

650 23 4 LUGLIO 2018



# Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare 2018

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 Ansaldi, Direttore SVET Area C

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

AN

1  
M Q

## INDICE

Il Piano aziendale 2018.....	5
<b>ORGANIZZAZIONE GENERALI DEI SERVIZI .....</b>	<b>6</b>
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI .....	8
Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO.....	8
Standard di funzionamento dell'Autorità Competente .....	9
Comunicazione.....	9
Formazione .....	9
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 .....	12
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA.....	12
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.....	13
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 .....	16
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.....	19
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 diffuse degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA .....	20
Malattie dei Bovini .....	20
Malattie dei Suini .....	23
Malattie degli Ovini e dei Caprini .....	24
Malattie degli Equidi .....	25
Malattie negli allevamenti avicoli .....	26
Malattie negli allevamenti di lagomorfi .....	26
Malattie negli allevamenti ittici.....	26
Piani di sorveglianza nel settore apistico .....	27
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA.....	27
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA.....	28
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.....	28

6.2.1.2.7 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA .....	29
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 .....	29
Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D. Lvo 25 giugno 2007, n.151) .....	31
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.....	33
Controlli latte alla stalla .....	33
Attività integrata negli allevamenti.....	33
6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	34
6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	37
6.2.1.2.13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	37
<b>6.2.2 TRASFORMAZIONE.....</b>	<b>37</b>
<b>6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI .....</b>	<b>37</b>
6.2.2.1.1 Competenza SVET .....	37
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 .....	38
Impianti di macellazione.....	39
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni .....	40
Macellazione di suini per "uso domestico privato" .....	41
Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC .....	41
6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA .....	42
6.2.2.1.2 Competenza SIAN.....	43
Acque minerali e di sorgente .....	43
Additivi, aromi, enzimi .....	43
Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale.....	44
Alimenti particolari e integratori alimentari.....	44
<b>6.2.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGISTRATE.....</b>	<b>44</b>
Produzione primaria .....	44
<b>6.2.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE.....</b>	<b>46</b>
Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato.....	46
Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	47
Imprese alimentari presso abitazione privata .....	47
<b>6.2.2.5 TEMI TRASVERSALI.....</b>	<b>48</b>
6.2.2.5.1 Controlli sull'etichettatura .....	48
6.2.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA .....	48
6.2.2.5.3 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA .....	48
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici.....	48
Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici.....	49
6.2.2.5.4 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) -	

Programma E11 - DPCM Nuovi LEA.....	50
6.2.5.5 Fitosanitari.....	50
6.2.5.6 OGM .....	51
6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA .....	51
6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	52
6.2.6 CAMPIONAMENTI .....	55
6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale .....	55
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.....	55
6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti .....	57
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti .....	58
6.2.6.5 La programmazione regionale .....	58
Campionamento per analisi microbiologiche.....	60
Campionamento per analisi chimiche.....	62
Campionamento per analisi fisiche .....	63
6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche .....	63
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA .....	64
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	64
Attività nutrizionali.....	64
Riduzione consumo di sale.....	64
Aumento consumo di frutta.....	64
Progetto “Acquista bene, conserva meglio” .....	65
Sorveglianza nutrizionale.....	65
OKKIO alla salute.....	65
HBSC.....	65
Educazione sanitaria .....	65
Ristorazione collettiva.....	65
Verifica menu.....	65
Vigilanza/monitoraggio.....	66
Ristorazione scolastica.....	66
Residenze per anziani .....	66
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio.....	66
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI .....	66

## Il Piano Aziendale 2018

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

E' stato recentemente pubblicato il Reg. UE 625/2017 che ridisciplina i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali svolte dalle autorità competenti, nonché il loro finanziamento.

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

1. prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, diretti o veicolati dall'ambiente;
2. garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti;
3. tutelare interessi e informazione dei consumatori, anche mediante l'etichettatura di mangimi e alimenti.

Il PNI, pone particolare attenzione ad alimenti e bevande, ma non considera aspetti come nutrizione, educazione alimentare e spreco di alimenti.

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

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

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

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

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

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

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

Le azioni previste dal Sistema di Sorveglianza delle Malattie Trasmesse da Alimenti e dal Sistema di Allerta sono svolte, nell'ASL VCO, mediante procedure specifiche integrate (in via di aggiornamento) 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@aslvc0.it](mailto:spvaraeaa@aslvc0.it), [spvaraeab@aslvc0.it](mailto:spvaraeab@aslvc0.it), [spvaraeac@aslvc0.it](mailto:spvaraeac@aslvc0.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- Verbali, 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 dal 2015.

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 della segreteria.

I 3 veterinari hanno postazioni informatizzate individuali.

## Personale in organico 2018

### SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

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

**Dirigenti medici, in ordine alfabetico:**

Dott.ssa Daniela BALDASSARRI (Referente Celiachia)

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

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

**Tecnici della Prevenzione:**

Coordinatore: Sig. Giuseppe TIMPONELLI

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

Dott.ssa Graziella GROSSI

Dott.ssa Graziana PIRONE

Dott. Liviano PORCEDDA

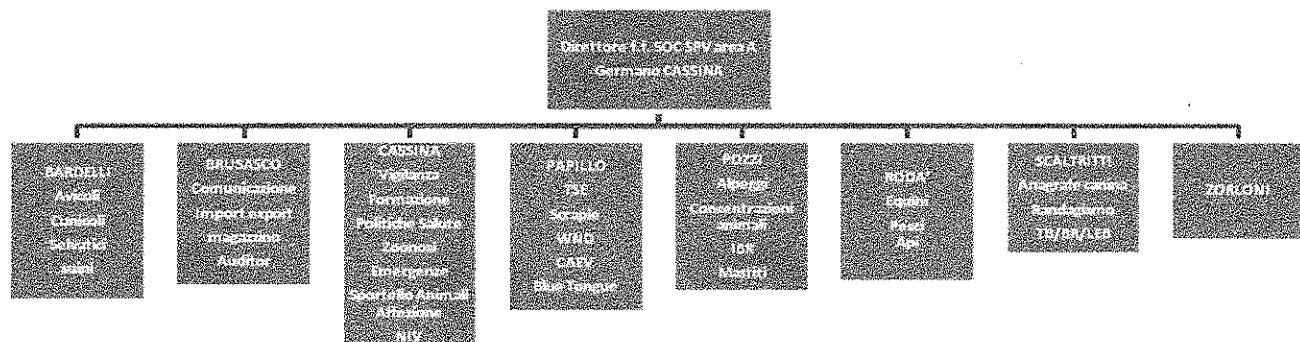
**Dietiste:**

Dott.ssa Katia FASOLO

Dott.ssa Barbara SPADACINI

## SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA A

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

Responsabile 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. E' stata effettuata la rotazione degli incarichi dirigenziali in applicazione alla normativa in materia di prevenzione e contrasto della corruzione.

## SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA C

Responsabile SSD: Fernando Polle Ansaldi

Dott.ssa Giovanna Cocciole - 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 Ci prelievi del PNR/PNAA, del latte alla stalla e il controllo sul benessere animale.

**I Direttori/Responsabili 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**

	N. of organisational unit(A)	Human resources (nr)										Human resources (full time equivalent)				
		Veterinarians (B)			Other fields(altre figure profess.) (C)		Auxiliaries/technicians(D)			Administrative staff(E)		Veterinarian(s)(F)	Other fields(G)	Auxiliaries/technicians(H)	Administrative staff(I)	
Authority		centrale (1)	periferiche (2)	totale(3)	gov full time (1)	Gov't part time (2)	contratto a tempo dauer (3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo dauer (3)	priv (convenzionati)(4)	gov full time (1)	gov part time (2)	contratto a tempo dauer (3)	priv (convenzionati)(4)
ASL SV (A) <sup>(b)</sup>	1	2	3	8												
ASL SV (B) <sup>(c)</sup>	1	2	3	4	1								3	2	6	
ASL SV (C) <sup>(d)</sup>	1	2	3	2	1								6	1	1,83	
ASL SIAN <sup>(e)</sup>	1	2	3						4				gov(1)	priv (convenzionati)(2)	gov (1)	priv (convenzionati)(2)
													8	5	4	gov (1)
													3		6,41	priv (convenzionati)(2)
													4,36		1,83	gov (1)
																priv (convenzionati)(2)

**Cap. 1 - Obiettivi strategici**

Formazione	2015	2016	2017	2018
obiettivo				
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 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 è stato 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 31.12.2017.

