



## **Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare 2019**

**A cura di:**

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

Dott. Germano Cassina, Direttore SVET Area A

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

Dott. Fernando Polle Ansaldo, Responsabile SVET Area C

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

## INDICE

Il Piano aziendale 2018.....	5
ORGANIZZAZIONE GENERALI DEI SERVIZI .....	6
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI .....	8
Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO.....	8
Standard di funzionamento dell'Autorità Competente .....	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 .....	10
Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare.....	11
Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al Reg. CE 882/2004 nell'ASL VCO ....	14
Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore .....	14
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA.....	14
A. Piani di intervento.....	14
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio.....	14
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA .....	14
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA .....	15
B. Cooperazione e Assistenza reciproca .....	15
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. e TRACES.....	15
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI.....	16
Audit di sistema.....	16
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI.....	17
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA .....	17
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA.....	17
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA .....	17
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali .....	18
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico .....	19
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 .....	21
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA .....	21
Malattie dei Bovini .....	21
Malattie dei Suini .....	24
Malattie degli Ovini e dei Caprini .....	25
Malattie degli Equidi .....	26
Malattie negli allevamenti avicoli .....	26
Malattie dei Cunicoli .....	27
Malattie negli allevamenti ittici.....	27
Piani di sorveglianza nel settore apistico .....	27
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA.....	28
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.....	29

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 .....	30
Criteri di controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D. Lvo 25 giugno 2007, n.151) 32	
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.....	34
Controlli latte alla stalla .....	34
Attività integrata negli allevamenti.....	36
6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	36
6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	38
6.2.1.2.13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	38
6.2.2 TRASFORMAZIONE.....	38
6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI .....	38
6.2.2.1.1 Competenza SVET .....	38
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 .....	40
Impianti di macellazione.....	40
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni .....	42
Macellazione di suini per "uso domestico privato" .....	42
Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC .....	43
6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA .....	43
6.2.2.1.2 Competenza SIAN.....	45
Acque minerali e di sorgente .....	45
Additivi, aromi, enzimi .....	45
Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale.....	45
Alimenti particolari e integratori alimentari.....	46
6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate.....	46
Produzione primaria .....	46
6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE.....	48
Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato.....	49
Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	49
Imprese alimentari presso abitazione privata .....	49
6.2.5 TEMI TRASVERSALI.....	50
6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura .....	50
6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA .....	50
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 .....	51
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici.....	51
Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici.....	51
6.2.5.4 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti - (MOCA) -	

Programma E11 - DPCM Nuovi LEA.....	52
6.2.5.5 Fitosanitari.....	52
6.2.5.6 OGM .....	53
6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA .....	53
6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	54
6.2.6 CAMPIONAMENTI .....	57
6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale .....	57
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.....	57
6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti .....	60
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti .....	61
6.2.6.5 La programmazione regionale .....	62
Campionamento per analisi microbiologiche.....	63
Campionamento per analisi chimiche.....	65
Campionamento per analisi fisiche .....	67
6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche .....	67
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA .....	68
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	68
Attività nutrizionali.....	68
Riduzione consumo di sale.....	68
Verifica disponibilità e utilizzo di sale iodato .....	68
Aumento consumo di frutta.....	68
Progetto “Acquista bene, conserva meglio”.....	69
Sorveglianza nutrizionale.....	69
OKKIO alla salute.....	69
HBSC.....	69
Educazione sanitaria .....	69
Ristorazione collettiva.....	69
Verifica menu.....	69
Vigilanza/monitoraggio.....	70
Ristorazione scolastica.....	70
Residenze per anziani .....	70
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio.....	70
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI .....	70

## Il Piano Aziendale 2019

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Organizzazione generale dei Servizi (dotazioni uffici ed attrezzature)

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

**Sede centrale:** OMEGNA (VB) 28887 - Via IV Novembre, 294 Tel. 0323/868040 Fax 0323/868042

**Sedi periferiche:** DOMODOSSOLA (VB) 28845 - Via Scapaccino, 47 Tel. 0324/491677 Fax 0324/491668

VERBANIA (VB) 28900 - Via S. Anna, 83 Tel. 0323/541441 Fax 0323/557347

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

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

Sede centrale: Omegna e-mail: [spvaraeaa@aslvco.it](mailto:spvaraeaa@aslvco.it), [spvaraeab@aslvco.it](mailto:spvaraeab@aslvco.it), [spvaraeac@aslvco.it](mailto:spvaraeac@aslvco.it)

OMEGNA (VB) 28887 Via IV Novembre 294 Tel. 0323/868060-50 Fax 0323/868052

DOMODOSSOLA (VB) 28845 Regione Nosere 11A -Tel. 0324 491617-18 Fax 0324/491619

VERBANIA (VB) 28922 Viale Sant'Anna 83 Tel. 0323/541473-19 Fax 0323/557347

### SVET A

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

Ogni sede è dotata di un parco autovetture in comune.

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

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

### SVET B

L'ufficio di Omegna, presso il Dipartimento di Prevenzione, è la sede dove sono centralizzate tutte le attività di competenza, vi è l'archivio di tutte le pratiche (Riconoscimenti- SCIA- 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.

### SVET C – SOSD IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

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, rendicontazione e gestione degli esposti, registrazioni e riconoscimenti degli OSA.

L'archivio è centralizzato ad Omegna dal 2015.

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

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

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 2019

### SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

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

**Dirigenti medici**, in ordine alfabetico:

Dott.ssa Daniela BALDASSARRI (Referente Celiachia)

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

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

### Tecnici della Prevenzione:

**Coordinatore:** Sig. Giuseppe TIMPONELLI

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

Dott.ssa Graziella GROSSI

Dott.ssa Graziana PIRONE

Dott. Liviano PORCEDDA

### Dietiste:

Dott.ssa Katia FASOLO

Dott.ssa Barbara SPADACINI

## **SERVIZIO PREVENZIONE VETERINARIA AREA A SANITA' ANIMALE**

**Direttore:** Dott. Germano CASSINA

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

**Dirigenti veterinari:** in ordine alfabetico

Dott. Mauro BARDELLI (referente suini, avicoli, fauna selvatica)

Dott. Paolo BRUSASCO (referente autovalutazione, comunicazione, traces e anagrafi)

Dott. Raffaele PAPILLO (referente encefalopatie e blue tongue)

Dott. Alfredo POZZI (referente alpeggi e concentramenti animali)

Dott. Bruno RODA' (referente apicoltura e ittiocoltura)

Dott. Alberto ZORLONI

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.

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 SOSD:** 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

Attualmente si è in attesa dell'accettazione di un incarico di dirigente medico veterinario a tempo determinato.

Ad organico completo verranno rivisti territori di competenza e referenze.

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.

## **SVET C - SOSD IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ANIMALI**

**Responsabile SOSD:** Dott. Fernando Polle Ansaldi

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

Referente per: PNAA - Piano nazionale alimentazione animale

Incarico alta specializzazione "Alimentazione animale e farmaco sorveglianza veterinaria"

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

Territorio di competenza: VERBANO CUSIO

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

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

I T.P. attuano per l'Area C i prelievi del PNR/PNAA, del latte alla stalla e 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**

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

**Cap. 1 - Obiettivi strategici**

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

L'obiettivo è garantire i livelli di formazione previsti dagli Standard Organizzativi per le Autorità Competenti, in parte ricompresi e trattati negli specifici obiettivi PRP (azioni 9.9.1 - Formazione del personale delle Autorità competenti e 10.4.1 - Realizzazione eventi informativi e formativi a livello regionale e locale).

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

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



## STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

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

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

Entro il 31.12.2015 sono state raccolti e valutati gli "elementi di conformità" e le "evidenze oggettive" delle ACL; il percorso 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 31.12.2018. A conclusione di questa autovalutazione dal 15 gennaio al 15 febbraio 2019 è stato effettuato l'inserimento dei dati nell'apposito applicativo ministeriale e si rimane in attesa dell'esito della valutazione ministeriale.

Il processo di applicazione dello standard di funzionamento non termina con questo adempimento formale e proseguirà, nel 2019 e nei prossimi anni, per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dalla sua applicazione.

Obiettivi 2018
Regione:
1. mantenimento elementi di conformità allo standard
2. predisposizione procedure condivise
3. prosecuzione attività audit sistema
4. piano formazione regionale
ASL:
1. mantenimento elementi di conformità allo standard
2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema
3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali
4. completa attuazione verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.

## COMUNICAZIONE

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

SVET C – Realizzazione 1 incontro formativo con gli OSA in merito alla corretta gestione del farmaco veterinario e della ricetta elettronica veterinaria

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 e proseguita nel 2018. Nel 2019 continuerà la messa a sistema di azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

## 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 2019, un corso di formazione dal titolo "Nuovi LEA". 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 Reg. 882/2004) è necessario definire criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività avviata nel 2016 e continuerà nel 2019 e negli anni a venire.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I piani di sorveglianza entomologica integrata continueranno con particolare attenzione alle zoonosi e alle malattie trasmesse da vettori. E' 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.

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

I sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) consentono di gestire le anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) (ivi comprese le realtà 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 (DGR 25-1513 del 03.06.2015) con l'Azione 9.4.1 "Completare i sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi".

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

La Conferenza Stato Regioni ha sottoscritto l'Intesa n. 212 del 10.11.2016 "Linee guida per i controlli di sicurezza alimentare in ottemperanza ai Regolamenti 882 e 854/04", documento che affronta il controllo ufficiale nel settore degli alimenti mediante la revisione delle anagrafiche e una master list nazionale (obiettivo anche di PRP) che definisce procedure di controllo e loro frequenze, rendicontazione delle attività nei sistemi informativi, rapporti con i laboratori di analisi e determinazioni analitiche sulle matrici alimentari. L'adeguamento alla master list nazionale sarà completato dalla Regione nel 2019, mentre nel 2017 sono stati apportati correttivi ai sistemi informativi per permettere la programmazione e rendicontazione delle attività.

