cause di forza maggiore o risoluzione inadeguata e inefficace, esiterà in una NC grave. Sono considerate NC gravi nc minori ripetute dello stesso tipo di requisito/procedura e/o correlati fra di loro.

In caso di "**si minuscolo**" dovrà essere annotata nella relazione ex art. 9 Reg CE 882/04 e nella "scheda delle non conformità" il/la requisito/procedura da migliorare per giungere al soddisfacimento dello/a stesso/a; la chiusura della non conformità può avvenire anche con comunicazione dell'OSA/OSM.

L'OSA/OSM interessato o un suo rappresentante riceveranno:

- la notifica scritta della decisione sull'azione da intraprendere unitamente alle motivazioni;
- le informazioni su diritti di appello avverso tali decisioni/procedura e scadenze applicabili.

Le spese delle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti (nc minore e NC grave) durante un controllo ufficiale, sono controlli supplementari (art. 28 Reg. CE 882/2004) a carico dell'OSA/OSM e tariffate dall'art. 4 del D. L.vo 194/2008, per le imprese rientranti nelle disposizioni del decreto. Si prevedono controlli per la verifica della risoluzione di non conformità gravi, negli altri casi si verifica l'efficacia delle misure nell'intervento successivo, che potrà anche essere anticipato.

Le indicazioni suddette saranno applicate anche in caso di l'ispezione/audit in più sedute: nel riscontro di nc minori, che possano determinare un potenziale rischio per la sicurezza degli alimenti, o di NC gravi in una "seduta", la successiva "seduta" è un controllo supplementare; viceversa un "si minuscolo (inadeguatezza)" o una nc minore che non pregiudicano la sicurezza dell'alimento, può essere gestito senza sopralluogo.

In questi casi (ispezioni/audit in più sedute) dovranno essere compilate più relazioni ex art. 9 con un unico numero di verbale, seguito da un numero/lettera progressivo che identifichi la successione degli interventi/sopralluoghi (es. N°01/A, 01/B, 01/C ecc.). Nel Sistema informativo il controllo ufficiale eseguito in più giornate dovrà essere inserito come controllo unico.

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore (All. 2)

Quando la rilevazione di Non Conformità (NC) impone controlli ulteriori dell'AC, quest'ultima ne addebita le spese agli OSA. I controlli supplementari sono quelli effettuati in aggiunta alla normale programmazione di cui al Reg. CE n. 882/04 e svolti a seguito di Non Conformità che rendono necessaria la verifica della rimozione delle stesse. La decisione di avviare controlli supplementari dovrà essere ben motivata. Le spese di tali controlli sono a totale carico degli operatori dei settori interessati (compresa produzione primaria e vendita al dettaglio).

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

Obiettivo Regione: Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo

Nel 2017 proseguirà la valutazione del rischio delle imprese e di specifiche attività produttive, anche in relazione alle linee guida ministeriali Reg. CE 882-854/04 del novembre 2016.

Per garantire la programmazione dei controlli come previsti dalle linee guida, le imprese saranno catalogate in 3 classi di rischio: basso, medio e alto. Il sistema informativo sarà adattato alla nuova classificazione.

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

Sarà mantenuta la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

In regime di Pronta Disponibilità è garantita la condivisione dei protocolli di intervento suddivisi per singola categoria professionale.

Sarà garantito il corretto invio alla regione delle informazioni necessarie.

Sul portale del Ministero della Salute è attiva da gennaio 2017 una sezione dedicata alla gestione dei richiami di prodotti non conformi operati direttamente dagli OSA/OSM; la pubblicazione dei dati relativi ai richiami sul sistema nazionale sarà effettuata dalla regione mediante il Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS). In tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero della Salute l'apposito modello, compilarlo e trasmetterlo alla ASL che, valutata l'appropriatezza, lo trasmetterà sollecitamente all'indirizzo regionale di posta elettronica dedicato (allerta.alimentare@regione.piemonte.it). Quando presente, sarà applicata la nuova procedura di gestione degli stati di allerta alimentare e delle emergenze alimentari anche nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali.

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", sarà migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei servizi interessati secondo gli indirizzi regionali. Saranno affrontate le criticità di sottonotifica, dello scambio di informazioni tra servizi, della gestione dei casi in pronta disponibilità.

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

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Si riprogramma l'effettuazione di 2 giornate di controlli sulla filiera ittica con la Direzione Marittima di Genova: si tratta di verifiche congiunte tra ASL VCO e Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri. I risultati di queste attività saranno resi disponibili in una piattaforma comune.

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. Ogni controllo sarà inserito nel sistema TRACES.

Il 5-10% dei campioni regionali sarà su merci da Paesi Terzi, possibilmente prodotti preconfezionati all'origine (controllo documentale e inserimento dell'esito dei campionamenti nel sistema TRACES. I campioni saranno effettuati possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

Come previsto dal Reg. CE 882/2004, la Regione Piemonte e l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta hanno stilato un protocollo di interventi congiunti UVAC- ASL per il 2017; per la verifica prevalente degli esercizi che commercializzano prodotti etnici.

I controlli saranno effettuati il 9 maggio 2017 in modo congiunto SVET-SIAN.

Guida del Min. della salute "Criteri per la valutazione degli alimenti di origine animale provenienti da paesi terzi" è disponibile: (http://www.salute.gov.it/portale/ministero/file/PIF/territorio2013/linea_guida2013.pdf)

Campionamenti: documento "il controllo ufficiale nelle rivendite dei prodotti etnici": http://www.alimenti-salute.it/PISCITELLI_G_Annon_cib_etnic_2014.pdf

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

- verificare i documenti INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP; ogni anomalia sarà 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) sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
 - c) sugli INTRA relativi a partite in transito nei posti di controllo;
 - d) sui DVCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione).

Per richiedere una nuova utenza ASL in TRACES o per maggiori informazioni contattare l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta, Amministratore Regionale TRACES Piemonte: uvac.piemonte@sanita.it.

PRELIEVI MONITORAGGIO UVAC 2017

provenienza	matrice	analisi
ESTONIA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	E 452-polyphosphates
GRECIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	mercury
OLANDA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	E 452-polyphosphates
REGNO UNITO	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Salmonella spp., verotoxin producing Escherichia coli
SPAGNA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	sulfamides/sulfonamides
SPAGNA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	mercury
SPAGNA	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	cadmium, mercury
SPAGNA	Pesci o filetti di pesce secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesci, atti all'alimentazione umana	polycyclic aromatic hydrocarbons

Saranno effettuati controlli in vigilanza sulle merci in importazione e inseriti in SINTESIS

Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

Audit sulle autorità competenti				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
Approvazione linee guida definitive	Approvazione linee guida			
Programmazione annuale	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit

AUDIT DI SISTEMA

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2017)

Obiettivo Regione: programmazione ed effettuazione audit generale e di settore
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.

Il programma regionale annuale non include la verifica dell'ASL VCO.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2017, proseguiranno l'esecuzione degli audit interni privilegiando quello sull'organizzazione per verificare lo standard di operatività, con particolare riguardo alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti

conseguenti a questa attività avendo come criterio il Reg. CE 882/2004 e l'accordo CSR n. 46 del 07.02.2013.

Capitolo 6 – Criteri operativi e procedure per il controllo ufficiale nelle filiere alimentari -

In allegato al PRISA 2017 si trovano: linee guida, piani specifici e tabelle di ripartizione per ASL. Sono stati aggiornati il modello di Relazione art. 9 Reg. CE 882/2004 e la Scheda NC (cfr. Allegati 4-1 e 4-2) in applicazione dell'Accordo CSR 212/2016.

6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 – DPCM nuovi LEA

Novità rispetto al 2016

- indagine sulle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano
- vigilanza degli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano

Obiettivi ASL:

- ricognizione delle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano installate presso le imprese alimentari
- effettuazione ispezioni negli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano

Per le acque distribuite dagli acquedotti pubblici **i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lgs. 31/01 e s.m.i..**

"Cassette dell'acqua": saranno sorvegliate le strutture non controllate nel 2016 (3 controlli, 25%), mediante campionamenti dell'acqua, sopralluoghi e verifica del piano di autocontrollo; il tutto secondo i criteri definiti dal protocollo operativo e dal verbale di ispezione del 2014.

Piombo: nel 2006-2008 è stato realizzato il programma regionale di controllo dell'acqua al rubinetto di utenze privilegiate (scuole, ospedali, case di cura/riposo, ecc.) mediante campionamenti chimici con analisi di metalli pesanti tra cui il piombo; vista la riduzione del valore legale da 25 a 10µg/lit, saranno effettuati controlli presso **le utenze privilegiate** già controllate, ove il piombo superava i 10µg/lit.

Il campionamento seguirà le istruzioni ISS basato sul deflusso completo dell'acqua dalla rete domestica: una evidente differenza di temperatura segnerà il momento in cui eseguire il campionamento. In caso di non conformità al rubinetto il campionamento sarà ripetuto a monte del contatore per verificare se l'esito sfavorevole sia dovuto alla rete interna o all'acquedotto. Si allega il documento con le indicazioni generali per la gestione delle non conformità del parametro piombo (All. 4.1) e le schede di rilevazione dati (All. 4.2-4.3). Durante i controlli ufficiali presso le imprese alimentari di Categoria 2 (DGR 10.01.2012 n. 2-32589), sarà verificato il piano di autocontrollo e prescritto all'OSA il controllo del piombo, nei punti in cui l'acqua viene incorporata negli alimenti.

Il parametro piombo viene ricercato di default nei campioni di verifica di tutti gli acquedotti.

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.

Sarà effettuata, durante i controlli ufficiali, la ricognizione dell'eventuale presenza di tali apparecchiature, verbalizzando sulla relazione di controllo ufficiale l'obbligo per gli OSA di presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004 e dell'articolo 2, comma 2, del D.M. 25/2012.

Per le apparecchiature installate sarà compilata la scheda di rilevazione (cfr. all. 5).

Produzione di acque potabili imbottigliate: gli stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua destinata al consumo umano saranno essere sottoposti a controlli ispettivi con le frequenze stabilite dall'Intesa CSR 212/2016, in base al livello di rischio.

6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 – DPCM nuovi LEA

FILIERE ALIMENTARI → Si possono suddividere in 3 macroaree:

1. Produzione primaria

- a. Coltivazione vegetali
- b. Allevamento zootecnico:

1. produzione carne
2. produzione latte
3. produzione uova
4. itticultura
5. apiari

2. Trasformazione

- a. Prodotti vegetali 2° e 3° gamma
- b. Produzione oli
- c. Produzione vino
- d. Produzione farine
- e. Macellazione (compreso benessere animale)
- f. Laboratori di sezionamento, lavorazione, produzione conserve a base di:
 1. vegetali
 2. carni
 3. latte
 4. uova
 5. ittici

g. Depositi all'ingrosso

3. Distribuzione, commercializzazione, somministrazione

- a. Grande distribuzione GDO/discount
- b. Dettaglianti
- c. Ambulanti
- d. Vendita diretta
- e. Ditte di trasporto
- f. Ristorazione:
 1. ristorazione pubblica
 2. ristorazione collettiva

4. Temi trasversali

- a. Fitosanitari
- b. OGM
- c. MOCA
- d. Etichettatura
- e. Gestione prodotti scaduti e resi alimentari
- f. Benessere animale (allevamento/trasporto)

6.2.1. PRODUZIONE PRIMARIA

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

6.2.1.1 Produzione primaria – Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

Il controllo alla produzione/trasformazione/confezionamento di olii e grassi vegetali avverrà (CSR 212/16) con le frequenze previste dalla categorizzazione del rischio.

Campionamento: vedere specifico paragrafo.

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, recepite con D.D. del 06.08.2012 n. 534.

Nel 2017 l'Ispettorato micologico garantirà:

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 entomatiche;
- 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.

Campionamento

L'attività sarà condotta previa verifica della tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura. I campioni, a norma di legge, saranno costituiti da aliquote non inferiori a 100gr.

Per la conservazione ed il trasporto saranno garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Il CSR 212/16 prevede, per il Piemonte, 16 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio); i campioni saranno effettuati su funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) per verificare anche la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto, se del caso, l'esame parassitologico.

Al fine di standardizzare questa tipologia di verifiche, si rimanda allo specifico protocollo tecnico allegato al PRISA 2016.

Sono previsti, per il Piemonte, 8 campioni per la ricerca di anidride solforosa, presso gli OSA che confezionano funghi, presso le imprese che li utilizzano come ingredienti nelle conserve alimentari, presso i depositi all'ingrosso e presso la grande distribuzione.