Il processo di applicazione dello standard di funzionamento non termina con questo adempimento formale e dovrà proseguire, nel corso del corrente anno e dei prossimi, per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dalla sua applicazione.

Obiettivi 2018
Regione:
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard</li> <li>2. predisposizione procedure condivise</li> <li>3. prosecuzione attività audit sistema</li> <li>4. piano formazione regionale</li> </ol>
ASL:
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mantenimento elementi di conformità allo standard</li> <li>2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema</li> <li>3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali</li> <li>4. completa attuazione verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.</li> </ol>

## COMUNICAZIONE

Obiettivi Regione: organizzare incontri con Associazioni, referenti ASL ed altri Enti e soggetti interessati per migliorare la programmazione annuale (illustrare i risultati del PRISA 2017, gli obiettivi del PRISA 2018, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc.).
---

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

SVET C: Realizzare 1 incontro a livello locale con gli OSA per illustrare le modalità di utilizzo della ricetta veterinaria elettronica che entrerà in vigore dal 01/09/2018.
---

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 diffondere in modo capillare 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" avviata 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 ed aperto agli altri organi di controllo.
--

E' in programma, per i mesi di settembre/ottobre 2018, un corso di formazione dal titolo "Contaminazione ambientale e sicurezza alimentare". Il corso sarà aperto al personale delle ASL Piemontesi e di altri organi di controllo., 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 avviata nel 2016, che deve essere continuata nel 2018 e negli anni a venire.

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

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

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

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

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

#### **Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali**

<b>Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali</b>				
<b>obiettivo</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>
<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 2018, 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 felini 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' stato svolto nel 2017 un corso di formazione dipartimentale per le malattie trasmesse da vettori.

E' stato anche effettuato, sempre nel 2017, 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) consentono di gestire le anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) (ivi comprese le realtà agricolo-zootecniche) e degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e di registrare, programmare e rendicontare le attività di controllo. Tra l'altro assicurare l'affidabilità dei sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi è specifico obiettivo del Piano Regionale di Prevenzione, 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".

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

La Conferenza Stato Regioni ha sottoscritto l'intesa n. 212 del 10.11.2016 "Linee guida per i controlli di sicurezza alimentare in ottemperanza ai Regolamenti 882 e 854/04", documento che affronta il controllo ufficiale nel settore degli alimenti mediante la revisione delle anagrafiche e una master list nazionale (obiettivo anche di PRP) che definisce procedure di controllo e loro frequenze, rendicontazione delle attività nei sistemi informativi, rapporti con i laboratori di analisi e determinazioni analitiche sulle matrici alimentari. L'adeguamento alla master list nazionale sarà completato nel 2018, mentre nel 2017 sono stati apportati correttivi ai sistemi informativi per permettere la programmazione e rendicontazione delle attività.

#### **CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

Un'ispezione o un audit svolti correttamente spesso portano 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 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 discrezionalità 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. Lvo 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 le dovute 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
<b>SI (SI maiuscolo)</b> Requisito/procedura completamente rispettato	Conforme requisito	al Nessuna
<b>si (si minuscolo)</b> (Inadeguatezza) Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio	Conforme migliorare	da Indicazioni di miglioramento di cui all'art. 9 paragrafo 2 del Reg. (CE) 882/04
<b>nc minore</b> Requisito/procedura non completamente rispettato ma che non influisce al momento sul rischio	Non conforme in maniera minore	Imposizione (art. 54, comma 2, lettera a) Reg. (CE) 882/04
<b>NC grave</b> 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 all'infrazione e al livello di conformità riscontrato, le azioni conseguenti del saranno 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" viene 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 verificare la risoluzione di non conformità gravi, negli altri casi si verifica l'efficacia delle misure nell'intervento successivo.

Nel caso di l'ispezione/audit in più sedute: nel riscontro di nc minori, che possano determinare potenziali rischi 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 2018 proseguirà la valutazione del rischio delle imprese e di specifiche attività produttive.

Per garantire la programmazione dei controlli come previsti dalle linee guida, le imprese saranno catalogate in 3 classi di rischio: basso, medio e alto. 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). Nei 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 alla mail regionale dedicata ([allerta.alimentare@regione.piemonte.it](mailto: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.

**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](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\\_Anon\\_cib\\_etnic\\_2014.pdf](http://www.alimenti-salute.it/PISCITELLI_G_Anon_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. reimpostazione, 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](mailto:uvac.piemonte@sanita.it).

#### PRELIEVI MONITORAGGIO UVAC 2018

provenienza	matrice	analisi
GERMANIA	Burro ed altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare lattiere	pesticide residues
GERMANIA	Latte e crema di latte, concentrati o con zuccheri o altri dolcificanti aggiunti	Salmonella spp. aflatoxins
GRECIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 030	organochlorine compounds including PCBs
IRLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Salmonella spp. shigatoxin-producing Escherichia coli
OLANDA	Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei affumicati, anche sgusciati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di crostacei, atti all'alimentazione umana	E 452 - polyphosphatesulphite
SPAGNA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	antibiotics
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	addition of phosphate (polifosfati)

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

Anche per il 2018 continueranno i "Controlli conoscitivi programmati" per:

- ricerca Fipronil in carne di pollame;
- monitoraggio salmonidi per infestazioni ectoparassiti.

## 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			

## AUDIT DI SISTEMA

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2018)

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.

Gli audit saranno svolti in base alle linee guida definitive approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria con DD n. 13 del 14/01/2016 sulla base delle esperienze e del riesame delle attività svolte nel programma precedente. Il programma regionale annuale include la verifica dell'ASL VCO.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2018, 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 2018 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 (All. 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 2017

- DGR 115-6307 del 22.12.2017: approvazione del programma regionale di controllo delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano (attuazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 15.02.2016 n. 28)
- DM 6 luglio 2017: proroga al 31.12.2018 dell'entrata in vigore del DM 14 novembre 2016 che fissa il valore di parametro per il cromo esavalente pari a 10 µg/l
- DM 14.06.2017: modifiche al D. Lgs. 31/2001 – valutazione del rischio nella filiera delle acque potabili secondo il metodo del WSP.

#### Obiettivi ASL:

- prelievo campioni per controllo radionuclidi nelle acque destinate al consumo umano
- effettuazione controlli ispettivi presso gli stabilimenti che imbottiglano acque destinate al consumo umano

Acque distribuite dagli acquedotti pubblici: i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lgs. 31/01 e s.m.i. E' stato pubblicato il DM 14.06.2017 che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01; l'attività di campionamento proseguirà con la normale programmazione in attesa di indicazioni regionali.

**"Casette dell'acqua"**: saranno sorvegliate le strutture non controllate nel 2017 (3 controlli, 20%), 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.

Utenze privilegiate (scuole, ospedali, case di cura/riposo, ecc.): vista la riduzione del valore legale del piombo da 25 a 10µg/l, saranno effettuati controlli presso le utenze privilegiate, se il piombo dovesse

superare 10 $\mu\text{g}/\text{lt}$  nei campioni di verifica degli acquedotti, ove il parametro piombo viene ricercato di default.

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

**Produzione di acque potabili imbottigliate:** gli stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua destinata al consumo umano saranno sottoposti, se presenti, 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. itticoltura
  - 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

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codic sist. info. regionale	Attività presenti	Controlli programmati sulla base del rischio
Caccia - attività registrate 852		1*	1 centro di sosta

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		-
Elicoltura		-	-
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

\* Centro di sosta della selvaggina cacciata n. 1; cacciatori formati registrati n. 6

\*\* Imprese censite n°. 3 di cooperative di pescatori professionisti. Registrazione in via di definizione, con le modalità di registrazione e censimento secondo le indicazioni che verranno fornite dal settore regionale.

### 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.

Nel 2018 sarà effettuato 1 campione di olio di frittura usato da prelevarsi presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Il campione sarà di 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma.

