



PROGRAMMAZIONE

PAISA ANNO 2017



Il presente piano è stato redatto dai "GRUPPI DI PROGETTO PER IL COORDINAMENTO DEL PLP E DEL PAISA" dell'ASL di Alessandria ai sensi della deliberazione del direttore generale n. 2015/884 del 16 dicembre 2015

Il documento, sarà pubblicato sul sito aziendale, ciò al fine di fornire informazioni complete a chiunque voglia conoscere le attività svolte dai servizi del dipartimento di prevenzione deputati al controllo della sicurezza alimentare nel contesto dell'ASL AL.

INDICE

Organizzazione generale	pag. 3
Introduzione	pag. 5
Capitolo 1 – Obiettivi strategici	pag. 5
Capitolo 2 – Autorità Competenti	pag. 5
Capitolo 3 – Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali	pag. 6
Capitolo 4 – Piani di intervento e assistenza reciproca	pag. 8
Capitolo 5 – Audit sulle Autorità Competenti	pag. 10
Capitolo 6 – Criteri operativi e procedure per il controllo ufficiale nelle filiere alimentari	pag. 11
Capitolo 7 – Area funzionale nutrizione	pag.56
Capitolo 8 – Azioni di controllo e contrasto frodi	pag.59
ALLEGATI :	
- Allegato 1 - ADDITIVI + ALLERGENI;	
- Allegato 2 - METALLI PESANTI;	
- Allegato 3 – MICROBIOLOGICI;	
- Allegato 4 - Planning campionamenti chimici e microbiologici ASL AL.	

Organizzazione generale

Articolazione territoriale e sedi attuali

- Sede di **Alessandria – Servizio Veterinario** Spalto Marengo n. 37 – **SIAN** via Venezia 6
- Sede di **Acqui Terme – Servizio Veterinario e SIAN** Via Alessandria n. 1
- Sede di **Casale Monferrato– SIAN - Servizio Veterinario** C.so Valentino 249/a
- Sede di **Novi Ligure – Servizio Veterinario** Via Pietro Isola, 126 - **SIAN** Via Papa Giovanni XXIII°, 1
- Sede di **Ovada – Servizio Veterinario e SIAN** via XXV Aprile n. 22
- Sede di **Tortona – Servizio Veterinario** via G. Galilei n 1 – **SIAN** via Milazzo 1

SERVIZI VETERINARI

Dotazioni uffici ed attrezzature

La dotazione di strumentazione informatica è stata parzialmente rinnovata e pertanto le principali carenze rilevate in passato sono state risolte.

Il parco vetture rimane assai carente, in alcune sedi i colleghi sono costretti ad usare l'auto propria.

Gli uffici delle varie sedi hanno acquisito una sufficiente dotazione di personale amministrativo

STRUTTURA COMPLESSA "SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN)"

Il SIAN opera già da anni come unica struttura complessa sull'intero ambito provinciale, con competenze anche sul territorio di Trino V.(VC) e Moncalvo, Maranzana e Mombaldone (AT). L'ASL-AL è l'azienda sanitaria il cui territorio di riferimento è il più vasto del territorio regionale (abitanti : 460.000, superficie Kmq. 3560,90, 190 comuni).

Gli Uffici del SIAN hanno sedi operative in tutti i distretti dell'azienda (con esclusione di Valenza), garantendo il miglior accesso degli utenti, il miglior governo delle attività istituzionali e il miglior raccordo con gli EE.LL., le associazioni di categoria, le Istituzioni pubbliche nonché con i settori aziendali coinvolti nelle attività di prevenzione e promozione della salute.

A fronte della drastica riduzione di risorse umane determinate dal piano di rientro regionale la sostenibilità di tale modello di organizzazione efficace e diffusa è sempre più in crisi, stante il grave depauperamento delle risorse professionali. Nel 2017 infatti la dotazione organica del personale già ridimensionata dal blocco del turnover (12 unità di personale nel periodo 2010-2016, non sostituite) sarà ulteriormente privata per collocamento in quiescenza di nr. 2 tecnici della prevenzione, nr. 1 medico direttore della s.c., nr. 1 operatore amministrativo, cui debbono aggiungersi nr. 1 tecnico non operativo per motivi di salute e nr. 1 dirigente medico in trasferimento presso altro settore aziendale. La dotazione organica operativa alla fine del 1° semestre 2017 (4 dirigenti medici, 15 tecnici della prevenzione, 7,5 operatori amministrativi) di fatto non sarà in grado di perseguire gli obiettivi di attività assegnati dalla Regione se non con una mirata strategia vicariante all'interno dell'area aziendale della sicurezza alimentare. Persistono le gravi carenze della dotazione tecnologica : pc obsoleti con software inadeguati; autovetture d vecchia immatricolazione, non sicure e inadeguate per l'attività ispettiva; mancata consegna di 1 autofurgone attrezzato per il trasporto di matrici alimentari; mancanza di fondamentali dispositivi tecnologici per il corretto supporto all'attività ispettiva con il rischio di invalidazione dei campioni afferenti ai laboratori pubblici (ARPA, IZS).

Personale in organico 2017

Servizi Veterinari

I TPALL incardinati nel NIV sono in numero sufficiente.

Nell'ambito della dirigenza, mancano 2 veterinari area B/PMPPV, e entro la seconda metà dell'anno in corso, saranno collocati a riposo 2 veterinari area A. Nonostante le carenze evidenziate, i servizi, sono riusciti a mantenere le produzioni, modificando l'assetto organizzativo e implementando attività vicarianti.

Organigramma Area A

Il personale veterinario operante nella SC Area A risulta invariato rispetto al precedente anno e precisamente:

1	veterinario dirigente	Direttore di S.C.
1	veterinario dirigente	Responsabile di S.S. Ufficio anagrafe
16	veterinari dirigenti di cui 1 par time 50%	
1	veterinario convenzionato	

14 ore settimanali	
per un totale di 19 operatori alla data del 01.01.2017	
Organigramma Area B/PMPPV	
Il personale veterinario operante nella SC Area B//PMPPV risulta così schematizzato individuato e precisamente:	
1 veterinario dirigente	Direttore di S.C.
1 veterinario dirigente	Responsabile di S.S. - N.I.V.
1 veterinario dirigente	PMPPV.
12 veterinari dirigenti	
1 veterinario convenzionato 20 ore settimanali	
per un totale di 16 operatori alla data del 01.01.2017.	
Organigramma Area C.	
Il personale veterinario operante nella SC Area C risulta invariato rispetto al precedente anno e precisamente:	
1 veterinario dirigente	Direttore di S.C.
1 veterinario dirigente	Responsabile di S.S. Epidemiosorveglianza veterinaria del quadrante ASL AL – ASL AT
4 veterinari dirigenti	
per un totale di 6 (sei) operatori alla data del 01.01.2017.	
TECNICI DELLA PREVENZIONE AREA VETERINARIA	
Il personale di vigilanza ed ispezione TPALL (operante indistintamente nelle tre SC Area A, B e C) risulta il seguente:	
N. 13 tecnici della prevenzione assegnati al Servizio Veterinario ASL AL (<i>situazione al 01.01.2017</i>).	- 1 part-time all'80%
AMMINISTRATIVI AREA VETERINARIA	
Risultano in servizio n. 20 operatori amministrativi al 01.01.2017	
Organigramma PMPPV – funzione dell'area "B"	
Il personale operante nella SC PMPPV risulta il seguente :	
1 veterinario dirigente	
3 Operatori tecnici	
per un totale di 4 operatori (situazione aggiornata alla data dello 01.01.2017).	
AMMINISTRATIVI PMPPV	
N 1 operatore amministrativo al 20% - al 01.01.2017	
Organigramma SIAN	
La dotazione organica complessiva e attuale del SIAN (S.S "Sicurezza degli alimenti" e S.S. "Igiene della nutrizione") risulta invariato rispetto al precedente anno e precisamente:	
1 medico dirigente	Direttore di S.C.
2 medico dirigenti	Responsabili di S.S.
3 medici dirigenti	Incaricati con posizione organizzativa
15 Tecnici della Prevenzione	
1 assistente sanitaria	
1 dietista (p.t.)	
7,5 amministrativi	
La SS " Medicina dello sport" (inserita nella S.C. SIAN dal vigente atto aziendale) ha una dotazione organica di nr. 3 dirigenti medici.	

INTRODUZIONE

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018 approvato dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 18 dicembre 2014 e dal PRISA è necessario descrivere il piano aziendale allineandolo allo schema del piano regionale. Per tale ragione di seguito si propone l'indice del PRISA 2017, strutturato sul modello nazionale e regionale con l'indicazione dei cronoprogrammi, così come individuati nella DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 di approvazione del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare 2015-2018.

Sono anche richiamate le azioni del Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2014-2018 e del relativo Piano Locale Prevenzione (PLP) 2014-2018 che afferiscono all'area della Sicurezza alimentare, così come approvate dalla DGR n. 25-1513 del 03/06/2015, che all'obiettivo 10 prevede "Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli".

Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI

L'obiettivo strategico è quello di garantire i livelli di formazione previsti dagli Standard Organizzativi per le Autorità Competenti

Il Piano di Formazione Annuale - Anno 2017 è stato approvato e formalizzato con Deliberazione D.G. n. 2017/226 del 05.04.2017.

Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

Obiettivi ASL 2017

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

L'Accordo Rep. n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "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" prevede in particolare: qualificazione del personale, formazione, risorse e infrastrutture, capacità di cooperazione, coordinamento e risposta alle emergenze, programmazione, rendicontazione, monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, attività di audit.

Proseguirà il processo di autovalutazione previsto dal Ministero della Salute per monitorare e favorire il raggiungimento degli elementi di conformità allo standard.

Comunicazione

Novità rispetto al 2016

Obiettivi ASL:

Organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali.

Si ravvisano le seguenti necessità:

- spostare l'azione del controllo ufficiale, dall'obiettivo di garantire il prodotto, a quello di valutare e garantire la capacità di gestione dei rischi da parte delle imprese alimentari;
- Implementare eventi rivolti direttamente al consumatore, che possano dare istruzioni sulla corretta gestione degli alimenti;
- richiamare l'attenzione sugli aspetti nutrizionali degli alimenti;

- promozione della salute attivando collaborazioni con tutti i principali portatori di interesse: imprese, consumatori, associazioni di categoria, decisori politici.
- realizzazione di eventi di formazione – informazione l'utenza afferente ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione
- Pubblicazione sul sito dell'ASL AL di tutta la documentazione dei corsi svolti e iniziative realizzate con associazioni di categoria
- Collaborazioni con l'Università di Torino per i tirocini degli iscritti alle Facoltà di Medicina e Chirurgia e Medicina Veterinaria

Formazione

Obiettivi ASL:

Ogni Azienda deve svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali.

Nell'ambito delle iniziative formative rivolte alle altre aziende regionali, nel 2° semestre è prevista l'organizzazione del corso "**Import/export – nuove linee guida**".

All'interno del Dipartimento verranno organizzati i seguenti corsi:

- Nuove linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE n. 882/04 e n. 854/04
- P.R.I.S.A. Area A 2017
- Legge 19 agosto 2016 n. 166 - Gli sprechi alimentari - Analisi della normativa e ruolo dei Servizi della Sicurezza Alimentare
- Valutazioni di efficacia S.VET B: supervisione, valutazione relazione ex art.9 - Reg. CE 882/04
- Sicurezza alimentare – Vigilanza integrata, modalità e criticità nell'ambito del dipartimento di prevenzione
- Dal pulcino al ovo-prodotto la filiera avicola
- Allevamento, macellazione, trasformazione e commercializzazione delle lumache
- PAISA Area B 2017
- PAISA Area C 2017
- Valutazione dei rapporti di prova formulati dall'IZS su campioni e analisi del rischio OSA/OSM
- Recepimento "Nuovi LEA" indicatori e applicazione nelle attività di servizi
- La contaminazione crociata nella filiera produttiva: mangimi e fitofarmaci. Normativa, casistica e controllo ufficiale – Scenari possibili
- La vigilanza integrata SIAN – S.Vet – La sicurezza alimentare e l'educazione alimentare; le nuove frontiere del cibo e l'efficacia dei controlli: l'house catering; dal fast food alla cucina etnica al new food

Formazione per standard secondo indicazioni regionali

Per mantenere un' adeguata qualificazione, degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit e attuare un piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale è necessario prevedere specifici percorsi di formazione.

Per tale ragione anche per quest'anno dovrà essere adottata e compilata la scheda di ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali (cfr. Allegato 1), e dovrà essere mantenuta aggiornata negli anni.

Per il personale di nuova assunzione o in caso di modifica delle competenze dovranno essere rispettati gli standard organizzativi secondo i seguenti percorsi formativi:

1. corso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel controllo ufficiale degli alimenti (minimo 3 giorni per 35 partecipanti massimo);
2. corso destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA (5 giorni per 35 partecipanti massimo)
3. corso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. CE 882/04 (5 giorni per 25 partecipanti massimo).

Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Gli ambiti di intervento inerenti il presente piano riguardano rispettivamente i seguenti punti dei Nuovi Lea:

- D "Salute animale e igiene urbana veterinaria"
- E "Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori" .

Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze	30 aprile
Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze	28 febbraio 2018

- Aggiornamento e mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia e delle imprese alimentari
- Miglioramento dei piani di sorveglianza integrata delle zoonosi (trasmissione diretta animale-uomo), delle malattie trasmesse da vettori comprese le infezioni presenti nella fauna selvatica
- 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

Si rende necessario garantire, inoltre, in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM, il completo aggiornamento delle anagrafiche di tutti gli operatori entro il mese di settembre del corrente anno.

L'inserimento dei dati relativi a tutte le attività di controllo ufficiale dovrà essere effettuato in tempo reale od al massimo entro una settimana.

Classificazione delle Non Conformità

Al fine di pervenire ad una categorizzazione del rischio delle imprese e definire gli standard di controllo è risultato necessario classificare le non conformità.

La classificazione è, inoltre utile ad uniformare il comportamento delle autorità di controllo in merito alla contestazione di sanzioni.

Al fine di semplificare la classificazione è stata istituita una tabella deve essere considerata uno strumento flessibile che da una lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione.

Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor.

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

Si distinguono essenzialmente:

- NON CONFORMITÀ: definita come la non soddisfazione di un requisito.
- INDEGUATEZZA: esistenza del requisito richiesto, ma non del tutto adeguato.

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

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

In base alla tipologia di infrazione riscontrata rispetto a quanto previsto dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti del controllo ufficiale dovranno essere coerenti con lo schema sopra riportato.

Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari ai sensi dell'art. 28 del Regolamento CE 882/2004, sono a totale carico dello stesso OSA/OSM e sono tariffate conformemente all'art. 4 del D.lvo 194/2008, relativamente alle imprese rientranti nelle disposizioni di tale decreto.

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

Se la rilevazione dei casi di Non Conformità porta ad effettuare controlli ufficiali che vanno al di là della normale attività di controllo dell'AC, quest'ultima, addebita le spese determinate da tali controlli ufficiali supplementari agli OSA responsabili della Non Conformità.

Ricadono in questa fattispecie anche le verifiche effettuate su richiesta di altri Organi di controllo (es. NAS, Capitaneria di porto) a seguito di irregolarità accertata.

L'Allegato 2 del PRISA 2017 riporta la scheda esemplificativa di alcuni controlli supplementari e attività di prelievo e campionamento. La direzione del DP predisporrà a tale scopo una linea-guida al fine di uniformare i comportamenti di tutti i Servizi afferenti all'area della sicurezza alimentare.

Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

A. Piani di intervento

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Obiettivi Regione:

Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo impresa/attività produttiva

Al fine di allineare il metodo di valutazione, anche per poter garantire il livello minimo di programmazione dei controlli così come previsti dalle suddette linee guida, le imprese torneranno ad essere catalogate secondo tre 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

L'ASL AL dovrà mantenere la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

Si raccomanda agli operatori dei nodi allerta aziendali la corretta compilazione del format del sistema regionale senza omettere alcuna informazione.

È opportuno ricordare che, in tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero della Salute l'apposito modello, compilarlo e trasmetterlo alla ASL competente per territorio che, valutata l'appropriatezza, provvederà a trasmetterlo tempestivamente al nodo regionale attraverso l'indirizzo di posta elettronica dedicato (allerta.alimentare@regione.piemonte.it).