La rendicontazione dell'attività sarà svolta annualmente, con specifico riferimento a:

- controllo ufficiale (attività di sorveglianza e di campionamento rendicontabile attraverso il Sistema informativo regionale);
- attività di informazione rivolte a cittadini, operatori sanitari e istituzioni (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica);
- controllo su richiesta delle specie fungine presentate da privati cittadini (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica).

6.2.1.2 Produzione primaria – Allevamento zootecnico

Il controllo della produzione primaria si esplica attraverso i seguenti programmi:

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 verificano nelle aziende zootecniche l'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare (prevenzione delle zoonosi); contestualmente effettuano 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 quale controllo di filiera sulle produzioni animali. In questo ambito la programmazione deve favorire il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

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.

Obiettivo annuale

- assicurare che l'inserimento e l'aggiornamento delle informazioni relative ad aziende, allevamenti, proprietari, detentori siano effettuate nei tempi stabiliti dalla normativa
- verificare la 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).
- mantenere l'attuale attività di verifica e correzione delle anomalie trasmesse;

L'aggiornamento delle anagrafi zootecniche avviene secondo le modalità previste dai manuali operativi delle anagrafi delle singole specie. Le attività riguardano:

- registrazione e autorizzazione delle aziende zootecniche;
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito, divise per specie animali
 - a) inserimento in ARVET e in BDN delle 'Autorizzazioni' e delle 'Informazioni' relative agli allevamenti
 - b) inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente, in attesa che sia operativo l'allineamento ARVET-VETINFO
 - c) inserimento dell'esito della genotipizzazione degli ovini maschi in BDN
- geo-referenziazione delle aziende;

Attività prevista

I controlli ufficiali nelle aziende sono effettuati senza o con preavviso minimo ed i criteri di scelta dei campioni da controllare si avvalgono della valutazione del rischio. La Regione, l'UA e il NIV individuano le aziende da sottoporre a controllo. Viene redatto un verbale con i criteri adottati per la selezione del campione e elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio. I controlli sono inseriti nell'attività ordinaria e gli esiti dei controlli I/R sono considerati anche per la verifica del rispetto dei requisiti di Condizionalità. Ad ogni ispezione corrisponde un resoconto su modello standardizzato e gli esiti sono registrati nel Portale dell'Anagrafe Zootecnica (VETINFO-BDN). Il controllo è mirato al sistema di I/R: le check-list ministeriali sono registrate entro 15 giorni dalla loro compilazione. In caso di controlli non favorevoli con o senza prescrizioni, le check-list sono scansionate ed inserite direttamente in BDN.

Anagrafe bovina. Per il 2017, la Regione ha estratto tutto il CAMPIONE di allevamenti bovini da sottoporre a verifica (3% degli allevamenti presenti). Tale elenco è stato integrato in base a valutazioni del rischio locale.

Anagrafe ovicaprina e suina. La Regione ha estratto la parte casuale del campione PRISA 2017, mentre il resto degli allevamenti è stato scelto in base ad analisi locali del rischio. Percentuale minima: 3% degli allevamenti ovicaprini presenti e almeno il 5% dei capi; 1% delle aziende suine.

Anagrafe equina. I controlli riguarderanno il 5% delle aziende presenti. Nella selezione degli allevamenti è inclusa una quota di aziende con equidi DPA.

Anagrafe apistica. 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. Si prevede il controllo di 3 apiari con l'ausilio di specifica check-list ministeriale. Continuerà l'allineamento dell'anagrafe apistica nazionale ARVET-BDN.

Prospetto riepilogativo della attività programmata per il 2017

Allevamenti	Allevamenti censiti	% richiesta	Programmata	Vigilanza integrata
Bovini da riproduzione	357 (529)	3 % 15 allev.	18 + 8+ 4	4
Ovini e caprini	1182 (959 az)	3 % (5% capi)	6+ 32	8
Equini cavalli 452-asini 400- muli 12- maneggi 10	874 allev. (578 aziende)	5%	30 aziende (45 allevamenti)	1
suini	105 (6 rip)	1	1+1	1
avicoli	3 (-250)	ND	ND	-
api	290	1	3	-
itticoltura	22			

Indicatori

- 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.
 - disponibilità dei verbali di estrazione del campione;

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.

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

- effettuazione dei piani di profilassi e di eradicazione regionali e nazionali
- attribuzione qualifiche sanitarie
- valutazione epidemiologica dei dati ai fini della programmazione dell'attività

MALATTIE DEI BOVINI

Tubercolosi bovina

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi è obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee: è un obiettivo primario del controllo delle zoonosi negli allevamenti. Le provincie di Verbania e di Novara hanno già acquisito la qualifica comunitaria di territorio ufficialmente indenne (Dec. 2007/174/CE).

Obiettivo annuale mantenimento della qualifica comunitaria.

Nella gestione dei focolai, l'obiettivo di miglioramento, appropriatezza e qualità (ambito 15) si realizza applicando i protocolli della DGR n. 50-10866/2003, dalla DD 652/15 e dal programma annuale di controllo.

Attività prevista. Confermata l'età diagnostica di 24 mesi e periodicità biennale negli allevamenti da riproduzione. Prova di compravendita sui capi provenienti da Regioni senza qualifica. Sono stati considerati elementi di rischio per gli allevamenti da sottoporre al programma di controllo supplementare (SS):

- la molteplicità degli acquisti ovvero presenza di movimentazioni anomale; (7 aziende)
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici;
- le aziende che praticano il pascolo vagante extraprovinciale; (6)

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Stima Capi da controllare
529 di cui 357 da riproduzione	5.560 di cui 3.351 in età diagnostica	216 (200 in scadenza- 15 SS)	1800

Per gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota reg. prot. 24199/A1409A del 29/11/2016 "Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2017".

E' previsto un **protocollo di collaborazione** medico-veterinario in caso di infezione

Indicatori

di efficacia: % aziende infette/controllabili; % aziende UI/controllabili (rif. <0,1%; >99,9%);

di attività: % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza: (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = 0 prossimo a 1

Brucellosi bovina

Il piano di eradicazione è obbligatorio, viene attuato ai sensi delle disposizioni europee. Il Piemonte ha acquisito la qualifica UE di regione ufficialmente indenne.

Obiettivo annuale: mantenimento della qualifica comunitaria.

Attività prevista

Prosegue il controllo secondo la programmazione quinquennale di sorveglianza regionale. I capi adulti in compravendita vengono sottoposti a controllo sierologico (TRB).

E' stato predisposto un **programma di sorveglianza supplementare SS in base all'analisi di rischio locale**. Le positività di origine aspecifica saranno gestite con i protocolli adottati con la DGR n. 50-10866/2003.

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti Sorv.Supp.
529 di cui 357 da riproduzione	5.560 di cui 3.351 in età diagnostica	83 (76 in scadenza 7 SS)	7

Indicatori di efficacia: % aziende UI/controllabili (rif. >99,8%);

di attività: % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza: (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = 0 prossimo a 1

E' presente un protocollo medico-veterinario in caso di riscontro di casi di infezione.

Leucosi bovina enzootica

Il piano di eradicazione della leucosi bovina enzootica è obbligatorio

Obiettivo annuale è il mantenimento della qualifica comunitaria.

Attività prevista I controlli per LEB sono allineati a quelli per brucellosi. (vedi tab. brucellosi)

Rinotracheite infettiva bovina (IBR)

Il piano regionale di controllo prevede piani aziendali volontari di controllo/eradicazione della malattia e accertamenti diagnostici per la commercializzazione dei soggetti da riproduzione. Nel VCO il piano regionale di profilassi è stato attuato con successo ed oggi il 100 % delle aziende da riproduzione ha acquisito la qualifica.

Obiettivo annuale ridurre ulteriormente la prevalenza dell'infezione.

Attività prevista : prelievi con cadenza annuale, su tutti i capi di età superiore a 24 mesi: controllo sugli animali in compravendita. I maschi da riproduzione movimentati saranno controllati indipendentemente dall'età. Approfondimento negli allevamenti in cui si rileva circolazione virale

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare
529 di cui 357 da riproduzione	5.560 di cui 3.351 in età diagnostica	357

Indicatori di efficacia: aumento percentuale di aziende con qualifica;

di attività: n. aziende controllate = n. aziende controllabili

di appropriatezza: rimodulazione del piano aziendale nelle aziende in con episodio di reinfezione

Diarrea Virale Bovina (BVD)

Per il 2017 è previsto il mantenimento dello screening diagnostico sierologico in 6 allevamenti.

Obiettivo annuale. Saranno controllati gli allevamenti aderenti al Piano di monitoraggio.

Indicatori di efficacia: individuazione della eventuale circolazione virale nelle aziende aderenti;
✓ individuazione capi P.I. ed eradicazione dell'infezione in azienda

Paratubercolosi

La Regione Piemonte, con DGR n. 15-7093 del 10/02/2014, ha recepito le linee guida ministeriali per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni con Accordo in data 17/10/2013. Gli obiettivi sono:

- a) raccogliere dati sui casi clinici di **ParaTBC**;
- b) fornire agli allevatori strumenti per prevenire l'introduzione dell'infezione e controllarne la diffusione
- c) permettere la certificazione degli allevamenti per il commercio degli animali, del latte e derivati per l'esportazione verso quei Paesi Terzi (Russia, Cina, India) che la richiedono.

Obiettivo annuale Per il 2017 l'obiettivo è mantenimento della qualifica base PT0 in tutti gli allevamenti da riproduzione e la promozione delle adesioni al piano volontario di certificazione.

Attività prevista Nelle aziende con sospetti clinici sarà effettuata conferma di laboratorio e, in caso positivo, il controllo sierologico di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi.

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare
529 di cui 357 da riproduzione	5.560 di cui 3.351 in età diagnostica	357

Indicatori di attività:

- n. allevamenti con sospetto clinico controllati/n. allevamenti con sospetto segnalati (100%);
- n. allevamenti con qualifica / n. allevamenti da riproduzione presenti (standard: 100%)

Blue tongue

Il programma segue le indicazioni ministeriali. Dal 2012 la Regione Piemonte è indenne.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza: mantenimento dell'assenza dell'infezione.

Il programma di sorveglianza sierologica è basato sul controllo diagnostico mensile di capi sentinella allevati in aziende sentinella mai vaccinati nei confronti di sierotipi della BT, di origine autoctona o, se introdotti da fuori regione, che abbiano stazionato nel territorio regionale almeno negli ultimi 2 anni, non originari delle regioni ove è in vigore o è stata in vigore la vaccinazione.

Attività prevista Controllo mensile nelle aziende sentinella nel periodo di attività dei vettori e controllo sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato con l'UVAC. A causa della recente diffusione della malattia da sierotipo 1 e 4 e della presenza della malattia in tutte le regioni, sarà adottata una particolare attenzione sulle movimentazioni di animali delle specie sensibili a rischio.

Allevamenti sentinella	Capi sentinella	N. prove di stalla
13	110	130

sorveglianza entomologica su base provinciale. (1 trappola a Fondotoce – n.289)

Indicatori di attività: % aziende e capi controllati/controllabili (100% del livello previsto);

Indicatori di qualità: casi di errore di identificazione del capo da prelevare = 0

MALATTIE DEI SUINI

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

Malattia di Aujeszky (MA) e Trichinella

L'attività è coordinata dal referente di settore. Il piano nazionale di eradicazione e sorveglianza della MVS e della PSC è obbligatorio. In Piemonte nel 2016 è stato confermato lo status di indennità. L'attività diagnostica per la conferma della qualifica territoriale MVS prevede il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto e annuale negli allevamenti a ciclo chiuso. Il piano di monitoraggio della PSC prevede, invece, un solo controllo annuale per tutti gli allevamenti controllati per MVS.

Malattia di Aujeszky: Il piano nazionale di controllo prevede misure di profilassi indiretta obbligatorie e monitoraggio degli allevamenti da riproduzione. La Regione Piemonte ha avviato un programma regionale di eradicazione e controllo della malattia, ad adesione volontaria.

Controllo della **Trichinella**: sono verificate le aziende riconosciute, per la conferma dei requisiti. Gli allevamenti del VCO sono a dimensione familiare e di tipo rurale estensivo. La qualifica aziendale è riportata nel sistema ARVET che consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDN.

Obiettivo annuale MVS PSC MA: verifica del mantenimento dello status di indennità.

Attività prevista MVS PSC MA: Controllo degli allevamenti da riproduzione.

Allev.ti riproduzione	Capi presenti	Allev.ti da controllare	Allevamenti ingrasso *	Capi ingrasso
6	80	6	99	250

***allevamenti da ingrasso**: in totale i censiti sono 99, ma solo 12 hanno più di 4 capi, gli altri sono a carattere familiare per autoconsumo.

Sono previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali o stalle di sosta/fiere/mercati) e controlli allevamenti di destinazione di animali introdotti da altre regioni.