#### FUNGHI (MICOLOGIA)

##### Ispettorato micologico L. 352 del 23.08.1993 – Programma E12

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

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

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

Anche nel 2018 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.

L'attività di campionamento 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.

Saranno effettuati 4 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) alla distribuzione, in quanto attualmente non sono presenti produzioni. 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.

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);
- attività a seguito di intossicazione (integrare i dati del Sistema informativo con 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, attualmente vacante.

#### **Obiettivo annuale**

- E' prioritario assegnare l'incarico di direttore dell'UAV, attualmente vacante da oltre 1 anno
- 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 del campioni da controllare si avvalgono della valutazione del rischio. La Regione (bovini, ovicaprini e suini), l’UAV (equidi + controlli extra)e ARPEA individuano le aziende da sottoporre a controllo. A livello locale viene redatto un verbale con i criteri adottati per la selezione del campione e elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio (equidi) 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 Zootechnica (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. Una parte rilevante dei controlli saranno effettuati congiuntamente da due veterinari o da un veterinario e un TP, ovvero utilizzando la rotazione dell’operatore competente per territorio. Inoltre sono previsti una serie di sopralluoghi congiunti area A e area C In questo modo si soddisfano sia i requisiti di collaborazione ed attività integrata tra servizi del Dipartimento di prevenzione , sia azioni di **contrastò e prevenzione della corruzione**, come previsto nel Piano triennale aziendale.

Anagrafe bovina. Per il 2018, 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. (11 aziende sono state identificate per un controllo straordinario)

Anagrafe ovicaprina e suina. La Regione ha estratto tutto il CAMPIONE di allevamenti ovi caprini e suini da sottoporre a verifica (3% degli allevamenti ovicaprini e %5 dei capi e 1% di quelli suini presenti). Altri allevamenti sono inseriti in base ad analisi locale del rischio.

Anagrafe equina. I controlli riguarderanno il 5% delle aziende presenti. Nella selezione degli allevamenti è inclusa una quota di aziende con equidi DPA. La scelta del campione è stata effettuata dall’UAV.

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 dell'1% degli apiari con l'ausilio di specifica check-list ministeriale. Continuerà l'allineamento dell'anagrafe apistica nazionale ARVET-BDN. Nel VCO ci sono censiti 967 apiari (1055 se consideriamo anche i nomadi), inseriti in 366 aziende (375 attività- ragioni sociali), per un totale di 9100 alveari. (si tratta di un dato variabile soggetto a fluttuazioni)

#### Prospetto riepilogativo della attività programmata per il 2018

Allevamenti	Allevamenti censiti	% richiesta	Programmata	Vigilanza integrata
Bovini da riproduzione	349 (475 allevamenti totali)	3 % (15 allev.)	15+ 11 allev.	4
Ovini e caprini	1150 allevamenti (940 az)	3 % allevame. (5% capi)	35 allev.	8
Equini cavalli 464-asini 391- muli 10	868 allev. (713 aziende)	5%	44 allevamenti	1
suini	105 (6 rip)	1	1	0
avicoli	3 (-250)	ND	ND	-
api	967 apiari	1	10	-
ittiocoltura	20			

#### 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.

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

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

- 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. (e' inserito anche come obiettivo di Servizio 2018)

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; (3 aziende)
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici;
- le aziende che praticano il pascolo vagante extraprovinciale; (8 aziende)

Aziende- Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Stima Capi da controllare
475 aziende di cui 349 da riproduzione	5.489 capi di cui 3.439 in età diagnostica	126 (115 in scadenza- 11 SS)	1350

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

Per il 2018 l'acquisto delle dosi di **Tubercolina bovina** necessarie per la attività diagnostica saranno acquistate direttamente dalla Farmacia dell'ASL e caricate sul centro di costo del Servizio veterinario, come previsto dalle nuove disposizioni regionali.

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.

Aziende- Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti Sorv.Supp.
475 aziende di cui 349 da riproduzione	5.489 capi di cui 3.439 in età diagnostica	82 (74 in scadenza +8 SS)	8

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 mantenere la situazione attuale, evitando la reinfezione negli allevamenti con qualifica favorevole.

Attività prevista : prelievi con cadenza annuale, su tutti i capi di età superiore a 24 mesi: controllo sugli animali in compravendita di età superiore a 12 mesi. I maschi da riproduzione movimentati saranno controllati indipendentemente dall'età. Approfondimento negli allevamenti in cui si rileva circolazione virale. Saranno garantiti i controlli aggiuntivi previsti dal nuovo piano regionale ANABORAPI agli allevatori che ne faranno richiesta, senza ulteriore aggravio per l'utente.

Aziende- Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare
475 aziende di cui 349 da riproduzione	5.489 capi di cui 3.439 in età diagnostica	349

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 2018 è previsto il mantenimento dello screening diagnostico sierologico in 5 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 2018 l'obiettivo è mantenimento della qualifica base PTO 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.

Aziende- Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare
475 aziende di cui 349 da riproduzione	5.489 capi di cui 3.439 in età diagnostica	349

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 **durante tutti i mesi dell'anno** 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 italiane e nella vicina Francia, sarà adottata una particolare attenzione sulle movimentazioni di animali delle specie sensibili a rischio. Attualmente tutte le province del Piemonte rientrano in zona di restrizione, quindi gli animali provenienti da zone indenni che vengono introdotti devono rispettare i vincoli sanitari previsti dalle norme nazionali.

Allevamenti sentinella	Capi sentinella	N. prove di stalla
13	113	156

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**

Gli allevamenti del VCO sono a dimensione familiare e di tipo rurale estensivo: in totale censiti 93 allevamenti, ma solo 12 hanno più di 4 capi, gli altri sono a carattere familiare per autoconsumo. Gli allevamenti da riproduzione sono otto, tutti di piccole dimensioni (2-3 scrofe)

**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:** Con DGR n.86-6278 del 22.12.2017 è stato approvato il Programma di controllo e di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini del Piemonte. Il piano di controllo prevede misure di profilassi obbligatorie negli allevamenti da riproduzione e da ingrasso al fine di acquisire la qualifica di territorio indenne da MA. Il piano prevede una serie di attività volte alla acquisizione e al mantenimento della qualificazione aziendale che comprendono un programma di vaccinazione realizzato dal veterinario aziendale, un piano di controllo sierologico e una serie di requisiti di biosicurezza. Gli accertamenti diagnostici sono effettuati dal servizio veterinario ovvero dal veterinario aziendale previa autorizzazione. Il piano consente il conferimento in deroga della qualifica sanitaria per via induttiva agli allevamenti da ingrasso fino a 30 capi (che effettuano il vuoto sanitario) e agli allevamenti familiari.

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
8	100	8	85	250

\*allevamenti da ingrasso: esiste solo un allevamento con oltre 30 capi che rientra nel piano di controllo, gli altri allevamenti sono di tipo familiare o per autoconsumo, ovvero con meno di 30 suini .

La qualifica aziendale è riportata nel sistema ARVET che consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDN.

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: per il 2018 la Regione ha deciso di riportare la profilassi su base quinquennale. 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: sono stati inseriti i controlli delle aziende che praticano pascolo vagante in territorio extraprovinciale (7 aziende transumanti con 10 allevamenti e circa 4000 capi).

Aziende/ allevamenti presenti	Stima Capi presenti	Programma OER Aziende da controllare	Aziende SSS	Stima capi da controllare
940 aziende (1150 allevamenti- 477 ovini 676 caprini)	18500 (9000 ovini 9500 caprini)	250 + 7 pascoli vaganti	7	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 2018 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 attestino il genotipo;
- la macellazione entro 30 giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell'allele VRQ.
- La progressiva eliminazione e sostituzione degli arieti suscettibili, portatori di allele ARX

### 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 477 allevamenti ovini

Gli allevatori saranno informati sugli esiti dei controlli, e particolare attenzione sarà data alla pronta eliminazione dei soggetti con allele VRQ e alla progressiva eliminazione e sostituzione degli arieti suscettibili, portatori di allele ARX, che non potranno essere commercializzati o spostati in altri allevamenti: questi animali dovranno essere avviati alla macellazione.