È in corso di revisione la procedura regionale di gestione degli stati di allerta alimentare e delle emergenze alimentari anche nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali, che sarà implementata da un protocollo operativo utile alla valutazione delle non conformità analitiche ed indicazioni sulle modalità di gestione del richiamo dei prodotti non conformi da parte degli OSA/OSM; l'ASL AL provvederà ad uniformarsi al nuovo protocollo operativo.

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari

In ottemperanza a quanto previsto dal PRP - Azione 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", è necessario che l'ASL migliori l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati in coerenza con gli aggiornamenti e gli indirizzi regionali. Sarà necessario migliorare le note criticità legate a sottonotifica e sottodiagnosi, allo scambio di informazioni tra servizi e sistemi informativi, alla segnalazione e gestione dei casi in reperibilità, alla comunicazione ai Medici di Medicina Generale, ai Pediatri di libera scelta ed agli altri soggetti interessati delle informazioni epidemiologiche e di rischio che il sistema informativo MTA può offrire.

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

Misure di coordinamento				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Costituzione tavolo</i>	X			
<i>Condivisione programmi</i>		X	X	X

Per i controlli di sicurezza alimentare si prevede la collaborazione con tutti gli organi di controllo di cui il Ministero della Salute si avvale (UVAC, PIF ed USMAF) e del Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS). Una particolare attività sarà effettuata in collaborazione con Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici. Sono stati programmati n. 8/10 interventi ispettivi. Con il Corpo Forestale dello Stato si prevedono accertamenti, prevalentemente in alpeggio, sulla selvaggina allevata o cacciata, sul benessere negli allevamenti e sul pascolo vagante. In alcune occasioni si richiede la collaborazione della Guardia di Finanza e dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi.

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

Gli operatori commerciali che introducono animali vivi e prodotti di origine animale dall'UE devono essere iscritti all'UVAC e prenotificare l'arrivo delle merci introdotte dalla UE alle autorità competenti (UVAC e ASL) nei modi e tempi previsti dalla normativa vigente.

L'ASL vigila sull'adempimento di tali obblighi da parte degli OSA.

TRACES e S.INTE.S.I. consentono all'ASL, di conoscere e in anticipo l'introduzione nel proprio territorio di animali o prodotti in arrivo dall'UE o da Paesi Terzi permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di effettuare controlli mirati prima che tali animali o alimenti siano commercializzati.

Si prevedono controlli di 2 tipi:

- nell'ambito della **programmazione UVAC 2017 (n.39 controlli)**:
 - prelievo di campioni ufficiali;
 - esecuzione delle relative verifiche (controllo cartolare, di identità, fisico-materiale);
- nell'ambito della **programmazione ASL**:
 - verifiche a destino sull'effettivo arrivo presso il luogo indicato nella certificazione, sulla effettiva corrispondenza tra la documentazione di accompagnamento ed il prodotto arrivato, sulla etichettatura e sulla integrità delle confezioni e le condizioni igienico sanitarie;
 - **campionamento di merci provenienti da Paesi Terzi, pari al 5% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotto**; il campione dovrà essere effettuato possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

Possono essere eseguiti, altresì, controlli straordinari in seguito ad allerta comunitarie (es. richieste UVAC controlli obbligatori).

Si prevede, inoltre, di effettuare il campionamento di una percentuale di merci provenienti da Paesi Terzi, variabile tra il 5 ed il 10% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotto.

Nel corso dell'anno 2017, si prevede di effettuare **controlli congiunti UVAC-ASL** finalizzati prevalentemente alla verifica degli esercizi che commercializzano prodotti etnici.

I controlli saranno effettuati nell'arco di una giornata da definire, in accordo con l'UVAC, nel **mese di giugno** (mese proposto dalla Regione Piemonte).

I Servizi che svolgono i suddetti controlli, sia di tipo documentale sia di campionamento, devono inserire sempre e comunque sul sistema informativo S.INTE.S.I. l'esito dei controlli su prodotti oggetto di scambio comunitario e su sistema TRACES l'esito dei controlli su prodotti provenienti da Paesi Terzi.

Per quanto concerne il programma TRACES l'ASL ha individuato operatori con il compito di:

- verificare costantemente i documenti INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP, ogni eventuale anomalia deve essere 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:
 - su tutti i DOCOM relativi a partite sottoprodotti di categoria 1,2 e proteine animali trasformate derivate da materiali di categoria 3, al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del regolamento CE n. 1069/2009;
 - sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
 - sugli INTRA relativi a partite in transito nei posti di controllo;
 - **sui DVCEP relativi a prodotti importati canalizzati** (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione).

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

Attività di certificazione svolta dall'Area C

Si ritiene opportuno rimarcare l'imponente attività certificativa e di svincolo partite nei settori dell'alimentazione animale, dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano e dei prodotti a base di latte: nel 2016 sono stati effettuati complessivamente oltre 400 controlli per tali tipologie con un incremento del 30% circa rispetto all'anno precedente.

Nei primi mesi del 2017, inoltre, si sta registrando un ulteriore incremento tendenziale e si prevede il superamento della soglia di 500 controlli.

Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

Audit sulle autorità competenti				
Obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Approvazione linee guida definitive</i>	Approvazione linee guida			
<i>Programmazione annuale</i>	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit

Il processo di audit sarà svolto sulla base delle linee guida definitive che sono state 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. Le indicazioni e le attività saranno in linea con quanto stabilito dallo specifico obiettivo PRP – azione 9.10.1.

Audit di sistema

Obiettivi ASL:

Prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit interni.

Il programma annuale regionale prevede nel corso del 2017 la verifica dell'**ASL AL**. L'audit interesserà per la parte generale il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e, per la parte di settore, come da Allegato 3 - Programma audit regionali 2017 e precisamente:

- Alimenti di Origine Animale: SETTORE PRODOTTI ITTICI E MEL.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione ASL AL, per il 2017, dovranno proseguire l'esecuzione degli audit interni privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, con particolare riguardo alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti conseguenti a questa attività avendo come criterio il Reg CE 882/2004 art. 8.3 e l'accordo CSR n. 46 del 7/2/2013.

Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

L'ASL AL effettuerà i Controlli Ufficiali come previsto nell' allegato al PRISA 2017 si trovano a seconda degli argomenti trattati: linee guida, piani specifici e tabelle di ripartizione per singole ASL. Inoltre, **sono stati aggiornati il modello di Relazione art. 9 Regolamento CE 882/2004 e la Scheda NC** (cfr. Allegati 4-1 e 4-2) tenendo in considerazione il debito informativo derivante dall'applicazione dell'Accordo CSR 212/2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 e 882/2004".

Sorveglianza acque potabili

<p>Novità rispetto al 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> - indagini sulle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano - vigilanza degli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano
<p>Obiettivi ASL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricognizione delle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano installate presso le imprese alimentari - effettuazione controlli ispettivi presso gli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano

Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici : i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lvo. 31/01 e s.m.i.. Per gli acquedotti si ribadisce l'opportunità di modificare per alcuni parametri le frequenze di controllo sulla base dei criteri previsti dalla D.D. n. 75 del 26/05/2005 "Linee Guida per l'attuazione del D. lgs. 31/2001 e s.m.i.", come confermato dalla nuova Direttiva 2015/1787/CE sulle acque destinate al consumo umano. Nel territorio dell' ASL-AL sono presenti acque superficiali destinate al trattamento finale di sanificazione/disinfezione presso acquedotti pubblici : è stato sollevato presso la direzione regionale l' effettiva competenza ASL (rispetto alle competenze ARPA previste presso le altre Regioni italiane) a effettuare il piano di monitoraggio, peraltro non previsto dal PRISA 2015-18.

Casette dell'acqua: l' ASL proseguirà la sorveglianza delle strutture con le modalità e con i campionamenti definiti dal protocollo operativo, con frequenza pari al 25% delle cassette registrate, e l'utilizzo del verbale di ispezione allegati al PRISA 2014.

Utenze privilegiate: a seguito della riduzione del valore legale per il piombo, sceso a partire dal dicembre 2013 da 25 µg/lit a 10µg/lit, i SIAN, sulla base dei risultati ottenuti con il monitoraggio effettuato nel triennio 2006-2008 per metalli pesanti, tra cui il piombo, completeranno i campionamenti presso scuole, ospedali, case di cura/riposo presenti sul proprio territorio.

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. n. 25 del 7 febbraio 2012.

In merito alla sua applicazione, l' ASL dovrà effettuare, nel corso dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari, la ricognizione dell'eventuale presenza di tali apparecchiature, verbalizzando sulla relazione di controllo ufficiale l'obbligo per gli OSA di presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e dell'articolo 2, comma 2, del D.M. 25/2012.

Per le apparecchiature installate l' ASL dovrà compilare la scheda di rilevazione allegata. (cfr. allegato 5)

Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti

PRODUZIONE PRIMARIA

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Caccia - attività registrate 852		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi		20% (1 controllo ogni 5 anni)

Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A0703	100% (1 controllo ogni anno)	
Raccolta vegetali spontanei		Secondo indicazioni regionali	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali	

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

Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

Come da Linee guida (CSR 212/16) il controllo alla produzione/trasformazione/confezionamento di olii e grassi vegetali dovrà avvenire con le frequenze previste dalla categorizzazione del rischio. Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata le aziende sono da intendersi di rischio medio con frequenza minima di controllo uno ogni tre anni (33% delle aziende). L' ASL effettuerà la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

FUNGHI

Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore, recepite con DD del 6 agosto 2012 n. 534 "Indirizzi operativi per la gestione del centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA".

Anche per l'anno 2017 gli Ispettorati micologici garantiranno le seguenti attività:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

- certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio; certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su nel caso di mancanza della prevista certificazione ' a monte ' dell'esperto micologo su eventuale richiesta dell'O.S.A.

- 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 immessi in commercio;
- 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 e/o diretti 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 occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo piani di pronta disponibilità

Gli Ispettorati micologici dovranno, inoltre, svolgere attività di 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 documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Per il 2017 sono previsti 3 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) come previsto dalle Linee guida (CSR 212/16). Al fine di standardizzare questa tipologia di verifiche, si rimanda allo specifico protocollo tecnico allegato al PRISA 2016.

Sono inoltre previsti 2 campioni per la ricerca di anidride solforosa, che dovranno essere prelevati presso gli OSA che confezionano funghi, presso le imprese che li utilizzano come ingredienti nelle conserve alimentari, presso i depositi all'ingrosso e presso la grande distribuzione.

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

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

Produzione primaria - Allevamento zootecnico

Il sistema di controllo nel settore della produzione primaria ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, in particolare tramite i seguenti programmi richiamati nel DPCM Nuovi LEA:

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

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

Queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo di filiera sulle produzioni animali. In questo ambito la programmazione deve favorire il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale -

I controlli verranno effettuati secondo le indicazioni regionali della programmazione citate nel "Piano regionale integrato 2015 dei controlli di sicurezza alimentare".

Per quanto riguarda i controlli relativi ai bovini, ovi-caprini e suini, i campioni degli allevamenti da sottoporre a verifica sono estratti in parte dal Settore regionale ed in parte dall'Area A di questa ASL, nel rispetto della vigente normativa.

Presso l'Ufficio Anagrafe di questo S. Veterinario è stato redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti e sono elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio.

Anagrafi zootecniche				
ANAGRAFE	% CONTROLLI MINIMI	% ANIMALI CONTROLLATI	N° ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	N° ALLEVAMENTI CONTROLLATI
BOVINA	3	-	27	
OVI-CAPRINA	3	5	23	

SUINA	1	-	3	
APISTICA	1	-	5 attività apicoltura	
EQUINA	5	-	70	

Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali

- Controllo delle strutture:
 - a) si rimanda all'art. 6 dell'O.M. 28.05.2015 "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica" per quanto riguarda le stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli saranno mensili e inseriti sul portale VETINFO.
Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alle note applicative regionali prot. n. 16290/A1A del 31/8/2015 e n. 17376/A1409A dell'11/8/2016. Si provvederà alla verifica della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta e nei mercati;
- Inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato (a cura dell'Area C).

Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

- 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

La provincia di Alessandria ha raggiunto recentemente la qualifica di indennità e si rende pertanto necessaria l'adozione di adeguati strumenti di valutazione del rischio e conseguente piano di controllo sul commercio di animali.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24199/A1409A del 29/11/2016 di "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2017".

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ -interferone	Isolamenti	Test PCR
500	12.000	250 Riproduzione	7.000	7.000	20	-	-
-	-	2 Produzione	20	20	-	-	-

Brucellosi bovina

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2017 prosegue pertanto l'attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
500	12.000	120 Riproduzione	4.000	2.500	20	10	10

Leucosi bovina enzootica**Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.**

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2017 prosegue pertanto l'attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
500	12.000	115 Riproduzione	2.100	2.300	30

Rinotracheite infettiva bovina (IBR)

L'obiettivo del piano volontario è di miglioramento, collegato alla necessità di adottare piani di revisione e verifica dei programmi aziendali di controllo (biosicurezza e vaccinazione) e di adottare i seguenti criteri per la progressione del piano stesso:

- mantenimento del livello di controllo negli allevamenti con qualifica e in questi allevamenti innalzamento dell'età diagnostica a 24 mesi;
- tutela della progressione del piano in quegli allevamenti aderenti nei quali il programma di eradicazione ha evidenziato risultati favorevoli;
- riduzione complessiva del numero dei campionamenti prevedendo idonei protocolli diagnostici.

Anche nell'anno 2017 non saranno controllate le aziende positive con percentuale di capi positivi superiore al 10% se non in presenza di allevamenti che praticano l'alpeggio o che hanno aderito al Piano IBR concordato dall'ANABORAPI.

Il mantenimento e l'acquisizione della qualifica degli allevamenti da latte con status NEGATIVO/UFFICIALMENTE INDENNE o NEGATIVO VACCINATO DELETO/INDENNE sarà garantito mediante il controllo di pool di latte individuale, previa conferma e indicazioni che dovranno pervenire dalla Regione Piemonte.

Nel 2017 sarà attuato il Piano IBR negli allevamenti iscritti alla ANABORAPI, che avranno aderito al medesimo.

Diarrea Virale Bovina (BVD)

Per il 2017 è previsto il mantenimento dell'attività diagnostica di screening sierologico.

Il controllo diagnostico viene eseguito secondo il protocollo indicato per ciascun livello previsto di intervento; contestualmente viene verificato il rispetto delle misure di biosicurezza richieste alle aziende aderenti.

L'obiettivo viene individuato nell'intensificazione dell'attività di controllo.

Numero aziende aderenti: 5

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
500	12.000	5	30

Previsione test 2017: 40

Paratuberculosis

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 Paratuberculosis, approvate dalla Conferenza Stato Regioni con Accordo in data 17/10/2013.

Per il 2017 l'obiettivo è l'adozione delle procedure previste in caso di rilievo di sospetti clinici e la promozione delle adesioni al piano volontario di certificazione. In caso di sospetto clinico di Paratuberculosis viene effettuata la conferma di laboratorio sui bovini sospetti di infezione e, in caso di conferma, si eseguirà nell'azienda il controllo sierologico di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi.

Nelle aziende che aderiscono volontariamente al programma di certificazione saranno effettuati gli accertamenti diagnostici previsti dalle linee guida ministeriali per l'attribuzione dei diversi livelli di qualifica sanitaria, con la numerosità campionaria e la frequenza prevista per l'assegnazione della qualifica e il suo mantenimento.

Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo, in collaborazione con il veterinario aziendale, un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio.

Aziende con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo): 1

Aziende aderenti al piano volontario di certificazione (dato indicativo): 5

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
500	12.000	1	1000

Previsione test 2017

ELISA	PCR
100	5

Blue tongue

Desto preoccupazione la diffusione della malattia da sierotipo 4 che si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali a più elevata vocazione zootecnica. Il riscontro autunnale di un'estesa epidemia in Veneto e il più recente rilievo in Lombardia (Province di Mantova e Brescia) hanno comportato l'adozione di misure restrittive territoriali molto estese, che hanno coinvolto nella "zona di sorveglianza" le province orientali del Piemonte (Novara, Alessandria, Verbania, Vercelli, Asti). Nonostante la presenza della malattia non sia stata dimostrata nel territorio dell'ASL AL, l'applicazione della zona cuscinetto ha imposto rilevanti vincoli alla movimentazione.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

Obiettivo del programma 2017 si conferma il mantenimento dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province, compatibilmente con l'evoluzione della situazione epidemiologica nazionale ed internazionale e le risorse disponibili, mediante l'applicazione delle misure di prevenzione previste e la gestione delle movimentazioni consentite.