#### **CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITA'**

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:

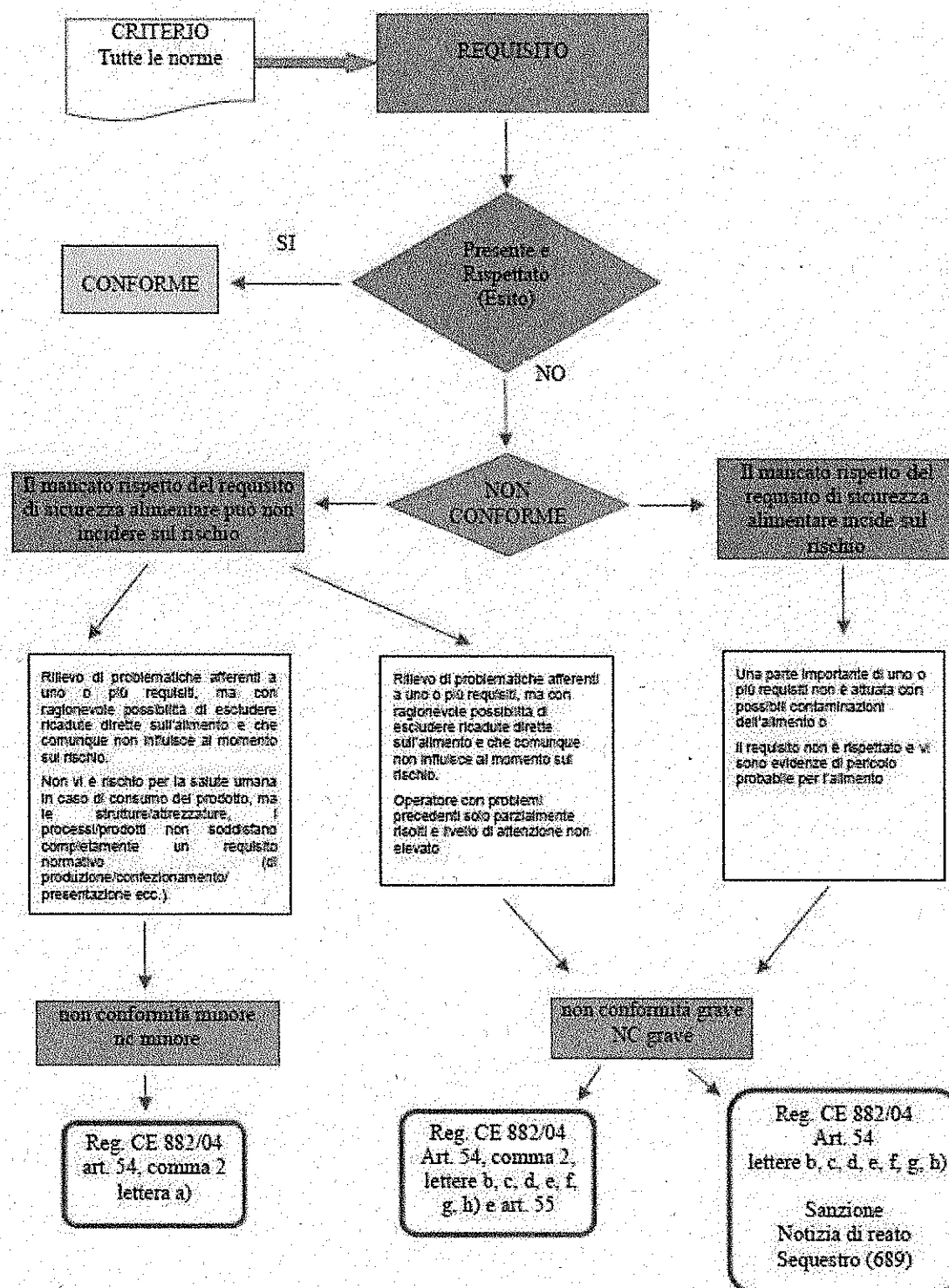
- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (pareti, pavimenti, ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto ai problemi igienici o di contaminazione crociata;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano (la presenza di soluzioni di continuo o ruggine in un deposito 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. L.vo 193/2007, introduce il concetto di "inadeguatezza" che presuppone l'esistenza del requisito richiesto, ma non del tutto adeguato al criterio previsto; in tal caso, l'organo di controllo emette una prescrizione la cui mancata ottemperanza esita in sanzione amministrativa.



L'OSA/OSM ha l'obbligo di mettere in atto 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.

CSR 212/2016		PRISA 2019		Sistema Informativo	
Tabella 1	Scala delle non conformità	Esito	Provvedimento	Esito	Provvedimento
<b>si (si minuscolo)</b> Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio	Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e che non influisce al momento sul rischio.  Non vi è rischio per la salute umana in caso di consumo del prodotto, ma le strutture / attrezzature, i processi/prodotti non soddisfano completamente un requisito normativo (di produzione / confezionamento / presentazione ecc.).  Operatore con buoni dati precedenti in relazione alla capacità di gestione ed al livello di attenzione	Non conformità minore nc minore	Imposizione art. 54, comma 2, lettera a) Reg. CE 882/04	INADEGUATO	Prov. ex art. 54
<b>nc minore</b> Requisito/procedura non rispettato completamente ma che non influisce al momento sul rischio	Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e che non influisce al momento sul rischio.  Operatore con problemi precedenti solo parzialmente risolti e livello di attenzione non elevato	Non conformità grave NC grave	Imposizione art. 54, comma 2, lettera b) c) d) e) f) g) h) e art. 55 Reg. CE 882/04	NON CONFORME	Prov. ex art. 54
<b>NC grave</b> Requisito/procedura non rispettati	Una parte importante di uno o più requisiti non è attuata con possibili contaminazioni dell'alimento o Il requisito non è rispettato e vi sono evidenze di pericolo probabile per l'alimento	Non conformità grave NC grave	Imposizione art. 54, comma 2, lettera b) c) d) e) f) g) h) e art. 55 Reg. CE 882/04 Adozione art. 55 Sanzione Notizia di reato Sequestro (689)	NON CONFORME	Prov. ex art. 54 Sanzione Notizia di reato Sequestro

In base all'infrazione e al livello di conformità riscontrato, le azioni conseguenti del CU saranno 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** anche **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. Per costo orario si intende, ai sensi del successivo art. 5, il costo orario della prestazione comprensivo di tutto il personale coinvolto nel controllo, non il costo orario del singolo operatore che prende parte all'esecuzione del controllo sanitario. Il costo orario è indicato nell'All. C, sez I al Decreto succitato. L'importo attualmente è 50 euro/ora.

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, ma terrà conto dei singoli interventi in loco.

#### **Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al Reg. CE 882/2004 nell'ASL VCO**

L'esercizio delle funzioni di Autorità Competente, per assicurare il rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 882/2004 è attribuito ai Responsabili delle Strutture di Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), Sanità animale (SVET A), Igiene Alimenti di origine animale (SVET B), Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SVET C); alle suddette funzioni è sempre stata e sarà garantita idonea pubblicità.

#### **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).

L'All.2 è una scheda esemplificativa di alcuni controlli supplementari e attività di prelievo e campionamento.

#### **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 impresa/attività produttiva**

Nel 2019 proseguirà la valutazione/rivalutazione 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). Medesima procedura sarà adottata per la revoca del richiamo.

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.



In applicazione degli art. 131-136 del Reg. UE 625/2017 la Commissione Europea sta avviando il nuovo sistema informatico per la gestione delle informazioni sui controlli ufficiali ed altre attività ufficiali (IMSOC) con i seguenti obiettivi:

- utilizzo della piattaforma per la gestione dei controlli ufficiali specifici previsti per animali e prodotti da parte delle AC degli SM;
- integrazione ed aggiornamento degli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione per scambiare dati ed informazioni sui controlli ufficiali (inclusi PCF);
- collegamenti con il sistema TRACES;
- gestione dei dati personali, data security (EDPS).

Tale piattaforma sostituirà parzialmente gli attuali sistemi (TRACES, Bovex/Europhyt/iRASFF) e darà attuazione elettronicamente alla maggior parte delle disposizioni del nuovo Reg. 2017/625, quali:

- scambio tra gli SM di tutti i documenti e dati necessari per l'esecuzione di controlli ufficiali (certificazione ed e-certificazione);
- assistenza amministrativa e cooperazione (AAC) unificando i sistemi in relazione ai rischi per la salute umana, vegetale, animale e del benessere degli stessi;
- fornire strumenti per raccogliere e gestire le relazioni sui controlli ufficiali forniti dagli Stati membri alla Commissione;
- comunicazione a/da paesi terzi;

ed amplierà il proprio campo di applicazione a: persone, animali, benessere animale, piante, sanità, OGM, standard di mercato /frode, ambiente, ecc.

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

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

Secondo quanto previsto dall'azione 9.1.3 del PRP "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", la revisione delle Linee guida regionali è stata ultimata all'inizio del 2019 ed esse verranno approvate nel corso del 2019.

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

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.

#### **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\\_Anonn\\_cib\\_etnic\\_2014.pdf](http://www.alimenti-salute.it/PISCITELLI_G_Anonn_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) sui DVCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione)

c) sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;

d) sugli INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP oggetto di controllo sfavorevole;

e) sugli INTRA relativi di animali destinati al macello in percentuale variabile in base al numero di partite in arrivo.

Per problematiche relative alle utenze ASL in TRACES o per maggiori informazioni contattare direttamente l'Amministratore Regionale TRACES Piemonte [c.bilewski@sanita.it](mailto:c.bilewski@sanita.it) - [uvac.piemonte@sanita.it](mailto:uvac.piemonte@sanita.it).

Come prescritto dal Reg. (UE) 2017/625, dal 14.12.2019 i DVCE saranno sostituiti dai DSCE (Documento Sanitario Comune di Entrata) rilasciati tramite sistema TRACES New Technology (TNT) che solo in parte trasferirà le informazioni presenti nell'attuale TRACES.

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

TRACES continuerà invece ad essere utilizzato per gli scambi e l'export e non è ancora stabilito quando si passerà a TNT per tutte le certificazioni.

Nel 2019 sarà organizzato un momento formativo per illustrare le nuove funzionalità del sistema TNT.

## Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

### AUDIT DI SISTEMA

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2019)

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 non include la verifica dell'ASL VCO, che è stata auditata nel 2018.