Indicatori di efficacia : valutazione della presenza / assenza della malattia;

di attività: % aziende e capi controllabili / controllati (100% dei previsti);

di efficienza: programmazione sopralluoghi contestuale con il programma per MA

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

Brucellosi ovicaprina

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.**

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza: mantenimento della qualifica comunitaria. Il piano di sorveglianza sierologica è riprogrammato annualmente dall'OER: sono stati inseriti i controlli delle aziende che praticano pascolo vagante in territorio extraprovinciale (11 aziende transumanti con 19 allevamenti e 5000 capi adulti). Il monitoraggio si può effettuare su un campione del 25% degli animali presenti in allevamento.

E' stato predisposto un piano di Sorveglianza supplementare SSS sulla base dell'analisi del rischio locale per (caseifici, conferimento latte, ecc.)

Aziende/ allevamenti presenti	Stima Capi presenti	Programma OER Aziende da controllare	Aziende SSS	Stima capi da controllare
959 aziende (1182 allevamenti)	18972	164+ 11 pascoli vaganti	15	9000 capi (4000 prelievi)

Indicatori di efficacia: % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);

di attività: %aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza: (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

Blue tongue

Per gli aspetti epidemiologici vedi capitolo "Blue tongue" della specie bovina.

Obiettivo annuale e programma di attività: la programmazione può prevedere attività specifiche straordinarie, diagnostiche e di profilassi, in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, per diagnosticare precocemente casi di nuovi sierotipi in altre regioni italiane o Paesi esteri o per vaccinare a determinate categorie o specie sensibili.

Scrapie

Il piano di eradicazione è obbligatorio in base alle norme comunitarie e nazionali (D.M. 25/11/2015, Regolamento (CE) n. 999/2001). Comprende la sorveglianza attiva (controllo diagnostico degli ovini e caprini morti o macellati di età superiore a 18 mesi), la sorveglianza passiva (capi con manifestazioni cliniche di tipo neurologico), la selezione genetica di ovini resistenti. La regione, con DD n. 428/2016 ha modificato il precedente piano di selezione genetica per aumentare negli ovini la frequenza dei caratteri di resistenza alla scrapie classica e con l'obiettivo di concorrere all'eradicazione della malattia a tutela della salute umana ed animale.

Per il 2017 gli obiettivi sono:

- assegnazione, e registrazione, del livello di certificazione genetica raggiunto dalle aziende;

- controllo di tutti gli allevamenti ovini soggetti al piano, con esecuzione dei test genetici sui maschi in età riproduttiva destinati alla rimonta, nonché sui maschi introdotti nel gregge e privi di certificazione che ne attesti il genotipo;
- la macellazione entro 30 giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell'allele VRQ.

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).

Attività prevista Sono sottoposti a controllo per la genotipizzazione i maschi da riproduzione. L'adesione al piano è obbligatoria per tutte le aziende commerciali: sono esonerate le aziende che allevano un massimo di nove ovini destinati all'autoconsumo o i cui animali sono destinati ad attività diverse dalla produzione di alimenti, solo se tali aziende non mantengano rapporti di promiscuità con greggi coinvolte dal piano. Nel VCO sono censiti circa 510 allevamenti ovini. Gli allevatori saranno informati sugli esiti dei controlli, e particolare attenzione sarà data alla eliminazione dei soggetti con allele VRQ.

Indicatori di efficacia

- ✓ incremento della frequenza dell'allele ARR nei greggi sottoposti a programmi di allevamento;
- ✓ progressiva diminuzione della frequenza dell'allele ARQ
- ✓ eliminazione degli animali portatori dell'allele VRQ

MALATTIE DEGLI EQUIDI

Anemia infettiva degli equidi

Il D.M. 2/2/2016, "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi." Ha ridefinito il quadro normativo. L'età minima per l'effettuazione dei controlli diagnostici è stata innalzata da 6 mesi a 12. La periodicità dei controlli sierologici è diventata triennale, ma solo per gli animali destinati ad essere movimentati verso fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi). La periodicità dei controlli sierologici è invece annuale per gli allevamenti che risultano essere ad orientamento produttivo "Lavoro" e per tutti i muli ed altri equidi degli allevamenti in cui siano presenti 1 o più muli.

Aziende/Allevamenti presenti	Capi presenti (stima)
Equini cavalli 452, asini 400, muli 12, maneggi 10, 874 allev. (578 aziende)	1800

West Nile Disease

Il territorio del VCO ad oggi è indenne da WND.

L' O.M. 12/12/2014, ha prorogato le misure sanitarie e il piano di sorveglianza del precedente provvedimento sulla prevenzione della WND: il piano nazionale prevede attività di controllo diversificate nei territori indenni ed in quelli in cui è stata dimostrata la circolazione virale. Nel 2016 il Ministero ha assegnato al Piemonte lo status di regione endemica, con rimodulazione del piano di sorveglianza. E' stata intensificata la sorveglianza diagnostica (anziché sugli equidi) su specie di avifauna stanziale, con spiccata sinantropicità (Corvidi: cornacchia, gazza e ghiandaia). La sorveglianza entomologica è stata mantenuta attiva secondo i criteri degli anni precedenti.

Obiettivo annuale e programma di attività

- sorveglianza sulla mortalità dei selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza
- sorveglianza clinica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa
- sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio: idonei campioni d'organo di esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/de popolamento

Indicatori specifici di efficacia:

- raggiungimento del livello minimo dei controlli di sorveglianza stabiliti;
- coinvolgimento dei veterinari liberi professionisti per una migliore sorveglianza clinica sugli equidi e degli operatori del settore faunistico-venatorio per il controllo delle mortalità anomale

- attività di collaborazione medico-veterinaria. La collaborazione con i Servizi medici è indispensabile per consentire una reciproca informazione dei risultati delle attività in corso e per una reazione rapida in caso di focolai dell'infezione.

MALATTIE DEGLI AVICOLI

Influenza aviare e Salmonellosi

L'attività è coordinata dal referente di settore. Il piano di sorveglianza dell'influenza aviare è a carattere obbligatorio. Dal 2015 le modalità di attuazione rispettano le disposizioni del Piano nazionale di sorveglianza approvato dalla Commissione CE.

Attività prevista Nel VCO non sono presenti allevamenti intensivi. Saranno controllati solo per IA due allevamenti ornamentali(<250 capi) con 10 tamponi tracheali - a cadenza biennale

MALATTIE DEI CUNICOLI

Anche nel 2017 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione, secondo indicazioni regionali. Nel territorio è presente solo un allevamento di conigli ornamentale e non sono previsti controlli sanitari.

MALATTIE DEL SETTORE ITTICO

L'attività è coordinata dal referente di settore. Il quadro normativo comunitario e nazionale, dal 2008, ha subito profonde modifiche: nel 2014 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura .

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo 2017 è il controllo e l'eradicazione delle malattie denunciabili del settore ittico e la verifica della sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali e regionali

Le attività nel settore riguardano:

- il rilascio delle autorizzazioni previste dal D.L.vo 148/08 per le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva, di nuova apertura;
- l'acquisizione dell'autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione;
- la verifica delle attività ittiogenetiche degli incubatoi di valle, con eventuale concessione di deroga al divieto della stabulazione prolungata dei riproduttori catturati, a seguito di richiesta degli enti interessati e di presentazione del relativo programma di attività;
- l'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/08 presso le aziende autorizzate ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento (SEV e NEI). I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari, del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi di mortalità) , delle condizioni di benessere e del corretto utilizzo del farmaco. Gli esiti dei controlli, verbalizzati su check-list, vengono registrati in ARVET;
- il costante aggiornamento, con inserimento nella Banca dati nazionale dell'acquacoltura, delle qualifiche sanitarie attribuite alle aziende.

Indicatori di attività: % aziende da autorizzare/aziende autorizzate (100% dei previsti)

- ✓ % registrazione in ARVET aziende autorizzate (100% delle autorizzate)
- ✓ % controllo diagnostico su aziende riconosciute e in corso di (100% delle riconosciute).

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

Piano di sorveglianza sulla presenza di Aethina tumida

Il Ministero della salute, considerato il persistere della presenza di Aethina tumida in Calabria, mantiene attivo il piano di sorveglianza che per il 2017 in Piemonte consiste in:

- a) un controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random: nell'ASL VCO sono previsti 3 controlli;
- b) un controllo clinico di apiari basato sull'analisi del rischio.

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. Nel 2017 sarà controllato il 2% delle attività apistiche (6 controlli).

Di ogni attività sarà controllato almeno un apiario, scegliendo quello numericamente più consistente.

Saranno eseguiti anche controlli in nomadi che si recano anche fuori regione, che non è possibile quantificare in anticipo.

I controlli saranno conclusi entro il 01.10.2017 ed il report dei controlli sarà trasmesso alla Regione entro il 30.10.2017 secondo quanto riportato nell'apposita scheda.

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. Nel sistema, sono registrate le informazioni relative a: stato sanitario delle aziende zootecniche, insorgenza di emergenze epidemiche, stato di avanzamento dei programmi nazionali, regionali e locali di controllo e livello di attività dei singoli operatori. ARVET consente statistiche ed aggregazioni delle informazioni registrate, la verifica a diversi livelli territoriali dello stato di aggiornamento del sistema, della corretta esecuzione dei piani e dei controlli, dello stato sanitario degli allevamenti in relazione alle differenti malattie. Le funzionalità di collegamento automatizzato con la BDN e di preaccettazione informatizzata dei campioni sottoposti ad analisi consentono di garantire un buon livello di aggiornamento del sistema.

Obiettivo annuale

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

- 1 informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola;
- 2 modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- 3 programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovis-caprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- 4 controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- 5 attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a: 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.

Attività prevista

Registrazione di segnalazione di malattia infettiva di animali, e/o di focolaio epidemico:

- notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico
- predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività utile per l'inserimento sul portale VETINFO (applicativo SIMAN)
- 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: viene trasmessa ai veterinari all'inizio di ogni anno mentre gli scadenziari sono prodotti a cadenza periodica.
- Registrazione attività di vigilanza: prosegue la verifica della corretta registrazione di tutti gli interventi di biosicurezza, benessere, anagrafe, concentramenti animali, ecc.
- alpeggio: saranno registrate tutte le movimentazioni e elaborata la procedura per il rilascio delle certificazioni sanitarie
- Indicatori di efficacia:
 - grado di aggiornamento del sistema-percentuale di registrazioni mancanti/incomplete rispetto alle informazioni previste/presenti;
 - disponibilità di una procedura per la verifica dell'aggiornamento e della qualità dei dati.

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 dall'art. 4 punto 2 lettera f) e dall'art. 13 del Reg. (CE) 882/2004, e dal capo IV del Reg. (CE) 178/2002, nonché da norme specifiche in materia di profilassi e di controllo delle malattie infettive dell'uomo e degli animali.

Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale per la gestione delle emergenze di tipo epidemico. Inoltre, per alcune malattie (afta epizootica, malattia vescicolare suina, bluetongue, influenza aviaria, malattia di Newcastle, peste suina, peste equina, malattie esotiche di pesci, crostacei e molluschi) sono definite a livello regionale procedure operative specifiche. Il Direttore SVET di sanità animale ed il referente di settore per la patologia interessata gestiscono le emergenze epidemiche: sono stati individuati i referenti per le principali malattie che possono essere oggetto di emergenza epidemica. La gestione delle emergenze viene realizzata da una task force che comprende il SVET ASL ed operatori di Regione, OER, IZS e PMPV.

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 approvato con DD n. 919 del 29 dicembre 2016, finalizzato alla sorveglianza costante 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.

Obiettivi del piano

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e morbidità anomale tra la fauna selvatica.

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.

Attività prevista

Sorveglianza attiva (animali cacciati o abbattuti nell'ambito di caccia di selezione), e sorveglianza passiva. La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: Assessorati regionali caccia e parchi, Assessorati provinciali tutela della fauna, Direzioni parchi nazionali e regionali, Comprensori alpini e Ambiti territoriali di caccia (ATC, CA) La tabella riporta il numero di capi da sottoporre a prelievo per la sorveglianza ATTIVA suddiviso per specie e/o gruppo di specie e le patologie indagate per ognuna di esse. La numerosità campionaria deriva dalle prevalenze attese per ogni singola patologia con un IC del 95%.

SPECIE	N. CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	10	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	36/48	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	12	rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	16/32	salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, mal. di Newcastle

- Per la gestione di sistemi di monitoraggio di sorveglianza epidemiologica: vedi cap. D5 Mal. degli equini: WND.