Il programma di sorveglianza sierologica, secondo le indicazioni nazionali, è basato sul controllo diagnostico mensile di capi sentinella allevati in aziende sentinella (secondo l'ultima revisione adottata). Orientativamente in 340 aziende sentinella, presenti in celle di lato 20x20 km, vengono effettuati 1750 prelievi mensili (5-6 sentinelle per azienda), per un totale di circa 18.000 prelievi annui. Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti: mai vaccinati nei confronti di sierotipi della BT, di origine autoctona o, se introdotti da fuori regione, che abbiano stazionato nel II sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole, secondo le modalità previste dalla normativa nazionale ed in base alle istruzioni del Referente regionale dell'IZS PLV ed alle revisioni adottate.

La programmazione potrà subire variazioni in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, anche con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altre nazioni, o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Aziende da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test PCR
500	12.000	43	2.700	2.700	20

Malattie dei Suini

Malattia vescicolare dei suini (MVS), Peste suina classica (PSC), Malattia di Aujeszky e Trichinella

Obiettivo del piano di sorveglianza della MVS è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia.

Contestualmente al piano di monitoraggio della MVS, viene attuato il piano di monitoraggio della PSC, che ha come obiettivo la verifica dello status anche per questa malattia.

Nel caso della Malattia di Aujeszky, l'obiettivo iniziale dei controlli attuati nella regione è rappresentato dal progressivo raggiungimento della qualifica di indenne per tutti gli allevamenti da riproduzione, in particolare per quelli a ciclo aperto (primo step della filiera suinicola).

L'attività diagnostica prevista per la conferma della qualifica territoriale MVS prevede il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto e nei 100 allevamenti da ingrasso estratti dall'OE dell'IZS PLV, annuale negli allevamenti a ciclo chiuso.

Tuttavia, negli allevamenti da riproduzione in cui, per il mantenimento della qualifica per la Malattia di Aujeszky è previsto un controllo a cadenza quadrimestrale, è necessario mantenere tale periodicità anche per MVS.

Presso tutti gli allevamenti si devono effettuare ispezioni finalizzate a verificare lo stato di attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale, per le cui carenze è prevista l'adozione di prescrizioni ufficiali.

Dovranno, inoltre, essere effettuate ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali o stalle di sosta/fiere/mercati regionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Il piano di monitoraggio della PSC prevede, invece, un solo controllo annuale per tutti gli allevamenti controllati per MVS.

Per quanto riguarda il controllo della Trichinella, saranno sottoposte a verifica tutte le aziende riconosciute, per la conferma dei requisiti, e le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento.

La qualifica aziendale deve essere riportata nel sistema informatizzato ARVET che, mediante cooperazione applicativa, consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDN.

Il Servizio Veterinario è inoltre tenuto a verificare, in base alle movimentazioni presenti in BDN, che i suini introdotti negli allevamenti esenti da Trichinella provengano da allevamenti accreditati; in caso di riscontro di non conformità, dovrà essere revocata la qualifica.

All'atto dei controlli negli allevamenti dovrà essere altresì verificata la correttezza delle autocertificazioni per l'invio dei capi al macello, in particolare per quanto riguarda la qualifica sanitaria per la Malattia di Aujeszky e Trichinella, unitamente a quella del registro di stalla.

MVS

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
25	15.000	25	50	17.000	3	1.600

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

PSC

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami
25	15.000	25	50	17.000	3	1.300

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Malattia di Aujeszky

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
25	15.000	25	60	17.000	8	2.100

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Malattie degli Ovini e dei Caprini**Brucellosi ovicaprina**

Il piano è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee che regolano la materia.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Il piano di sorveglianza sierologica viene riprogrammato con cadenza annuale. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24199/A1409A del 29/11/2016 di "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica - anno 2017" e la nota prot. n. 25521/A1409A del 19/12/16 "Modifica al piano brucellosi ovi-caprina".

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
700	13.000	111	4.000	2.300	3

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, con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altri Paesi esteri o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	ovini	Capi presenti	ovini	Allevamenti presenti	caprini	Capi presenti	caprini	Visite cliniche	Vaccinazioni
300		6.000		550		7.000		10	3.000

Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni nazionali ed europee (D.M. 25/11/2015, Regolamento CE n. 999/2001), che prevedono piani di eradicazione su base genetica della scrapie classica degli ovini, nonché una sorveglianza attiva e passiva negli ovini e nei caprini.

Selezione genetica

Il nuovo Piano di eradicazione è diventato operativo dopo la pubblicazione sul BUR n. 42 del 20.10.2016.

L'attività ha preso l'avvio nel corso dell'ultimo bimestre del 2016 ed entrerà a pieno regime nel 2017.

Per il 2017 gli obiettivi sono:

- l'assegnazione, e la registrazione in BDN e in ARVET, del livello di certificazione genetica raggiunto dalle aziende, valorizzando la data di adesione dell'azienda al piano;
- il controllo annuale di tutti gli allevamenti ovini soggetti al piano, con esecuzione dei test genetici sugli ovini maschi in età riproduttiva che ogni allevatore intende destinare alla quota di rimonta, nonché sui maschi da introdurre nel gregge e privi di certificazione ufficiale che ne attesti il genotipo; i prelievi sulle femmine riguarderanno i gruppi di monta autorizzati dalla regione o gli allevamenti i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta;
- la macellazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell'allele VRQ.

Previsione test 2017: 200

N.B. Il transito di greggi vaganti, non quantificabile nel numero e nella consistenza, nel territorio dell'ASL rende la previsione e l'esecuzione del numero di test è difficilmente stimabile.

Sorveglianza attiva

Anche per il 2017 verrà garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovicaprini, secondo le disposizioni che verranno fornite nel corso dell'anno dal Ministero della Salute e che, se confermeranno quanto previsto per il 2016, prevedono l'effettuazione del test su:

- tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi;
- tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi;
- un numero di ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi, secondo elaborazione effettuata dal CEA.

Il raggiungimento del numero minimo di test fissato deve essere tenuto in debita considerazione in quanto lo svolgimento dell'attività di sorveglianza concorre alla definizione dell'indicatore LEA relativo al livello di copertura di base delle principali attività di eradicazione, controllo e sorveglianza delle malattie animali nella filiera produttiva ai fini delle garanzie di sanità pubblica.

Malattie degli Equidi

Anemia infettiva degli equidi

A seguito dell'emanazione del D.M. 2/2/2016, avente ad oggetto "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi", è stato ridefinito il quadro normativo in materia di controlli.

Previsione test 2017: 500

West Nile Disease

Il Ministero della Salute, con O.M. 12/12/2014, ha prorogato le misure sanitarie e il piano di sorveglianza disposti con il precedente provvedimento ordinativo in materia di prevenzione della West Nile Disease (WND). Nel 2016 il Ministero della Salute ha ritenuto di assegnare al Piemonte lo status di regione endemica (con nota prot. n. 14031 del 9/6/16), comportando una repentina rimodulazione del piano regionale di sorveglianza. In particolare è stata intensificata la sorveglianza diagnostica (anziché sugli equidi) su alcune specie di avifauna stanziale, caratterizzata da spiccate caratteristiche di sinantropicità, appartenenti alla Famiglia dei Corvidi: cornacchia, gazza e ghiandaia. E' da segnalare la criticità correlata al parziale raggiungimento dell'obiettivo numerico previsto, per difficoltà operative legate al calendario dell'ordinaria attività di contenimento dei corvidi.

Obiettivo annuale e programma di attività.

L'obiettivo del programma 2017 si conferma la valutazione dell'estensione dell'interessamento dalla presenza dell'infezione nelle province già interessate da evidenze di circolazione virale nel 2015 e 2016 e la verifica dello stato di indennità della provincia di Cuneo, nonché l'individuazione precoce della eventuale circolazione virale.

Verranno svolte le attività di sorveglianza previste dal PRISA 2017.

Malattie negli allevamenti avicoli

Influenza aviaria

L'AS AL è territorio non a rischio per la provincia di Alessandria ma è competente anche su comuni delle province di Asti e Vercelli, considerate a rischio, dove si trovano alcuni allevamenti avicoli intensivi.

Per le informazioni di dettaglio, si rimanda alle indicazioni operative regionali e al piano nazionale.

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare*	Capi da controllare*	Totale esami Sierologici H5 e H7*	PCR*
55	215.000	25	1.000	2.000	50

*dato indicativo riferito al 2016

Salmonellosi

Le attività di controllo riguardano tutti gli allevamenti da riproduzione, gli allevamenti di ovaiole con numero di capi superiore alle 1.000 unità e un campione di allevamenti di tacchini da carne e di polli da carne estratto a inizio anno a cura dell'OE dell'IZS PLV.

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori	2	6	50.000	6
Ovaiole	12	20	150.000	12
Polli da carne	0	0	0	0
Tacchini da carne	1	3	18.000	1

*dato indicativo riferito al 2016

Riferimenti normativi

Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi 2016-2018

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2017 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

- il mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza;

- l'utilizzo del farmaco;
- i requisiti minimi di benessere;
- l'attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi.

Regolarmente vengono inserite nell'applicativo ARVET le nuove ispezioni (requisiti minimi) per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno controllo favorevole.

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree della veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati saranno condotti come attività integrata Aree A-C.

Malattie negli allevamenti ittici

Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

In applicazione del D.L.vo 148/2008 e del D.M. 3 agosto 2011, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2014 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura (nota prot. n. 10132/DB2017 del 9/5/14).

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

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

Previsione di attività 2017: 40 campioni

Piani di sorveglianza nel settore apistico

Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida*

E' mantenuto nel 2017 il piano di sorveglianza in atto che per l'ASL AL consiste in:

- a) un controllo clinico condotto su 8 apiari stanziali individuati con criteri random
- b) un controllo clinico di apiari basato sull' analisi del rischio.

Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*.

Per il 2017 e previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza dell'ASL AL.

I controlli devono concludersi entro il 01/10/2017 ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30/10/2017 secondo quanto riportato nell'apposita scheda allegata al Piano in questione.

Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali

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

- notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico:
 - a) predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività utile per l'inserimento sul portale VETINFO (applicativo SIMAN);
- produzione di report periodici per la sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive animali:
 - a) verifica della biosicurezza e della sanità animale;
 - b) inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN).

Verrà verificata la correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2017, in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;

- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- In concorso con la Struttura S. di epidemiosorveglianza sarà verificata l'attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
 - a) biosicurezza;
 - b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi;
 - c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda;
 - d) condizionalità;
 - e) benessere;
 - f) farmacovigilanza
 - g) trasporto;
 - h) alimentazione animale;
 - i) igiene e produzione del latte;
 - j) riproduzione animale.

Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali

Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale o definite a livello regionale da procedure operative specifiche.

Ai Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria, che operano in contesto territoriale di quadrante, si demanda il compito di prevedere l'aggiornamento costante delle procedure regionali già in uso, la definizione ed attuazione di percorsi formativi per gli operatori coinvolti, oltre a garantire la collaborazione con i Servizi Veterinari delle ASL e con l'IZS PLV in caso di focolaio.

Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

- gestione di sistemi di monitoraggio di sorveglianza epidemiologica: vedi in capitolo D5 Malattie degli equini: WND

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, approvato con DD n. 919 del 29 dicembre 2016, è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e morbilità anomale tra la fauna selvatica, anche a conseguenza dei flussi dati per Ministero Salute/CERMAS e le linee guida nazionali riguardanti la fauna selvatica, in fase di approvazione finale.

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.

SPECIE	N. TOTALE CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	16	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	45	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	43	Rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	10	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

Il conferimento delle carcasse è largamente dipendente dalla collaborazione dei cacciatori e dal competente Servizio di vigilanza faunistica della Provincia.

- valutazione di situazioni di rischio ed interventi di prevenzione

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

Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali

Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale o definite a livello regionale da procedure operative specifiche.

I Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria, che operano in contesto territoriale di quadrante, a cui sono demandati i compiti di prevedere l'aggiornamento costante delle procedure regionali già in uso, la definizione ed attuazione di percorsi formativi per gli operatori coinvolti, oltre a garantire la collaborazione con i Servizi Veterinari e l'IZS PLV in caso di focolaio.

Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza

L'attività è prevista dal Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018 nell'ambito del settore **"Sanità Animale - Farmaco Veterinario"** a cui si rimanda per tutto quanto riportato costituisce un debito LEA.

In ambito ASL AL per l'ispezione presso gli allevamenti possono essere utilizzate le check-list regionali semplificate allegate al predetto piano. Queste comprendono la valutazione del rischio da annotare al termine delle operazioni di controllo ufficiale

Per l'ispezione presso gli allevamenti potranno essere utilizzate le check-list regionali semplificate allegate al predetto piano. Queste comprendono la valutazione del rischio da annotare al termine delle operazioni di controllo ufficiale.

Constatata una certa difficoltà, da parte dei Servizi Veterinari, all'utilizzo inderogabile delle check-list ministeriali (nota Ministero della Salute prot. n.1466 del 26/1/2012) in quanto ritenute, in alcuni casi e situazioni, un inutile appesantimento operativo, si è previsto anche per l'anno 2017, di effettuare l'esecuzione di almeno 30 controlli con l'ausilio delle check-list ministeriali presso allevamenti (DPA) ritenuti ad alto rischio, al fine di acquisire utili elementi di valutazione su tale strumento di lavoro

I controlli di farmacosorveglianza in allevamento, possono anche essere effettuati in occasione di altre attività di competenza dei SS.VV. (Benessere animale - Piano Nazionale Residui - Piano Nazionale Alimentazione Animale - controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano - controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'urgenza, ecc.).

Tutti i controlli di farmacosorveglianza dovranno essere obbligatoriamente registrati su supporto informatizzato ARVET alla voce "CONTROLLI UFFICIALI" FARMACOSORVEGLIANZA ai fini della rendicontazione annuale.

Dovranno essere registrati inoltre su ARVET come controllo ufficiale farmacosorveglianza:

- i controlli effettuati secondo la procedura prevista per MSU (controllo farmaco obbligatorio);
- i controlli effettuati per la filiera avicola e registrati come "sicurezza alimentare" dettaglio "controllo ufficiale" quando viene verificato il farmaco veterinario;
- i controlli effettuati nella filiera cunicola per il rilascio della "autorizzazione" per l'autocertificazione per l'invio al macello" se verificato il farmaco veterinario.

Pianificazione regionale dell'attività di controllo negli allevamenti DPA

L'attività di farmacosorveglianza riservata alle aziende di allevamento DPA, è stata dettagliata come di seguito riportata

Scorte farmaci;

Bovini da ingrasso con più di 50 capi;

Bovini da latte con più di 20 capi;

Linea vacca vitello con più di 5 capi;

Ovicaprini con più di 50 capi;

Suini ingrasso con più di 40 capi e da riproduzione con più di 6 scrofe;

Avicoli con più di 500 capi;

Cunicoli con più di 250 capi;

Equini da carne e scuderie con scorte farmaco.

Nella seguente tabella, viene indicata la ripartizione dei controlli sugli allevamenti DPA da eseguire nel triennio 2016-2018.

ASL AL	2016	2017	2018
N. controlli	140	190	190

In occasione dei controlli, il personale ispettivo avrà cura di sensibilizzare i titolari ed il personale addetto al governo degli animali, sul delicato tema dell'antibiotico resistenza e dell'uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari, consegnando agli stessi il materiale divulgativo messo a punto dalla regione (allegato al piano regionale scaricabile dal portale regionale IPREV) e provvedendo ad effettuare eventuale attività di formazione, qualora ritenuta opportuna.

Per quanto attiene, invece, alle altre tipologie di impianti (Rivendite ingrosso farmaco veterinario – farmacie - allevamenti non DPA - impianti di cura, cliniche ed ambulatori veterinari - impianti di produzione di mangimi medicati, ecc.) si rimanda integralmente alle istruzioni contenute nelle "Linee Guida ministeriali prot. n. 14466 del 26/01/2012".

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) dei batteri zoonotici e commensali (Piano AMR) è 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.

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

Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2017 e termine il 31 dicembre 2017.