I Servizi deputati alla Sicurezza Alimentare del Dipartimento di Prevenzione, per il 2019, proseguiranno l'esecuzione di un audit interno 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 2019 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

- Cromo esavalente: con Decreto del Ministero della Salute del 31.12.2018 viene posticipata l'entrata in vigore del Decreto 14.11.2016 che modifica l'all. I del D. Lgs. 02.02.2001, n. 31, che attua in Italia la Dir. 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano. Le modifiche previste sono posticipate al 31.12.2019
Obiettivi ASL:
- prelievo 9 campioni per controllo radionuclidi nelle acque destinate al consumo umano
- non sono presenti nel territorio stabilimenti che imbottigliano 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 all. 2 e 3 del D. Lgs. 31/01; l'attività di campionamento proseguirà con la normale programmazione in attesa di indicazioni regionali. Nel 2018, il Min. della Salute, con l'ISS ha organizzato un corso di formazione nazionale per "Team leader" e per "Formatori di team leader" per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) nella filiera idro-potabile; nel 2019, tale importante corso verrà replicato ad Asti come formazione specifica per le figure coinvolte nell'implementazione dei PSA.

**"Casette dell'acqua":** saranno sorvegliate le strutture non controllate nel 2018 (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.

**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 (All.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

#### 6.2.1. PRODUZIONE PRIMARIA

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codic sist. info. Reg.	Attività presenti	Controlli programmati sulla base del rischio	Competenza
Caccia - attività registrate 852		6	2	SVET B
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		3	1	SVET B
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi		Non presenti esercizi di vendita diretta attivi nell'ASL VCO	-	SVET B
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A0703	Non presenti esercizi di vendita diretta attivi nell'ASL VCO	-	SVET C
Raccolta vegetali spontanei			Su indicazioni regionali	SIAN
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano			Su indicazioni regionali	SIAN
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano			Su indicazioni regionali	SIAN

### 6.2.1.1 Produzione primaria – Coltivazioni vegetali

#### OLI E GRASSI VEGETALI

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

Nel 2019 sarà effettuato 1 campione di olio di frittura usato da prelevare 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 Det. Dir. n. 205 del 29.03.2018 definisce i nuovi "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA"; tale determinazione prevede alcuni adempimenti per gli OSA tra cui il fatto che il ristoratore che intende utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve possedere l'idoneità al riconoscimento delle specie fungine. Inoltre, l'utilizzo per la somministrazione è consentito ai ristoratori solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati autorizzati.

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

Anche nel 2019 l'Ispettorato micologico 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 3 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo, Cadmio e Nichel) alla distribuzione.

Al fine di standardizzare queste verifiche, si rimanda al 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)
- 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)
- attività di informazione rivolte a cittadini, operatori sanitari e istituzioni (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica).

#### **6.2.1.2 Produzione primaria – Allevamento zootecnico**

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

1. sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
2. sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
3. profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali (D5);
4. sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive 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, il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Durante i sopralluoghi in allevamento, sarà verificata la corretta detenzione e lo stato di salute generale degli animali d'affezione.

##### **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.

##### **Obiettivi**

1. registrazione ed aggiornamenti delle aziende, allevamenti ed operatori del comparto zootecnico nelle relative Banche Dati Nazionali (Bovini, Bufalini, Ovini, Caprini, Suini, Equidi, Lagomorfi allevati, Avicoli, impianti di acquacoltura ed attività di apicoltura). assicurare che l'inserimento e l'aggiornamento delle

informazioni relative ad aziende, allevamenti proprietari, detentori, siano effettuate nei tempi stabiliti dalla normativa;

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

#### Attività prevista

I controlli ufficiali nelle aziende sono effettuati senza o con preavviso minimo ed i criteri di scelta dei campioni da controllare si avvalgono della valutazione del rischio. La Regione (bovini, ovicapri 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 Zootecnica (VETINFO-BDN). Il controllo è mirato al sistema di I/R: le check-list ministeriali sono registrate entro 15 giorni dalla loro compilazione. In caso di controlli non favorevoli con o senza prescrizioni, le check-list sono scansionate ed inserite direttamente in BDN. Una parte rilevante dei controlli saranno effettuati congiuntamente da 2 veterinari o da un veterinario e un TP, ovvero utilizzando la rotazione dell'operatore competente per territorio. 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 **contrasto e prevenzione della corruzione**, come previsto nel Piano triennale aziendale.

**Anagrafe bovina.** Sono censiti 454 aziende di cui 348 da riproduzione per 5642 capi. La Regione ha estratto tutto il CAMPIONE di allevamenti bovini da sottoporre a verifica (4% degli allevamenti presenti). Tale elenco è stato integrato in base a valutazioni del rischio locale (10 aziende sono state identificate per un controllo straordinario).

**Anagrafe ovicaprina e suina.** Sono censiti 1089 allevamenti di cui 631 caprini (10200 capi) e 458 ovini (8300 capi) in 897 aziende. I suini sono allevati in 109 allevamenti e circa 500 capi. La Regione ha estratto tutto il campione di allevamenti ovi caprini e suini da sottoporre a verifica (3% degli allevamenti ovicaprini e 5% dei capi e 1% di quelli suini presenti).

**Anagrafe equina.** Sono censiti in 898 allevamenti di cui 467 di cavalli (1044 capi), 417 asini (740 capi) 14 muli (17 capi). 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 mediante check-list ministeriale. Continuerà l'allineamento dell'anagrafe apistica nazionale ARVET-BDN. Nel VCO ci sono censiti 1260 apiari compresi i nomadi, inseriti in 388 aziende, per un totale di 9100 alveari.

#### Prospetto riepilogativo della attività programmata per il 2019

Allevamenti	Allevamenti censiti	% richiesta	programmata	vigilanza integrata
Bovini da riproduzione	348 (454 aziende)	4 % (19 allev.)	19+ 10 allev.	4
Suini	109 (8 rip)	2 %	5 allev.	1
Ovini e caprini	1089 allevamenti (897 az)	3 % allevame. (5% capi)	38 allev. 900 capi	8
Equini	898 allevamenti	5 %	47 allev.	1
Avicoli	17 (3 sopra i 50)	3%	1	
api	1260 apiari	1 %	13	0
itticoltura	20	nd		0

#### 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;

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

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

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

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 diffusive 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. (obiettivo aziendale)

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 776 del 30/11/2017 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;
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici;
- le aziende che praticano il pascolo vagante extraprovinciale;

Aziende- Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Stima Capi da controllare
454 aziende di cui 348 da riproduzione	5.406 capi di cui 3.476 in età diagnostica	206 (194 in scadenziario + 12 SS)	1900

Per gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota reg. prot. 24056/A1409A del 20/11/2018 "Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2019".

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

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. Per gli aspetti operativi, ci si riferisce alla nota reg. prot. 24056/A1409A del 20/11/2018 "Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2019".

#### Attività prevista

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

E' 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.
454 aziende di cui 348 da riproduzione	5.406 capi di cui 3.476 in età diagnostica	65 (53 in scadenza +12 SS)	12

**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 = o 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)**

Nel 2017 con DGR 27-5081 del 22.5.2017 è stato approvato il nuovo piano regionale di eradicazione e di profilassi per il triennio 2017-2010. 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

Attività prevista : prelievi con cadenza annuale, su tutti i capi di età superiore a 24 mesi: controllo sugli animali in compravendita di età >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 (controlli sugli animali di età superiore ai 12 mesi)

Aziende- Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare
454 aziende di cui 348 da riproduzione	5.406 capi di cui 3.476 in età diagnostica	348

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 2019 è previsto il mantenimento dello screening diagnostico sierologico in 6 allevamenti.

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

Indicatori di efficacia: individuazione della eventuale circolazione virale nelle aziende aderenti;

- ✓ individuazione capi P.I. ed eradicazione dell'infezione in azienda

#### **Paratubercolosi**

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

a)raccolgere 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 2019 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
454 aziende di cui 348 da riproduzione	5.406 capi di cui 3.476 in età diagnostica	348

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 109 allevamenti, per la maggior parte a carattere familiare per autoconsumo. Gli allevamenti da riproduzione sono 8, tutti di piccole dimensioni (2-3 scrofe)

**Malattia vescicolare dei suini (MVS), Peste suina classica (PSC).****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	200	8	101	250

**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 profilassi è quinquennale e il monitoraggio si può effettuare sul 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 (5 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
897 aziende (1089 allevamenti- 458 ovini 631 caprini)	18500 (8300 ovini 10200 caprini)	101 + 5 pascoli vaganti	5	5000 capi (2500 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**

L'attività è coordinata da un referente di settore. Il piano di eradicazione è obbligatorio in base alle norme comunitarie e nazionali (D.M. 25/11/2015, Reg (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 2019 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 e di allele ARX (per i suscettibili è ammessa la castrazione certificata dal veterinario)

**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 allevati nelle aziende commerciali: sono esonerate le aziende fino a nove ovini destinati all'autoconsumo o ad attività diverse dalla produzione di alimenti, solo se tali aziende non mantengano rapporti di promiscuità con greggi coinvolte dal piano. Gli allevatori saranno informati sugli esiti dei controlli, e sarà prescritta la eliminazione dei soggetti non idonei.

**Indicatori di efficacia**

- incremento della frequenza dell'allele ARR nei greggi sottoposti a programmi di allevamento;
- eliminazione degli animali portatori dell'allele VRQ e ARX

## **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)
898 allevamenti ( cavalli 467, asini 417, muli 107, 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**

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) sulla 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: campioni d'organo di esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/de popolamento. Si prevede di inviare all'IZS il numero dei campioni richiesti (75), 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 per consentire una reciproca informazione dei risultati delle attività 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 e le modalità di attuazione rispettano le disposizioni del Piano nazionale approvato dalla Commissione CE.

**Attività prevista** Nel VCO, provincia classificata a basso rischio per IA, non sono presenti allevamenti intensivi. Sono censiti 17 allevamenti di piccole dimensioni o ornamentali: saranno registrati in BDN gli allevamenti presenti con oltre 50 capi secondo le recenti disposizioni ministeriali. Saranno effettuati gli eventuali controlli integrativi richiesti dalla Regione (10 tamponi tracheali).

**MALATTIE DEI CUNICOLI**

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

**MALATTIE DEL SETTORE ITTICO**

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 3 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. 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 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 checklist, 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 1260 apiari compresi i nomadi, inseriti in 388 aziende per un totale di circa 9100 alveari.

**Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida***

Considerato il persistere della presenza di *Aethina tumida* in Calabria, Il Ministero della salute mantiene attivo il piano di sorveglianza che consiste in un controllo clinico su apiari stanziali individuati con criteri random dalla Regione, e il controllo clinico di apiari basato sull'analisi del rischio locali (nomadi che rientrano da fuori Regione) e il controllo sugli impianti di smielatura. Saranno controllati 6 apiari

**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 2019 sarà controllato il 2% delle attività apistiche (aziende). 8 apiari

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. I controlli saranno conclusi entro ottobre ed il report dei controlli sarà trasmesso alla Regione entro il 30.10.2019 secondo quanto riportato nell'apposita scheda.

#### 6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive 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 aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- 4 controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- 5 attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a: biosicurezza, indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi, corretto smaltimento degli animali morti in azienda, condizionalità, benessere, 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 di tipo epidemico è stato approvato con DD n.950 del 27.12.2018. Il piano prevede la individuazione del personale, delle risorse necessarie e delle competenze di intervento e di coordinamento sinergico. A livello aziendale saranno individuate le risorse umane necessarie alla funzionalità operativa della UCL e alla realizzazione degli interventi necessari di controllo ed eradicazione delle malattie, in collaborazione con il PMPPV di Novara. Saranno verificate le procedure amministrative ed economiche per la gestione delle attività connesse a una eventuale emergenza epidemica.

Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale per la gestione delle emergenze di tipo epidemico. Inoltre, per alcune malattie (afta epizootica, malattia vescicolare suina, bluetongue, influenza aviaria, malattia di Newcastle, 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.

**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. Il piano si sviluppa grazie alla collaborazione IZSPLV e CERMAS.

**L’obiettivo del Piano** regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, , è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l’insorgenza di mortalità e morbidità anomale tra la fauna selvatica. Le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: Rabbia, Tubercolosi, Brucellosi, Peste Suina Classica, Influenza aviaria, West Nile Fever, Trichinellosi, Salmonellosi, Echinococcosi, malattia di Aujeszky, malattia di Newcastle.

#### Attività prevista

**Sorveglianza attiva** (animali cacciati o abbattuti nell’ambito di caccia di selezione), e **sorveglianza passiva**. La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell’ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: 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 2018 in attesa della programmazione regionale).

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

E’ prevista la realizzazione di un piano di monitoraggio della TBE in collaborazione con IZSPLVA che prevede la sorveglianza della malattia nelle specie selvatiche (controllo delle zecche) e domestiche (controllo sierologico piccoli ruminanti alpeggiati). Prosegue il monitoraggio delle malattie da zecche in collaborazione con il DEA.

#### **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 55 nel 2019 come da indicazioni PRISA. Il Piano Regionale di Farmacosorveglianza non è stato riconfermato per il 2019. Si rimane in attesa delle indicazioni regionali in merito alla gestione della farmacosorveglianza veterinaria per mezzo della BDN della ricetta elettronica veterinaria.

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.

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

E' predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (CNR-AR, NRL-AR), presso l'IZS LT; è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) per ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici. Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione Europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica. Il piano ha una durata annuale.

#### **Quadro di campionamento**

In attesa del nuovo piano restano valide le indicazioni trasmesse per l'anno 2017; è previsto il Piano AMR 2019 prevede il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

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

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

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

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

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

### **6.2.1.2.9 Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA**

La Commissione europea 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.

Tutti gli allevamenti selezionati casualmente al di sotto dei parametri del PNBA possono diventare parte del controllo del PRISA 2019 così come indicato nella nota del Ministero n. 15356 del 22.06.2018 sulle procedure

per il controllo relativo ai CGO 11, 12, e 13: "l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i 3 CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA".

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

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

Per quanto riguarda il settore avicolo, l'attività di vigilanza 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 (inviata con nota regionale prot. N. 16985 del 9 agosto 2017). A tal proposito si ricorda l'uso delle check list aggiornate già inoltrate con la stessa nota.

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

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/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.lvo 181/2010.

Per quanto riguarda la possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto e la necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017. Come indicato nella nota min. n. 10365 del 28/4/2016 e dalla successiva nota min. 14788 del 19/6/2017, il veterinario ufficiale di area di C su segnalazione di sfioramenti 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.lvo. 122/2011)**

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

##### **- Conigli**

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

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

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

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

NOTA: fonte dati BDN. Eccetto:

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

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

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

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

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

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

Nell'ottica di una razionalizzazione del personale adibito ai controlli ufficiali, l'attività di verifica presso i macelli può essere effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

- Controlli ufficiali sul trasporto animale così come previsto da nota Ministeriale n. prot. DAGSA13029-P del 13.07.2010:



Trasporti superiori alle 8 ore:

- controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e riguardare i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list. Questi controlli fanno parte dell'attività di vigilanza congiunta SVET C-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 SVET C-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 e sono corredate da 17 schede informative pratiche (Factsheet), disponibili in 8 lingue, che forniscono consigli sui principali aspetti critici relativi al trasporto come carico, scarico, alimentazione e abbeverata, il trasporto con temperature estremamente alte o basse. Le schede sono consultabili al link: <http://animaltransportguides.eu/it/materiali/>.

#### Informazione degli operatori zootecnici

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

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

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

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

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

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 Vetalimentari è stata implementata la sezione relativa al controllo sul benessere durante l'abbattimento; è possibile registrare nella scheda "pratica controllo ufficiale" le verifiche su: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.

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

Con nota prot. n. 4213-19/02/2016 (All. 6-1) e come ripreso nella nota del 28/04/2016 prot. n. 10365 (All. 6-2 e 6-3), il Ministero della Salute ha previsto controlli ed audit da parte delle regioni sulla corretta gestione ed applicazione da parte dei SVET del sistema di monitoraggio al macello del benessere dei polli, in particolare per quelli provenienti da allevamenti in possesso della deroga ad allevare a densità superiori a 33 kg/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". E' allegato un

diagramma di flusso (allegato alla nota) che definisce in modo schematico le responsabilità e le modalità operative del proprietario/detentore, del veterinario ufficiale al macello e del veterinario ufficiale dell'azienda di provenienza degli animali.

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

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

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

Capitolo implementato principalmente da Area B e C.

##### **Controlli latte alla stalla**

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

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla prevede un ciclo completo di controlli (carica batterica ed indice citologico) sul 20% delle aziende produttrici latte. Nell'ASL del VCO sono presenti 80 allevamenti bovini autorizzati alla produzione di latte alimentare (sono programmati 16 cicli di controllo della conformità del latte in 16 aziende). Inoltre sono previsti 4 cicli di controllo di conformità del latte caprino in 4 delle 16 aziende caprine autorizzate alla produzione di latte alimentare caprino. I controlli riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla: carica batterica ed indice citologico (il laboratorio dell'IZS-PLV di Torino controllerà anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico). E' in programma il controllo delle aziende con sforamenti persistenti.

##### **Piano di monitoraggio sul latte crudo – Distributori automatici**

Non presenti, attualmente, nell'ASL VCO.

##### **Controlli aziende con "sforamenti persistenti"**

Particolare attenzione sarà posta nei confronti delle aziende di produzione con sforamenti persistenti. Sarà valutata in base al rischio la necessità di effettuare eventuali cicli di campionamento suppletivi e saranno effettuati controlli ufficiali annuali.

Per l'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari del Reg. CE 853/04, si rimanda alle indicazioni del Reg. CE 854/04 all. IV, Capo II e alle indicazioni dell'Intesa "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione" Rep. Atti 103/CSR del 20.03.2008, cap.2 "procedure a seguito del superamento dei limiti" utilizzando la modulistica delle linee guida regionali del 12.11.2011 - prot. 32287/DB2002, che applicano l'Intesa Stato/Regioni n. 159/CSR del 23.09.2010.

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

### **Attività ispettiva aziende da latte SVET C**

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, SVET C controllerà annualmente il 15 % delle aziende da latte valutando i requisiti minimi previsti dal Reg. CE 853/04 Sez. IX Cap. I: latte crudo – produzione primaria. Tali controlli comporteranno la compilazione della “relazione a seguito di CU (art. 9 REG CE 882/2004)”.

Sono in programma 12 ispezioni nelle aziende autorizzate alla produzione di latte alimentare nel 2019; tali verifiche saranno eseguite in allevamenti diversi da quelli previsti nel piano di campionamento eseguito dai PMPPV per accertare i requisiti igienico-sanitari del latte.

In particolare saranno presi in considerazione:

stato sanitario degli animali: gli animali non devono presentare sintomi di malattie che possono contaminare il latte, non devono essere affetti da infezioni del tratto genitale, enteriti con diarrea e febbre o infiammazioni della mammella;

controllo della pulizia/condizioni delle attrezzature e dei locali adibiti alla mungitura;

igiene della mungitura, raccolta e trasporto latte;

procedure di detergenza/disinfezione e lotta agli infestanti;

igiene del personale;

efficienza e rispondenza del sistema di identificazione e registrazione;

farmacosorveglianza;

esiti del piano di autocontrollo “pagamento del latte in base alla qualità”.

Come negli anni precedenti, qualora in un'azienda si constatino condizioni igienico-sanitarie o di salute degli animali sfavorevoli, il SVET dell'ASL VCO impartirà prescrizioni scritte all'allevatore per ovviare alle carenze riscontrate ed effettuerà controlli, anche sul latte prodotto. Le aziende che commercializzano latte crudo per il consumo umano (es. distributori latte crudo) saranno sottoposte a controlli per la diagnosi della brucellosi bovina, supplementari rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, effettuando annualmente il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi) o in alternativa, se non sussistono le condizioni previste il controllo sierologico (con TRB) su tutti i capi dell'allevamento di età superiore ai 24 mesi.

### **Attività prevista**

Campioni previsti a livello regionale

### **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.

### **Latte destinato alla trasformazione ed immissione in commercio**

Nel 2019 saranno unificate a livello regionale le procedure per le nuove registrazioni di allevamenti che intendono produrre latte per la produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione. Sarà redatto a livello regionale un nuovo modello di richiesta di registrazione da presentare direttamente allo SVET C dell'ASL VCO ai fini del controllo ufficiale (non essendo più prevista la SCIA in quanto gli allevamenti sono già registrati in BDN). Le aziende di allevamento che producono latte per il consumo umano a qualsiasi titolo devono essere in possesso dei requisiti previsti dall'all. 1 dell'Intesa, (art. 8, comma 6, della L. 05.06.2003, n. 131) sul documento «Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione» (Rep. atti n. 103/CSR).