Con Del 462 del 9.12.2015 è stata approvata la convenzione tra ASL VCO, IZS Torino e CA VCO1, per realizzare un piano di monitoraggio per la diagnosi della giardiasi nella fauna selvatica.

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

I controlli programmati sono stati 55 nel 2016: saranno 80 nel 2017 e 80 nel 2018.

In occasione dei controlli, i titolari ed il personale addetto al governo degli animali saranno informati sul delicato tema dell'antibiotico resistenza e dell'uso responsabile dei medicinali

veterinari, consegnando agli stessi il materiale divulgativo della regione Piemonte (allegato al piano regionale scaricabile dal portale regionale IPREV) ed effettuando formazione quando necessaria.

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

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

In linea con il PNBA, gli interventi saranno effettuati sulle varie filiere zootecniche in applicazione del D.lvo 146/01 (attuazione della Dir. 98/58/CE) e delle specifiche norme di settore. L'obiettivo è anche il coordinamento tra le Aree coinvolte, per garantire l'attuazione integrata degli interventi, evitando sovrapposizioni. Il PRBA si integra con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC. Al riguardo è prevista l'effettuazione di controlli ufficiali presso le aziende di allevamento secondo tempi e modalità della convenzione Regione Piemonte-ARPEA.

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

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

Non sono presenti allevamenti avicoli nell'ASL VCO.

- 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).

Tra le priorità 2017, 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.

- Vitelli (D.lvo 30.12.1992, n. 533; D.lvo 01.09.1998, n. 331; D.lvo 07.07.2011, n. 126)

Sarà riproposto il "Programma BEVI" per il controllo dei parametri di colostratura (per i vitelli ad indirizzo produttivo "latte") previsti dalla normativa (vedere circolare regionale "programma regionale 2015-2017 di verifica del benessere dei vitelli allevati attraverso il controllo di parametri ematici" prot. n. 14818/A14060 del 28.07.2015).

Il controllo sarà effettuato secondo le istruzioni dal Min. Salute (nota prot. DGVA/10/27232-P del 25.07.2006 sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli - applicazione del D.lvo 30.12.1992, n. 533, modificato dal D.lvo 01.09.1998, n. 331" in concomitanza alle verifiche programmate per il rispetto delle altre misure sul benessere animale.

- 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.

L'attività prevista fa riferimento alle percentuali del PNBA, circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13.07.2010 e s.m.i.. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni del Min. Salute, nota prot. 13321 del 24.06.2014, riportante le check-list da utilizzare per i controlli negli allevamenti e le modalità di rendicontazione in SINVSA delle attività svolte.

SPECIE ANIMALE	N° allevamenti nell'ASL VCO	N° allevamenti (% sul totale) da controllare
BOVINI DA CARNE > 50 capi	4	1 (15 %)
BOVINI DA LATTE > 50 capi	16	3 (15 %)
BOVINI MISTA > 50 capi	3	1 (15 %)
BUFALI	2	1 (15 %)
VITELLI	Non presenti	0
SUINI > 40 CAPI	1	1 (10%)
OVICAPRINI > 50 CAPI	58	10 (15 %)

OVAIOLE	Non presenti	0
POLLI DA CARNE	Non presenti	0
TACCHINI	Non presenti	0
STRUZZI	Non presenti	0
CONIGLI	2	1 (15 %)
EQUINI DA CARNE	Non presenti	0
PESCI	22	3 (15 %)
TOTALI	108	21

Controlli aggiuntivi extra-piano

SPECIE ANIMALE	Allevamenti ASL VCO	N° allevamenti (% sul totale) da controllare – check list Area C
VITELLI	Non presenti	0
OVAIOLE	Non presenti	0
SUINI > 40 CAPI	78	1 (7%)

Controllo sulle condizioni di trasporto (Reg. CE 1/2005; D.lvo 25.06.2007, n. 151)

In accordo con le ASL di quadrante sarà garantito lo svolgimento di almeno un corso di formazione all'anno per quadrante per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Reg. CE 1/2005, assicurando così la copertura nell'arco dell'intero anno.

Sono infine previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto in osservanza del Reg. comunitario 1/2005 e delle sollecitazioni del Min. Salute (nota 2095 del 03.02.2014 sul potenziamento dei controlli di legalità nel trasporto internazionale di animali).

- Controlli ufficiali sul trasporto animale (nota Min. DAGSA13029-P del 13.07.2010):

trasporti superiori alle 8 ore:

- risulta 1 autorizzazione al trasporto >8 ore nell'ASL VCO;

trasporti inferiori alle 8 ore:

- nel 2016 sono state effettuate 535 sedute macellazione: sono programmati 11 controlli nel 2017 (2%) mediante l'utilizzo di check-list.

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 provvederà al rilascio dei 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 verranno inviate al Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria dell'ASL NO.

- Attività informativa e divulgativa (preparazione e divulgazione di opuscoli informativi e di buone pratiche di allevamento);
- Report informativi e rendicontazioni ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni.

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 l'utilizzo della specifica check list)
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ugb/ settimana	Semestrale: 1 CU
	Macellazioni <40 ugb/settimana	Annuale: 9 CU
Macelli avicunicoli	Macellazioni > 10.000 capi/settimana	Non presenti nell'ASL VCO
	Macellazioni < 10.000 capi/settimana	Non presenti nell'ASL VCO

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.

Area A per quanto riguarda la vendita diretta (es. allevamento avicolo con annesso centro di imballaggio, allevamento bovino con autorizzazione alla vendita di latte crudo).

Controlli latte alla stalla

Nell'ASL VCO i controlli vengono effettuati dall'Area C.

Nel 2017 sarà garantito il controllo del 20% degli allevamenti da latte; essendo presenti 49 aziende, sono programmati cicli completi in 18 aziende; tra le aziende controllate, le aziende con sforamenti persistenti verranno ricontrollate nel 2° semestre, una volta acquisite le media geometriche elaborate dai vari caseifici.

Un ciclo di controllo annuale ai sensi del Reg. CE 853/04 sarà garantito presso le aziende che praticano la vendita diretta.

E' confermato il mantenimento dei metodi di screening per ricerca inibenti su campioni di latte delle aziende oggetto di controllo.

Indicatori

- di efficienza: diminuzione dei costi di esercizio del piano latte alla stalla;
- di efficacia: corretta individuazione degli allevamenti da sottoporre a controllo e miglioramento dei parametri igienico-sanitari; programmazione dei controlli con il laboratorio per la riduzione dei tempi di risposta; riduzione del numero di aziende con sforamenti persistenti;
- di attività: mantenimento frequenze di controllo programmate nelle aziende; esecuzione di ispezioni negli allevamenti da latte che non rispettano i parametri e negli allevamenti che non eseguono verifiche in autocontrollo sulle produzioni aziendali.

Piano di monitoraggio sul latte crudo – Distributori automatici

Non presenti, attualmente, nell'ASL VCO.

Attività integrata negli allevamenti

La necessità di garantire un approccio integrato di attività tra gli operatori dell'area di Sanità Animale (Area A) e dell'area di Igiene Allevamenti (Area C) è imprescindibile anche ai fini di un corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i controlli ufficiali, come previsto dal Reg. CE n. 882/2004. A tal fine il servizio di Sanità Animale ed il servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche prevedono, nella programmazione annuale, 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;
- un approccio multidisciplinare dei veterinari di Area A e C che contempli, durante le attività routinarie in allevamento, anche valutazioni non legate al proprio ambito di competenza;
- fornire possibilità di miglioramento per l'operatore del settore alimentare, che viene controllato in un'ottica "di filiera", con confronto simultaneo di più veterinari.

Aziende presenti	VERIFICHE 2017 su allevamenti		
BOVINI	Aziende > 50 capi	3%	4
CAPRINI	Aziende > 50 capi		4
OVINI	Aziende > 50 capi		4
SUINI	Aziende > 40 capi	5%	1
AVICOLI	Aziende > 250 capi	10%	0

Per il 2017 gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

- 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.

Eventuali rilievi di non conformità o criticità individuati su settori di competenza di altra struttura devono essere 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

Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2015-2017

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

- sarà assicurata l'implementazione del Sistema Informativo Nazionale/ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, al fine di creare una banca dati completa, aggiornata e fruibile come richiesto dai Reg. CE 183/2005, 999/01, 767/2009, dal 1069/2009 e dal D.Lvo 90 del 03.03.1993 e relativi decreti applicativi;

Registrazione e riconoscimento OSM:

- sarà 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 farà carico affinché tutti gli operatori registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 183/2005 operanti nel settore post-primario siano inseriti in modo puntuale o trasferiti in maniera massiva 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 devono essere inseriti in anagrafe;

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;
- d) 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 extrapiano: sono effettuate sulla base di:
 - a) esigenze epidemiologiche;
 - b) ricerche.

Saranno trasmessi alla Regione, mediante la scheda ispezioni, gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano.

Per fornire all'OIE dati utili per l'aggiornamento annuale dello status BSE, nella "scheda ispezioni" è stata inserita 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 vanno riportate esclusivamente le non conformità ispettive e di campionamento relative esclusivamente alla profilassi della BSE, non le altre NC. In caso di riscontro di non conformità ispettiva saranno dettagliati NC, nome o il 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 2015-2017 (All. 9 e 9bis).

Attività prevista nel 2017:

	Ispezioni programmate
stabilimenti di produzione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg. CE 183/2005	Non presenti nell'ASL VCO
impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	Non presenti nell'ASL VCO
aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo	Non presenti nell'ASL VCO
imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento CE n. 183/2005	Non presenti nell'ASL VCO
stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia	Non presenti nell'ASL VCO
stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004	Non presenti nell'ASL VCO
stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi	Non presenti nell'ASL VCO
stabilimenti di produzione di biodiesel	Non presenti nell'ASL VCO
stabilimenti di miscelazione di grassi	Non presenti nell'ASL VCO
stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Reg. CE 183/2005	22
impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	Non presenti nell'ASL VCO
laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi	0
imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg. CE 183/2005	1

Per le imprese di cui all'art. 5, comma 1, del Reg. CE n. 183/2005, dato l'elevato numero di produttori primari (agricoltori e allevatori) le ispezioni sono programmate in base al rischio, utilizzando la classificazione degli operatori contenuta nel PNAA (all. 9 bis), e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio. L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato sul PNAA 2015-2017 al § "sopralluoghi ispettivi o ispezioni". I SVET, nell'ambito delle ispezioni in aziende agricole che detengono animali, valutano anche il rispetto del Reg. CE 142/2011 su fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Per valutare il rischio degli stabilimenti, i SVET verificano la presenza del documento nel quale l'OSM (datore di lavoro) valuta i rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli art. 17 comma 1 lett a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. n. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro: la mancanza di tale documento sarà comunicato al SPRESAL e saranno rendicontati i risultati dei controlli con non conformità riscontrate e provvedimenti adottati.

Le ispezioni presso gli OSM saranno effettuate compilando le check-list del PNAA 2015-2017.

Valutazione dell'etichettatura

L'etichetta e le informazioni di etichettatura devono essere conformi alle prescrizioni del Reg. CE n. 767/09, e sarà controllata a campione l'etichettatura di alcuni mangimi.

Audit

Il Reg. CE n. 882/2004 prevede che nell'ambito dei piani di controllo sugli alimenti zootecnici, vengano effettuati "audit". Sono in programma **2 audit presso OSA** in cui verranno controllate le etichettature dei mangimi presenti in azienda.

Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2015-2017)

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 2015-2017.

Attività prevista

Il numero di campioni ripartiti per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET.
 Piano Integrativo: 13 molecole programmate in screening di cui 17 in quantità.
 Piano sorveglianza: 44 molecole programmate in screening di cui 46 in quantità.

Novità extrapiano PNAA

Per permettere ai SS.VV. 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 saranno destinati ad approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive in realtà a rischio. 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.

Tabella riepilogativa

EXTRA PNAA	Campioni inseriti in ARVET
Obbligatori	Coccidiostatici Metodica Multiresiduo (nuova sorveglianza)
	Arsenico e mercurio in pet food a base di pesce (nuova sorveglianza)
	Arsenico, cadmio, mercurio e piombo in mangime a base di farina di pesce per suini, gallus, pesci e materia prima, farina di pesce (nuova sorveglianza)
Facoltativi	Tutti gli altri campioni previsti su ARVET

Progetti e ricerche

Monitoraggio su latte reidratato destinato all'alimentazione dei vitelli a carne bianca per la ricerca di antibiotici. Al momento l'IZS PLV non dispone di una metodica accreditata, quindi i campionamenti sarebbero conoscitivi.

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 prevista l'emanazione di una specifica delibera di giunta che fornirà 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 a quanto sarà riportato nella nuova delibera di giunta.