#### 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)
713 aziende- 868 allevamenti ( cavalli 464,-asini 391, muli 10, maneggi 10).	1800

Obiettivo: Aumentare la vigilanza negli allevamenti registrati e continuare l'inserimento individuale in BDN degli animali allevati . Effettuare il controllo su tutti i puledri che raggiungono i 12 mesi di età, controllare che gli animali movimentati verso l'alpe siano registrati e sottoposti a controllo per AIE negli ultimi 36 mesi.

#### Arterite equina

Il piano di controllo dell'arterite equina è obbligatorio;

Attività prevista: Sono sottoposti ad accertamento i riproduttori maschi di età superiore a 24 mesi adibiti alla monta. Sarà aggiornato il censimento di tutti gli equini maschi interi abilitati alla monta.

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

#### West Nile Disease

Nel territorio del VCO ad oggi **non sono stati diagnosticati** casi di WND, né nella avifauna stanziale , né negli equidi.

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. Si prevede di inviare all'IZS il numero dei campioni che verranno richiesti (da 80 a 100) , lavorando in stretta collaborazione con la Provincia del VCO, gli ATC e i CA.

#### 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 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 biannuale

### **MALATTIE DEI CUNICOLI**

Anche nel 2018 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione, secondo indicazioni regionali. Nel territorio del VCO 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.

Nel VCO abbiamo 20 impianti registrati. Di questi 4 sono aziende riconosciute che allevano materiale per la semina in acque pubbliche: in queste si effettuano 2 campioni di trote o di organi suddivisi in tre aliquote da 10 (solo 1 a Quarna e Valstrona). Poi ci sono 3 incubatoi di valle (Caddo, Malesco e Baveno) dove vengono prelevati campioni di uova, liquido ovarico o avannotti 2 volte l'anno. Infine ci sono 13 laghetti per la pesca dove viene eseguito un campionamento conoscitivo (5 trote) una volta all'anno.

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 2018 è il controllo e l'eradicazione delle malattie denunciabili 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, gli stabilimenti di lavorazione e 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, saranno 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

L'attività è coordinata dal referente di settore. Nel VCO ci sono censiti 967 apiari (1055 se consideriamo anche i nomadi), inseriti in 366 aziende (375 attività- ragioni sociali), per un totale di 9100 alveari. (si tratta di un dato variabile soggetto a fluttuazioni)

### **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 2018 in Piemonte consiste in:

- a) un controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random: il numero di apiari da controllare sarà trasmesso dalla regione (di norma 6/7 apiari) ;
- b) un controllo clinico di apiari basato sull' analisi del rischio locale .

### **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 2018 sarà controllato il 2% delle attività apistiche (20 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.(5 controlli). I controlli saranno conclusi entro il 01.10.2018 ed il report dei controlli sarà trasmesso alla Regione entro il 30.10.2018 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. Il collegamento automatizzato con la BDN e di preaccettazione informatizzata dei campioni sottoposti ad analisi consentono di garantire un buon livello di aggiornamento del sistema.

#### 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 ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviare, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- 4 controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenzario 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, farmacosorveglianza, 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)
- inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN)

- Programmazione profilassi sulla base di scadenziari e indicazioni regionali: il programma di attività viene trasmesso 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 per gli allevamenti che hanno conferito delega, e sarà applicata la procedura prevista per il rilascio delle certificazioni sanitarie. **Tutto il personale veterinario è stato dotato di smart card individuale per operare in BDN e quindi può produrre o validare i modelli di alpeggio informatizzati**, come previsto dalle norme .

**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 aviare, malattia di Newcastle, pesti suine, 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.

Sarà realizzato un evento di aggiornamento professionale sulla Dermatite Nodulare Contagiosa (LSD) aperto ai veterinari sia pubblici che privati e agli operatori di settore interessati (allevatori) anche di altre ASL (NO, VC, BI), in cui saranno illustrate le problematiche legate alla malattia (epidemiologia, sintomatologia, diagnosi, prevenzione e controllo) che si sta rapidamente diffondendo dall'Africa ed è arrivata nei vicini Balcani, recando una gravissima minaccia per la produzione nel settore della filiera latte bovino.

**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 morbilità 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: polizia Provinciale, 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% ~~previa verifica preventiva concordata con il CERMAS~~. La tabella è riferita al 2017 ma vale anche per l'anno in corso.

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 stato 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.

Per quanto riguarda la tutela della salute pubblica e l'equilibrio uomo animale ambiente, è in programma un **evento formativo PRISA che riguarda l'impatto dell'inquinamento ambientale sulla sicurezza alimentare**. Nell'evento l'attenzione verrà focalizzata su aspetti generali e locali (inquinamento radioattivo, da metalli pesanti, DDT, ecc.), dando continuità ad argomenti che sono già stati oggetto di eventi formativi realizzate negli ultimi anni (Cesio, Antibiotico resistenza, emergenze non epidemiche)

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

I controlli programmati sono 80 nel 2018, come da indicazioni del Piano Regionale di Farmacosorveglianza. 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 scaricabile dal sito web dell'ASL del VCO al link modulistica nella cartella "Il Farmaco Veterinario", 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**

La Commissione europea ha, come priorità per i prossimi tre anni, l'obiettivo di assicurare una più elevata applicazione della normativa sul benessere animale e dei relativi controlli ufficiali.

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

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

Il PABA si integra, inoltre, 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 i tempi e le modalità stabilite nell'apposita convenzione stipulata tra la Regione Piemonte ed ARPEA.

##### **Criteri di controllo degli allevamenti e degli animali da reddito**

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

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

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

Inoltre, al fine di rispondere alle richieste di una raccomandazione del Food Veterinary Office, di regolamentare sul territorio la pratica della muta non forzata e per avere conoscenza della realtà del territorio, si richiama la

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

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

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m<sup>2</sup>, salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m<sup>2</sup> autorizzate dall'autorità sanitaria territorialmente competente, sulla base di quanto previsto nell'Allegato V "Criteri per il ricorso all'aumento della densità massima" del D.Ivo 181/2010.

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

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

#### **- Suini (D.Ivo. 122/2011)**

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

#### **- Vitelli (D.Ivo 30.12.1992, n. 533; D.Ivo 01.09.1998, n. 331; D.Ivo 07.07.2011, n. 126)**

Sarà riproposto il "Programma BEVI" per il controllo dei parametri di emoglobina (per i vitelli a carne bianca) 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) da settembre 2018 a settembre 2020. Il programma sarà effettuato secondo le direttive regionali in materia per il 2018 e facendo riferimento alle 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.Ivo 30.12.1992, n. 533, modificato dal D.Ivo 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.

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

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella successive tabelle, secondo le percentuali indicate dal PNBA, circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13/07/2010 e successive integrazioni. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. 13321 del 24/06/2014, riportante le checklist da utilizzare per l'esecuzione dei controlli presso gli allevamenti e le modalità di rendicontazione in SINVSA delle attività svolte.

Specie	Allevamenti da controllare	Allevamenti al 01/01/2018	% minima sul totale allevamenti	Controlli programmati	Controlli effettuati
Vitelli Carne Bianca	Tutti	NON PRESENTI	10%	-	
Suini	> 40 capi e >6 scrofe	2	10%	1	
Ovaiole	Tutti	NON PRESENTI	10%	-	
Broiler	> 500 capi	NON PRESENTI	10%	-	
Altri Bovini	> 50 capi	20	15%	5	
Vitelli non VCB (dato considerato: allevamenti da ingrasso)	tutti	76	10%	8	
Struzzi	> 10 capi	NON PRESENTI	15%	-	
Tacchini e altri Avicoli	> 250 capi	NON PRESENTI	15%	-	
Conigli	> 250 capi	2 ** (Allev con più di 250 capi)	15%	1	
Ovini	> 50 capi	17	15%	3	
Caprini	> 50 capi	32	15%	7	
Bufali	> 10 capi	2	15%	1	
Cavalli	> 10 capi	NON PRESENTI***	15%	-	
Animali da pelliccia	Tutti	NON PRESENTI	15%	-	
Pesci	Tutti	22** (Esclusi allev. che non necessitano di autorizzazione)	15%	3	

NOTA: fonte dati BDN. Eccetto:

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

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

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

Come in precedenza, sono stati previsti controlli extrapiano di cui alla seguente tabella, per le categorie ovaiole e suini, sulla base delle esigenze prioritarie di potenziamento dei controlli ufficiali.