In caso di nuova registrazione, cambio di ragione sociale o cessazione di attività sarà utilizzata la modulistica (All. 7 - Modulo per la registrazione produzione primaria dell'attività di mungitura ai sensi dell'articolo 6 Reg. CE 852/2004), da presentarsi direttamente all'Area C (non è prevista la SCIA al SUAP io,

in quanto l'allevamento e l'attività sono già registrata in BDN. Saranno registrati anche sul sistema informatizzato ARVET e in BDN l'inizio, le modifiche e la cessazione dell'attività di mungitura.

#### **Attività integrata negli allevamenti SVET A e SVET C**

Un approccio integrato tra SVET A e SVET C è imprescindibile anche per un corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i CU, come previsto dal Reg. CE n. 882/2004; a tal fine SVET A e SVET C 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;
- avere, da parte dei veterinari di Area A e C, un approccio multidisciplinare
- predisporre e attuare un programma di verifiche presso le ASL e definire criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l'efficienza dei controlli;
- fornire un miglioramento per l'OSA, che viene controllato in un'ottica di filiera da più veterinari.

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

Aziende presenti	ASL VCO VERIFICHE su allevamenti 2019			
BOVINI	Aziende > 50 capi	23	3%	4
SUINI	Aziende > 40 capi	3	5%	1
AVICOLI	Aziende > 250 capi	NON PRESENTI SUL TERRITORIO DELL'ASL VCO	10%	-

Per il 2019 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
- la sperimentazione della scheda di valutazione rischio (vedi Cap. 6.2.1.2. Produzione primaria – allevamento zootecnico).

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

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

Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2015-2017

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

- sarà assicurata l'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 sottoprodotti a materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 183/2005 e inseriti in anagrafe;

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

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

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

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

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

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

**Attività prevista nel 2019**

Sono programmati 14 controlli ufficiali nel 2019 presso gli OSM dell'ASL del VCO. Il programma è reperibile in intranet nella cartella "Attività programmate 2019". Durante l'esecuzione del cu si procederà alla verifica della correttezza dell'etichettatura dei mangimi. Per i criteri ispettivi si rimanda al PRISA 2019.

***Valutazione dell'etichettatura***

L'etichetta e le informazioni di etichettatura devono essere conformi alle prescrizioni del Reg. CE n. 767/09, 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". E' 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 2019)**

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

**Attività prevista 2019**

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

Piano Monitoraggio: 11 campioni programmati per il 2019.

Piano Sorveglianza: 28 campioni programmati per il 2019.

**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:

- a) sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- b) emergenze epidemiologiche;
- c) emergenze tossicologiche;
- d) eventi comunque straordinari

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

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

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

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

Nel 2019 si prevedono 2 controlli presso le strutture censite (2 strutture, 2 controlli).

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

Attività non presenti sul territorio

**6.2.2 TRASFORMAZIONE****6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI****6.2.2.1.1 Competenza SVET**

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

A seguito del recepimento delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. CE 882/04 e 854/04" con la DGR n. 21-4661 del 13.02.2017 vengono individuati 3 valori di rischio: ALTO (valore > 42) MEDIO (valore compreso fra 30 e 42) BASSO (valore <30).

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

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

Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/853/04 per una o più attività rientranti nella Sezione 0 (Attività generali – Deposito frigorifero autonomo CS, Impianto autonomo di riconfezionamento RW, Mercato all'ingrosso WM), saranno sottoposti alle seguenti frequenze minime di ispezione e di audit:

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

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

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

#### Audit

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

#### Ispezioni

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

#### ATTIVITA' PREVISTA SVET C PER IL 2019:

Per il 2019 sono in programma presso gli stabilimenti di trasformazione di latte:

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI	VALUTAZIONE RISCHIO	AUDIT
Impianti Riconosciuti	14	14	6

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. E' 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.

#### **6.2.2.1.1.1 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**

In previsione del Piano 2020-2025 non è stato redatto il nuovo piano regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione in alpeggio, in analogia alla precedente programmazione prevista con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 –D.D. n. 472 del 16.07.2015 con valenza quadriennale 2015-2018. Nel 2019 saranno controllate almeno il 30% delle strutture presenti sul territorio (10 controlli nell'ASL VCO con relativo prelievo di latte). Non saranno considerate le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. 882/04 e 854/04", considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio.

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

##### **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.

La nota ministeriale prot. N. 9384 del 10.04.2015 stabilisce che per tutti i capi bovini e bufalini nati a partire dal 01.05.2015 non è più previsto il rilascio del passaporto a seguito della consegna della cedola identificativa e della relativa registrazione del capo nella Banca Dati Nazionale dopo la nascita; l'obbligo di rilascio del passaporto permane per i capi bovini e bufalini destinati a scambi intracomunitari e/o esportazione verso Paesi terzi. Pertanto, per quanto riguarda le movimentazioni sul territorio nazionale dei capi bovini e bufalini nati a partire dal 01.05.2015, fermi restando gli obblighi vigenti relativi al Mod. IV, non è più necessario che gli animali siano scortati dal passaporto, fatta salva la possibilità per l'allevatore di accompagnare gli animali durante le movimentazioni dalla stampa su carta semplice delle informazioni registrate in BDN/BDR relative agli animali.

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

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

E' comunque opportuno, per gli animali che dispongono del passaporto (animali introdotti in Italia a seguito di scambi intracomunitari o da altri Paesi, o animali nazionali nati prima del 01.05.2015), che questo accompagni gli stessi all'impianto di macellazione poiché, essendo un documento ufficiale, necessita di un ritiro monitorabile da parte dell'AC al termine della vita dell'animale anche secondo quanto riportato nel DPR. 19.10.2000, n. 437 all'art.10, comma 12: "I SVET delle ASL, che effettuano l'ispezione e la vigilanza negli stabilimenti di macellazione, verificano l'avvenuta distruzione dei marchi auricolari, preventivamente tagliati a cura del responsabile dello stabilimento e la corretta tenuta dei passaporti degli animali macellati".

L'assenza del passaporto (per gli animali che potrebbero esserne in possesso) a fronte della regolarità della documentazione di accompagnamento (Mod. 4) e dei marchi auricolari, non pregiudica la regolare macellazione



degli animali. L'OSA implementerà la procedura di macellazione adottata nell'impianto, tenendo in considerazione quanto suddetto.

Il sistema informatizzato regionale "INFOMACELLI", che crea una rete di sorveglianza epidemiologica nei macelli piemontesi, gestisce l'attività svolta dai SVET nei macelli e i dati derivanti dalle macellazioni 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. Il software permette valutazioni in tempo reale dei controlli svolti durante le sedute di macellazione, l'elaborazione delle informazioni epidemiologiche e l'alimentazione dei flussi informativi richiesti dall'autorità competente centrale. Saranno mantenute le misure di verifica efficienti per accertare l'osservanza dei requisiti previsti (nota min. prot. DGISAN 7457-P del 04.03.2014 e nella nota regionale prot. 7837/DB2017 del 04.04.2014).

Il Min. della Salute richiama l'attenzione sulle seguenti procedure adottate in fase di controllo ufficiale:

- 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.

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

#### Igiene di processo – Ricerca di *Salmonella spp* e *Campylobacter spp*

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 dagli 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.

### Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

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

Questa pratica:

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

### Macellazione di suini per "uso domestico privato"

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

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

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

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

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

nel luogo fisico presso il quale il richiedente dimora, escludendo ogni possibilità di effettuare attività per conto terzi.

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

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

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

**Sono programmati 14 controlli ispettivi a domicilio (SVET B) in base all'entità delle macellazioni degli anni precedenti.**

#### **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  $\leq$  5,0 in associazione ad  $A_w \leq$  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,  $A_w$ , 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.*  $\leq$  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 caratteristiche delle carni fresche".

Visto che le salsicce fresche non subiscono trattamenti di conservazione ad eccezione del freddo, l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari. Se le stesse salsicce vengano sottoposte ad asciugatura, raggiungendo  $A_w < 0,97$ , non sono più fresche, ma rientrano nei "prodotti a base di carne" di cui al reg. CE/853/04 ("Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultati dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca").

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

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

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

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

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

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

#### 6.2.2.1.2 - COMPETENZA SIAN

##### ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Nel 2019 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.

##### 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, bigné, croissant, ecc...
2. non è ammissibile denominare come "pane" il prodotto di cui al punto 1, né fare riferimento al "pane" nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso. Ai sensi del DPR 502/98 è denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.
3. non è ammissibile aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto al punto 1 informazioni che riferiscano effetti benefici del carbone vegetale per l'organismo umano, essendo lo stesso utilizzato esclusivamente come additivo colorante.

Per quanto riguarda la verifica degli additivi tal quali (criteri di purezza), come richiesto dal Ministero della Salute con nota del 02.11.2018 si estende il controllo anche agli additivi prodotti a partire dalle alghe, così come individuati nella Racc. UE 2018/464 del 19.03.2018 (monitoraggio di metalli e iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine). Nel caso non si riesca a reperire l'additivo da campionare, l'ASL VCO lo segnalerà tempestivamente a [maria.irene@regione.piemonte.it](mailto:maria.irene@regione.piemonte.it).

**Il Decreto 26.05.2016: 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 essiccata; a tal fine le AC dell'ASL VCO acquisiranno informazioni dettagliate sull'utilizzo di tali ingredienti, per garantire comportamenti univoci in

corso di vigilanza. Considerato che gli ingredienti che apportano nitriti/nitrati (es. lattuga essiccata, rucola, spinaci, coste, sedano, ecc...) possono essere utilizzati in svariati prodotti alimentari (es. paste colorate, ecc...), gli operatori di vigilanza verificheranno la corretta etichettatura del prodotto finito (l'uso di tali ingredienti configura l'utilizzo di conservanti).

#### **ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI**

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

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

#### **6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate**

Le 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).