Nel 2017 si prevede 1 controllo all'anno presso le strutture censite (4 strutture, 4 controlli)

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

Attività non presenti sul territorio

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 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 in base al rischio	controlli programmati	controlli effettuati	Servizi coinvolti
Basso	34	triennale	11		SPV B

ISPEZIONI

Impianti riconosciuti compresi riconfezionamento e stagionatura prodotti lattiero caseari					
Livello di rischio	Attività presenti/IMPIANTI in attività	% di controllo in base al rischio	Controlli programmati	Controlli effettuati	Servizi coinvolti
Basso	34	Annuale 25 Biennale 7 Triennale 2	34*		SPV B

*annuale per tutte le tipologie

Ogni ispezione sarà completa, riguarderà tutte le verifiche previste per tipo di attività e può essere svolta, se necessario, anche in più sedute. Nella rendicontazione, ogni ispezione/audit sarà conteggiata una sola volta nel sistema informativo, anche se eseguita in più sopralluoghi in giornate differenti. In ogni impianto sarà possibile programmare ispezioni ulteriori. In caso di non conformità, gravi o reiterate, saranno intensificate le frequenze minime oltre all'adozione dei provvedimenti amministrativi o penali. Audit non soddisfacenti per carenza di prerequisiti dell'autocontrollo andranno ripetuti.

Il SVET che, oltre all'ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi. E' utile che **una delle ispezioni annuali** sia effettuata da un **team ispettivo** che supervisioni l'attività ispettiva ante e post mortem del veterinario ufficiale dell'impianto che deve comunque essere presente all'ispezione.

Per garantire omogeneità agli interventi, quando possibile, le ispezioni effettuate presso gli altri stabilimenti saranno condotte in equipe anche per favorire la rotazione degli operatori.

Le equipe possono essere rappresentate da personale veterinario dipendente e convenzionato adeguatamente formato.

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

La programmazione dei controlli segue la nota prot. 14611/A14060 del 24.07.2015 e non le frequenze delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. 882/04 e 854/04", considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio.

I prelievi di latte crudo saranno effettuati presso le strutture ove il conduttore (titolare registrazione o riconoscimento) non conferisca latte o caseifici nel resto dell'anno; in questi casi, manca un piano di autocontrollo aziendale per chi trasforma direttamente il latte e coloro che conferiscono il latte crudo non sono nemmeno vicariati dai controlli effettuati, a seguito dei conferimenti, da parte dei centri di raccolta latte/caseifici. In questo ultimo caso, se rientranti nei piani di autocontrollo aziendali, non sarà necessario effettuare prelievi prima della monticazione per gli stafilococchi coagulasi positivi (CPS).

L'effettuazione dei prelievi di latte crudo sarà conseguente alla valutazione del rischio.

Impianti	Controlli programmati
Riconosciuti	4
registrati	11

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) sarà condotta secondo quanto stabilito dall'All. I del Reg. CE 854/04. La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Mod. 4) a partire dal 02.09.2017 sarà conforme a quanto stabilito da DM 28.06.2016. Per tutte le specie animali i Mod. 4 saranno compilati solo in modalità informatica da parte dell'allevatore, per dematerializzare i documenti cartacei e uniformare in un unico documento 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.

Il sistema informatizzato regionale "INFOMACELLI", sviluppato per creare una rete di sorveglianza epidemiologica nei macelli piemontesi, gestisce l'attività svolta dai SVET nei macelli e i dati derivanti dalle operazioni di macellazione con la registrazione delle informazioni sanitarie relative alla corretta identificazione dei capi, al rispetto del benessere animale, ai quadri clinici e anatomo-patologici evidenziati nelle visite ispettive ante e post mortem, all'esito delle attività di campionamento e al destino dei capi macellati. Sono aggiornate funzioni già attive, ottimizzando la reportistica. Attualmente il software permette la valutazione in tempo reale dei controlli svolti durante le sedute di macellazione, l'elaborazione delle informazioni epidemiologiche e l'alimentazione dei flussi informativi richiesti dall'autorità competente centrale. Saranno mantenute le misure di verifica efficienti per accertare l'osservanza dei requisiti previsti (nota min. prot. DGISAN 7457-P del 04.03.2014 e nella nota regionale prot. 7837/DB2017 del 04.04.2014).

Il Ministero della Salute richiama l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale sotto riportate:

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

Ciò premesso sarà implementata la programmazione annuale con quanto sopra richiamato inserendo le verifiche in tutte le filiere degli alimenti di origine animale.

Saranno attuate le suddette verifiche considerando l'Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D. Lgs. 28.08.1997, n. 281, concernente linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti di alimenti di origine animale di cui al Reg. CE 853/2004 ed alla DGR n. 24-5708 del 23.04.2013.

L'Intesa n. 41/CSR del 03.03.2016, "Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti", recepita con DGR n. 21-4661 del 13.02.2017, fornisce indicazioni sulle frequenze di campionamento sulle carcasse di ungulati e avicoli e sulle preparazioni di carne e carni macinate da parte degli OSA che sostituiscono il precedente "Manuale delle procedure" del 2010.

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti ¹ /anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale ²
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi Salmonella 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all'anno
Broiler	50.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

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

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

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN		
controlli programmati	controlli effettuati	Servizi coinvolti
11		SPV B

Verifica del benessere animale alla macellazione ai sensi del regolamento CE 1099/2009		
controlli programmati	controlli effettuati	Servizi coinvolti
11		SPV 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.

Uno studio EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) del 2011, valuta il rischio Trichina come un rischio medio per la salute pubblica. 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, il che ammette la possibilità, a determinate condizioni, di 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.

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

Secondo quanto previsto dal Settore regionale, sarà prevista attività di controllo ufficiale prevedendo 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. (Vedi all. 7 - Procedura e modulistica di riferimento)

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Il Reg. UE 218/2014 rimarca l'opportunità di integrare, nell'ispezione delle carni suine, il controllo di igiene di processo per la ricerca della Salmonella sulle carcasse (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.). Nei macelli suini, a fronte di una riduzione della manualità sulle carcasse e dell'intensificazione del controllo visivo, sarà eseguito il controllo ufficiale sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA e sul campionamento per la ricerca di Salmonella sulle carcasse (nota ministeriale prot. 31817-P del 05.08.2014 e note regionali prot. 22250/DB2017 del 30.10.2014, prot. 23736/BD 2017 del 20.11.2014, prot. 5723/A14060 del 17.03.2015).

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 inoculata, 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:

- 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;
- 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 la 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 DGSA 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 2017 si seguirà 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

ADDITIVI AROMI ENZIMI

Nell’ASL VCO non sono presenti imprese di produzione o confezionamento di additivi, aromi, enzimi; negli stabilimenti ove si utilizzano additivi si prevede una verifica sul loro corretto utilizzo. Le modalità di controllo sono specificate nell’All. 8.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Il Ministero della salute, con nota del 22/12/2015 (All. 9) precisa che:

1. è ammissibile la produzione di un "prodotto della panetteria fine", denominato come tale, che aggiunga agli ingredienti base (acqua, farina, lievito) tra gli altri, anche il carbone vegetale come additivo colorante (E 153) e nelle quantità ammesse dai regolamenti europei in materia (Reg. CE 1333/08 All. II parte E punto 7.2); tra i prodotti della panetteria fine sono ricompresi prodotti dolci e salati tra cui ad es. biscotti, torte, muffin, ciambelle, fette biscottate, barrette di cereali, pasticcini, wafer, frittelle, bigné, croissant, ecc...

2. non è ammissibile denominare come "pane" il prodotto di cui al punto 1, né fare riferimento al "pane" nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso. Ai sensi del DPR 502/98 è denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.

3. non è ammissibile aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto al punto 1 informazioni che riferiscano effetti benefici del carbone vegetale per l'organismo umano, essendo lo stesso utilizzato esclusivamente come additivo colorante.

Il **Decreto 26 maggio 2016: ingredienti che apportano nitriti e nitrati** (All. 10) prevede che, nei prodotti a base carne, l'utilizzo di ingredienti, che apportano nitriti/nitrati con effetto conservante nei prodotti finiti, si configura come utilizzo di additivi, pertanto non può essere dichiarata l'assenza di conservanti.

Il Ministero della salute, con nota 38090 del 06/10/2016, ha precisato che tra i prodotti che apportano nitriti e nitrati, oltre agli spinaci può essere ricompresa anche la lattuga essiccata; a tal fine le AC dell'ASL VCO acquisiranno informazioni dettagliate sull'utilizzo di tali ingredienti, per garantire comportamenti univoci in corso di vigilanza. Considerato che gli ingredienti che apportano nitriti/nitrati (es. lattuga essiccata, rucola, spinaci, coste, sedano, ecc...) possono essere utilizzati in svariati prodotti alimentari (es. paste colorate, ecc...), gli operatori di vigilanza verificheranno la corretta etichettatura del prodotto finito (l'uso di tali ingredienti configura l'utilizzo di conservanti).

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Secondo quanto previsto dall'intesa CSR 212/2016, il controllo sulle imprese autorizzate ex D. L.vo 111/92 e D. L.vo 169/04 interesserà il 33% di quelle registrate (1 controllo).

Eventuali provvedimenti limitativi nei confronti di stabilimenti autorizzati saranno segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria che informerà il Ministero. Si verificherà che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano opportunamente etichettati/notificati al Ministero della Salute e si controlleranno le etichette di integratori a base di erbe (per il controllo dell'uso delle sole specie ammesse).

6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Le Linee guida per il controllo ufficiale i sensi dei Regg. CE 882/2004 e 854/2004 (CSR 212/16 del 10.11.2016, non distinguono tra aziende di produzione con vendita prevalente all'ingrosso o al dettaglio. 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 in larga parte 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 possibile in alcun modo, con il personale a disposizione, raggiungere i numeri previsti.

Si è, comunque, provveduto e si continuerà a provvedere ad una costante ottimizzazione del personale di sicurezza alimentare nella logica di pensare e di muoversi come sicurezza alimentare e non come singolo servizio, rispettando comunque le specificità più evidenti e le professionalità.

Ovviamente questo non basterà.

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

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

Produzione primaria

Tipologia attività Linee guida 882-854	Codic	sist.	Attività	Controlli programmati
--	-------	-------	----------	-----------------------

(CSR 212/16)	info. regionale	presenti	sulla base del rischio
Caccia - attività registrate 852		0	-
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		1	1
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A0703		8
Elicicoltura		1	1
Raccolta vegetali spontanei			Su indicazioni regionali
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano			Su indicazioni regionali
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano			Su indicazioni regionali

Trasformazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	controlli ufficiali programmati sulla base del rischio
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	A0112-A0113-A0217-A0218	1
Produzione di bevande di frutta /ortaggi		-
Produzione di olii e grassi vegetali	A0118	-
Produzione di bevande alcoliche	A0108-A0215	1
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	A0114-A0119-A0219-A0221	1
Produzione/confezionamento di zucchero		-
Lavorazione del caffè		-
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		-
Produzione di pasta secca e/o fresca	A0115 - A0220	-
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	A0104-A0106-A0211-A0213-A0224	Rischio basso 25 Rischio medio 1
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	A0107 - A0214	10
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	A0105 - A0212	-
Produzione di cibi pronti in genere	A0120-A0222-B05-	Rischio basso 7
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	A0116	-
Sale		-
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della		-

pesca presso aziende di acquacoltura		
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	A0301 A0302 A0303	1
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0801 A0810_0119 A0810_0120 A0810_0121 A0810_0122 B0101_0008 B0101_0009 B0101_0010 B0101_0011 B0101_0012 B0101_0013 B0101_0014 B0101_0127 B0101_0128 B0101_0129 B0101_0130 B0101_0131 C0301	44
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0804 A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304	1
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	A0101-A0102-A0207 A0208	18
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	A0209 A0210	11

6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Sistema Informativo	controlli ufficiali programmati sulla base del rischio
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	A05	Rischio basso 40 (refettori esclusi dal conteggio)
Ristorazione pubblica	A04 – A10 – B06 – C02	Rischio basso 325 Rischio medio 26 (bed & breakfast esclusi dal conteggio)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 – A11	Rischio basso 9 Rischio medio 1
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	A0801_0100– A0801_0101–A0802– A0803– A0805 –A0807 – 0808 –A0809 – A0810_0123– A0810_0124–A0811 – A0812 – A0813– A0814–A0815–A0816– A0817–C0303–C0302– C0305	Rischio basso: 118
Commercio ambulante	B01- B03 – B04	6 (B04)
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a		1

riconoscimento		
Piattaforma di distribuzione alimenti		-
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	B02	Rischio basso: 4
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	A09	-

I Servizi di Sicurezza Alimentare effettueranno il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET, ma **alcuni numeri di programmazione**, eseguita secondo i dettami del CSR 212/2016 **non saranno assolutamente raggiungibili con l'attuale numero di operatori**; si cercherà comunque di provare tutte le soluzioni organizzative possibili per ridurre tale disavanzo.