Quadro di campionamento

Per l'anno 2017, in ambito ASL AL è previsto 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 *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da n. 4 da campioni di carni fresche di suini e da n. 4 da campioni di carni fresche bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio (totale n. 8 campioni).

Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione -

L'ASL AL provvederà ad assicurare tale adempimento attraverso l'estrazione del campione di azienda da sottoporre ai controlli previsti dal PRBA per quanto di competenza integrato con il con il Piano di Sviluppo Rurale.

Attività prevista

Tabella ASL AL

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE
BOVINI DA CARNE > 50 capi	48	7 (15 %)
BOVINI DA LATTE > 50 capi	20	3 (15 %)

BOVINI MISTA > 50 capi	83	13 (15 %)
BUFALI	0	0 (15 %)
VITELLI	1	1 (10 %)
SUINI > 40 CAPI	39	4 (10%)
OVICAPRINI > 50 CAPI	45	7 (15 %)
OVAIOLE	11	1 (10 %)
POLLI DA CARNE	4	1 (10 %)
TACCHINI	3	1 (15 %)
STRUZZI	0	0 (15 %)
CONIGLI	6	1 (15 %)
EQUINI DA CARNE	0	0 (15 %)
PESCI	28	4 (15 %)
TOTALI	288	43

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

Controlli aggiuntivi extra-piano ASL AL

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE – check list specifica Area C
VITELLI	1	0 (30%)
OVAIOLE	11	5 (40%)
SUINI > 40 CAPI	39	3 (7%)

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

Il corso di formazione, per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento CE 1/2005, a livello di quadrante sarà assicurato dall'ASL di Asti.

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

trasporti superiori alle 8 ore:

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

trasporti inferiori alle 8 ore:

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

-

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.

In ambito ASL AL i docenti qualificati (veterinari responsabili scientifici) non sono più in servizio; per l'organizzazione di detti corsi e nell'ottica dell'ottimizzazione delle risorse, questa azienda provvederà ad accordarsi con altri docenti qualificati di altra Asl, per organizzare un unico corso destinato ad operatori interessati.

Attività informativa e divulgativa (preparazione e divulgazione di opuscoli informativi e di buone pratiche di allevamento);

- Report informativi e rendicontazioni ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni.

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

- controlli routinari: effettuati durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- verifiche periodiche/straordinarie: verifiche programmate effettuate presso il macello mediante la compilazione di specifiche check-list (requisiti strutturali del macello, settore carni rosse, settore carni bianche) predisposte con le Linee guida ministeriali trasmesse con nota prot. n. 16464/DB2017 del 23/07/2014.

Tipologia produttiva		Numero e Frequenza della verifica (consigliato l'utilizzo della specifica check list)
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ugb/ settimana	N. 1 semestrale
	Macellazioni <40 ugb/settimana	N. 44 annuale
Macelli avicunicoli	Macellazioni > 10.000 capi/settimana	N. 1 semestrale
	Macellazioni < 10.000 capi/settimana	N. 1 annuale

I controlli sono espletati con l'ausilio della check –list allegata alle “Linne guida sull'applicazione del Regolamento CE N. 1099/2009” trasmesse con nota regionale prot. n. 16464 DB2017 del 23/07/2014. Oppure con chek – list abbreviate in impianti a ridotta attività inquadrati come piccola impresa

Nei macelli avicoli il Veterinario Ufficiale provvederà ad ottemperare a quanto disposto dal D.lvo 181/2010 ed al DM 04/02/2013, eseguendo il monitoraggio del benessere dei polli da carne, riportando i dati di attività nelle apposite chek – list e sul sistema informativo centralizzato.

Le “Irregolarità documenti di accompagnamento” e sarà implementato per l'inserimento, alla voce “Irregolarità Benessere”, con le modalità previste.

Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria -

Capitolo implementato principalmente da Area B e C.

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

Controlli Centri imballaggi uova

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

Controlli latte alla stalla

Il controllo su latte alla stalla sarà effettuato sul 20% degli allevamenti in modo da sottoporre a verifica tutte le aziende in un quinquennio (carica batterica ed indice citologico).

Tale attività, come stabilito dalla circolare regionale del 14/06/2006, sarà effettuata dal Presidio Multizonale di Alessandria.

Unità soggette a controllo

Il controllo ai sensi del D.M. 185/91 sarà effettuato:

- Nelle aziende che realmente vendono il loro latte come latte “alta qualità”.
- Nelle aziende con sforamenti persistenti.

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

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

Controlli aziende con "sforamenti persistenti"

I controlli ufficiali presso le aziende con sforamenti persistenti andranno assicurati con frequenza annuale da parte dell'area funzionale Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche - "Area C".

Attività ispettiva in aziende da latte

L'Area funzionale Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche - "Area C", controllerà annualmente il 15 % delle aziende da latte per accertarne i requisiti igienico-sanitari.

Attività prevista

ASL	N° Aziende produttrici di latte bovino REG CE 853/2004	N° Aziende produttrici di latte ovicaprino REG CE 853/2004
AL	4	6
AT	4	7

ASL	*N° Aziende di produzione latte bovino - alta qualità DM 185/91
AL	13
AT	7

Il PMPPV effettua come attività vicariante sull'area A - SVET i prelievi sul latte di massa bovino per il mantenimento della qualifica di allevamento Ufficialmente Indenne da BR e LEB.

Controllo in stalla (3 prove /anno) – su indicazione area A

ASL	N. AZIENDE DI PRODUZIONE LATTE BOVINO
AL	4
AT	2

Controllo in stalla (4 prove /anno) – poiché effettuano la vendita diretta in stalla

ASL	N. AZIENDE DI PRODUZIONE LATTE BOVINO
AL	3
AT	1

SETTORE LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

impianti RICONOSCIUTI ai sensi Reg. (CE) 853/2004

**Sez. IX° LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
(tranne "STAGIONATURA-PP)**

Livello di rischio	Numero di ISPEZIONI anno	Numero di AUDIT anno	Imprese attive (*)	Imprese da controllare (*)	ISPEZIONI	AUDIT
ALTO	3 (quadrimestrale)	1/anno	1	1	3	1
MEDIO	2 (semestrale)	0.5 (1 ogni 2 anni)	1	1	2	1
BASSO	1 (annuale)	0.3 (1 ogni 3 anni)	32	32	27	5

IL NUMERO DI AUDIT TOTALE 6 RAPPRESENTA IL 20% DEGLI STABILIMENTI COME DA DISPOSIZIONE PRISA

(*) IL NUMERO DI IMPRESE ATTIVE E IMPRESE DA CONTROLLARE E' STATO DESUNTO DALLA PROGRAMMAZIONE PAISA 2017 ATTUALMENTE PRESENTE SU VETALIMENTI.

IN QUESTA TABELLA SONO CUMULATI I CONTROLLI CHE LA PROGRAMMAZIONE PAISA 2017 ATTUALMENTE PRESENTE SU VETALIMENTI SUDDIVIDE IN:

- CENTRO DI RACCOLTA
- STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE
- CENTRO DI TRATTAMENTO TERMICO
- CENTRO DI STANDARDIZZAZIONE

I DATI SONO STATI CUMULATI IN QUANTO IL PRISA (PAG. 69 IN TESTA ALLA TABELLA DELLE FREQUENZE MINIME) DISPONE CHE TALI FREQUENZE SI APPLICANO A TUTTI GLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI INDIPENDENTEMENTE DALLA TIPOLOGIA E DALL'ENTITA' PRODUTTIVA (TRANNE "STAGIONATURA-PP")

Sez. IX° LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE "STAGIONATURA-PP"

Livello di rischio	Numero di ISPEZIONI anno	Numero di AUDIT anno	Imprese attive (*)	Imprese da controllare (*)	ISPEZIONI	AUDIT
ALTO	2 (semestrale)	1/anno				
MEDIO	1 (annuale)	0.5 (1 ogni 2 anni)				
BASSO	0.5 (biennale)	0.3 (1 ogni 3 anni)	2	1	1	-

(*) IL NUMERO DI IMPRESE ATTIVE E IMPRESE DA CONTROLLARE E' STATO DESUNTO DALLA PROGRAMMAZIONE PAISA 2017 ATTUALMENTE PRESENTE SU VETALIMENTI.

Sez. 0 "ATTIVITÀ GENERALI"

Per il settore Latte e Prodotti a base di latte in questa sezione vengono ricomprese le attività di "IMPIANTO AUTONOMO DI RICONFEZIONAMENTO-RW" (chiamati precedentemente Taglio/Confezionamento Formaggi) e le attività di DESPOSITO FRIGORIFERO AUTONOMO-CS come tratto da PRISA a pag. 69 e seguenti

Livello di rischio	Numero di ISPEZIONI anno	Numero di AUDIT anno	Imprese attive (*)	Imprese da controllare (*)	ISPEZIONI	AUDIT
ALTO	1 (annuale)	1/anno				
MEDIO	0.5 (biennale)	0.5 (biennale)	1	1	1	
BASSO	0.30 (triennale)	0.30 (triennale)	8	-	-	-

OCCORRE TENERE PRESENTE CHE VETALIMENTI, NELLA SEZIONE "RENDICONTAZIONE PAISA 2017", CONTEGGIA QUESTI CONTROLLI UNITAMENTE AD IMPIANTI DI COMPETENZA DI AREA B

SETTORE LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTEimpianti REGISTRATI ai sensi Reg. (CE) 852/2004

Livello di rischio	Numero di ISPEZIONI anno	Numero di AUDIT anno	Imprese attive (*)	Imprese da controllare (*)	ISPEZIONI	AUDIT
ALTO	1 (annuale)	NON PREVISTI				NON PREVISTI
MEDIO	0.5 (biennale)	NON PREVISTI	1	1	-	NON PREVISTI
BASSO	0.30 (triennale)	NON PREVISTI	13	4	4	NON PREVISTI

IN QUESTA TABELLA SONO CONTEGGIATI I CASEIFICI REGISTRATI, CHE CORRISPONDONO AL CODICE A0209 e A0210 DEL SISTEMA INFORMATIVO REGIONALE ED AL CODICE A3_0506 DEL SISTEMA INFORMATIVO MINISTERIALE.

CONTROLLI AZIENDE DI ALLEVAMENTO DA LATTE

Come previsto dal PRISA 2017, verranno controllate il 15% delle aziende di allevamento da latte (bovine ed ovi-caprine), con l'accortezza di non controllare le aziende già oggetto di controllo negli 4 anni precedenti al fine di controllare tutte le aziende nell'arco di un quinquennio.

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	Servizi coinvolti
77	15,00%	12	Veterinario "C"

Nell'ambito dei controlli saranno valutati anche l'alimentazione animale, il benessere, e l'impiego del farmaco veterinario.

Quindi, nei conteggi delle tre voci di cui sopra che saranno elaborati dai referenti, occorrerà aggiungere 12 controlli per ciascuna voce (come già fatto negli anni precedenti)

Attività integrata negli allevamenti

Il servizio di Sanità Animale ed il servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche provvederanno ad eseguire, nell'ambito della programmazione annuale, un numero significativo di verifiche integrate in allevamento con i seguenti obiettivi:

- garantire il raggiungimento dei LEA;
- standardizzare le metodologie di esecuzione dei controlli e classificare in base al rischio gli allevamenti;
- assumere, da parte dei veterinari di Area A e C, un approccio multidisciplinare che contempli, durante le attività routinarie in allevamento, anche valutazioni non strettamente legate al proprio ambito di competenza;
- 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 possibilità di miglioramento per l'operatore del settore alimentare, che viene controllato in un'ottica "di filiera", con confronto simultaneo con più veterinari di diversi servizi.

In alcuni allevamenti con vendita diretta del prodotto al consumatore finale (es. allevamento avicolo con centro di imballaggio annesso, allevamento bovino autorizzato alla vendita diretta di latte crudo) si può procedere all'esecuzione di audit (ai sensi del Reg. CE 854/2004).

Di seguito si riportano i livelli minimi di verifiche da eseguire nel 2017:

Aziende presenti	VERIFICHE su allevamenti			
BOVINI	Aziende > 50 capi	158	3%	5
SUINI	Aziende > 40 capi	37	5%	2
AVICOLI	Aziende > 250 capi	21	10%	2

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

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario vedi piano regionale farmaco sorveglianza 2016-2018;
- il rispetto dei requisiti di benessere animale;
- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare.

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

Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi

L'ASL AL per il suddetto settore assicurerà il puntuale adempimento di quanto previsto dal presente capitolo, fatte salve emergenze non prevedibili al momento della redazione del presente documento.

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento CE n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento CE n. 183/2005;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento CE n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento CE 183/2005.

Per le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento CE n. 183/2005, dato l'elevato numero di produttori primari (agricoltori e allevatori) le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis), e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato sul PNAA 2015-2017 al paragrafo "sopralluoghi ispettivi o ispezioni".

I Servizi Veterinari, nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, valutano anche il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Sempre in tema di verifiche ispettive, o di audit, svolti al fine di categorizzare in base al rischio gli stabilimenti, i Servizi veterinari verificano la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli art. 17 comma 1 lett a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. n. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro.

Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL) del Dipartimento di Prevenzione della ASL. L' ASL AL dovrà fornire una sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi dei suddetti atti normativi corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse.

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale l'ASL AL può eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al vigente PNAA 2015-2017.

Valutazione dell'etichettatura

Sia l'etichetta che le informazioni di etichettatura devono essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CE n. 767/09, e sono oggetto di controllo ufficiale, pertanto si rende necessario che il Servizio Veterinario ASL AL verifichi a campione l'etichettatura di alcuni mangimi.

Audit

Il Regolamento CE n. 882/2004 prevede che nell'ambito dei piani di controllo sugli alimenti zootecnici, vengano effettuati "audit" così come definiti dalla normativa.

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, il Servizio Veterinario ASL AL, dovrà predisporre ed attuare un piano audit 2017, Relativamente all'anno 2017 verranno sottoposte ad audit tutti gli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. 183/2005 (al momento n° 2 mangimifici ed n° 1 deposito)

Al termine del ciclo annuale di audit sarà elaborata la relazione finale descrittiva delle principali non conformità riscontrate utili a tracciare la situazione degli stabilimenti operanti nel territorio di competenza.

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

Per i programmi specifici (controllo BSE, additivi e principi farmacologicamente attivi, diossine e PCB e contaminanti ambientali, micotossine, salmonella, OGM), le modalità ed i criteri di campionamento, la composizione del campione, la valutazione della non conformità e dei provvedimenti da adottare, si rimanda al Piano alimentazione animale 2015-2017.

Attività prevista

Il numero di campioni assegnati all' ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET.

- Novità relative al programma "controllo ufficiale dei principi farmacologicamente attivi degli additivi – carry over" (Nota ministeriale prot. n. 29291 del 23/12/2016):

Novità extrapiano PNAA

Al fine di permettere al Servizio Veterinario ASL AL la completa esecuzione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale (in modo da raggiungere il numero minimo di campioni previsti dai LEA), si è deciso di destinare una parte dei campioni programmati nell'ambito del piano integrativo, ad approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive in realtà considerate a rischio e perciò meritevoli di ulteriori indagini. Nel caso si verificasse questa necessità, i campioni saranno concordati con il settore regionale Prevenzione e Veterinaria e con l'IZS PLV al fine di valutarne la fattibilità e la compatibilità con le attività programmate. A seguito dei campionamenti effettuati, per queste finalità di indagine aggiuntiva, non sarà necessario procedere al sequestro cautelativo.

Resta inteso che in caso di:

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

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

Tabella riepilogativa

EXTRA PNAA	CAMPIONI INSERITI SU ARVET
OBBLIGATORI	COCCIDIOSTATICI METODICA MULTIRESIDUO (NUOVA SORVEGLIANZA)
	ARSENICO E MERCURIO IN PET FOOD A BASE DI PESCE (NUOVA SORVEGLIANZA)
FACOLTATIVI	ARSENICO, CADMIO, MERCURIO E PIOMBO IN MANGIME A BASE DI FARINA DI PESCE PER SUINI, GALLUS, PESCI E MATERIA PRIMA FARINA DI PESCE (NUOVA SORVEGLIANZA)
	TUTTI GLI ALTRI CAMPIONI ATTUALMENTE PREVISTI SU ARVET

L'ASL AL per il suddetto settore assicurerà il puntuale adempimento di quanto previsto dal presente capitolo, fatte salve emergenze non prevedibili al momento della redazione del presente documento.