**ATTIVITA' EXTRAPIANO PABA 2018**

Specie	Allevamenti da controllare	Allevamenti al 01/01/2018	% minima sul totale allevamenti	Controlli programmati	Controlli effettuati
Ovaiole	Tutti	NON PRESENTI	20%	-	
Suini	> 40 capi e >6 scrofe	2	10%	1	

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

E' previsto un coordinamento delle ASL di quadrante per garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione all'anno, per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento CE 1/2005, assicurando così la copertura nell'arco dell'intero anno.

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

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

Trasporti superiori alle 8 ore:

- controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e riguardare i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list. Questi controlli fanno parte dell'attività di vigilanza congiunta SVETC -SVET B.

Trasporti inferiori alle 8 ore:

- controllo al macello del 2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di una check-list. Questi controlli fanno parte dell'attività di vigilanza congiunta SVETC -SVET B.

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

#### Informazione degli operatori zootecnici

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

Tali corsi saranno destinati a operatori provenienti da diverse aree territoriali, avvalendosi di docenti qualificati; un medico veterinario che abbia effettuato la formazione di I livello sarà il "responsabile scientifico". Successivamente al superamento dell'esame finale, si 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 Multizionale 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 <i>(con l'utilizzo della specifica check list)</i>
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ubg/ settimana	Semestrale: 1 CU
	Macellazioni <40 ubg/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

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

Sul sistema informativo Vetalimenti è stata implementata la sezione relativa ai controllo sul benessere durante l'abbattimento, dando la possibilità di registrare nella scheda "pratica controllo ufficiale" le

verifiche relative a: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.

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

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

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

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

#### **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 2018 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 ricontrolate 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. È confermato il mantenimento dei metodi di screening per ricerca inibenti su campioni di latte delle aziende controllate.

##### **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 SVET A e SVET C**

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	3%	4
OVINI	Aziende > 50 capi	3%	4
SUINI	Aziende > 40 capi	5%	1
AVICOLI	Aziende > 250 capi	10%	0

Per il 2018 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 assicurato l'aggiornamento continuo del Sistema Informativo Nazionale/ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, per avere una banca dati completa e aggiornata come richiesto dai Reg. CE 183/2005, 999/01, 767/2009, dal 1069/2009 e dal D.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 sottoprodotto 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;

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

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

- a) gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Reg. CE n.183/2005;
- b) gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Reg. CE n.183/2005;
- c) gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n.90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.183/2005;
- 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 solo le non conformità ispettive e di campionamento relative alla profilassi della BSE. In caso di riscontro di non conformità ispettiva saranno dettagliati nome o numero di identificazione dell'OSM e eventuali esiti non conformi per presenza di costituenti di origine animale vietati in campioni di mangime prelevati presso gli stessi OSM.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti sono stabilite sulla base del rischio. A tal fine sarà utilizzato lo strumento allegato al PNAA 2015-2017.

**Attività prevista nel 2018**

Tipologia di attività'	Ispezioni programmate 2018
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	20
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".

Nell'ASL del VCO, per il 2018, verranno eseguiti controlli ispettivi in materia di alimentazione animale in tutte le aziende zootecniche in programma per interventi di farmacosorveglianza.

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 1 audit presso OSA in cui verranno controllate le etichettature dei mangimi presenti in azienda.

#### ***Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2018)***

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

#### **Attività prevista 2018**

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

Piano Monitoraggio: 11 campioni programmati per il 2018.

Piano Sorveglianza: 27 campioni programmati per il 2018.

#### ***Novità extrapiano PNAA***

Per permettere l'esecuzione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale e raggiungere il numero minimo di campioni previsti dai LEA, una parte dei campioni del piano integrativo 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. Questi campioni verranno effettuati sulla base delle indicazioni regionali presenti nella programmazione sul sistema informativo ARVET.

Resta inteso che in caso di:

- sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- 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.

#### ***Progetti e ricerche SVET B – SVET C***

Prosegue nel 2018 il Progetto di Ricerca Corrente 2015 – 2019 riguardante la presenza di Cesio come contaminante nel latte, prodotti a base di latte e prodotti a base di carne gestito congiuntamente da SVET C e SVET B e finanziato dal MinSal col supporto dell'IZS PLA sezione di Vercelli.

#### **6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA**

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

Nel 2017 è stata emanata 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 2018 si prevede 1 controllo all'anno presso le strutture censite (3 strutture, 3 controlli) più 2 controlli (1 controllo semestrale) presso il centro raccolta embrioni bovini autorizzato presente sul territorio dell'ASL VCO.

#### **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**

<b>Impianti riconosciuti compresi stagionature e sezionamenti prodotti lattiero caseari</b>					
Livello di rischio	attività presenti/(IMPIANTI)	% di controllo in base al rischio	controlli programmati	controlli effettuati	Servizi coinvolti
Basso	33	triennale	10		SPV B

**ATTIVITA' PREVISTA SVET C PER IL 2018:**

Per il 2018 sono in programma presso gli stabilimenti di trasformazione di latte:

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI	VALUTAZIONE RISCHIO	AUDIT
Impianti Riconosciuti	19	19	5
Impianti Registrati	9	9	0

**ELENCO AUDIT**

	Previsti	Effettuati
CARNI DI UNGULATI DOMESTICI MACELLI	1	
CARNI DI UNGULATI DOMESTICI SEZIONAMENTI	3	
MAGAZZINI FRIGO E RICONFEZIONAMENTI	6	
IMPIANTI DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE CARNI	3	
PRODOTTI A BASE DI LATTE STAGIONATURE E SEZIONAMENTI	6	

**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	33	Annuale 25 Biennale 7 Triennale 2	33*		SPV B

\*annuale per tutte le tipologie

Ogni ispezione sarà completa di tutte le verifiche previste per attività e sarà 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, oltre all'ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi. È utile che 1 delle ispezioni annuali sia effettuata da un team ispettivo che supervisioni l'attività ispettiva ante e post mortem del veterinario ufficiale dell'impianto che sarà 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 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 CU dei Reg. 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 conferisce latte o caseifici nel resto dell'anno, questo per verificare la rispondenza del latte ai requisiti previsti dalla normativa vigente per la caseificazione.

Per coloro che nei propri piani di autocontrollo aziendali effettuino controlli riguardanti la presenza di stafilococchi, non sarà necessario effettuare prelievi prima della monticazione per ricerca di stafilococchi coagulasi positivi (CPS). Nel caso di controlli funzionali della mandria riguardanti la qualità della produzione del latte nei singoli capi, questi verranno tenuti in considerazione ai fini della valutazione del rischio.

##### **Attività prevista 2018 sugli impianti di caseificazione in alpeggio ASL del VCO:**

Tipologia impianti PBL	Controlli programmati 2018
Riconosciuti	9
Registrati	8

## **Impianti di macellazione**

Le ispezioni sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) saranno condotte secondo quanto stabilito dall'All. I del Reg. CE 854/04. La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Mod. 4) 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 riunire 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.

Tali disposizioni non si applicano per le specie animali cui non è stata ancora rilasciata in BDN la funzionalità di compilazione informatica del modello o per le quali non è ancora stata attivata un'apposita sezione anagrafica: lagomorfi di allevamento, animali d'acquacoltura, chiocciole, ungulati selvatici di allevamento. In questi casi si compilerà manualmente il Mod. 4 utilizzando il facsimile allegato al Decreto 28/06/2016 e scaricabile, in bianco, dal portale VETINFO (Nota min. prot. N. 20102-P del 01/09/2017).

Con nota ministeriale prot. N. 9384 del 10/04/2015 è stato stabilito che per tutti i capi bovini e bufalini nati a partire dal 01.05.2015 non è più previsto il rilascio del passaporto a seguito della consegna della cedola identificativa e della relativa registrazione del capo nella Banca Dati Nazionale/Banca Dati Regionale dopo la nascita; l'obbligo di rilascio del passaporto permane per i capi bovini e bufalini destinati a scambi intracomunitari e/o esportazione verso Paesi terzi. Pertanto, per quanto riguarda le movimentazioni sul territorio nazionale dei capi bovini e bufalini nati a partire dal 01.05.2015, fermi restanti gli obblighi vigenti relativi al Mod. IV, non è più necessario che gli animali siano scortati dal passaporto, fatta salva la possibilità per l'allevatore di accompagnare gli animali durante le movimentazioni dalla stampa su carta semplice delle informazioni registrate in BDN/BDR relative agli animali.