#### **ATTIVITA' programmata SVET C per il 2019:**

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

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

#### **Produzione primaria (vedi 6.2.1)**

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

##### **Imbarcazioni**

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

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

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

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

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

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

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

### Trasformazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	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	1
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	A0104-A0106-A0211-A0213-A0224	28 (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	1
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	60
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti	A0804	12

non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304	
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	A0101-A0102-A0207 A0208	20
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	A0209 A0210	13

#### Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario

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

Notifica inizio attività di smielatura:

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

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

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

#### Piano di autocontrollo aziendale:

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

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

#### 6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Sistema Informativo	controlli ufficiali programmati sulla base del rischio
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	A05	38 (15%)
Ristorazione pubblica	A04 – A10 – B06 – C02	115(10%)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 – A11	9 (15%)
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	119
Commercio ambulante	B01- B03 – B04	6
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		-
Piattaforma di distribuzione alimenti		-
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	B02	-
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 e 2018); 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 2019 avrà sicuramente una performance ridotta per il fatto che dal 01.02.2018 il personale medico si è ridotto da 5 a 4 unità, di cui 1 (il Direttore) è anche Coordinatore del Piano Locale di Prevenzione ed 1 Dirigente usufruisce dei benefici della Legge 104/92. Tale unità non è ancora stata rimpiazzata a tutt'oggi.

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.

Viene costantemente verificato l'utilizzo di sale iodato durante i CU e/o di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione collettiva. L'esito di tale verifica sarà tracciato nella scheda informativa sian-piemonte e in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale".

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

	% di copertura annuale	Programmate nel 2019
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 allegate alla delibera citata.

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

#### **IMPRESE ALIMENTARI PRESSO ABITAZIONE PRIVATA**

Il Reg. (CE) 852/2004 introduce la possibilità di utilizzo dell'abitazione privata per preparazioni alimentari destinate alla commercializzazione.

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).

Nel 2019 sarà operativo un documento di indirizzo interregionale.

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 attrezzature dedicati, è possibile l'uso promiscuo dei locali e delle attrezzature 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 attrezzature, 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;
- l'Autorità Competente può concordare data e ora del sopralluogo qualora l'obiettivo del CU sia la verifica di uno specifico precesso produttivo.

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) e che sia verificato se le indicazioni nutrizionali sulla salute (claims) presenti su etichette e pubblicità dei prodotti alimentari siano autorizzate dalla Commissione Europea (nota DGISAN 36782 del 26.09.2018, all. 12-1).

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. L'elenco delle principali normative di riferimento è nell'All. 12.

Le violazioni accertate saranno contestate/notificate; in Piemonte l'autorità competente per le sanzioni del D. Lgs. 145/2007 e 231/2017 (ovvero l'autorità che riceve il rapporto ex art. 17 L. 689/81, emette l'ordinanza-ingiunzione, ecc.) è l'Ufficio territoriale dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) Nord-Ovest con sede a Torino.

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

Le verifiche effettuate saranno registrate nel sistema informativo con il quale si provvederà ad effettuare la rendicontazione dell'attività.

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.

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

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

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

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

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

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

#### Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

##### Gestione dell'anagrafe dei laboratori

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. Dal 2019, le nuove istanze di iscrizione e/o gli aggiornamenti di laboratori esistenti (cessazioni, variazioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi, al settore regionale dai laboratori stessi tramite l'ASL VCO, utilizzando la modulistica sul sito web della regione Piemonte.

##### 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 colturali, correlazione tra esito riportato nel rapporto di prova e registrazioni su "fogli di lavoro", verifica dei tempi di risposta, ecc.);
- gestione dei campioni, accettabilità degli stessi da parte del laboratorio, flussi informativi e tempi di comunicazione dell'esito delle prove;
- adeguatezza delle condizioni contrattuali tra il laboratorio e l'OSA relativamente alla gestione dei campioni, all'accettabilità degli stessi da parte del laboratorio ed ai flussi informativi tra OSA e laboratorio relativamente ai tempi di comunicazione dell'esito delle prove.

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

#### Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

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 2019 durante i controlli ufficiali.

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

##### **Programma E11 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA)**

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 al 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 (art.6) 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 2019 continuerà il controllo ispettivo utilizzando la tecnica dell'ispezione nel 10% delle aziende (3), 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.

Rispetto al 2018 si programma un numero minimo di campioni di pentole in Teflon, al riguardo si chiarisce che le matrici campionate devono essere di capacità inferiore ai 3 litri.

E' possibile campionare parti di macchinari industriali destinati al contatto con alimenti, previo accordo con il laboratorio ARPA anche sulla tipologia e dimensione dei pezzi: sarà necessario fornire, anche con allegato fotografico, informazioni sull'alimento prodotto, sulla temperatura e sul tempo di contatto dello stesso con le parti campionate. Trattandosi di parte di macchinario il laboratorio non potrà fornire la valutazione di conformità (Parere Tecnico) relativa all'intero macchinario, ma sarà prodotto il Rapporto di Prova con i dati delle prove eseguite sulle singole parti campionate.

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**

Il programma nazionale 2019 per controllo della vendita e dell'uso dei prodotti fitosanitari è stato trasmesso da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 4989 del 01.02.2019 (Allegato 14.6). Per quanto non indicato nel programma regionale si farà riferimento alla suddetta nota. I controlli, se possibile, saranno eseguiti congiuntamente allo SPRESAL.

##### **CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Le ispezioni presso rivendite al dettaglio (gli unici presenti nel territorio) saranno 2 (25%) indirizzando i controlli alle rivendite con prodotti più pericolosi, grandi volumi di vendita, non controllate nell'ultimo periodo o con irregolarità riscontrate.

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

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. 14-1).

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi verificati saranno almeno 2 per rivendita.

#### CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Il SIAN effettuerà sopralluoghi nelle aziende di produzione primaria per verificare il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione ed all'utilizzo dei prodotti fitosanitari secondo le indicazioni contenute nell'all. 14.2 (2 sopralluoghi). Per quanto non espressamente indicato si farà riferimento alla nota del Min. della Salute DGISAN prot. 4989 del 01.02.2019 (All. 14.6).

#### **6.2.5.6 OGM**

Come indicato da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 46235 del 06.12.2018 (allegato 15-1), il Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti per l'anno 2019 applica i criteri e gli indirizzi forniti dal "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018", già trasmesso alle ASL con nota prot. 4076/A14060 del 26.02.2015; per quanto non espressamente indicato, si dovrà fare riferimento al Piano nazionale OGM 2015-2018 e a quanto previsto dalla nota 46235/2018.

Il controllo ufficiale è effettuato dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Si effettueranno interventi nei punti più significativi della filiera alimentare, privilegiando le produzioni delle industrie agro-alimentari (con riguardo alle materie prime utilizzate) e la grande distribuzione.

La verifica dell'adempimento agli obblighi in materia di OGM, in particolare per quanto riguarda l'autorizzazione dell'evento OGM, la tracciabilità e l'etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati secondo le indicazioni del punto 4.2 del Piano nazionale: le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

La verifica dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura precede il campionamento.

Il programma di campionamento è descritto al paragrafo 6.2.6.3. e nell'allegato 15.

L'obiettivo del LEA OGM prevede di limitare i controlli dei prodotti finiti e intensificare quelli su materie prime e intermedi di lavorazione.

L'ASL VCO eseguirà i 2 campioni previsti (obiettivo: n. campioni non <95% rispetto agli attesi).

Sono "materie prime" i materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito. Quando non si ottiene subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata materiale semilavorato. Le farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio, devono essere considerate prodotti finiti.

In caso di violazione dei Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, relativi ad alimenti e mangimi OGM, si applica il D.Lvo 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.

#### **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

##### ATTIVITA' programmata SVET C per il 2019:

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

Tipologia Impianto	CONTROLLI UFFICIALI programmati/eseguiti	Audit programmati	Controllo resi programmati
Impianti Riconosciuti	14	6	6
Impianti Registrati	13	13	6

#### SVET B

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

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli previsti sulla base del rischio	N° controlli effettuati
Stabilimenti prodotti carnei	2	
Deposito 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 del 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.

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

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

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo del Reg. CE 1069/2009, mentre per alcune specifiche attività non è necessario classificare il rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri individuati (confermato anche dalle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016 – All. 5). Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per impieghi

speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" raggruppati sotto il nome di "Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del Reg. CE 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg. CE 1069/2009". Sono, inoltre esenti da classificazione gli stabilimenti e gli impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi e gli altri operatori registrati ex art. 23 del Reg. CE/1069/2009.

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

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 Reg. CE 1069/2009

Come nel 2018, particolare attenzione sarà 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 ed alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

L'all. 14 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, in conformità alle frequenze previste nell'Allegato 5 delle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016. Il Verbale ispettivo, il verbale Audit e la scheda Non conformità REG. CE/1069/2009 in uso continuano ad essere le medesime allegate al PRISA 2016.

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

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

### **6.2.6 CAMPIONAMENTI**

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

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

Il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale (All. 14-3 e 14-5) deriva dalla programmazione nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg. UE 555/2018) nonché dagli indirizzi ministeriali (nota 47313-DGISAN del 13.12.2018, all. 14-4).

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) 555/2018 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. Tale programma coordinato di controllo prevede, in Piemonte, il prelievo di 4 campioni di grasso suino e 4 di latte vaccino, da prelevare ai sensi del DM del 23.07.2003.

Provenienza prodotto	Gruppo matrice	campioni
Regionale	Cereali	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 95 campioni per il 2019.

##### Espletamento del piano regionale residui

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

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

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

Sarà garantito il prelievo, al macello, di campioni da animali provenienti direttamente da altri Stati Membri, per la ricerca delle sostanze riportate nell'Allegato 1 della direttiva 96/23/CE, in analogia con le

attività previste per gli animali macellati provenienti da allevamenti italiani. Tale attività aggiuntiva dovrà essere effettuata per bovini, suini, equini ed ovi-caprini. Il campionamento viene disposto dagli UVAC, con il coordinamento dell'Ufficio 8 della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari (DGSAF). La programmazione di queste attività è nell'Appendice del PNR 2019 e dovranno essere effettuate nel rispetto di tutte le procedure previste nel Piano (compresa l'adozione del verbale di prelievo). Tutte le attività saranno rendicontate dagli IZZSS nel sistema NSIS/PNR New, con le stesse procedure e tempistiche previste per i campioni provenienti da animali nazionali, prestando particolare attenzione alla dichiarazione dello Stato di provenienza comunitario da inserire nell'apposito campo del nuovo tracciato (Campo E.04);

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

Nella categoria "Selvaggina allevata", sono inseriti i campionamenti su cervidi, oltre ai volatili, per la ricerca di chinolonici, cefalosporine, benzimidazolici, avermectine e levamisolo;

- **Ripartizione dei campionamenti di selvaggina cacciata**

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

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

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

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

**Si raccomanda che per ogni campione prelevato venga chiesta l'effettuazione di una sola analisi;**

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

#### Novità extrapiano:

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

#### Test istologico

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

Per il 2019 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.