Progetti e ricerche

Relativamente al piano di Monitoraggio su latte reidratato destinato all'alimentazione dei vitelli a carne bianca per la ricerca di antibiotici. Al momento l'IZS PLV non ha a sua disposizione una metodica accreditata, di conseguenza i campionamenti sarebbero a fini conoscitivi per valutare la presenza o meno di un problema reale meritevole di approfondimenti futuri, sul territorio dell'ASL AL non sono presenti impianti che utilizzano tale materia prima per mangimi

Riproduzione animale

Dal 2017 anche l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale, rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare, essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "salute animale e igiene veterinaria" dei nuovi LEA.

È stata approvata la Deliberazione della Giunta Regionale 6 marzo 2017, n. 16-4733 "Disciplina della riproduzione animale. Parziale modifica della Deliberazione della Giunta Regionale 24 marzo 2014, n. 33-7300 e approvazione degli orientamenti per il Piano di intervento nel settore della riproduzione animale" Tale delibera di giunta fornisce gli orientamenti per la predisposizione del piano di intervento nel settore della riproduzione animale come richiesto dal Decreto Ministeriale 19 luglio 2000 n. 403, dalla DGR 24 marzo 2014 n° 33-7300 al capitolo "5.6 "Vigilanza e controlli", nonché dal nuovo Regolamento UE 2016/1012 dell'8 giugno 2016. Per le modalità (e check-list), le frequenze, gli ambiti di controllo ufficiale e la registrazione delle attività sull'applicativo ARVET, si rimanda a quanto viene riportato nella nuova delibera di giunta.

L'ASL AL per il suddetto settore assicurerà il puntuale adempimento di quanto previsto dal presente capitolo, fatte salve emergenze non prevedibili al momento della redazione del presente documento.

Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione

Sul territorio dell'ASL AL non sono presenti al momento della redazione del presente documento impianti ricadenti nell'ambito di applicazione del D.lgs 04 marzo 2014 sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

TRASFORMAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

Competenza SVET

Le frequenze minime dei controlli ufficiali per gli impianti **RICONOSCIUTI** viene stabilita, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione. Si ritiene che le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso superiore a quello correlabile alla sola tipologia di attività produttiva.

In rapporto alla classificazione del rischio, sono previste identiche frequenze di controllo:

A seguito del recepimento delle "Linee guida per il controllo ufficiale" 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 dalla tipologia e dall'entità produttiva:

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

Gli stabilimenti rientranti nelle sezioni di seguito elencate,

sezione O,

sezione X: Uova e ovoprodotti **CENTRO DI IMBALLAGGIO-EPC,**

sezione XII: GRASSI ANIMALI FUSI (considerate nell'apposito capitolo).

saranno sottoposti alle seguenti frequenze minime di ispezione e 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)

I Centri imballaggio uova (Sezione X) che effettuano operazioni di "reimballaggio, o la ristampigliatura di un imballaggio contenente uova", devono essere riconosciuti ai sensi del Reg. CE/853/2004 come "Sezione X – Categoria: Uova e ovoprodotti – Attività: Centri di imballaggio uova – EPC" (Nota regionale prot. n. 26907/DB2017 del 23/10/2012).

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)

L'ASL AL per il suddetto settore assicurerà il puntuale adempimento di quanto previsto dal presente capitolo, fatte salve emergenze non prevedibili al momento della redazione del presente documento.

ISPEZIONI

Si sottolinea che ogni ispezione condotta sulla base delle frequenze minime deve essere completa, riguardare tutte le verifiche previste per ogni tipologia di attività effettuata presso l'impianto e può essere svolta, se necessario, anche in più sedute. Ai fini della rendicontazione dell'attività effettuata, anche se ha richiesto più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale. (vedi **Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare**).

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

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

Fermo restando il numero di ispezioni e di audit previsti negli **impianti di macellazione** (vedi tabella precedente), si ritiene utile che **una delle ispezioni annuali sia effettuata da parte di un team ispettivo**, al fine di effettuare una supervisione dell'attività condotta dal veterinario ufficiale dell'impianto.

Al fine di favorire l'omogeneità degli interventi si suggerisce che, per quanto possibile, anche le ispezioni effettuate presso gli altri stabilimenti vengano condotte in equipe, per favorire la rotazione degli operatori e migliorare conseguentemente l'attività di controllo sugli stabilimenti.

L'ASL AL per il suddetto settore assicurerà il puntuale adempimento di quanto previsto dal presente capitolo, fatte salve emergenze non prevedibili al momento della redazione del presente documento.

Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale

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

Sul territorio dell'ASL AL non sono presenti al momento della redazione del presente documento impianti ricadenti nell'ambito di applicazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio.

Impianti di macellazione

La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (**Modello 4**) a partire dal **2 settembre 2017** dovrà essere compilato esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore, con lo scopo di dematerializzare i documenti cartacei e di uniformare in un unico documento le informazioni previste nella «dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali» (Modello 4) con le «informazioni sulla catena alimentare».

Il sistema informatizzato regionale "INFOMACELLI", deputato alla gestione dell'attività svolta dai Servizi Veterinari presso i macelli, dovrà continuare ad essere alimentato con puntualità e precisione.

Le Autorità competenti locali devono mantenere le misure di verifica efficienti al fine di accertare l'osservanza dei requisiti previsti dalle vigenti norme relative alle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA.

Nello specifico:

- 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 si dispone di implementare la programmazione annuale con quanto sopra richiamato inserendo le verifiche in tutte le filiere degli alimenti di origine animale.

Si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE 853/2004, recepito da questo Settore con DGR n. 24-5708 del 23/04/2013.

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

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

Tacchini	10.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
----------	---------------	--	---------------------------

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

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

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

In ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale degli stabilimenti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, **si può prevedere la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione.**

Resta inteso che deve essere garantita la visita ante e post mortem. I controlli ufficiali devono sempre essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione. Il Regolamento CE/854/2004 prevede che l'Autorità competente possa decidere di effettuare la visita ante mortem direttamente in allevamento per il pollame, i conigli, la selvaggina di allevamento e i suini. Si ribadisce che l'ispezione ante mortem deve aver luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima dalla macellazione.

Si forniscono di seguito le indicazioni al fine di armonizzare su tutto il territorio tale pratica:

- limitare questa possibilità 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. Qualora gli allevamenti siano ubicati in ASL contermini l'eventuale visita ante mortem andrà preventivamente concordata col Servizio veterinario competente sull'allevamento;
- 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.

Per gli avicunicoli permangono in vigore le indicazioni a suo tempo fornite con apposite note regionali;

- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem.
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento dovranno essere accompagnati al macello dal Modello 4 previsto dal Decreto Ministeriale 28 giugno 2016 (informatizzato a partire dal 2 settembre 2017) con la sezione E integrata con la dichiarazione prevista al punto 5 del certificato.

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

La macellazione dei suini a domicilio è una pratica consolidata nel tempo da parte degli allevatori e rappresenta una tradizione stagionale.

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

- scarsa igiene della macellazione e delle lavorazioni, dovute al contesto, con conseguente rischio microbiologico legato al consumo delle carni;
- infestazione da parassiti ed in particolare da Trichina.

Sulla base di uno studio dell'EFSA, è emerso come la valutazione del rischio legata al pericolo Trichina si sia evoluta negli anni fino a rappresentare ad oggi un rischio medio/basso per la salute pubblica.

Sulla base di quanto sopra esposto il Settore regionale ritiene di razionalizzare l'attività di controllo ufficiale prevedendo di fatto l'esecuzione di attività di monitoraggio con l'effettuazione di attività ispettiva, non sottoposta a tariffazione, sul 10% del totale delle macellazioni ad uso domestico privato e/o nei casi di esplicita richiesta da parte dell'utenza. La comunicazione da parte dell'allevatore all'Autorità Competente nelle 48 ore lavorative precedenti la macellazione a domicilio è una pratica obbligatoria e imprescindibile ed ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni. (Vedi allegato 7 - Procedura e modulistica di riferimento)

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Nei macelli suini, a fronte di una riduzione della manualità sulle carcasse, e dell'intensificazione del controllo visivo, si raccomanda di eseguire il controllo ufficiale sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da parte dell'OSA e sul campionamento per la ricerca di Salmonella sulle stesse.

Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004

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

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti. Eventuali riduzioni delle frequenze o delle unità campionarie, dovranno essere formalmente approvate dall'autorità competente;
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti "ready to eat" della definizione, da parte dell'OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (L.m).

Nelle piccole e micro imprese è opportuno che l'Autorità Competente indirizzi l'OSA ad effettuare indagini in autocontrollo finalizzate a verificare la salubrità del prodotto rispetto ai tempi di conservazione dello stesso.

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

Definizioni:

Salsicce fresche - sono "preparazioni di carne" che non hanno subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo,

Salsicce sottoposte ad asciugatura, zampone e cotechino (anche se commercializzati come freschi - sono "prodotti a base di carne" e quindi hanno subito trattamenti a scopo conservativo.

Si precisa pertanto che gli additivi possono essere utilizzati solamente nei "prodotti a base di carne".

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Il Ministero della salute, con nota del 22/12/2015 (Allegato 9) ha precisato che:

- **è ammissibile** la produzione di un "prodotto della panetteria fine" (vedi "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/08 on Food additive" pubblicato sul sito web della Commissione europea aggiornato a giugno 2016), 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 dalla regolamentazione europea in materia (Reg. CE 1333/08 All. II parte E punto 7.2);

Tra i prodotti della panetteria fine, ricordiamo che sono ricompresi (cfr. il documento guida che descrive le categorie di alimenti di cui alla parte E dell'allegato II del regolamento CE 1333/2008) prodotti dolci e salati tra cui ad es. biscotti, torte, muffin, ciambelle, fette biscottate, barrette di cereali, pasticcini, wafer, frittelle, bignè, croissant, ecc...

- **non è ammissibile** denominare come "pane" il prodotto di cui al punto precedente, né fare riferimento al "pane" nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso.

Si rammenta che 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.

- **non è ammissibile** aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto di cui al primo punto alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone vegetale per l'organismo umano, stante il chiaro impiego dello stesso esclusivamente quale additivo colorante.

Decreto 26 maggio 2016: ingredienti che apportano nitriti e nitrati. (Allegato 10)

Il Decreto 26 maggio 2016, prevede che l'utilizzo nei prodotti a base carne di ingredienti che apportano nitriti, nitrati o entrambi, in modo da ottenere effetto conservante nei prodotti finiti, si configura come utilizzo di additivi alimentari, pertanto l'impiego di tali ingredienti non permette di vantare l'assenza di conservanti.

Il Ministero della salute, con nota n. 38090 del 06/10/2016 ha precisato che tra i prodotti che apportano nitriti e nitrati, oltre agli spinaci può essere ricompresa ad es. anche la lattuga essiccata ed ha richiesto alle AC di fornire ogni utile informazione, ad es. con l'ausilio di schede tecniche, istruzioni d'uso consigliate, etichette degli ingredienti,, ecc. al fine di acquisire informazioni quanto più possibile dettagliate circa l'utilizzo di tali ingredienti, nonché la sua estensione, al fine di assumere un comportamento univoco in corso di vigilanza e valutare eventuali azioni da intraprendere.

Considerato che gli ingredienti che apportano nitriti e nitrati (es. lattuga essiccata, rucola, spinaci, coste, sedano, ecc.) possono essere utilizzati in svariati prodotti alimentari (es. paste colorate, ecc.), si raccomanda pertanto agli operatori che effettuano vigilanza, di verificare se vengono utilizzati tali ingredienti e la corretta etichettatura del prodotto finito (si ricorda che l'uso di tali ingredienti si configura come utilizzo di conservanti).

Alimenti particolari e integratori alimentari

Il controllo sulle imprese autorizzate ex D.L.vo 111/92 (alimenti particolari) e D.L.vo 169/04 (integratori alimentari) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016, la frequenza minima dei controlli ufficiali dipenderà dal livello di rischio dell'impresa:

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Alimenti particolari e integratori alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno

Eventuali provvedimenti di restrizione o chiusura dell'attività dovranno essere segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria per l'inoltro dell'informativa al Ministero competente.

Si invitano i Servizi a verificare, tra l'altro, che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché, in caso di integratori a base di erbe, non siano presenti in etichetta sostanze e preparati vegetali non ammessi (vedi

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1424&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=integratori).

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Le Linee guida per il controllo ufficiale, non prevedono la distinzione tra aziende di produzione con vendita prevalente all'ingrosso e aziende di produzione con vendita prevalente al dettaglio. Le frequenze minime dei controlli ufficiali vengono stabilite in base alla valutazione del rischio. Sarà compito dell'ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale, rivedendo per quanto riguarda le precedenti classificazioni la valutazione del rischio e apportando i correttivi di integrazione alle anagrafi di competenza dei diversi Servizi.

Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata le aziende sono da intendersi a rischio medio con relativa frequenza minima di controllo ufficiale.

Sarà compito dell'ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

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.

Frequenze minime dei controlli ufficiali previste dalle Linee guida (CSR 212/16) per aziende classificate a **rischio medio**.

Produzione primaria

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Caccia - attività registrate 852		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A0703	100% (1 controllo ogni anno)
Raccolta vegetali spontanei		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali

Il numero di audit verrà indicato dal settore regionale.

Trasformazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	A0112 A0113 A0217 A0218	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di bevande di frutta /ortaggi		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di olii e grassi vegetali	A0118	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di bevande alcoliche	A0108 A0215	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	A0114 A0119 A0219 A0221	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione/confezionamento di zucchero		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione del caffè		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di pasta secca e/o fresca	A0115 A0220	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	A0104 A0106 A0211 A0213 A0224	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	A0107 A0214	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	A0105 A0212	16,6% (1 controllo ogni 6 anni)
Produzione di cibi pronti in genere	A0120 A0222 B05	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Sale		20% (1 controllo ogni 5 anni indicazione regionale)
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura		100% (1 controllo/anno)
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	A0301 A0302 A0303	100% (1 controllo/anno)
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	33% (1 controllo ogni 3 anni)

	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	
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0804 A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	A0101 A0102 A0207 A0208	25% (1 volta ogni 4 anni)
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	A0209 A0210	50% (1 volta ogni 2 anni)

SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Di seguito lo schema di previsione delle frequenze minime dei controlli ufficiali previste dalle Linee guida (CSR 212/16) per aziende classificate a rischio medio.

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Sistema Informativo	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	A05	50% (1 controllo ogni 2 anni)
Ristorazione pubblica	A04 A10 B06 C02	50% (1 controllo ogni 2 anni)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 A11	25% (1 controllo ogni 4 anni)
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123	25% (1 controllo ogni 4 anni)

	A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305	
Commercio ambulante	B01 B03 B04	20% (1 controllo ogni 5 anni, indicazione regionale)
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		25% (1 controllo ogni 4 anni)
Piattaforma di distribuzione alimenti		25% (1 controllo ogni 4 anni)
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	B02	25% (1 controllo ogni 4 anni)
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	A09	20% (1 controllo ogni 5 anni, indicazione regionale)

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

Con riferimento alla ristorazione collettiva dovranno essere effettuati:

- Tutti i "centri cottura", utilizzando la metodica dell'audit, in modo integrato;
- continuare regolarmente l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, in modo incrociato, così come indicato nella DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007.
- Tutti i supermercati
- Le ristorazioni etniche
- Gastronomie
- Produzione gelati
- Paste fresche

Si rimanda alla scheda programmazione e rendicontazione PAISA 2017 Sistema Informativo regionale VETALIMENTI.

Vendita di alimenti su aree pubbliche

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle L.G. Regg. 882-854 del 10/11/2016 - Allegato 3)
Controllo aree mercatali	20% delle aree mercatali In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti Verificare con Sistema informativo

Il controllo ufficiale dovrà essere integrato SIAN SVET/B

Si rimanda alla scheda programmazione e rendicontazione PAISA 2017 Sistema Informativo regionale VETALIMENTI.

Imprese alimentari presso abitazione privata - SIAN

Il Regolamento CE 852/2004 ha introdotto la possibilità di utilizzo dell'abitazione privata per preparazioni alimentari destinate alla commercializzazione.

Il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, già nel 2012, ha trasmesso alle Aziende sanitarie la nota prot. 19232 del 10/07/2012 recante la definizione dei requisiti minimi strutturali e gestionali obbligatori per le attività di preparazione casalinga.