La L.154 del 28.07.2016 sulla semplificazione e sicurezza agroalimentare, all'art. 1 comma 7 sancisce che, in seguito al riconoscimento della piena operatività della banca dati informatizzata nazionale, gli animali della specie bovina e bufalina, qualora destinati alla sola commercializzazione nazionale, sono esentati dall'obbligo di accompagnamento del passaporto di cui all'art. 6 del Reg. CE/1760/2000. Di conseguenza, tale disposizione si applica anche agli animali nati in un Paese diverso dall'Italia, ma nazionalizzati e registrati nella BDN. Tuttavia, il detentore di animali di specie bovina è responsabile della tenuta dei passaporti per i soli animali destinati al commercio intracomunitario.

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

Per quanto riguarda invece gli animali nati prima del 01.05.2015 e per gli animali destinati a Scambi intracomunitari ed esportazione verso Paesi terzi, restano invariati tutti gli obblighi vigenti.

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 accettare 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 <sup>1</sup> /anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale <sup>2</sup>
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all'anno
		Salmonella 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	
Broiler	50.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

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

<sup>2</sup> 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.

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

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

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.

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

#### **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.  $\leq 100$  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 caratteristica 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'emissione del Reg. UE n. 601/2014 del 04.06.2014 ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DGSAN 44979 del 03/12/2014, ha confermato che la "Salsiccia fresca" rientra tra queste preparazioni.

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

Numeri 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 2018 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. 9.

### **Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale**

Il Ministero della salute, con nota del 22/12/2015 (All. 10) 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, bignè, 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. 11) 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 essicidata; 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 essicidata, 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 nel 2017 ad una classificazione del rischio che privilegi i controlli in aziende a rischio e con storia di NC gravi recenti, ma il numero di controlli permane troppo elevato.

Non è 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 (vedi 6.2.1)**

#### **Prodotti della pesca e dell’acquacoltura**

#### **Imbarcazioni**

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

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

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

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

- numero UE (Regolamento CE/26/2004);
- matricola;
- nome dell'imbarcazione;
- tipologie di pesca praticate e attrezzature utilizzate per la pesca;
- eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore;
- area di pesca abituale;
- punti di sbarco abituali;
- siti di ricovero o stazionamento.

Sarà cura del settore regionale fornire indicazioni sulle modalità di censimento e registrazione di tutti i pescatori con licenza di pesca professionale lacustri o fluviali che secondo quanto previsto dall'intesa CSR/195 del 5 novembre 2015, "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", devono essere registrati ai sensi del Reg. CE/852/2004 e di tutte le imbarcazioni in disponibilità, con la raccolta delle informazioni relative ai rispettivi siti di ricovero o stazionamento, all'elenco dei punti di sbarco utilizzati, all'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature.

## 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	2
Produzione di bevande di frutta /ortaggi		-
Produzione di olii e grassi vegetali	A0118	-
Produzione di bevande alcoliche	A0108–A0215	2
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	A0114–A0119–A0219–A0221	1
Produzione/confezionamento di zucchero		-
Lavorazione del caffè		1
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		1
Produzione di pasta secca e/o fresca	A0115 – A0220	2
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi	A0104–A0106–A0211–A0213–A0224	29 (10%)
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	A0107 – A0214	10 (10%)
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	A0105 – A0212	2
Produzione di cibi pronti in genere	A0120–A0222–B05-	7 (10%)
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	-
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	48
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	19
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	38 (15%)
Ristorazione pubblica	A04 – A10 – B06 – C02	172(10%)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 – A11	9 (10%)
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	117
Commercio ambulante	B01– B03 – B04	6
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		1
Piattaforma di distribuzione alimenti		-
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	B02	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 sono stati ridotti ma alcuni

non saranno comunque raggiungibili con l'attuale numero di operatori (anche in relazione al fatto che sono ulteriormente aumentati i campionamenti, che erano già molto aumentati nel 2017); si cercherà comunque di provare tutte le soluzioni organizzative possibili per ridurre tale disavanzo.

Riguardo alla ristorazione collettiva, 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.

**Criticità:** il personale SIAN nel 2018 avrà sicuramente un peggioramento della performance per il fatto che dal 01.02.2018 il personale medico si è ridotto da 5 a 4 unità, di cui 1 (il Direttore) è anche Coordinatore del Piano Locale di Prevenzione ed 1 Dirigente usufruisce dei benefici della Legge 104/92. Anche 2 unità su 5 del personale tecnico usufruiscono di tali benefici.

#### Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

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

- verificata la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
- verificata la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato ( locandina scaricabile anche dal sito ministero della salute);
- tracciato l'esito di tale verifica sul sistema informativo.

#### 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)	8 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 indicate 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.

Con DGR 28-5718 del 02.10.2017 la Regione Piemonte ha approvato il modulo "Notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004"; tra le tipologie di attività previste dal nuovo modulo (All. A della DGR) vi sono anche, le attività di produzione, finalizzata alla vendita, di alimenti in ambito domestico (home food) e le attività di produzione/somministrazione di alimenti in ambito domestico (home restaurant).

In attesa di un documento nazionale, per gli home food e home restaurant, si utilizzano le indicazioni generali della Regione Piemonte:

- sono considerati Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del Pacchetto igiene coloro che preparano regolarmente alimenti in ambito domestico e li destinano alla commercializzazione e/o somministrazione; quindi sono soggetti al controllo da parte delle autorità e degli organi preposti;
- per gli home food è espressamente vietata la produzione di alimenti soggetti a specifico riconoscimento;
- qualora l'OSA non dovesse disporre di spazi, ed attrezzi dedicati, è possibile l'uso promiscuo dei locali e delle attrezzi per la preparazione in ambito domestico di alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione (e deposito materie prime) fermo restando che, in fase di controllo ufficiale, i locali e le attrezzi, le produzioni alimentari e le materie prime presenti, dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa indifferentemente dalla loro reale destinazione d'uso;
- il riferimento, per gli specifici requisiti igienico-sanitari, è l'All. II, Cap. III del Reg. 852/2004: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati) ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici".

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 100ml 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. 12-1) per orientare le valutazioni. Inoltre, il 17 marzo 2017 è stato pubblicato il D. Lgs. 07.02.2017, n. 27 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari", entrato in vigore il 1 aprile u.s. (allegato 12-2).

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

Le verifiche 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
12		1		3		1		17

### 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'emissione 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 database regionali (Sistema informativo VETALIMENTI e SIAN PIEMONTE).

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

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

#### Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, è tenuta dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Gli aggiornamenti di laboratori esistenti (anagrafici, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi, dai laboratori stessi, all'ASL VCO per il controllo ufficiale.

### Attività di controllo ufficiale

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) e 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 culturali, 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 stato effettuata verifica da parte dell'ACL nel 2016 sull'unico laboratorio presente nel territorio, si prevede di rieffettuare il controllo nel 2019 con equipes in cui siano presenti i 3 Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). (Allegato 13 – Elenco regionale laboratori)

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

Per essi 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.

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 2018 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.

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 2018 continuerà il controllo ispettivo utilizzando nel 10% delle aziende la tecnica dell'audit (2) e nel restante 15% l'ispezione (3), garantendo il controllo del 25% delle aziende censite, utilizzando le Linee Guida approvate in CSR il 16.10.2016.

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.

Sono allegate le linee guida regionali del febbraio 2018 (Allegato 14-1), il Modello di notifica dei produttori di MOCA (art. 6 del D. Lgs. 10.02.2017, n. 29 - Allegato 14-2) e il Reg. (UE) 2018/213 del 12.02.2018 sull'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che modifica il Reg. (UE) n. 10/2011 sull'utilizzo di tale sostanza nei materiali plastici destinati al contatto con i prodotti alimentari (Allegato 14-3).

#### **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**

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2018, 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.

Per quanto non espressamente indicato si farà riferimento a quanto stabilito dal Ministero della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016.