Saranno effettuati i test istologici programmati dalla Regione Piemonte.

#### **Definizione della numerosità campionaria**

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

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

##### **a. Per stabilire il numero di partite:**

- i. Livello di confidenza pari al 95%
- ii. Sensibilità 95%
- iii. Specificità 90%
- iv. Prevalenza attesa 10%
- v. Potenza statistica 90%

##### **b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:**

- i. Sensibilità 90%
- ii. Specificità 80%
- iii. Prevalenza attesa 80%
- iv. Potenza statistica 90%

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

##### **a. Per stabilire il numero di partite:**

- i. Livello di confidenza pari al 95%
- ii. Sensibilità 95%
- iii. Specificità 90%
- iv. Prevalenza attesa 13%
- v. Potenza statistica 90%

##### **b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:**

- i. Sensibilità 90%
- ii. Specificità 80%
- iii. Prevalenza attesa 80%
- iv. Potenza statistica 90%

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

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

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

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

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

Priorità dovrà essere assegnata:

- alle partite di provenienza intra-regionale;
- alle partite extra regionali se rappresentative della realtà locale.

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

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

#### 6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

1 - Numero di prelievi e criteri per il campionamento: il programma di campionamento dell'all. 15 - tabella campioni OGM alimenti 2019 - tiene conto delle indicazioni del punto 4.2.1 del Piano nazionale 2015-2018 e nella nota DGISAN prot. 46235 del 06.12.2018 (all. 15.1). Le modalità di campionamento sono indicate nel Piano nazionale 2015-2018 nel capitolo 4.2.3 e nell'All. 5.

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 Gorla tel.:011.2686.263; e.mail: [mariella.gorla@izsto.it](mailto:mariella.gorla@izsto.it); [izsto@legalmail.it](mailto:izsto@legalmail.it).

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

	campioni
Ortaggi e prodotti derivati (classificazione da Reg. 178/2006 – antiparassitari)	1 mais – materie prime e intermedi di produzione
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.

A differenza dello scorso anno la ricerca di sostanze allergeniche è stata completamente integrata nel planning campionamenti chimici. Per la ricerca dei solfiti e del lattosio, quando abbinati ad altri allergeni, si prevederà un'aliquota aggiuntiva, poiché la prova viene effettuata dall'IZS-LT, per le specifiche matrici indicate nel planning stesso.

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

- a) Piano regionale micotossine;
- b) Monitoraggi conoscitivi – anno 2019;
- c) Programma di controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Attività analitiche previste:

- a) con nota DGISAN prot. 41616 del 02.11.2018 il Min. della Salute ha prorogato il PNCMA al 2019. Il Piano regionale (all. 17) riporta le matrici individuate ed i campionamenti.

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

Sarà allegata al verbale copia dell'etichetta del prodotto campionato o, in alternativa, riportato sul verbale i fattori di concentrazione o diluizione eventualmente forniti e motivati dall'OSA, (art. 2 del Reg. CE 1881/2006). Tutti i campioni prelevati nell'ambito del Piano Micotossine sono campioni di sorveglianza; nella Scheda B – Micotossine allegata al verbale si specificherà che il campione è prelevato nell'ambito del programma di sorveglianza.

Oltre a quanto previsto dal piano nazionale micotossine, è stato programmato un numero minimo di campioni di alimenti destinati ai lattanti (< di 12 mesi) ed ai bambini della prima infanzia (1-3 anni) per la ricerca nitrati e di cereali non trasformati per la ricerca di sclerosi di *Claviceps* spp. ai sensi del Reg. CE 1881/2006. Tali campioni sono inclusi nel planning chimici elaborato ai sensi delle Linee guida ministeriali (CSR n. 212/2016);

- b) come da nota DGISAN prot. n. 45656 del 03/12/2018 sono previsti monitoraggi per la ricerca di sostanze indesiderabili quali Alcaloidi pirrolizidinici, THC, e deossinivalenolo in specifiche matrici alimentari (all. 18). Lo SVET B eseguirà un campionamento di miele per la ricerca degli alcaloidi pirrolizidinici. Durante i CU si verificherà che l'OSA abbia considerato, nel piano di autocontrollo, la gestione del pericolo "acrilammide" (Reg. UE 2158/2017 in vigore dall'11.04.2018). La nota DGISAN 40715 del 25.10.2018 prevede una tabella di raccolta dati con le informazioni minime da trasmettere al settore regionale Prevenzione e Veterinaria per il successivo inoltro al Ministero della Salute. Il Reg. CE 488/2014 ha introdotto inoltre alcuni limiti per la presenza di Cadmio in vigore nel 2019 su prodotti specifici a base di cacao e cioccolato elencati di seguito:

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

Su tali prodotti, che sono considerati una fonte importante di cadmio nell'alimentazione umana e spesso consumati dai bambini, è avviato un monitoraggio: il SIAN effettuerà 1 campione di cioccolato alla produzione per la ricerca del cadmio.

Il Piano Nazionale di CU sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti del Ministero della Salute (10/02/2015) fornisce le indicazioni per pianificare il controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari. Non sono previsti campionamenti per l'ASL VCO.

#### 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 i campioni 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 Controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004

## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2019

macrocategoria	matrice	Determinazioni microbiologiche	Numero campioni PRODUZIONE	Numero 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)			
		Microorganismi mesofili aerobi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
	prodotti a base di carne	Escherichia coli STEC (valori guida)	2	1	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)			
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	Escherichia coli STEC (valori guida)		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)			
		Vibrio vulnificus potenzialmente enteropatogeno (valore 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)			
		1stamina (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)	NON PRESENTI ASL VCO	NON PRESENTI ASL VCO	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T < a quella della pastorizzazione	Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		5	SPV B
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Escherichia coli STEC (valori guida) (solo formaggi di latte bovino con stagionatura < 60 gg)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a T > a quella della pastorizzazione	Escherichia coli (valori guida)	7		SPV C
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)			
	Formaggio grattugiato	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)	1		SPV C
		Muffe (Valori guida)			
		0			
		1			
	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T < a quella della pastorizzazione	Salmonella spp (Reg. 2073)	1	2	SPV B
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e lattini fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Escherichia coli (Reg. 2073)	4	8	SPV B
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
		Enterobacteriaceae (Valori guida)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella spp. (Reg. 2073)			
		Enterotossine stafilococciche (valori guida)			
		Muffe (valori guida) (solo in yogurt e lattini fermentati alla frutta)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
	latte pastorizzato	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	1		SPV C
		Muffe (valori guida) (solo in yogurt e lattini fermentati alla frutta)			
		Enterobacteriaceae (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	Stabilità microbiologica (Latte UHT)	0	1	SPV B
		Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)			

		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)			
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)			
		Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)		1	
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)		1	SPV B
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	vegetali terza gamma (surgelati)	E. Coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		2	SIAN
		Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)			
	vegetali quarta gamma (RTE)	Echerichia coli (valori guida)		2	
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta terza gamma (surgelata)	Salmonella spp (Reg. 2073)			SIAN
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Echerichia coli (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
	frutta quarta gamma	Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Escherichia coli STEC (valori guida)			
		Muffe (valori guida)			
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		5	SIAN
		Salmonella spp (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)			
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)		3	
	prodotti da forno	Muffe (valori guida)		6	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida)		2	SIAN
		Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)		2	
	confetteria, caramelle, pasticceria	Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)		2	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)	3	7	SIAN
		Escherichia coli (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)			
		Salmonella spp (Valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)			
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	conserven, semiconserven.Repfed	Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserven compresi repfed)		2	SIAN
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida)		3	SIAN
		Salmonella spp (valori guida)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua minerale	da programma regionale			SIAN
TOTALE	totale		23	95	