I Servizi della sicurezza Alimentare programmeranno anche per il 2017 attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati dalle note regionali.

Si rimanda alla scheda programmazione e rendicontazione PAISA 2017 Sistema Informativo regionale VETALIMENTI.

TEMI TRASVERSALI

Controlli sull'etichettatura

Alimento da campionare	Numero controlli nutrizionali per ASL
Snack largo consumo	2

Vedi Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale (All. 11)

Alimento da campionare	Numero controlli per ASL
Carni	
Prodotti della pesca/ acquacoltura	

Le verifiche effettuate dovranno essere inserite nel sistema informativo.

In questa attività verificare l'applicazione da parte degli OSA delle istruzioni fornite dal Ministero della Salute, relativamente alle indicazioni da apporre in etichetta **"da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75° C a cuore del prodotto"**.

Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

L'ASL dovrà garantire la gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare divisa per tipologia e attività.

Riconoscimenti: La gestione delle istanze ai sensi del Reg. CE/853/2004, Reg. CE/852/2004 e Reg. CE/1069/2009 continuano ad essere effettuate da parte dei Servizi ASL per la parte istruttoria e per la notifica del provvedimento. La parte di inserimento nel sistema informativo nazionale e di emanazione del decreto di riconoscimento da parte dal Settore Regionale.

La trasmissione di tutti i fascicoli inerenti i riconoscimenti/registrazioni 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) dovrà essere inviata agli uffici competenti regionali esclusivamente per il tramite della posta elettronica certificata.

Si provvederà al previsto aggiornamento dell'anagrafica al fine di completare i dati mancanti (ancor ché alcuni dati – p.es. nr. telefono – non siano in tutti i casi aggiornabili)

Si mantiene l'indicazione generale di effettuare un controllo delle imprese alimentari di nuova registrazione in tempi sufficientemente brevi (di norma non si dovrebbero superare i 60 giorni dall'avvenuta registrazione, ovvero con tempi e modalità di programmazione che tengano conto della tipologia dell'impresa).

Registrazione: le istanze di cui al Reg. CE n. 852/04, vengono trasmesse, dai SUAP territorialmente competenti, ai Servizi ASL che provvedono ad inserirle nel Sistema informativo.

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

Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo

Novità rispetto al 2016

Dopo il periodo di sperimentazione regionale del 2016, estendere al livello locale ASL, in modo sistematico, i controlli ufficiali sui laboratori, esterni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari

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, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal Settore Regionale Prevenzione e Veterinaria.

Attività di controllo ufficiale

I controlli ufficiali saranno eseguiti dal personale dell'ASL AL afferente ai Servizi di Sicurezza Alimentare debitamente formato, in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. CE n. 882/2004).

Le ACL elaboreranno relazioni sui controlli ufficiali eseguiti presso i laboratori che eseguono analisi per l'autocontrollo in conformità a quanto previsto dall'art. 9 del Reg. CE n. 882/2004.

I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ACL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. In ogni caso, trattandosi di attività integrata, i controlli ufficiali dovranno essere effettuati da gruppi/equipes in cui siano presenti elementi dei tre Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). (Allegato 12 – Elenco regionale laboratori)

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Una particolare attenzione dovrà essere riservata ai laboratori annessi alle imprese alimentari che devono dimostrare l'affidabilità delle prove (non accreditate) da essi eseguite.

L'anagrafica completa degli stabilimenti che dispongono di un laboratorio interno è presente sull'anagrafica di VETALIMENTI..

La periodicità di Controllo Ufficiale è annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) -

L'attività ispettiva dovrà prevedere anche la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe attraverso una puntuale verifica documentale considerato che, per tale matrice, non sono previste prove di migrazione, ma solo di composizione. Pertanto, non dovrà essere effettuato alcun campionamento, ma dovrà essere valutata la conformità ai requisiti di cui al DM 76 del 18/04/2007.

Occorre proseguire la verifica sul corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori, in occasione dei controlli programmati, privilegiando la produzione con prevalente vendita all'ingrosso.

L'attività di controllo e campionamento sulla produzione /importazione/distribuzione all'ingrosso di MOCA è richiesta ai SIAN, mentre l'attività di controllo e campionamento sugli utilizzatori MOCA è richiesta oltre che ai SIAN anche ai Servizi veterinari preferibilmente in ambito di attività integrata.

Fitosanitari -**CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Il controllo per il 2017 prosegue nelle attività già previste negli anni precedenti al fine del controllo della vendita dei prodotti fitosanitari, che avverranno congiuntamente, a più Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti per l'intervento. Per quanto non espressamente indicato si farà riferimento a quanto stabilito dal Ministero della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016 e alla nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. n. 19955/1409A del 29.09.2016.

Il numero di ispezioni presso le rivendite al dettaglio e all'ingrosso e i relativi locali di deposito, i depositi di stoccaggio senza vendita diretta dovrà raggiungere il 35% degli operatori (un controllo ogni triennio).

Si indirizzeranno i controlli alle rivendite che vendono i prodotti più pericolosi, che gestiscono grandi volumi di vendita, non controllate nell'ultimo periodo o riscontrate irregolari (anche da parte di altre autorità competenti al controllo).

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

I distributori/intermediari e i depositi di stoccaggio delle ditte di produzione presso le quali non avviene la vendita all'utilizzatore finale saranno controllati almeno una volta nel corso del 2017.

I titolari di autorizzazione rilasciata dal Ministero della Salute all'immissione in commercio dei formulati commerciali sono soggetti ad almeno un controllo nel corso del 2017

Relativamente al controllo dei formulati, si prevede il prelievo di 2 campioni da parte del SIAN da inviare al Laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) del Piemonte di Grugliasco (TO) (indicare nel verbale di prelievo ARPA Piemonte – Rete laboratoristica). Il prelievo di questi formulati sarà effettuato nel secondo semestre 2017

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi avverrà secondo le indicazioni PRISA 2017.

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 e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari. Ove possibile, i controlli avverranno congiuntamente con più Servizi del Dipartimento di Prevenzione siano individuati per le attività.

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2017 sarà dato seguito alle attività di controllo secondo le indicazioni e il numero di interventi già previsti per il 2016

OGM

In applicazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018 le ispezioni si svolgeranno con le seguenti modalità;

organizzazione delle ispezioni;

- numerosità dei campioni;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazione dei laboratori deputati al controllo ufficiale;
- modalità di campionamento adottate.

I prelievi saranno distribuiti omogeneamente nel corso dell'anno al fine di evitare la concentrazione dei controlli, con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati. Lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate sarà monitorato secondo le scadenze indicate nel programma nazionale.

1 – Attività di controllo sul territorio.

Si effettueranno gli interventi nei punti più significativi della filiera alimentare, privilegiando le produzioni delle industrie agroalimentari (con riguardo alle materie prime utilizzate) e la grande distribuzione.

Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale si richiede di continuare l'attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti o resi nelle seguenti fasi:

- commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati);
- produzione (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti).

Il sistema informativo regionale andrà alimentato nella sezione "Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido".

L'attività dovrà essere documentata utilizzando la check list a suo tempo predisposta.

Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti

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

Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti

La gestione dell'anagrafe completa degli stabilimenti del settore sottoprodotti è effettuata direttamente a livello regionale da parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Inoltre, a livello locale, i Servizi ASL

gestiscono l'anagrafica degli stabilimenti su cui sono territorialmente competenti, per il tramite del sistema informativo Vetalimentipiemonte.

Controllo ufficiale

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

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

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

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

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

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

Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009 in ambito ASL AL (conforme alle LL.GG. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016).

			FREQUENZE CONTROLLI					
			ISPEZIONI			AUDIT		
Reg. 1069/2009	Tipologia impianto	N.	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	2			8	2		
Art. 24 (b)	Inceneritore	1			1	1		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	1			1	1		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	18			18	18		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (2)	1			*	*		
Art. 24(h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	3			3	3		
Art.24(i)	Magazzinaggio sottoprodotti	4			4	4		
Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1) e, 18(2) a, 18(2)	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009	5			5	non previsto		
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	5			5	non previsto		
Art. 23	Altri operatori registrati	17			17	non previsto		

* (2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici

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 e puntualmente adottate da parte dell'ASL AL.

L'ASL AL per il suddetto settore assicurerà il puntuale adempimento di quanto previsto dal presente capitolo, fatte salve emergenze non prevedibili al momento della redazione del presente documento.

CAMPIONAMENTI

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Le tabelle di programmazione dell'ASL AL vengono allegate al presente documento e rappresentano parte integrante.

Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale

Si seguirà il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale descritto nell'allegato 13.1, tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg. UE 2016/662) nonché degli indirizzi trasmessi da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 5420 del 16.02.2017 (Cfr. Allegato 13.3) già trasmessa con e-mail ai Servizi.

Contemporaneamente al programma per il controllo dei residui fitosanitari negli alimenti prosegue il Programma regionale di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari che prevede, parallelamente al controllo della registrazione dei formulati utilizzati in agricoltura, il prelievo prima della raccolta di 30 campioni di prodotti vegetali trattati (Cfr. Allegato 13.2).

Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano intergrato dei controlli

Espletamento del piano regionale residui

Riferimenti normativi: Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui 2017, ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006.

Nuove ricerche per il 2017:

- Stilbeni in polli, tacchini e selvaggina allevata: viene inserita la ricerca di esestrol e dienestrol nel muscolo, nei campioni dove già è ricercato il dietilstilbestrol;
- Beta-agonisti in equini: viene inserita la ricerca dei clenbuterolo simili nei campioni di fegato già testati per i salbutamolo simili;
- Dapsone in ovicaprini, equini e latte: viene inserita la ricerca nel muscolo di ovicaprini ed equini e nel latte. Il metodo per il latte è disponibile presso l'IZS LT;
- Cefalosporine in bovini, suini, equini: viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini, suini ed equini. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Amminoglicosidi in bovini, ovicaprini, suini, equini, volatili, latte, conigli, selvaggina allevata, miele: viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini, ovicaprini, suini, equini, volatili, acquacoltura, conigli, selvaggina allevata e nel latte, uova e miele. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Colistina in bovini, ovicaprini, conigli, equini: viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini, ovicaprini, conigli, equini. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Lincomicina viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Pleuromutiline in suini, volatili, conigli: viene inserita la ricerca nel muscolo di suini, volatili, conigli. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Sulfamidici in equini: viene inserita la ricerca nel muscolo di equini. Il metodo è disponibile presso l'IZS PLV. L'attività analitica sarà espletata nel secondo semestre 2017;
- Macrolidi nel latte e nel miele: viene inserita la ricerca nel latte e nel miele. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER e l'IZS LT;
- Levamisolo in suini e ovicaprini: viene inserita la ricerca nel fegato di suini ed ovicaprini. Il metodo è disponibile presso l'IZS PLV;
- Carbammati viene inserita la ricerca nei bovini, suini, ovicaprini e miele, nei campioni già testati per i piretroidi. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Cloramfenicolo in uova di quaglia: viene inserita la ricerca nelle uova di quaglia;
- Cortisonici in suini: viene estesa la ricerca a tutti i cortisonici nel fegato di suino;
- Diossine e PCB in uova: anche per il 2017 il prelievo di campioni di uova in azienda deve essere effettuato esclusivamente in allevamenti a terra (esclusi quelli per autoconsumo).

}
} Attività prevista:
}

PNR Nazionale - confronto campioni programmati 2016/2017		
SPECIE	N. CAMPIONI 2016	N. CAMPIONI 2017
BOVINI	2478	2392
SUINI	389	395
OVICAPRINI	3	3
EQUINI	27	29
VOLATILI DA CORTILE	302	316
CONIGLI	49	49
SELVAGGINA ALLEVATA	0	0
ACQUACOLTURA	22	15
LATTE	86	83
UOVA	64	75
MIELE	35	57
SELVAGGINA CACCIATA	7	8
TOTALE	3462	3422

Il numero di campioni ripartiti per ASL, è reperibile sul Sistema Informativo ARVET.

Per la strategia di campionamento, le buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni, giudizio di regolarità irregolarità a seguito dei risultati analitici ed il questionario sulle attività conseguenti a non conformità si rimanda al Piano Nazionale Residui 2017 (già trasmesso alle ASL via email).

Novità extrapiano:

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

Dato l'esiguo numero di campioni per la ricerca di ormoni naturali previsto dal piano nazionale mirato, nel 2017 si prevedono 30 campioni extrapiano per la ricerca di 17-β estradiolo in siero di vitelli. Questi campioni dovranno essere effettuati su animali presenti in aziende ritenute sospette o che possano considerarsi tali sulla base dei risultati del PNR del quinquennio precedente o sulla base dei dati di classificazione di rischio delle aziende (tipologia di azienda, filiera produttiva, numero capi ecc.).

Tabella riepilogativa

EXTRA PNR – CAMPIONI INSERITI SU ARVET	CATEGORIA DI BOVINO	MATRICE	MOLECOLA O GRUPPO DI MOLECOLE	NUMERO DI CAMPIONI
FACOLTATIVI	VITELLI A CARNE BIANCA, VITELLONI, ADULTI	URINA	ANABOLIZZANTI	100
		FEGATO	CORTISONICI	50
OBBLIGATORI	VITELLI A CARNE BIANCA, VITELLONI, ADULTI	URINA	ANABOLIZZANTI	50
		FEGATO	CORTISONICI	30
	VITELLI BIANCA	A CARNE	SIERO	17 BETA ESTRADIOLO

Test istologico

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

Per il 2017 verrà concentrata l'attività sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. L'obiettivo del presente piano di monitoraggio rimane 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.

Regione	ALLEVAMENTI/PARTITE DA CAMPIONARE	
	Vitelli	Vitelloni
Piemonte	25	10

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

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

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

Si precisa che anche per l'anno 2017 andranno escluse dal campionamento le femmine di entrambe le categorie, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica.

Priorità dovrà essere assegnata:

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

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

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

Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

Il SIAN eseguirà il numero di prelievi come previsto dalla programmazione PRISA con le modalità contemplate.

Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti è articolato come da piano campionamenti chimici allegato elaborato sulla base delle indicazioni fornite dall'Allegato 6 delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 – 854/2004 (atto n. 212/CSR del 10/11/2016).

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

- Piano regionale micotossine, adottato in conformità con il Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti (PNCMA);
- Programma di controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti (come da Raccomandazione 2013/647/UE).

Le linee guida ministeriali prevedono la ricerca di allergeni (glutine e lattosio) in misura molto limitata, solo sui cibi pronti in genere, il controllo sulle sostanze allergeniche, per l'anno 2017 sarà integrato con il programma specifico di cui all'allegato 16. Al riguardo si rammenta che, come per gli anni precedenti, per la ricerca del lattosio e dei solfiti, quando abbinati ad altri allergeni, sarà necessario prevedere un'aliquota aggiuntiva poiché la prova viene effettuata dall'IZS LT.

La programmazione regionale

Sono previste due modalità di campionamento quali attività di controllo ufficiale:

- campionamento ai fini della **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 ad eventuali specifiche indicazioni di legge relativamente alla composizione del campione;
- campionamento ai fini del **monitoraggio** di determinanti di rischio: campione costituito da aliquota unica, limitatamente ad alcuni parametri chimici e microbiologici che non fanno parte dei piani di sorveglianza e che, o per assenza di limiti legali o per assenza di metodi di analisi accreditati, richiedono ulteriori approfondimenti/attenzioni.

Nel caso in cui le analisi effettuate con la modalità del monitoraggio evidenzino una non conformità si dovrà procedere al campionamento con le garanzie della difesa, secondo le seguenti indicazioni:

- prelevamento dello stesso prodotto (identico TMC – Lotto) a formare 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;
- nel caso in cui non fosse reperibile lo stesso prodotto (identico TMC – Lotto) presso l'esercizio dove è stato precedentemente prelevato, si dovrà procedere 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 nuovi verbali di prelevamento che dovranno essere adottati in ambito ASL AL.

Si rimarca l'opportunità di completare le attività di controllo nelle imprese con l'esecuzione di campionamenti mirati, laddove se ne ravvisi la necessità in ragione di condizioni igienico sanitarie e/o gestionali problematiche.