Le ispezioni presso rivendite al dettaglio e all'ingrosso (e relativi depositi), i depositi di stoccaggio senza vendita diretta saranno 3 (35%) indirizzando i controlli alle rivendite con prodotti più pericolosi, grandi volumi di vendita, non controllate nell'ultimo periodo o irregolarità riscontrate.

Gli estremi dell'autorizzazione delle rivendite controllate (protocollo e data autorizzazione) saranno registrati nel sistema informativo regionale alla voce "Approval Number".

I distributori/intermediari e i depositi di stoccaggio delle ditte di produzione senza vendita all'utilizzatore finale saranno controllati almeno una volta nel 2018.

Saranno controllate le caratteristiche dei locali, il possesso di autorizzazione e abilitazione alla vendita, lo stato di autorizzazione dei prodotti venduti, le condizioni di stoccaggio, la conformità di etichetta e imballaggi, la corretta tenuta dei registri di carico e scarico (All. 15-1).

I titolari di autorizzazione/permesso al commercio parallelo non ancora controllati nel 2016-2017 saranno verificati; i nominativi di queste ditte si saranno trasmessi dal Settore Prevenzione e Veterinaria.

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi verificati non sarà essere inferiore a 5.

### 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 per verificare il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative a commercializzazione e utilizzo dei prodotti fitosanitari. Ove possibile, saranno effettuati controlli congiunti.

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo 2018 proseguiranno i controlli secondo le indicazioni dell'All.15-2 (2 sopralluoghi).

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 2018; per quanto non espressamente indicato, si farà riferimento al Piano nazionale.

L'ASL VCO eseguirà i campioni previsti (obiettivo: n. campioni non <95% rispetto agli attesi). 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. La verifica dell'adempimento agli obblighi in materia di OGM si realizza mediante controlli secondo le indicazioni del punto 4.2 del Piano nazionale: le ispezioni comprendono controlli documentali e campionamenti.

#### 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)

<b>Monitoraggio resi</b>		
N° controlli programmati	N° controlli previsti sulla base del rischio	N° controlli effettuati
Stabilimenti prodotti carnei	2	
Deposit frigoriferi	3	
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 3 categorie di rischio. Ad esempio:

- 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 fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzati 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 indicate 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 (All. 15-3) 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 con nota prot. 9948-DGISAN del 14.03.2018 (Allegato 15-4).

Prosegue il Programma regionale di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari che prevede il controllo della registrazione dei formulati utilizzati in agricoltura (All. 15-5).

In continuità con i prelievi effettuati negli anni passati è richiesto il prelievo di alimenti di origine animale in attuazione del Reg. (UE) 2017/660 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. Tale programma coordinato di controllo prevede, in Piemonte, il prelievo di 4 campioni di grasso bovino e 4 di uova di gallina , da prelevare ai sensi del DM del 23.07.2003.

Provenienza prodotto	Gruppo matrice	campioni
Regionale	Cereali (segale)	1
	Frutta	5
	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: programmati 80 campioni per il 2018

#### 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 2018 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 2018 – All. 17). Il campionamento di prodotti finiti sarà preferibilmente effettuato presso le aziende di produzione.

Le modalità di campionamento sono indicate nel Piano nazionale al capitolo 4.2.3 e all'Allegato 5.

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 il SIAN si atterrà.

In tutti i prelievi sarà indicata la specie vegetale da ricercare, tenendo conto di quanto verificato con i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento. Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare saranno costituite o derivati da soia, mais, riso, colza, cotone, patata e/o lino.

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 Goria tel.:011.2686.263; e.mail: mariella.goria@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 Referenza 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.

	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
- piano di controllo delle sostanze allergeniche;
- monitoraggi conoscitivi – anno 2018.

#### **Piano Regionale Micotossine**

Sono programmati 5 campioni di latte in commercializzazione per ricerca aflatossina M1 nel 2018 – SVET C.

Le linee guida ministeriali prevedono la ricerca di allergeni (glutine e lattosio) in misura molto limitata, solo sui cibi pronti in genere. Il controllo sulle sostanze allergeniche, nel 2018, sarà integrato con il programma specifico di cui all'allegato 18-1. Per la ricerca di lattosio e solfiti, quando abbinati ad altri allergeni, sarà prevista un'aliquota aggiuntiva poiché la prova viene effettuata dall'IZS LT.

Come da richiesta ministeriale (nota DGISAN prot. n. 48162 del 20/12/2017) è stato predisposto un piano di monitoraggio conoscitivo di alcune sostanze indesiderabili negli alimenti, limitatamente ai contaminanti agricoli ed alle tossine vegetali naturali. Nell'All. 18-2 sono indicati in dettaglio composizione ed inoltro all'IZS-PLV delle aliquote delle specifiche molecole.

Continua il monitoraggio dell'acrilammide negli alimenti, ai sensi della Raccomandazione 2013/647/UE. Per il 2018 sono stati previsti 2 campioni su alimenti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia.

Il Reg. (UE) 2158/2017 entra in vigore l'11.04.2018 ed istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per l'acrilammide negli alimenti che devono essere applicate dagli OSA che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari. Durante il controllo ufficiale, si verificherà che l'OSA consideri, la gestione del pericolo "acrilammide", nel piano di autocontrollo.

Da ultimo, il reg. 488/2014 introduce limiti per la presenza di Cadmio che entreranno in vigore nel 2019 su prodotti specifici a base di cacao e cioccolato:

- Cioccolato al latte contenente <30% di sostanza secca totale di cacao : **0,10mg/kg a partire dal 1° gennaio 2019**
- Cioccolato contenente <50% di sostanza secca totale di cacao; cioccolato al latte contenente ≥30% di sostanza secca totale di cacao: **0,30 mg/kg a partire dal 1° gennaio 2019**
- Cioccolato contenente ≥50% di sostanza secca totale di cacao; **0,80mg/Kg a partire dal 1°gennaio 2019**
- Cacao in polvere venduto al consumatore finale o presente come ingrediente nel cacao zuccherato in polvere venduto al consumatore finale (bevande al cacao): **0,60mg/kg a partire dal 1° gennaio 2019**

Su tali prodotti, considerati una fonte importante di cadmio nell'alimentazione umana e spesso consumati dai bambini, è avviato un piano di monitoraggio indicato nella tabella dei campionamenti.

#### **6.2.6.5. La programmazione regionale**

Il campionamento è uno degli strumenti del Controllo Ufficiale per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute degli animali. Considerate le limitate risorse, saranno selezionate le imprese più a rischio e saranno utilizzate tecniche e procedure che garantiscano 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. I prelievi saranno effettuati seguendo le indicazioni specifiche della normativa di riferimento e del protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti – Rev 4/2017, nota prot. 16299/A14.09A del 28.07.2017 (cfr. All. 20-2, 20-3, 20-4, 20-5, 20-6). Dal 2017 l'IZS-PLV ha stipulato un accordo con il Banco Alimentare del Piemonte per il recupero delle aliquote di campioni conformi per la donazione a scopi caritativi e ridotto da 60 a 20 giorni il tempo per l'emissione del Rapporto di Prova (RdP).