Riguardo alla ristorazione collettiva:

- saranno effettuati, nel 2017, audit integrati in tutti i "centri cottura", definiti come centri che conferiscono all'esterno >50% della produzione avvalendosi di personale esterno;
- continuerà 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.

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

	% di copertura annuale	Programmate nel 2017
Controllo aree mercatali	20% delle aree mercatali: controllo banchi a campione o in toto (B03-B04-B05-B06)	7 SVET B

I criteri di valutazione delle aree mercatali e degli ambulanti sono definiti dall'OM 3.4.2002, dalla DGR 10.5.2004, n. 25-12456 e dalla D.D. 473 del 11.7.2012; le liste di riscontro da utilizzare sono allegate alla delibera citata.

SIAN e SVET effettueranno controlli ufficiali congiunti, in caso di attività a competenza mista.

IMPRESE ALIMENTARI PRESSO ABITAZIONE PRIVATA

Il Reg. (CE) 852/2004 introduce la possibilità di utilizzo dell'abitazione privata per preparazioni alimentari destinate alla commercializzazione; l'All. II-Cap. III del reg. CE definisce i requisiti igienico-sanitari applicabili ai locali utilizzati.

La nota della Reg. Piemonte prot. 19232 del 10.07.2012 definisce i requisiti minimi strutturali e gestionali obbligatori per le attività di preparazione casalinga; per esempio:

- per cucina distinta da quella ad uso privato, si intende un locale diverso da quello ad uso familiare; è ammesso, previa valutazione dell'ASL, l'allestimento di una cucina in uno spazio separato, anche all'interno di altro locale, rispettando i requisiti di cui all'All. 2 del Reg. (CE) 852/2004 e, se applicabili, i requisiti di cui all'art. 28 del DPR 327/1980;
- per le preparazioni domestiche (esclusi gli alimenti soggetti a specifico riconoscimento) è possibile la preparazione di alimenti di un unico genere merceologico dichiarato alla presentazione della S.C.I.A., mediante attrezzature adeguate alla tipologia di prodotto.

Nel caso vengano registrate imprese alimentari presso abitazioni private, verranno programmate idonee attività di vigilanza.

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 100 ml o per porzione in applicazione del Reg. UE 1169/2011, per tale ragione si programmano 2 controlli, 1 dei quali su snack di largo consumo, per verificare la correttezza di quanto dichiarato. In merito il Ministero della Salute ha fornito "Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale" (cfr. all. 11) per orientare le valutazioni.

Saranno previsti anche 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. La frequenza delle verifiche saranno definite dal Ministero della Salute per armonizzare i controlli in ambito nazionale.

Le verifiche effettuate saranno registrate nel sistema informativo. (Non sarà più necessario compilare per la rendicontazione la scheda dedicata su ARVET).

Sarà verificata l'applicazione da parte degli OSA delle istruzioni fornite dal Ministero della Salute (nota prot. 30530-P del 28.07.2015 e nota prot. 1038 del 15.01.2015) sulle indicazioni da apporre in etichetta ("da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75° C a cuore del prodotto") a seguito del riscontro in autocontrollo di Salmonelle non rilevanti nelle carni di pollame destinate alla produzione di preparazioni di carne, carni macinate e prodotti a base di carne destinate ad essere consumate previa adeguata cottura.

Etichettatura carni bovine								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Totale
controlli previsti	controlli effettuati	controlli previsti	controlli effettuati	controlli previsti	controlli effettuati	controlli previsti	controlli effettuati	controlli previsti
11		1		3		1		16

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

Sarà 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 e alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22.06.2011). 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

Sulla base di quanto previsto dall'Accordo Conferenza Stato Regioni n.84/CSR del 7.5.2015, l'ASL VCO ha individuato, nel SIAN e negli SVET, 2 figure con l'incarico di svolgere i controlli sui laboratori analisi di autocontrollo e formati all'uopo. I controlli ufficiali sono eseguiti dall'Autorità Competente nel rispetto del Reg. (CE) n.882/2004 (art.1) secondo procedure documentate (art.8); i controlli ufficiali sui laboratori che eseguono analisi per l'autocontrollo saranno relazionati (art.9); sarà assicurato il rispetto degli artt. 4 e 6.

I principali ambiti del controllo ufficiale sui laboratori di analisi sono rivolti a:

- iscrizione negli elenchi regionali, art.3 dell'Accordo 78/CSR/2010 e atti regionali di recepimento;
- mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco regionale, ivi compreso l'esito delle visite ispettive dell'organismo di accreditamento;
- accreditamento delle prove eseguite dai laboratori iscritti nell'elenco regionale sulle analisi effettuate per le imprese alimentari secondo quanto previsto nelle procedure di autocontrollo;
- aggiornamento e comunicazione delle prove accreditate o in corso di accreditamento, ivi comprese le eventuali revoche o sospensioni di prove accreditate e di chiusura del processo di accreditamento e delle variazioni della ragione sociale del laboratorio;
- aggiornamento e comunicazione di altri eventuali dati richiesti dalla Regione nell'ambito dei recepimenti dell'Accordo 78/CSR/2010;

- tracciabilità dell'esito analitico e modalità di comunicazione delle prove eventualmente affidate ad altri laboratori che esercitano l'attività sul territorio nazionale iscritti negli elenchi regionali;
- produttività del laboratorio (tecniche applicate, congruità attività/risorse, requisiti gestionali e tecnici, registrazioni, archiviazioni, riferibilità, rintracciabilità, gestione dell'esito analitico, gestione terreni, soluzioni e reagenti, valutazione dell'approvvigionamento di materiali di consumo, reagenti, soluzioni e terreni colturali, correlazione tra esito riportato nel rapporto di prova e registrazioni su "fogli di lavoro", verifica dei tempi di risposta, ecc.);
- gestione dei campioni, accettabilità degli stessi da parte del laboratorio, flussi informativi e tempi di comunicazione dell'esito delle prove;
- adeguatezza delle condizioni contrattuali tra il laboratorio e l'OSA relativamente alla gestione dei campioni, all'accettabilità degli stessi da parte del laboratorio ed ai flussi informativi tra OSA e laboratorio relativamente ai tempi di comunicazione dell'esito delle prove.

Essendo stata effettuata verifica da parte dell'ACL nel 2016 sull'unico laboratorio presente nel territorio, si prevede di rieffettuare il controllo nel 2019.

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici:

dovrà essere dimostrata l'affidabilità delle prove (non accreditate) eseguite per le procedure di autocontrollo; è stato eseguito un censimento di tali laboratori per disporre a livello regionale di un database aggiornato.

Possibili criteri dei controlli sui laboratori annessi agli OSA saranno:

- adeguatezza strutturale e impiantistica;
- adeguatezza della formazione del personale che effettua le analisi;
- modalità di gestione dei campioni;
- impiego dei metodi analitici stabiliti nella normativa comunitaria e/o nazionale ove previsti;
- utilizzo di metodi analitici validati e, qualora disponibili, preferibilmente normati;
- controllo di qualità interno, inclusa la verifica della produttività del laboratorio;
- controllo di qualità esterno (eventuale partecipazione a circuiti interlaboratorio);
- stima dell'incertezza di misura per le prove eseguite;
- modalità di refertazione delle prove.

Verifiche sui 3 laboratori interni presenti nel territorio, saranno effettuate nel 2017 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)

L'attività di verifica sui MOCA è rilevante nel controllo ufficiale in quanto sono sempre più assimilati, dal legislatore, a "ingredienti" del prodotto alimentare finito. Prosegue il censimento di produttori/importatori/distributori all'ingrosso nell'ASL VCO.

Il 02. 04 2017 è entrato in vigore il D. l.vo 29 del 10.02.2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui ai Reg. CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, 282/2008, 450/2009 e 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti". La nuova norma prevede l'obbligo di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente, degli stabilimenti che eseguono le attività di cui al Reg. CE n. 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale.

Nel 2017 continuerà il controllo ispettivo utilizzando nel 10% delle aziende la tecnica dell'audit (1) e nel restante 15% l'ispezione (1), garantendo il controllo del 25% delle aziende censite, utilizzando le Linee Guida regionali allegate al PRISA 2015.

L'attività ispettiva valuterà la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe secondo i requisiti del D.M. 76 del 18.04.2007.

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

I campionamenti saranno effettuati presso imprese produttrici e distributori all'ingrosso: il SIAN provvederà a controllo e campionamento sulla produzione/importazione/distribuzione

all'ingrosso di MOCA, mentre controllo e campionamento sugli utilizzatori MOCA saranno effettuati da SIAN e Servizi veterinari preferibilmente in modo integrato.

6.2.5.5 Fitosanitari

La programmazione si basa sulle indicazioni ex DM 23.12.1992 e s.m.i. e ex Reg. UE 2015/595.

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Proseguono le attività degli anni precedenti sul controllo della vendita di fitosanitari, con ispezioni presso le rivendite autorizzate. I controlli, se possibile, saranno eseguiti congiuntamente allo SPreSAL.

Il Min. della Salute, con nota prot. 2262-P del 27.01.2016, ha trasmesso le indicazioni per il controllo. Le ispezioni presso rivendite all'utilizzatore finale saranno 3 (35%) con controllo di caratteristiche dei locali, possesso di autorizzazione e abilitazione alla vendita, condizioni di stoccaggio, conformità di etichetta e imballaggi, corretta tenuta dei registri di carico e scarico.

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi verificati non sarà essere inferiore a 5. I controlli saranno indirizzati preferenzialmente alle rivendite di prodotti più pericolosi, che gestiscono grandi volumi di vendita, non controllate nell'ultimo periodo o riscontrate irregolari.

CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Per garantire ai consumatori finali che i prodotti alimentari rispettino i requisiti igienici, il SIAN effettuerà sopralluoghi nelle aziende di produzione primaria di origine vegetale per verificare, oltre a quanto prescritto dal reg. CE 852/2004, il rispetto delle norme nazionali e comunitarie sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari. Sarà effettuata 1 verifica per il controllo dell'uso (All. 9.2 del PRISA 2016). Ove possibile, i controlli saranno eseguiti congiuntamente nel caso in cui più Servizi debbano intervenire. Per quanto non indicato si farà riferimento a quanto stabilito dal Min. della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016.

6.2.5.6 OGM

In applicazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti – 2015-2018", trasmessa con nota 4074/A14060 del 26.02.2015, è stato approvato il Piano regionale di CU sulla presenza degli OGM negli alimenti – anno 2017, articolato in organizzazione delle ispezioni, campionamenti e tipologia dei prodotti alimentari da controllare, laboratorio per il controllo ufficiale. In caso di violazione dei Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, relativi ad alimenti e mangimi OGM, si applica il D.L.vo 70/2005; ai sensi della LR 9/2011, art 2, c. 2 (All. B), l'ente competente all'irrogazione della sanzione amministrativa (emissione dell'ordinanza-ingiunzione) è la Regione Piemonte.

Il controllo ufficiale è effettuato dal SIAN con interventi nei punti più significativi della filiera alimentare, privilegiando le produzioni delle industrie agroalimentari (con riguardo alle materie prime utilizzate) e la grande distribuzione. Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti, verificando tracciabilità e etichettatura; il controllo precederà il campionamento poiché un esame documentale può evitare il campionamento. La parte relativa al campionamento è descritta nella successiva sezione.

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 si richiede di continuare 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 saranno effettuate durante il controllo ufficiale nelle tipologie produttive sopra citate, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio. Il sistema informativo regionale sarà 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 potrà essere utilizzata a supporto dell'attività svolta.

Attività prevista

SVET C

2 controlli ufficiali dei resi nei caseifici riconosciuti

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 carni	2	
Deposito frigoriferi	4	
GDO	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 continuano ad essere effettuate in parte dai Servizi ASL di Area 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, i Servizi ASL gestiscono l'anagrafica degli stabilimenti su cui sono territorialmente competenti, per il tramite del sistema informativo Vetalimentipiemonte.

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 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.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, si conferma come necessaria una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale - riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento 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 di applicazione del Regolamento CE 1069/2009, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati (confermato anche dalle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016 – Allegato 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 Regolamento CE 1069/2009, in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva.

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio. A titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg. CE 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- la tipologia di materiali in entrata/uscita;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo sia in positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere periodicamente ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento predefinita. In ogni caso, si riconferma, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in excel, completato da un'intestazione che deve riportare i dati anagrafici identificativi dello stabilimento).

Lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

< 30: rischio basso da 30 a < 45: rischio medio da 45: rischio alto

Ai fini della classificazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1069/2009 si deve utilizzare lo schema della Tabella B dell'Allegato 2 alle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016, con i relativi criteri di valutazione.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE 1069/2009

Analogamente allo scorso anno, una particolare attenzione dovrà essere riservata ai molti impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

L'all. 14 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, in conformità alle frequenze previste nell'Allegato 5 delle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016.

Il Verbale ispettivo, il verbale Audit e la scheda Non conformità REG. CE/1069/2009 in uso continuano ad essere le medesime allegate al PRISA 2016.

Attività prevista

tipologia attività	N° controlli
Riconosciuti	1
Registrati	2

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

Il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale descritto nell'allegato 13.1, deriva dai programmi nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitario (ex Reg. UE 2016/662), nonché da indirizzi del Min. Salute, nota DGISAN prot. 5420 del 16.02.2017 (Cfr. All. 13.3).

Prosegue il Programma regionale di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari che prevede il controllo della registrazione dei formulati utilizzati in agricoltura (Cfr. All. 13.2).

Provenienza prodotto	Gruppo matrice	campioni
Regionale	Cereali (segale)	1
	Frutta	4
	Oli (di semi)	1
Extra regionale	Cereali (frumento)	2
	Ortaggi	4
	Frutta	4
	Oli (di semi o di oliva)	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:

Come da programmazione ARVET PNR: screening di 387 molecole per quantità programmata 632

Novità extrapiano:

Per permettere la completa esecuzione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale (in modo da raggiungere il numero minimo di campioni previsti dai LEA), saranno destinati i campioni programmati (facoltativi) nell'ambito del piano integrativo regionale (150 campioni di urina per ricerca anabolizzanti e 80 di fegato per cortisonici) ad approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive, considerate a rischio e perciò meritevoli di ulteriori indagini. Se del caso, i campioni saranno concordati con il settore regionale Prevenzione e Veterinaria e con l'IZS PLV. A seguito dei campionamenti effettuati per queste finalità di indagine aggiuntiva, non sarà necessario procedere al sequestro cautelativo. In tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo "Sospetto", con tipologia "clinico-anamnestico", in caso di riscontro di NC, si applicano le procedure del D.lvo n. 158/2006 con conseguente prelievo di campioni di tipo "Sospetto" "a seguito di positività". Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo "Sospetto" "isto-anatomo-patologico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

I campioni per la ricerca di ormoni naturali previsto dal piano nazionale mirato, nel 2017, per la ricerca di 17-β estradiolo, saranno effettuati in siero di vitelli. Questi campioni saranno effettuati su animali presenti in aziende ritenute sospette o che possano considerarsi tali sulla base dei risultati del PNR del quinquennio precedente o sulla base dei dati di classificazione di rischio delle aziende (tipologia di azienda, filiera produttiva, numero capi ecc.).

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2017 (nota ministeriale prot. n. 47350 del 14/12/2016)

Per il 2017 verrà 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 2017 è programmata l'esecuzione di 1 campione istologico.

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 2017 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

1 - Numero di prelievi e criteri per il campionamento - Saranno limitati i controlli dei prodotti finiti privilegiando materie prime e intermedi di lavorazione; su questi ultimi saranno effettuati almeno il 60% dei campioni (vedi Tabella campioni OGM alimenti 2017). Il campionamento di prodotti finiti sarà preferibilmente effettuato presso le aziende di produzione.

La suddivisione dei campioni tiene conto delle tipologie di alimenti previste nell'all. 3 del Piano nazionale: la tabella contenuta nell'all. 3 riporta esempi di alimenti da prelevare per i diversi gruppi alimentari, a cui i SIAN si dovranno attenere.

In tutti i prelievi la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata, tenendo conto di quanto verificato con i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento. Ulteriori campionamenti potranno essere effettuati, solo se il SIAN lo reputa necessario, a seguito di valutazioni di rischio.

Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al piano previo accordo con il Settore regionale competente.

2 - Laboratorio deputato al controllo ufficiale: è IZS PLV, SC Biotecnologie Responsabile Dr.ssa Mariella Gorla tel.:011.2686.263; e.mail: mariella.gorla@izsto.it; izsto@legalmail.it.

3 - Modalità di campionamento: saranno applicate le disposizioni ed i verbali del Programma nazionale per il campionamento. Nei campionamenti per il controllo degli OGM in alimenti, con distribuzione omogenea/non omogenea di OGM, dal campione globale, eventualmente ridotto, oltre alle aliquote di legge sarà formato, un ulteriore campione finale, per eventuale analisi di conferma presso il Centro di Riferenza Naz. OGM dell'IZS Lazio e Toscana. L'all. 3 del Piano nazionale indica i prodotti con distribuzione non omogenea di OGM, che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG), ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/sottopartita. La macinazione consente di migliorare attendibilità dei risultati. La macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, dovrà essere effettuata presso l'IZS PLV - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino. Qualora macinazione/omogeneizzazione e formazione dei campioni finali siano effettuate sul luogo del prelievo o presso altre sedi sarà utilizzata la procedura (Rev 01-2016) trasmessa con il PRISA 2016.

Per quanto non indicato si farà riferimento al Piano Nazionale. La programmazione 2017 prevede l'esecuzione di campioni (LEA) distribuendoli omogeneamente i prelievi nell'anno. L'avanzamento delle attività sarà monitorato secondo scadenze nazionali.

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

6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti prevede campionamenti chimici sulla base delle indicazioni fornite dall'All. 6 dell'atto n. 212/CSR del 10.11.2016.

La ricerca di contaminanti sarà completata dalle seguenti ulteriori attività analitiche:

- piano regionale micotossine
- programma di controllo alimenti e ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
- monitoraggio acrilammide negli alimenti (come da Racc.ne 2013/647/UE).

Nel caso di formule per lattanti e di proseguimento, integratori alimentari, e alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione, sono programmati un numero minimo di campioni per la ricerca di Glutine, proteine nocciole, proteine arachidi e ovoproteine.

Il controllo sugli allergeni del 2017 sarà integrato con il programma specifico (all. 16).

Per la ricerca di Lattosio e Solfiti, se abbinati ad altri allergeni, sarà necessario prevedere un'aliquota aggiuntiva (prova effettuata dall'IZS Lazio e Toscana).

Sono programmati 5 campioni di latte alla stalla per aflatossina M1

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. In condizione di limitate risorse è sempre più importante selezionare le imprese più a rischio e l'utilizzo di tecniche e procedure formalmente corrette al fine di garantire l'efficienza e l'efficacia dei controlli. La DGR n. 31- 80622 del 22.12.2014 della regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti operativi di IZS PLV e ARPA; per garantire una ottimizzazione delle risorse ed un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente, sono previste due modalità di campionamento:

- per la sorveglianza di determinanti di rischio: campione composto da 4 a 5 aliquote, con garanzie per la difesa, a seconda se prelevato o meno presso il produttore/importatore e conforme a specifiche indicazioni di legge relativamente alla composizione del campione;
- per il monitoraggio di determinanti di rischio: campione costituito da aliquota unica, solo per alcuni parametri chimici e microbiologici che non fanno parte dei piani di sorveglianza e che richiedono ulteriori approfondimenti/attenzioni.

Nel caso in cui le analisi di monitoraggio evidenzino una non conformità si procederà al campionamento con le garanzie della difesa, secondo le seguenti indicazioni:

- prelevamento dello stesso prodotto (identico TMC – Lotto) con le aliquote previste (4 o 5), oppure, se in quantità non sufficiente, in aliquota unica con la comunicazione alla ditta per l'eventuale presenza alle analisi di un perito di parte;
- se non fosse reperibile lo stesso prodotto (identico TMC – Lotto) presso l'esercizio dove è stato precedentemente prelevato, si procederà al campionamento legale dello stesso prodotto avente TMC e Lotto il più possibile vicino a quello risultato non conforme.

Per il prelievo di campioni in monitoraggio sono stati integrati i verbali di prelevamento.

Il piano di campionamento integrato è 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 sarà scelta dai Servizi dell'ASL VCO sulla base delle produzioni locali, delle risultanze dei controlli effettuati e delle valutazioni del rischio.

Per l'effettuazione dei prelievi alla produzione o alla commercializzazione sarà rispettata la ripartizione stabilita nelle Linee guida CSR 212/2016: 45% in produzione e 55% in commercializzazione, somministrazione.

Per "produzione" si intende anche quella effettuata in laboratori annessi a spacci di vendita, una parte dei campionamenti sarà eseguita in fase di commercializzazione su alimenti prodotti e lavorati dall'impresa.

Nel caso che nell'ASL VCO non fossero presenti produzioni di particolari matrici alimentari, si preleverà alla commercializzazione aumentando però i campionamenti alla produzione per altre tipologie alimentari prodotte sul territorio. Una quota di campioni di alimenti sarà effettuata su matrici provenienti da Paesi extracomunitari.

Per i campionamenti del Piano Nazionale Residui si fa riferimento agli specifici piani di intervento.

Per OGM, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano Nazionale Residui, Programmi di controllo dei residui di prodotti fitosanitari, Piano Additivi e Piano Micotossine, i campionamenti saranno conclusi entro il 30 novembre, per terminare le analisi entro i tempi previsti.

Nella ricerca di micotossine è prevista, se del caso, l'omogeneizzazione del campione e, (es: frutta secca) l'eventuale triturazione o macinazione (piano nazionale micotossine).

L'effettuazione di ulteriori campioni non previsti o prevedibili, sarà comunicato anticipatamente.

Linee guida per il Controllo Ufficiale, Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004
Piano campionamenti microbiologici 2017 - ASL VCO

macrocategoria	matrice	Determinazioni microbiologiche	campioni produzione	campioni commercio			
Carne fresca, prodotti a base di carne, preparazioni di carne, carni separate meccanicamente	carne fresca di qualsiasi specie	Salmonella spp (valori guida)	5	10	SPV B		
		Listeria monocytogenes (valori guida)					
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)					
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	Salmonella spp (Reg. 2073)	0	5	SPV B		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
		Escherichia coli STEC (valori guida)				2	SPV B
	prodotti a base di carne	Escherichia coli (valori guida)	2		SPV B		
		Listeria monocytogenes (valori guida)					
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)					
		Salmonella spp (Reg. 2073)			1	SPV B	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
		Yersinia enterocolitica (valori guida)					
		Clostridium perfringens (valori guida)					
Escherichia coli STEC (valori guida)		1	SPV B				
Pesci e prodotti della pesca, anfibi, rettili ed	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati	Escherichia coli (Reg. 2073)	0	2	SPV B		
		Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)					

invertebrati	vivi e rane	Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)			
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)			
		Norovirus (valori guida)			
		Virus Epatite A (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane pesci e prodotti della pesca	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		1	SPV B
	pesci e prodotti della pesca	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		2	SPV B
		Escherichia coli (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (valori guida)		2	SPV B
	Latte e prodotti a base di latte	distributori di latte	Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)	COME DA PIANO	COME DA PIANO
			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 temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)	0	5
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
			Salmonella spp (Reg. 2073)		
			Escherichia coli STEC (formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (valori guida)	7	0
			Escherichia coli (formaggi a base di latte crudo). Prelievo alla produzione (valori guida)		
			Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (solo alla produzione)		SPV C
		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	0	5
			Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)		
			Escherichia coli (Reg. 2073) (solo alla produzione)	1	0
			Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (solo alla produzione)		
		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Salmonella spp (Reg. 2073)	0	2
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
			Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) PRODUZIONE	1	0
			Escherichia coli (Reg. 2073) PRODUZIONE		
		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta)	Listeria monocytogenes (alla distribuzione, Reg. 2073)	0	4
			Enterotossine stafilococciche (alla distribuzione) (valori guida)		
		yogurt e lattini fermentati	Muffe (solo con frutta) (alla produzione) (valori guida)	2	0
			Stafilococchi coagulasi positivi (alla produzione) (valori guida)		
			Enterotossine stafilococciche (alla distribuzione) (valori guida)	0	2
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (alla produzione)	1	0
			Stafilococchi coagulasi positivi (alla produzione) (valori guida)		
			Salmonella spp (Reg. 2073)	0	2
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		latte pastorizzato	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	0	2
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
Uova e ovoprodotti	Uova e ovoprodotti	Salmonella spp (Reg. 2073)	0	1	SPV B
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
Gelatine e collagene	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)	0	1	SPV B