Nei casi in cui sul territorio di competenza non dovessero insistere aziende di produzione per particolari matrici alimentari, esclusivamente per quelle matrici, sarà possibile spostare l'attività di campionamento sulla commercializzazione avendo però l'accortezza di aumentare la percentuale dei campionamenti alla produzione per altre tipologie alimentari prodotte sul territorio.

Si richiede inoltre, considerato che il Sistema di allerta RASFF ha registrato negli ultimi anni un considerevole aumento delle notifiche relative ad alimenti provenienti da Paesi extracomunitari, di prevedere una quota di campioni di tali prodotti.

Per ottemperare a quanto previsto dai vari piani è opportuno concludere le attività di prelevamento campioni entro il 30 novembre.

Campionamento per analisi chimiche

VEDI ALLEGATO 17-1

Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente prevede che il numero di controlli sia commisurato al quantitativo imbottigliato. Si prevede il prelevamento di 308 campioni presso le ditte imbottigliatrici.

Additivi alimentari

Prosegue il controllo degli additivi alimentari "puri" presso le imprese produttrici/confezionatrici o, in mancanza, presso i depositi e commercio all'ingrosso. Le matrici e le determinazioni richieste sono quelle previste dal Piano regionale 2015-2018, redatto secondo i criteri stabiliti dal Piano nazionale controllo Additivi alimentari. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici (cfr. Allegato 17-2).

Alimenti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e integratori alimentari

Su alcune matrici prosegue il monitoraggio per la ricerca di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea, nel caso in cui le analisi evidenzino livelli di acrilammide superiori ai valori di riferimento indicati nella citata raccomandazione, si dovrà procedere alla compilazione della prevista check list.

Poiché le Linee guida (CSR 212/16) lasciano libera scelta alle Regioni relativamente alla individuazione delle determinazioni da effettuare per questa specifica matrice alimentare, si è scelto di programmare un numero minimo di campioni per la ricerca di 3MCPD (3-monocloropropanodiololo) come da Raccomandazione UE 661/2014 e di Nichel, come da Raccomandazione UE 1111/2016 nelle formule per lattanti. Il nuovo Piano regionale micotossine (allegato 17-3-1, 17-3-2, 17-3-3, 17-3-4, 17-3-5, 17-3-6, 17-3-7) prevede inoltre un campione conoscitivo per la ricerca di Deossinivalenolo nei biscotti per l'infanzia e 10 campioni per la ricerca di Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato, la prova è accreditata presso l'IZS LER Reparto chimico alimenti di Bologna.

Negli integratori alimentari proseguirà inoltre la ricerca di metalli pesanti, additivi alimentari e allergeni, e la verifica dei prodotti fitosanitari, parallelamente alla rispondenza dell'esito analitico all'etichettatura.

Bevande alcoliche

Le ricerche saranno sostanzialmente orientate sulla verifica della conformità riguardo ai metalli pesanti; sono previsti, come da Linee guida (CSR 2012/16) 3 campioni per ASL di birra in lattina per la ricerca di stagno (Reg. 1881).

Il Piano regionale Micotossine (in allegato) prevede inoltre 10 campioni di vino rosso per la ricerca di Ocratossina A

Caffè te ed altri vegetali per infusi

Sul caffè si richiede la determinazione del tenore di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea e la ricerca di micotossine (2 campioni per ocratossina A nel caffè torrefatto). Inoltre è stato programmato un numero minimo di campioni per la ricerca di Arsenico totale come da Raccomandazione UE 2015/1381 (in caffè e foglie secche di te).

Carni fresche

Il Reg. CE/1881/2006 e s.m.i., prevede la ricerca di piombo e cadmio come riportato nella seguente tabella:

DETERMINANTE	SPECIE	MATRICE	TENORE MASSIMO (mg/Kg di peso fresco)
PIOMBO	BOVINO	CARNE	0,10
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	BOVINO	FRATTAGLIE	0,50
	SUINO		
	OVINO		
POLLAME	CADMIO	CARNE	0,050
BOVINO			
SUINO			
OVINO			
POLLAME		CARNE	0,20
CAVALLO		FEGATO	0,50
BOVINO			
SUINO			
OVINO			
POLLAME			
CAVALLO		RENI	1,0
BOVINO			
SUINO			
OVINO			
POLLAME			
CAVALLO			

La scelta della matrice (carne, frattaglie) è in capo all'Autorità prelevatrice. Il laboratorio in relazione alla specie animale/matrice ricercherà o il cadmio o il piombo o entrambi.

Inoltre, per la ricerca di diossine e PCB, per il 2017, è stato previsto un campione da ricercare esclusivamente su matrice "carne fresca di suino" con una cospicua quota di grasso annesso. Tale campione non deve essere associato ad altre ricerche poiché è da destinare ad un laboratorio esterno alla Regione.

Inoltre, in questa categoria, continua il piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti in carne di pollame con osso (vedesi piani specifici).

Carni macinate, preparazioni a base di carne e CSM

Per il 2017 il numero complessivo dei campioni per la ricerca degli allergeni (β -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine), l'anidride solforosa e suoi sali (E220-E228), secondo le indicazioni del "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018", è rimasto invariato rispetto all'anno precedente. Per la ricerca dell'anidride solforosa e suoi sali in associazione ad altri allergeni bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale allergene viene attualmente ricercato dall'IZS dell'Umbria e delle Marche. Per la ricerca del lattosio in associazione ad allergeni o additivi bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale analisi viene eseguita dall'IZS LT. Le ovoproteine sono preferibilmente da ricercare nelle salsicce.

Cereali e prodotti a base di cereali

Le analisi sono mirate alla ricerca di piombo e cadmio, oltre che alla ricerca di micotossine come da Piano regionale in allegato.

Cibi pronti in genere

Nelle preparazioni alimentari pronte per il consumo, cotte, non cotte o con alcuni ingredienti crudi, saranno ricercati gli allergeni.

Conserve

Non sono previsti campionamenti per analisi chimiche da Linee guida 882/854

Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità

Nel 2017 continua la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali (E220-E228), se non indicati in etichetta, in qualità di allergeni in crostacei secondo le modalità fornite con nota regionale prot. n. 17588/DB2017 del 21/06/2012.

Frutta secca e frutta a guscio e derivati

In tali matrici è prevista la ricerca di: additivi, micotossine e radiazioni ionizzanti.

Funghi

Anche nel 2017 si prevede il campionamento di funghi (freschi, secchi e comunque conservati), da conferire all'IZS PLV sezione di Torino che provvederà all'invio all'IZSLER - Brescia dei campioni per la verifica della presenza di anidride solforosa su funghi freschi coltivati secondo le indicazioni di cui al capitolo dedicato.

E' inoltre previsto un numero di campioni per la ricerca di metalli pesanti (piombo e cadmio).

Grassi e oli di origine animale

Per il 2017 in questa tipologia di prodotti si devono ricercare il piombo (3 campioni distribuiti tra prodotti in commercio e in produzione), e IPA e Diossine/PCB (1 campione IPA e 1 campione Diossine/PCB) da ricercare esclusivamente nelle ASL sedi di aziende produttrici (ASL AL).

Latte crudo ai distributori

Secondo le indicazioni del nuovo piano di monitoraggio latte crudo 2017 sono previste le ricerche di sostanze inibenti e aflatoxina M1.

Latte intero fresco pastorizzato

Per il 2017 sono previsti 1 campione per la ricerca di diossina e PCB e 1 campione campioni per metalli pesanti (Pb) in latte fresco intero pastorizzato secondo quanto previsto dalle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004. **Le ricerche per diossina/PCB e metalli pesanti non devono essere associate poiché sono destinate a laboratori diversi.**

Latte e prodotti a base di latte

Nei formaggi e nei prodotti lattiero caseari continua il campionamento per la ricerca dei polifosfati (E338-E452) così come previsto dal *"Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018"*.

Latte trattato termicamente

Resta invariato il numero di controlli per la ricerca di sali quaternari di ammonio in osservanza delle disposizioni nazionali in materia, tenuto anche conto dell'assenza di positività nei precedenti piani di monitoraggio.

Miele

Per il 2017 nel miele è stata prevista la ricerca di 1 campione di idrossimetilfurfurale.

MOCA

Sono stati previsti 11 campioni come da attribuzione delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004.

OGM

Nel 2017 si prevede il prelievo di 5 campioni.

Oli e grassi vegetali

Per il 2017 sono previsti campionamenti per la ricerca di alcuni contaminanti quali IPA, e metalli pesanti, come da Linee guida 212/CSR. Su alcuni campioni di olio di colza viene, inoltre, richiesta la ricerca di Acido

erucico. In Europa i tenori massimi di acido erucico negli alimenti sono attualmente stabiliti dal Regolamento UE n 696/2014 del 24 giugno 2014 che modifica il Regolamento CE 1881/del 19 dicembre 2006. Per il 2017 sono stati programmati 6 campioni da prelevare preferibilmente tra gli alimenti a base di oli/grassi vegetali, soprattutto quelli destinati alla prima infanzia.

Sono previsti 2 campioni di olio d'oliva per prove di identificazione e verifica etichettatura.

Ortofrutticoli

Nei prodotti ortofrutticoli viene effettuata la ricerca di residui di prodotti fitosanitari, radiazioni ionizzanti (esclusivamente per le matrici incluse nel Piano Nazionale), OGM, metalli pesanti, additivi alimentari, ripartiti come da planning campionamento.

Pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte

In questa voce rientrano i semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati, nei quali come da indicazione delle Linee guida (CSR 2012/16) vengono ricercati IPA e metalli pesanti (cadmio).

Il cadmio viene anche ricercato in un numero minimo di campioni di cioccolato e prodotti a base di cioccolato.

Nei prodotti di confetteria (Categoria 0.5 di cui al Reg.CE 1333/2008) si ricercano additivi alimentari.

Prodotti a base di carne

Continua la ricerca degli allergeni (β -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine) il cui numero di campioni è rimasto invariato rispetto al 2016. Per la ricerca dell'anidride solforosa e suoi sali in associazione ad altri allergeni bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale allergene viene attualmente ricercato dall'IZS dell'Umbria e delle Marche.

Inoltre, è possibile ricercare, in qualità di allergeni, anche gli "Anacardi" in quei prodotti a base di carne che per composizione potrebbero contenerne (es. mortadella, wurstel, insaccati di origine etnica, ecc.). Si precisa che le proteine di anacardi analizzate con il test ELISA si possono ricercare solo in campioni che **non contengono pistacchio**, poiché le proteine di quest'ultimo cross-reagiscono con quelle degli anacardi, rendendo il campione NON eseguibile.

Le ovoproteine sono preferibilmente da ricercare nelle salsicce crude o cotte/affumicate che per Aw o percentuale di sale aggiunto ricadono tra i prodotti a base di carne.

Sono inoltre previsti, come lo scorso anno, 2 controlli per la ricerca del glutine in alimenti di uso corrente dichiarati "senza glutine".

Inoltre, come previsto nel "*Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018*" si continuano a ricercare i polifosfati (E338-E452) e nitrati e nitriti (E249-E252).

Infine, nei prodotti a base di carne per il 2017 è stata introdotta la ricerca di IPA e derivati affumicati (nei prodotti carni affumicati).

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi , gasteropodi marini, crostacei

Continua la ricerca degli allergeni (DNA-crostacei e DNA-molluschi), nonché la ricerca di polifosfati (E338-E452), la ricerca di anidride solforosa e suoi sali (E220-E228) come previsto dal "*Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018*".

Considerando che i nitrati sono ammessi dalla normativa vigente in materia solo in aringhe e spratti marinati, con un limite massimo di 500 ppm, e considerando che la letteratura riporta l'utilizzo fraudolento del nitrato di potassio (salnitro) per ravvivare il colore dei pesci e farli sembrare freschi, sono stati previsti alcuni campioni per la ricerca dei nitrati su prodotti ittici in genere, freschi e congelati, compresi i prodotti affumicati. I campionamenti potranno essere inviati in tutte le sedi accettanti dell'IZS PLV, segnalando che le prove verranno eseguite c/o la sezione di Asti. Il campione di pesce prelevato, sia fresco sia congelato, deve essere successivamente congelato.

Per il 2017 continua il Programma di Controllo e Campionamento Alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti, con la ricerca di 2 campioni in pesci con lisca (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni) per l'ASL AL. Si ricorda, per tali matrici, di prelevare un'aliquota aggiuntiva per l'eventuale analisi di conferma, in quanto la prova di screening viene effettuata presso l'IZS PLV (Controllo Alimenti Torino) e la prova di conferma presso IZS PB (Foggia).

Prosegue la ricerca di metalli pesanti (Pb, Cd) in molluschi bivalvi vivi, pesci, crostacei (granchi, gamberi, ecc.) e prodotti della pesca. La ricerca del mercurio è da effettuare separatamente in pesci marini di grossa taglia. Diossina e PCB non sono da ricercare, mentre le IPA sono da determinare esclusivamente in prodotti della pesca affumicati.

Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti

Nei succhi e nettari di frutta è prevista la ricerca di piombo.

Uova e ovoprodotti pastorizzati e non pastorizzati

Vino

E' prevista la verifica sulla presenza di micotossine, additivi alimentari (anidride solforosa), residui di prodotti fitosanitari, metalli pesanti (piombo).

Campionamento per analisi microbiologiche

Nella scheda allegata (cfr. Allegato 18-1) sono state inserite le diverse matrici soggette a controllo specificando per ognuna di esse i microrganismi da ricercare sia sotto l'aspetto di sicurezza alimentare sia come igiene di processo.

Per l'anno in corso si è mantenuta la programmazione per campione. Per tale ragione si segnala che il campionamento di tipologie produttive diverse (es. salame crudo, salame cotto, coppa, ecc.) rientranti nella medesima matrice alimentare (prodotti a base di carne), campionate per il 45% in produzione e per il 55% in commercializzazione (come precedentemente descritto), comporta la ricerca da parte del Laboratorio IZS, di una o più determinazioni microbiologiche (facilmente desumibili dal Protocollo Tecnico IZS), applicabili a quella specifica matrice.

A titolo esemplificativo si evidenzia che: per quanto riguarda ad esempio la matrice -preparazioni carnee da consumarsi crude, campionata alla commercializzazione - , il Protocollo Tecnico IZS prevede la ricerca di *Salmonella* spp (Criteri di Sicurezza alimentare Reg. 2073) e *Listeria monocytogenes* (Criteri di Sicurezza alimentare Reg. 2073). Se lo stesso prodotto è a base di carne di bovino il Laboratorio effettuerà anche la ricerca di *E. coli* produttori di tossina Shiga (STEC).

Per tanto si evidenzia l'importanza del corretto utilizzo del Protocollo tecnico quale strumento di orientamento per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici.

Il Settore regionale potrà monitorare l'andamento delle attività di analisi e comunicare eventuali correttivi in caso fossero rilevate discrepanze rispetto alla programmazione.

Acque destinate al consumo umano

Il numero di campionamenti, sia chimici sia microbiologici, su acquedotti per la verifica della qualità dell'acqua sono stabiliti per legge (Dl.gs. 31/01 s.m.i.) in relazione al volume d'acqua erogata e a valutazioni (sulla base dei controlli storici seriali) del rischio

Per le cassette dell'acqua la verifica non comprenderà solo il campionamento chimico e microbiologico, ma dovrà valutare anche il piano di autocontrollo attuato dal gestore in particolare per quanto si riferisce al piano di pulizia ed eventuale disinfezione e piano di campionamento.

Carcasse di suini al macello

Come previsto dal Reg. CE/218/2014, che ha modificato il Reg. CE/854/04, continua il piano di campionamento ufficiale delle carcasse suine presso i macelli per la ricerca di *Salmonella* spp le cui modalità di esecuzione sono descritte nella nota regionale prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014.

Carni fresche

Rimane invariata la ricerca microbiologica prevista dal Protocollo tecnico (*Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes*) nella carni fresche di qualsiasi specie eccetto quella di pollame per la quale è prevista la ricerca di *Salmonella* (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* e sua variante monofasica) da effettuarsi su matrici di carne fresca immessa sul mercato di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso. A causa dell'elevata deperibilità del prodotto e dei tempi analitici legati alla tipizzazione della *Salmonella* i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

Latte crudo ai distributori

Secondo le indicazioni del nuovo piano di monitoraggio latte crudo 2017 sono state previste ricerche per *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, Stafilococchi coagulasi positivi (e *S. aureus*), *Campylobacter* termotolleranti e STEC.