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 CU, Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004 - Piano campionamenti microbiologici 2018 - 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	Listeria monocytogenes (valori guida)	5	10	SPV B
		Salmonella spp (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		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)		5	SPV B
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Escherichia coli STEC (valori guida)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
	prodotti a base di carne	Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)	0		SPV B
		Listeria monocytogenes (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Yersinia enterocolitica (valori guida)			
		Escherichia coli STEC (valori guida)			
Pesci e prodotti della pesca, anfibi, rettili ed invertebrati	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Istamina (Reg. 2073)	1	4	SPV B
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
		Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)			
		Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)			
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)			
		Norovirus GI e GII (valori guida)			
		Virus Epatite A (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (valori guida)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
	Rane	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)	0	0	SPV B
	Rane	Salmonella spp (valori guida)			
Latte e prodotti a base di latte	distributori di latte	Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)	NON PRESENTI ASL VCO	NON PRESENTI ASL VCO	SPV B
		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)	7	5	SPV B
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Escherichia coli STEC (valori guida) (solo formaggi di latte bovino con stagionatura < 60 gg)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	1	5	SPV C
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
	Formaggio grattugiato	Muffe (valori guida)	1	1	SPV B
	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T inferiore a quella della pastorizzazione	Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
	Latte coagulato, creme di latte coagulati, prodotti a base di latte	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)	1	2	SPV C
		Enterobacteriaceae (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			

	liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Salmonella spp (Reg. 2073) Enterotossine stafilococciche (valori guida) Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta) Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) Enterobatteriaceae (Reg. 2073) Muffa (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)				
	Latte pastorizzato	Enterobatteriaceae (Reg. 2073) Enterobacteriaceae (valori guida) Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	4		SPV B	
	Latte UHT	Stabilità microbiologica (Latte UHT)	0	1	SPV B	
Uova e ovoidotti	Uova e ovoidotti	Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo) Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti) Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)		1	SPV B	
Gelatine e collagene	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)		1	SPV B	
Vegetali freschi e trasformati	vegetali III° gamma (surgelati)	E. Coli STEC (vegetali a foglia larga) (valori guida) Norovirus GI e GII (vegetali a foglia larga (valori guida)		2	SIAN	
	vegetali IV° gamma (RTE)	Escherichia coli (valori guida) Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		2	SIAN	
Frutta fresca e trasformata	frutta III° gamma (surgelata)	Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati) Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		5	SIAN	
	frutta IV° gamma	Escherichia coli (Reg. 2073) Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		3	SIAN	
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 per i non pastorizzati)	Escherichia coli (Reg. 2073) Muffe (valori guida) Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Escherichia coli (valori guida) Escherichia coli STEC (valori guida) Muffe (valori guida)	2		SIAN	
Cereali e prodotti a base di cereali	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali) Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		5	SIAN	
	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)		2	SIAN	
	confetteria, caramelle, pasticceria	Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparai per pasticceria) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)		2	SIAN	
Cibi pronti in genere	cibi pronti in genere	Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo) Escherichia coli (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte conte per il consumo) Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo) Bacillus cereus presunto (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo) Salmonella spp (Valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)	3	7	SIAN	
Conserve, semiconserve Repfed	Conserve, semiconserve Repfed	Listeria monocytogenes (Reg.2073) (semiconserve compresi repfeed)		2	SIAN	
Spezie ed erbe aromatiche	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida) Salmonella spp (valori guida) Bacillus cereus presunto (valori guida) Clostridium perfringens (valori guida)		3	SIAN	
Acqua e bevande non alcoliche	acqua minerale	Da programma regionale			SIAN	

## Piano campionamenti chimici 2018 - ASL VCO

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni chimiche	campioni produzione	campioni commercio	
Carne fresca, prodotti a base di carne, preparazioni di carne, carni separate meccanicamente	carne fresca di qualsiasi specie	Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881) Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	1	2	SPV B
	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881)		1	SPV B
Pesci e prodotti della pesca, anfibi, rettili ed invertebrati	pesci e prodotti della pesca	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881) Metalli pesanti (Hg) (Reg.1881) IPA (Reg. 1881)		1 2 1	SPV B
	prodotti e conserve di pesce	Allergeni (DNA crostaceo) Allergeni (DNA mollusco) Allergeni (senape) Allergeni (Ricerca Lattosio) aliquota aggiuntiva Allergeni (solfiti) aliquota aggiuntiva	5		SPV B
Latte e prodotti a base di latte	latte e prodotti a base di latte	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) Diossine e PCB (Reg. 1881)	1 1		SPV C
Uova e ovoprodotti	uova e ovoprodotti	Diossine e PCB (Reg. 1881) Acido 3-OH Butirrico		1 1	SPV B
Miele e prodotti dell'alveare	miele e prodotti dell'alveare	Idrossimetilfurfurale Metalli pesanti (Pb) (Reg.1005/2015)	1 1	1	SPV B
Grassi e oli di origine animale	grassi e oli di origine animale	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)		1	SPV B
	vegetali freschi	Nitrati (Reg 1881) Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881)		5 1 1	SIAN
Vegetali freschi e trasformati	funghi	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) (Agaricus bisporus (prataloli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shitake)) Metalli pesanti (Cd) (Reg. 1881)	1	2	SIAN
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881) leguminose in semi Metalli pesanti(Cd) (Reg.1881) leguminose in semi		3	SIAN
	oli e grassi vegetali	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881) Olio di frittura (usato) per analisi riuso		6 1 utilizzatore	SIAN
Cereali e prodotti a base di cereali	cereali e prodotti a base di cereali	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881) solo cereali Metalli pesanti (Cd) (Reg. 1881) solo cereali		2	SIAN
	prodotti da forno	Allergeni (proteine arachidi) Allergeni (soia) Allergeni (caseine) Allergeni (proteine nocciola)	1	2	SIAN
Zucchero, pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati	1 IPA (Reg. 1881)		1	SIAN
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Metalli pesanti (Cd) (Reg. 1881)	1		SIAN
Cibi pronti in genere	cibi pronti in genere	Allergeni (Ricerca Glutine) Allergeni (ovoproteine) Allergeni ( $\beta$ -lattoglobuline) Allergeni (Ricerca Lattosio) (aliquota aggiuntiva)	7		SIAN
Bevande alcoliche	birra e prodotti assimilabili	Stagno (per bibite in lattina) (Reg. 1881)		3	SIAN
	vino e prodotti assimilabili	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	3		SIAN
Additivi, aromi, enzimi	frutta essicata e secca a guscio (Reg.CE 1333/08 cat.4.2.1)	Anidride solforosa e i suoi sali (E220/E228)	2 con aliquota aggiuntiva		SIAN
	prodotti di confetteria (Reg.CE 1333/08 cat.5)	Acido sorbico e i suoi sali (E200, E202, E203)	2		SIAN
	additivi puri	E251 nitrato di sodio (conservante)	2	1	SPV B

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	Nichel (Racc. UE 1111/2016)	4	
		IPA (Reg.1881)	3	
		Acriammide (Racc.2013/647/UE)	2	
		Allergeni (caseine) (Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais)	3	SIAN
		Allergeni (soia) (Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais)		
		Allergeni (Ricerca Lattosio) (aliquota aggiuntiva)		
		Allergeni (Ricerca glutine) (Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais)		
		Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)		
		Metalli pesanti (Cd) (Reg.1881)		
		Nichel (Raccomandazione (UE)1111/2016)	1	SIAN
MOCA	integratori alimentari	Allergeni (ovoproteine)	1	SIAN
		Allergeni (proteine arachidi)		
		Allergeni (Ricerca Lattosio) (aliquota aggiuntiva)		
		Acciaio inossidabile	3	4
		Materie plastiche	11	SIAN
Etichettatura nutrizionale			2	SIAN
Campioni sale			3	SIAN
Acque minerali e di sorgente	Acque minerali e di sorgente	Verifica parametri chimici acque minerali DM 542/1992 s.i.- D.Lgs 176/2011 e acque di sorgente D.Lgs 31/2001 s.m.i.	Da programma regionale	SIAN

#### 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.

#### SIAN

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

#### 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 campionatore, 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 15ggi 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 2018 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 Sanita Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare e analizza cambiamenti di scenario e possibili ricadute sul sistema dei controlli ufficiali e sul PRISA 2011-2014; con 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 (Allegato 23, 24)**

##### **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 2018 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.

Sarà attuato un incontro informativo su questa tematica nel 2018 (1° trimestre) e una serie di campionamenti conoscitivi, con modalità analoghe al 2016, con 3 campioni di pane ( normale, mezzo sale e senza sale ).

##### **VERIFICA DISPONIBILITÀ E UTILIZZO DI SALE IODATO**

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

- verificata la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
- verificata la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato ( locandina scaricabile anche dal sito ministero della salute);
- tracciato l'esito di tale verifica sul sistema informativo.

Sarà verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e di sorveglianza nutrizionale. L'esito di tale verifica sarà tracciato nella scheda informativa “sian piemonte alimenti” e/o in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda “sorveglianza nutrizionale” presente in “sianpiemonte nutrizione”.

##### **AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA**

Nel 2018 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.

## XPS Print Error

Job name: ASL VCO PAISA 2 200618 105136  
Document name: (none)  
Page number: 65  
Error: memory allocation failure (19,2,39)