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

Macrocategoria	Matrice	Dettaglio matrice	Determinazioni chimiche	campioni prod.	campioni distrib.	
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca	carne, fegato e reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	2	1	SPV B
		carne e frattaglie di bovini, ovini, suini, pollame	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)			
		muscolo, fegato, rene e frattaglie commestibili di suini, bovini, ovini, caprini, equidi, pollame, altri animali terrestri da allevamento	Hg (Reg. 73/2018)		1	
		Animali vertebrati terrestri selvatici (tipo cinghiali)	Hg (Reg. 73/2018)	1		
	Prodotti a base di carne	prodotti a base di carne (escluse le frattaglie commestibili) di bovini, ovini, pollame, suini	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.) Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		
		Prodotti a base di carne	Allergeni: glutine, lattosio, ovoproteine, $\beta$ -lattoglobuline, caseine, soia, senape		1	
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	molluschi bivalvi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	SPV B
		molluschi bivalvi	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)			
		molluschi bivalvi	Ni (Racc. 1111/2016)			
	pesci e prodotti della pesca	Muscolo di pesce, Cefalopodi e Crostacei	Pb ( (Reg.1881/2006 e s.m.i.))		1	
		Muscolo di pesce, Cefalopodi e Crostacei	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)			
		Muscolo di pesce, Cefalopodi e Crostacei	Hg (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	
		Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati	IPA ( (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	
		prodotti e conserve di pesce	Allergeni: DNA crostaceo, DNA mollusco, solfiti (aliquota aggiuntiva), senape		1	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Latte e prodotti a base di latte	Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato a prodotti a base di latte	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		SPV C
		Latte crudo e prodotti lattiero caseari, compreso il grasso del burro	Diossine e PCB (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	uova di galline e ovoprodotti	Diossine e PCB (Reg.1881/06.)		1	SPV B
		Uova di Galline, Anatre, Oche, Quaglie e Altri	Hg (Reg. 73/2018)	1		
		Uova pastorizzate (brick): tuorlo e misto d'uovo non congelati	Acido 3-OH Butirrico		1	
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Miele e prodotti dell'alveare	Miele	Idrossimetilfurfurale	1		SPV B
		Miele e altri prodotti dell'apicoltura	Hg (Reg.73/2018)	1		
		Miele	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.) Prelevare il campione alla distribuzione con aliquota aggiuntiva per monitoraggio Alcaloidi pirrolizidinici		1	
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	Grassi e oli di origine animale	Oli e grassi, compreso il grasso del latte	Pb (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	SPV B
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	vegetali freschi	Spinaci, lattuga fresca, lattuga tipo iceberg, rucola	Nitrati (1881/2006 e s.m.i.)		3	SIAN
		Ortaggi, alghe marine (NO erbe fresche)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	
		Ortaggi, erbe fresche	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		2	
	vegetali terza gamma (surgelati)	Spinaci	Nitrati (Reg. 1881/06 e s.m.i.)		1	
	funghi	Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1	
		Funghi compresi Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) <b>NO miscele</b> di Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) e altri funghi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	
		Funghi	Ni (Racc. 1111/2016)		1	
		Leguminose	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1	
		Ortaggi a radice e tubero, semi di soia, erbe fresche	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	
	oli e grassi vegetali	oli e grassi	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	
		Oli e grassi (compreso l'olio di cocco) destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	
		Olio di oliva in bottiglie chiuse	identificazione olio di oliva		1	
		olio già sottoposto a frittura	analisi riuso olio di frittura (determinazione composti polari)	1		
		Tè caffè ed altri vegetali per infusi	caffè	As totale e inorganico (Racc. 2015/1381)		
	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	cereali, prodotti a base di cereali (compresi crusca e germe) (esempio: pasta integrale, raffinata e ai cereali, gallette di riso, mais, farro)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		
			As totale e inorganico (Racc. 2015/1381)		1	SIAN

	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Pane morbido a base di frumento e Pane morbido diverso dal pane a base di frumento, Pane croccante	Acrilammide (Racc. 647/2013)	1		
		Biscotti e cialde, Cracker esclusi i cracker a base di patate, Pain d'épices	Acrilammide (Racc. 647/2013)		1	
	prodotti da forno	Prodotti da forno in genere	Allergeni (Lattosio)	2	2	
			Allergeni (proteine arachidi)			
			Allergeni (caseine)			
			Allergeni (soia)			
			Allergeni (proteine nocciola)			
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati	Semi di cacao e prodotti derivati, Fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao, destinati a essere utilizzati come ingredienti di un prodotto alimentare	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1	
		solo cioccolato	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	1		SIAN
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	solo cioccolato	Allergeni: proteine arachidi, caseine, $\beta$ -lattoglobuline, proteine nocciola		2	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Cibi pronti in genere	Allergeni (Glutine)	5		SIAN
			Allergeni (ovoproteine)			
			Allergeni ( $\beta$ -lattoglobuline)			
			Allergeni (Lattosio) (Aliquota aggiuntiva)			
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	salse e condimenti	salse e condimenti	Allergeni: glutine, lattosio (Aliquota aggiuntiva), proteine nocciola, ovoproteine solfiti (aliquota aggiuntiva), soia, senape		1	SIAN
ACQUE MINERALI E DI SORGENTE	Acque minerali e di sorgente		Verifica par. chimici acque minerali ex DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e acque di sorgente ex D.Lgs 31/01			SIAN
BEVANDE ALCOLICHE	birra e prodotti assimilabili	birra in lattina	Sn (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		3	
	Vino e prodotti assimilabili	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta, Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	3		SIAN
ADDITIVI, ENZIMI, AROMI	Additivi, enzimi, aromi		come da piano regionale			
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e lattati destinati a bambini nella prima infanzia	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (commercializzati in polvere e allo stato liquido), Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, Alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		1	
		Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (alimenti in polvere per lattanti a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino, alimenti liquidi per lattanti a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino, alimenti in polvere	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)		1	
		formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a base di cereali per lattanti e bambini, alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini	Ni (Racc. 1111/2016)		2	SIAN
		alimenti destinati ai lattanti e ai bambini e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento, Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	
		Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, esclusi gli alimenti trasformati a base di cereali (non contenenti prugne e contenenti prugne), Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini, Alimenti trasformati a base di cereali destinati	Acrilammide (Racc. 647/2013)		2	
		Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais	Allergeni: caseine, lattosio (Aliquota aggiuntiva), glutine		3	
		integratori alimentari	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	
		integratori alimentari	Ni (Racc. 1111/2016)		1	
		integratori alimentari	As totale e inorganico (Racc. 2015/1381)		1	SIAN
	integratori alimentari	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	IPA (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)		2	

		integratori alimentari	Allergeni: ovoproteine, soia, proteine arachidi, lattosio		2	
	Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad alimentazione particolare)	Latte senza lattosio o a basso contenuto di lattosio	Allergeni (Lattosio)		1	SIAN
MOCA	MOCA	Acciaio inossidabile	Migrazione globale e specifica	3	3	SIAN
		Materie plastiche	Migrazione globale e specifica		6	
		Pentole teflonate	Migrazione globale e specifica		1	
Etichettatura Nutrizionale	Etichettatura nutrizionale	Prodotti a base di latte			1	SPV B
		Prodotti a base di carne			1	
TOTALE				25	77	

### 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

#### SVET B

Luglio	Miele
Ottobre	Selvaggina
Novembre	Miele
	Selvaggina
Dicembre	Carne bianca

### 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 sarà essere inviata a tutti gli OSA potenzialmente "responsabili", opportunamente individuati nel verbale di prelievo dal campionario, e conterrà:

- 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 presentato all'ente prelevatore, la revisione delle analisi entro 15gg dall'avvenuta comunicazione e che in caso contrario dalla data di ricevimento del risultato decorreranno i termini per l'irrogazione delle sanzioni.

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

Nel 2019 il Settore regionale continuerà a ricevere da IZS-PLV e ARPA i rapporti di prova di tutte le positività analitiche, per consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio. In situazioni particolari, nel quale sia richiesta una gestione della non conformità più di larga scala, si valuterà la possibilità di concordare i provvedimenti con il Settore regionale.

## **Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PAISA**

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

Il responsabile del gruppo di progetto PAISA è 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 2014-2019), per l'area alimentazione/nutrizione ha 2 obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale.

### **RIDUZIONE CONSUMO DI SALE**

Nel 2019 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 e distribuzione di materiale documentale, monitoraggio dell'iniziativa, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva, scolastica in particolare). Saranno utilizzati i materiali previsti.

Il campionamento di pane tra i panificatori aderenti all'iniziativa ha evidenziato un'ampia variabilità di risultato: si prevede di attuare un ritorno di informazione per un miglioramento delle procedure di quantificazione sale nel pane; a seguito di questo si attuerà un nuovo programma di campionamento (sempre di tipo conoscitivo con modalità analoghe al campionamento già effettuato) con 3 campioni di pane (normale, mezzo sale e senza sale).

Continuerà, nel 2019, l'attività di informazione e comunicazione in occasione degli interventi di vigilanza/sorveglianza.

### **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 del 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 sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale" presente in "sianpiemonte nutrizione".

### **AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA**

Nel 2019 sarà ricercata una maggior interazione con le altre ASL piemontesi per la strutturazione di progetti per il miglioramento della merenda (es. "obiettivo spuntino") e della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

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

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

#### **PROGETTO "ACQUISTA BENE CONSERVA MEGLIO"**

Nel 2019 continuerà la campagna di sensibilizzazione per il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico "Acquista bene, conserva meglio", frutto di un'intesa tra Regione Piemonte-Assessorato alla sanità e le Associazioni dei produttori del commercio e dei consumatori: l'obiettivo è sempre l'informazione dei consumatori sui rischi igienico-sanitari di MTA a domicilio e sulla salute in ambito nutrizionale.

#### **SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

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

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

#### **OKKIO ALLA SALUTE**

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

#### **HBSC**

Nel 2019 sarà prodotto il report regionale relativo alla raccolta dati 2018; i risultati saranno utilizzati per la definizione delle priorità nella definizione di interventi di prevenzione ad hoc.

#### **EDUCAZIONE SANITARIA**

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

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

#### **RISTORAZIONE COLLETTIVA**

##### **VERIFICA MENU'**

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

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

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

## **VIGILANZA/MONITORAGGIO**

### **RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Nel 2019 obiettivo della vigilanza continuerà ad essere la valutazione della

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

Sarà garantita l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi, eseguiti in modalità simil-audit, in almeno 20 strutture utilizzando la nuova scheda di "SORVEGLIANZA / VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016".

### **RESIDENZE PER ANZIANI**

Continua nel 2019 l'attività di vigilanza/monitoraggio focalizzata anche sulla gestione dei rischi nutrizionali degli utenti di tali strutture, facendo adottare protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale. La vigilanza sarà effettuata in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10.

### **INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO**

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

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

Il Piano Locale della Prevenzione prevede, all'azione 4.1.8, l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale che, nel 2019, sarà svolta in collaborazione con altri servizi (consultori, distretti, diabetologie, ecc.), promuovendo iniziative formative sul tema indirizzate ad operatori ASL di altri servizi e in iniziative di comunicazione/counseling nutrizionale rivolte a soggetti a rischio e popolazione generale.

## **Capitolo 9 AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI**

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

In questo specifico settore operano prevalentemente altri organi di controllo specializzati come ICQRF (ex Repressione Frodi), polizia locale, Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole; i Servizi dell'ACL, in occasione dei controlli di sicurezza alimentare, possono rilevare irregolarità sanzionabili non connesse con l'igiene e la salubrità degli alimenti: si tratta, ad esempio, di reati di frode in commercio che possono riguardare la vendita di alimenti scongelati come

freschi, la vendita di latte annacquato, la vendita di specie ittiche di minor valore commerciale come specie di pregio, la vendita di alimenti con dichiarazioni non veritiere o con etichette che omettono una o più indicazioni ecc..

Il PRISA, ad eccezione dei controlli sull'etichettatura delle carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000, non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi la valutazione nel corso delle ispezioni e dei campionamenti di illeciti che pur non essendo nel campo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato.

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

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