Miele

Per adeguare il piano alle Linee guida CSR 212/2016, per il 2017 nel miele è previsto **1 campione** per la ricerca di tossina botulinica.

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei

Anche per questa tipologia di prodotto il Piano 2017 è stato allineato alle indicazioni delle Linee guida CSR 212/2016. Vista la limitata conservabilità dei molluschi eduli lamellibranchi, gli esami microbiologici dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

Campionamento per analisi fisiche

Radiazioni ionizzanti

(cfr. Allegati 19-1, 19-2)

I controlli già iniziati nel 2013 proseguono secondo le indicazioni dell'allegato Piano regionale, redatto in armonia a quanto disposto nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – quadriennio 2015 – 2018.

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.

Gestione non conformità analitiche

Dal 2009 l'IZS PLV provvede alla trasmissione tempestiva e costante di tutte le positività analitiche relative ai controlli microbiologici, chimici e fisici eseguiti durante l'attività di controllo ufficiale.

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 aver ottemperato in modo esaustivo agli obblighi previsti dalla L. 689/81 (Cass., Sez. II, 4 marzo 2011, n. 5250).

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

- la chiara indicazione delle circostanze e del tempo in cui è avvenuto il prelevamento dei campioni analizzati;
- il risultato delle analisi effettuate, l'indicazione della non conformità e della norma di riferimento, e la dichiarazione che tale non conformità potrà comportare, da parte dell'ASL, l'avvio di procedimenti per l'irrogazione di sanzioni amministrative o penali;
- l'avvertimento che, qualora prevista, può essere presentata, all'ente prelevatore, la richiesta di revisione delle analisi entro il termine di 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione e che in caso contrario dalla data di ricevimento del risultato decorreranno i termini per l'irrogazione delle sanzioni.

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

Per il 2017 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS PLV e dall'ARPA all'indirizzo e-mail allerta.alimentare@regione.piemonte.it i rapporti di prova in formato pdf di tutte le positività analitiche, al fine di consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio.

PER LA PROGRAMMAZIONE LOCALE DELL'ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO PER ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE SI FA RIFERIMENTO ALLE TABELLE SPECIFICHE PER L'ASL AL ALLEGATE AL PRESENTE DOCUMENTO.

Quadro sinottico utilizzo verbali di prelevamento:

Il verbale di campionamento per analisi microbiologiche è stato rivisto ed allineato a quanto disposto dall'allegato 7 delle Linee guida CSR 212/2016. (cfr. allegato 20-1)

Per quanto concerne i campionamenti per analisi chimiche è stato predisposto un modello di verbale unico (cfr. allegato 20-2) da utilizzare sia per l'esecuzione dei prelievi previsti dal PRISA, sia per quelli previsti nell'ambito dei piani nazionali, per i quali sarà necessario allegare, al verbale unico, apposita scheda di dettaglio.

	Contesto campionamento	Quesito Diagnostico IZS PLV da riportare sul verbale di prelievo
VERBALE CAMPIONAMENTI CHIMICI	Diossine in alimenti ad uso umano	Prisa – Diossine
	Micotossine in alimenti ad uso umano (Piano Nazionale)	Prisa – Micotossine
	Controllo sostanze allergeniche	Prisa chimici e allergeni
	Acilammide in alimenti ad uso umano	Prisa chimici e allergeni
	Analisi su additivi, aromi ed enzimi alimentari ad uso umano (Piano nazionale)	Prisa piano additivi
	Altre analisi chimiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: CMS, 3MCPD, Diossine, Micotossine e Pesticidi.	Prisa chimici e allergeni

	3MCPD in alimenti ad uso umano	Prisa – 3MCPD
VERBALE CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E S.M.I.	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E SS.MM.II.
	CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E SS.MM.II.	CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E SS.MM.II.
	PRISA ALIMENTI - CRITERI MICROBIOLOGICI DIVERSI DA 2073/2005/CE	PRISA ALIMENTI - CRITERI MICROBIOLOGICI DIVERSI DA 2073/2005/CE
	ALTRO: (specificare)	PRISA ALIMENTI - CRITERI MICROBIOLOGICI DIVERSI DA 2073/2005/CE

Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

Attività nutrizionali

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

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale.

Riduzione consumo di sale

Per il 2017 continuerà in tutte le ASL il progetto "con meno sale la salute sale". L' ASL AL continuerà a sostenere la produzione, offerta e consumo di pane (e di altri alimenti) a ridotto contenuto attraverso l'utilizzo di adeguati strumenti di comunicazione ed informazione ai soggetti che a vario titolo sono interessati al progetto " con meno sale la salute sale (come ad es azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare).

Aumento consumo di frutta

Continuerà per il 2017 l'impegno su questo obiettivo con implementazione delle condizioni e collaborazioni per l'attuazione di progetti a maggiore impatto territoriale. Tuttavia, data la cronica carenza di personale dedicato(una sola dietista per un territorio vastissimo) risulta quasi impossibile una capillare sorveglianza sul consumo di frutta e verdura. Peraltro negli anni passati molto si è investito sulla formazione/informazione al personale delle mense e agli insegnanti circa la necessità di incentivare un maggior consumo di frutta e verdura, così come per l'obiettivo spuntino. Pertanto, si rende indispensabile la collaborazione con il settore promozione alla salute per integrare le attività di monitoraggio e formazione.

Progetto "Acquista bene, conserva meglio"

Nel 2017 si è dato avvio alla campagna di sensibilizzazione per il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico "Acquista bene, conserva meglio". Frutto di un atto di intesa tra Regione Piemonte-Assessorato alla sanità e le Associazioni dei produttori del commercio e dei consumatori , la campagna avrà come obiettivo principale l'informazione del consumatori sui rischi igienico-sanitari alla base delle MTA a domicilio. La campagna rappresenta però una buona occasione per veicolare informazioni per la salute anche in ambito nutrizionale e per tale obiettivo saranno condivise proposte da portare avanti in maniera omogenea nelle ASL.

Sorveglianza nutrizionale

I sistemi di sorveglianza sulla salute e gli stili di vita rappresentano strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e costruire le basi informative a supporto della programmazione degli interventi di prevenzione e per valutarne i loro risultati. In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali

“Okkio alla salute” ed “HBSC” hanno implementato 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 degli alimenti distribuiti nella ristorazione scolastica.

Per il 2017 in coerenza con gli indirizzi regionali, si dovrà migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO alla salute

Nel 2017 l'ASL dovrà redigere il report Okkio alla salute sulla base dei dati elaborati dall'ISS, relativi alla raccolta dati del 2016 e che saranno disponibili nei primi mesi del 2017. Oltre alla produzione del report dovrà essere attivata azione di comunicazione dei risultati della sorveglianza Okkio (pubblicazione report, comunicazione dei risultati a scuole, popolazione generale, ecc).

HBSC

Nel 2017 dovranno continuare le azioni di comunicazione e diffusione alle informazioni ottenute dalla raccolta dati 2014 e contenute nel report disponibile sul sito regionale. In particolare la comunicazione dovrà essere veicolata in maniera opportunistica alle scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni.

Educazione sanitaria

Il PNP 2014-2018 per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Tra l'altro, alcuni indicatori presenti nelle sorveglianze Okkio, HBSC e Passi (consumo quotidiano di frutta e verdura, consumo di merende salutari, azioni delle scuole, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) saranno utilizzati per misurare l'impatto nel tempo di programmi di promozione della salute attuati nelle ASL in coerenza con quanto previsto dal Piano regionale della prevenzione e ripreso come obiettivo dai Piani locali della prevenzione.

Dovrà continuare l'impegno a migliorare la qualità nutrizionale nelle mense scolastiche anche con percorsi informativi/educativi che pongano attenzione ai consumi di frutta e verdura, al contenimento nell'utilizzo del sale ed alla corretta porzionatura degli alimenti con il duplice obiettivo di migliorare l'adeguatezza degli apporti nutrizionali e di diminuire gli avanzi alimentari in un contesto in cui il valore educativo e culturale di tale percorso appare particolarmente rilevante. Tali obiettivi devono essere enfatizzati nelle attività di informazione/comunicazione indirizzate ad insegnanti ed operatori mensa stimolandoli ad attuare programmi di monitoraggio come attività fondamentale per il miglioramento della qualità del servizio mensa, dell'etica dei consumi e dell'adeguato apporto nutrizionale nei bambini.

Si ritiene quindi necessario proseguire per il 2017 gli interventi di valutazione, informazione, formazione indirizzati ad operatori mensa, genitori, bambini per il miglioramento della qualità dell'offerta alimentare nelle mense e 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). Andranno inoltre stimolate e sostenute le attività di monitoraggio degli avanzi nelle mense per poter adottare azioni correttive appropriate per una loro riduzione o gestire con organizzazioni che si occupano di attività di recupero un loro riutilizzo a fini sociali.

E' particolarmente importante che le attività di educazione e promozione della salute siano coordinate ed integrate a livello locale e siano svolte in collaborazione con i REPES (Referenti promozione ed educazione alla salute) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL (Piano Locale della Prevenzione, Piano di offerta formativa alle scuole, Piani di salute, ecc.). Si ricorda che gli interventi fatti dovranno essere inseriti nella banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità riconosciuta per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio. Occorre tener presente che tale banca dati sarà utilizzata dalla regione Piemonte come fonte dati per valutare la quantità e qualità degli interventi che le ASL ed i vari servizi effettuano sul territorio e quindi tutto quello che non è presente non potrà essere rendicontato.

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

Per il 2017 nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini l'ASL TO3 con il contributo delle ASL AL, CN1, TO4 e TO5 provvederà ad aggiornare la banca dati etichette con il caricamento dati delle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 2016.

Ristorazione collettiva

Verifica menù

Rappresenta ormai un'attività ordinaria dei Servizi estesa a tutte le strutture mensa censite sul territorio.

L'impegno dei servizi in quest'ambito ha prodotto una maggiore attenzione nella formulazione dei menù ed una migliore gestione del rischio nutrizionale da parte degli enti gestori. Tale aspetto sarà oggetto di valutazione e monitoraggio mediante la compilazione della scheda di sorveglianza nutrizionale sperimentata lo scorso anno.

Per il 2017 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione dovrà essere data enfasi con progetti specifici o con azioni opportunistiche (nei pareri espressi sui menù, negli indirizzi per i capitolati, nelle azioni di informazione/formazione ad operatori, ecc.) alla riduzione del contenuto di sale (con preferenza per il consumo di sale arricchito con iodio) nelle preparazioni alimentari e ad aumentare l'offerta di frutta e verdura promuovendone il consumo.

Alcune ASL hanno iniziato da qualche anno il lavoro di valutazione dei menù per diete speciali dando risposta ad un problema importante e diffuso rappresentato dalla gestione delle diete speciali (allergie, intolleranze, etico-religiose) che implica una valutazione attenta nella formulazione dei menù per evitare l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti. Questa attività, sicuramente utile, richiede un importante impegno per i Servizi che nei prossimi anni dovranno trovare, anche in base all'esperienza maturata in alcune ASL, risposte adeguate con azioni sostenibili. Si dovrà mantenere un buon livello di attenzione su queste problematiche continuando le azioni di informazione e formazione per gli operatori del settore alimentare (in primo luogo gli addetti ai servizi di ristorazione scolastica) migliorando le loro conoscenze e capacità di gestione del rischio allergeni negli alimenti. E', inoltre, opportuno supportare la gestione del rischio allergeni nella ristorazione scolastica anche attraverso una migliore attenzione alle certificazioni sanitarie utilizzando gli indirizzi disponibili.

Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica

Garantire il consumo di un pasto equilibrato e contribuire alla costruzione di comportamenti alimentari corretti rappresenta un obiettivo di salute rilevante. Per fare questo è necessario che nella ristorazione scolastica siano creati ambienti favorevoli e che tutte le fasi dalla formulazione dei menù, alla preparazione dei pasti, alla distribuzione e l'educazione al consumo siano presidiate. L'attività di vigilanza attuata dal SIAN in quest'ambito sarà svolta con l'obiettivo di monitorare la corretta attuazione di questi processi e sostenerne la loro implementazione mediante azioni di informazione e formazione. L'attività di vigilanza dovrà essere svolta mediante modalità vicine all'audit in modo da esplorare la capacità dell'ente gestore di gestire il rischio nutrizionale in tutte le fasi del servizio, dalla predisposizione del menù al monitoraggio degli avanzi, e provare a valutare questa capacità.

Per il 2017 verrà continuata l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016" (allegato PRISA). A partire dal 2017 tutte le schede di Sorveglianza/valutazione nutrizionale mense saranno essere inserite nel sistema informativo regionale utilizzando la analoga scheda informatica predisposta. Entro aprile 2017 saranno inserite nel sistema informativo anche le schede di sorveglianza compilate in occasione dei sopralluoghi svolti nel 2016.

Residenze per anziani

Anche nella ristorazione assistenziale occorrerà proseguire l'attività di vigilanza/monitoraggio ponendo attenzione anche alla capacità di gestione dei rischi nutrizionali presenti negli utenti di tali strutture, compresa l'adozione di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale.

Per il 2017 sarà effettuata una vigilanza in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10.

Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

In questi anni in quasi tutte le ASL sono stati realizzati interventi e strutturati programmi di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counseling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.). Occorrerà nei prossimi anni mantenere tali attività migliorandone l'efficacia e l'appropriatezza. Sarà necessario in particolare migliorare i livelli di integrazione tra i Servizi associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello. Un'importante opportunità viene offerta dai Piani Locali di Prevenzione (PLP) e dai Programmi Attività Territoriali (PAT) dei Distretti sanitari, che dovrà vedere i SIAN impegnati nel promuovere e partecipare a percorsi integrati con tutti gli attori del territorio (MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali). Dovranno inoltre essere socializzate e diffuse le migliori esperienze aziendali relative alla gestione di attività ambulatoriali ed agli interventi di prevenzione individuale o di gruppo in soggetti a rischio.

Il Piano Locale della prevenzione nell'ambito del Programma 4 guadagnare salute piemonte –Setting Sanitario prevede all'azione 4.1.8 l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale. L'ASL AL da molti anni, attraverso il settore educazione alla salute promuove e svolge corsi di aggiornamento di primo e secondo livello dedicati a sviluppare tecniche di counselling. Il SIAN, che già svolge attività ambulatoriale di counselling, dedicato alla prevenzione dell'obesità, bisettimanalmente e su 2 sedi territoriali, per l'anno 2017, prevede l'apertura del terzo ambulatorio, nella sede di Alessandria.

Nei primi mesi del 2017 sarà disponibile un corso FAD "Prevenire l'obesità infantile, promuovere le buone abitudini", promosso dalla Compagnia di San Paolo, attraverso il Programma ZeroSei, nell'ambito dell'Azione "Bimbingamba ZeroSei", in collaborazione con l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte. Il corso è rivolto a tutto il personale sanitario che opera con i bambini nella fascia di età tra 0 e 6 anni. Sarebbe importante promuovere il corso tra gli operatori anche come azione di sensibilizzazione e come occasione per alleanze e collaborazioni.

Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Nell'ambito delle funzioni di controllo attribuite ai Servizi medici e veterinari delle ASL ricadono anche alcuni accertamenti che non riguardano in modo diretto la sicurezza alimentare, ma che possono, in talune circostanze, anche influire su di essa.

Il Regolamento CE 178/02, nelle finalità e campo di applicazione, non mira soltanto a "garantire un livello elevato di tutela della salute umana", ma prevede anche in modo esplicito (art. 5) "la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare".

Si tratta di controlli che riguardano, ad esempio, l'etichettatura degli alimenti e le azioni di contrasto alle frodi alimentari.

In questo specifico settore operano prevalentemente altri organi di controllo specializzati come ICQ (ex Repressione Frodi), la polizia locale, le Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole, ma i Servizi della Sicurezza alimentare, in occasione dei controlli possono rilevare irregolarità non connesse con l'igiene e la salubrità degli alimenti ciò nonostante ugualmente sanzionabili.

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 PAISA non stabilisce frequenze di controllo, ma rimanda ai Servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti.

L'IZS PLV può elaborare piani ad hoc per valutare la presenza del fenomeno frodi sul territorio regionale.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalla ASL e non rientranti in specifici piani dovranno essere, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PAISA 2017.

GLI ALLEGATI AL PAISA FANNO PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE DOCUMENTO