Miele e prodotti dell'alveare	Miele e prodotti dell'alveare	Idrossimetilfurfurale, Tossina botulinica	1	0	SPV B
Vegetali freschi e trasformati	vegetali III° gamma (surgelati)	Listeria monocytogenes (valori guida)		2	SIAN
	vegetali IV° gamma (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)		1	SIAN
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Virus Epatite A (valori guida)			
		Norovirus GI e GII (valori guida)			
Frutta fresca e trasformata	frutta III° gamma (surgelata)	Virus Epatite A (valori guida)		2	SIAN
		Norovirus GI e GII (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (valori guida)			
	frutta IV° gamma	Escherichia coli (Reg. 2073)		1	SIAN
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Virus Epatite A (valori guida)			
		Norovirus GI e GII (valori guida)			
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 per i non pastorizzati)	Escherichia coli (Reg. 2073)		2	SIAN
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		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)		3	SIAN
		Salmonella spp (valori guida)			
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)		3	SIAN
	prodotti da forno	Muffe (valori guida)		6	SIAN
Zucchero, pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida)		1	SIAN
		Enterobatteriaceae (valori guida)			
	confetteria, caramelle, pasticceria	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		1	SIAN
		Enterotossine stafilococciche (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Muffe (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
Cibi pronti in genere	cibi pronti in genere	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	2	4	SIAN
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Enterotossine stafilococciche (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Enterobatteriaceae (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
Spezie ed erbe aromatiche	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida)		1	SIAN
		Salmonella spp (valori guida)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
Acqua e bevande non alcoliche	acqua potabile imbottigliata	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)		3	SIAN
	acqua minerale	Linee guida regionali			SIAN

Prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti per gruppi specifici (ex alimenti per una alimentazione particolare), alimenti che imitano altri prodotti (surrogati), integratori alimentari	formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia	Salmonella spp (Reg. 2073)	22	81	SIAN
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Campilobacter spp. (Reg. 2073)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Enterobacteriaceae (valori guida)			
		Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)			
		Muffe (valori guida)			
TOTALE			22	81	

Piano campionamenti chimici 2017 - ASL VCO

Macrocategoria	Matrice	campioni	Specifica determinazioni	Note	
Carne fresca, prodotti a base di carne, preparazioni di carne, carni separate meccanicamente	carne fresca di qualsiasi specie	3	Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881) Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	commercializzazione	SPV B
	prodotti a base di carne	1	IPA per carni e derivati affumicati (Reg. 1881)	commercializzazione	SPV B
Pesci e prodotti della pesca, anfibi, rettili ed invertebrati	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	1	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	commercializzazione	SPV B
			Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881)		SPV B
	pesci e prodotti della pesca	1	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	commercializzazione	SPV B
			Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881)		SPV B
		2	Metalli pesanti (Hg) (Reg.1881)	commercializzazione	SPV B
		1	IPA (Reg. 1881)	commercializzazione	SPV B
	Prodotti e conserve di pesce	2	Solfiti		SPV B
Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	1	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	produzione	SPV C
		1	Diossine e PCB (Reg. 1881)	produzione	SPV C
Uova e ovoprodotti	Uova e ovoprodotti	1	Diossine e PCB (Reg. 1881)	commercializzazione	SPV B
		1	Acido 3-OH Butirrico	commercializzazione	SPV B
Miele e prodotti dell'alveare	Miele e prodotti dell'alveare	1	Idrossimetilfurfurale,	produzione	SPV B
Grassi e oli di origine animale	Grassi e oli di origine animale	1	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	commercializzazione	SPV B
Vegetali freschi e trasformati	vegetali freschi	7	Nitrati (Reg 1881)	commercializzazione	SIAN
	vegetali quarta gamma (RTE)	1	Nitrati (Reg 1881)	commercializzazione	SIAN

	funghi	2	1 Metalli pesanti (Pb e Cd) (Reg. 1881) 1 identificazione specie	produzione/ trasformazione / confezionamento	SIAN
	radici e tiberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)	5	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	Legumi e leguminose: 3 produzione / trasformazione/ confezionamento 2 commercializzazione	SIAN
		1	3-MCPD (Reg.1881)	salsa di soia proteina ionizzata - commercializzazione	SIAN
	oli e grassi vegetali	4	3 Acido erucico (olio di colza) 1 identificazione olii (olio d'oliva)	anche alimenti a base di oli e grassi vegetali (commercializzazione) olio d'oliva: produzione	SIAN
		4	1 IPA (Reg. 1881) 3 Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	Olii/grassi vegetali - produzione/ trasformazione/ confezionamento	SIAN
Frutta fresca e trasformata	frutta fresca	2	Metalli pesanti (Pb e Cd) (Reg. 1881)	commercializzazione	SIAN
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	2	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	produzione	SIAN
Cereali e prodotti a base di cereali	cereali e prodotti a base di cereali	2	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881) Metalli pesanti (Cd) (Reg. 1881)	solo cereali - commercializzazione	SIAN
Zuccheri, pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati	2	1 IPA (Reg. 1881) 1 Metalli pesanti (Cd) (Reg. 1881)	produzione/ trasformazione/ confezionamento	SIAN
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	1	Metalli pesanti (Cd) (Reg. 1881)	commercializzazione	SIAN
Bevande alcoliche	cibi pronti in genere	3	glutine, lattosio	aliquota aggiuntiva per ricerca lattosio commercializzazione	SIAN
	Birra e prodotti assimilabili	3	Stagno (per bibite in lattina) (Reg. 1881)	commercializzazione	SIAN
	Vino e prodotti assimilabili	5	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	commercializzazione	SIAN
Prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti per gruppi specifici (ex alimenti per una alimentazione particolare), alimenti che imitano altri prodotti (surrogati), integratori alimentari	integratori alimentari	10	Nichel (Racc. UE 1111/2016)	produzione	SIAN
		4	Acrilammide (Raccomandazione 2013/647/UE)		SIAN
	Alimenti per gruppi specifici di popolazione (ex alim. destinati ad alimentazione particolare)	2	Ricerca glutine Ricerca altri allergeni	commercializzazione	SIAN
MOCA	Acciaio inossidabile	7		produzione	SIAN
	Materie plastiche	5			SIAN
Etichettatura nutrizionale		2			SIAN
Acque minerali e di sorgente	Acque minerali e di sorgente	Linee guida regionali	Verifica parametri chimici acque minerali DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e acque di sorgente D.Lgs 31/2001 s.m.i.		SIAN
TOTALE		91			

Campionamento per analisi fisiche

Radioattività: prosegue 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.

6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche

L'IZS PLV trasmette tutte le positività analitiche relative ai controlli microbiologici, chimici e fisici eseguiti. La comunicazione dell'esito delle analisi non conformi all'interessato ed all'ente prelevatore, da parte del direttore del laboratorio a mezzo di pec e/o lettera raccomandata con avviso di ricevimento, consente di ottemperare in modo esaustivo agli obblighi previsti dalla L. 689/81 (Cass., Sez. II, 4 marzo 2011, n. 5250).

La pec e/o raccomandata dovrà essere inviata a tutti gli OSA potenzialmente "responsabili", opportunamente individuati nel verbale di prelievo dal campionario, e dovrà contenere:

- la chiara indicazione delle circostanze e del tempo in cui è avvenuto il campione analizzato;

- il risultato delle analisi effettuate, l'indicazione della non conformità e della norma di riferimento, la dichiarazione che tale non conformità potrà comportare, da parte dell'ASL VCO, l'avvio di procedimenti per l'irrogazione di sanzioni amministrative o penali;
- l'avvertimento che può essere presentata all'ente prelevatore, la revisione delle analisi entro 15gg dall'avvenuta comunicazione e che in caso contrario dalla data di ricevimento del risultato decorreranno i termini per l'irrogazione delle sanzioni.

L'ASL VCO terrà conto, nel verbale di notifica, della data di contestazione, corrispondente alla data di ricevuta della raccomandata di comunicazione inviata dal laboratorio, per l'iter delle sanzioni amministrative.

Nel 2017 il Settore regionale continuerà a ricevere da IZS-PLV e ARPA i rapporti di prova di tutte le positività analitiche, per consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio. In situazioni particolari, nel quale sia richiesta una gestione della non conformità più di larga scala, si valuterà la possibilità di concordare i provvedimenti con il Settore regionale.

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 Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare e analizza cambiamenti di scenario e possibili ricadute sul sistema dei controlli ufficiali e sul PRISA 2011-2014; con modalità analoghe si è programmato per 2015-2018.

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

Capitolo 8 – AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE (cfr. Allegato 21)

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

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

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), 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 2017 continuerà il progetto "con meno sale la salute sale": sarà sostenuta la produzione, offerta e consumo di pane (e di alimenti) a ridotto contenuto di sale con azioni di comunicazione ed incontri con i panificatori (in collaborazione con l'associazione Panificatori), incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa, distribuzione materiale documentale, monitoraggio dell'iniziativa, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva, scolastica in particolare). Saranno utilizzati i materiali previsti.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Nel 2017 sarà garantita la partecipazione a momenti di formazione per la strutturazione di progetti per il miglioramento della merenda (es. "obiettivo spuntino") e della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

Per quanto possibile, si utilizzeranno metodi e strumenti comuni per valutare l'efficacia degli interventi, facendo riferimento quando possibile alle sorveglianze di popolazione in uso.

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

PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"

Nel 2017 inizia la campagna di sensibilizzazione per il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico "Acquista bene, conserva meglio", frutto di un'intesa tra Regione Piemonte-Assessorato alla sanità e le Associazioni dei produttori del commercio e dei consumatori: l'obiettivo principale sarà l'informazione dei consumatori sui rischi igienico-sanitari alla base delle MTA a domicilio, ma è importante anche per veicolare informazioni per la salute anche in ambito nutrizionale; saranno effettuati almeno 2 incontri congiunti con le associazioni, rivolti agli OSA coinvolti.

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 misurare 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 2017 si continuerà 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 2017 sarà redatto il report aziendale di Okkio alla Salute, relativo alla V° raccolta dati del 2016. Saranno attivate anche azioni di comunicazione mediante pubblicazione dei risultati ai portatori di interesse.

HBSC

Nel 2017 continuerà la comunicazione e diffusione dei dati 2014, contenute nel report disponibile sul sito regionale, a scuole e servizi delle ASL VCO in modo da garantirne un utilizzo diffuso.

EDUCAZIONE SANITARIA

Il PNP 2014-2018 per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale.

Saranno svolte 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 saranno 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. Sarà 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 saranno svolte in collaborazione con il Coordinatore del PLP e inserite nel PLP stesso. Verrà utilizzata la banca dati regionale PROSA per descrivere e rendicontare gli interventi effettuati nel territorio.

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 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.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nel 2017 obiettivo della vigilanza sarà la valutazione della

1. formulazione dei menù,
2. preparazione dei pasti,
3. distribuzione e educazione al consumo.

Sarà garantita l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi, eseguiti in modalità simil-audit, in almeno 20 strutture utilizzando la nuova scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE.

RESIDENZE PER ANZIANI

Continua nel 2017 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 sarà effettuata in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

Continuerà 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.

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.

Capitolo 9 AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Nell'ambito delle funzioni di controllo attribuite ai Servizi medici e veterinari delle ASL ricadono accertamenti che non riguardano direttamente la sicurezza alimentare ma possono influire su di essa. Il Regolamento 178/02 non mira soltanto a "garantire un livello elevato di tutela della salute umana", ma prevede esplicitamente (art. 5) "la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare...". Si tratta di controlli che riguardano l'etichettatura degli alimenti e le azioni di contrasto alle frodi alimentari.

In questo specifico settore operano prevalentemente altri organi di controllo specializzati come ICQ (ex Repressione Frodi), polizia locale, Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole; i Servizi dell'ACL, in occasione dei controlli di sicurezza alimentare, possono rilevare irregolarità sanzionabili non connesse con l'igiene e la salubrità degli alimenti: si tratta, ad esempio, di reati di frode in commercio che possono riguardare la vendita di alimenti scongelati come freschi, la vendita di latte annacquato, la vendita di specie ittiche di minor valore commerciale come specie di pregio, la vendita di alimenti con dichiarazioni non veritiere o con etichette che omettono una o più indicazioni ecc..

Il PRISA, ad eccezione dei controlli sull'etichettatura delle carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000, non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo

dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi la valutazione nel corso delle ispezioni e dei campionamenti di illeciti che pur non essendo nel campo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato.

In merito il Ministero dello Sviluppo Economico con circolare prot. n. 0031077 del 06.03.2015 (all. 15) ha fornito una tabella di concordanza tra le disposizioni del Reg. CE 1169/2011 e le disposizioni del D.Lgs. 109/1992. I laboratori dell'IZS - PLV supportano le ASL con strumenti e prove accreditate smascherando le frodi più ricorrenti, comprese le diagnosi di specie rivolte a verificare la provenienza delle carni contenute negli impasti di carne e negli insaccati o gli esiti della congelazione di prodotti della pesca spacciati come freschi.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime saranno rendicontate a consuntivo.