



# **RENDICONTAZIONE**

## **PAISA**

### **ANNO 2014**

# Parte generale

## Organizzazione generale ( dotazioni uffici ed attrezzature)

### articolazione territoriale sedi dotazioni uffici ed attrezzature

#### 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** via Palestro 41 - **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 appena sufficiente e persistono carenze particolari (es. mancanza di strumenti per la scansione di documenti, P.C. obsoleti).

Il parco vetture è assai carente in alcune sedi e diversi colleghi sono costretti ad usare l'auto propria.

Gli uffici dei vari Distretti hanno acquisito una sufficiente dotazione di personale amministrativo, il Distretto di Novi Ligure con l'imminente pensionamento del sig. Repetto, sarà carente di 1 unità.

#### 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 (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) e con una connotazione oro-geografica variegata caratterizzata da pianure, colline e rilievi montuosi e con problemi di viabilità spesso critici.

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 e le Istituzioni pubbliche.

A fronte della drastica riduzione di risorse umane determinate dal piano di rientro regionale ( -11 unità di personale sanitario nel periodo 01.01.2010 – 31.12.2013) la sostenibilità di tale modello di organizzazione efficace e diffusa è entrato in grave crisi. La dotazione tecnologica informatica è altresì carente con una elevata percentuale di PC obsoleti; la dotazione di autovetture è del tutto inadeguata, sia in termini numerici, sia in molti casi in termini di affidabilità.

## Personale in organico 2014

### Country profile profili professionali compiti assegnati variazioni dal 2013

A fronte della riduzione di risorse umane determinate dal Piano di rientro regionale il turn-over del personale del Dipartimento di Prevenzione negli ultimi 4 anni è stato pari a zero. Si conferma, pertanto, che la sostenibilità del modello organizzativo adottato dai vari Servizi, risulta essere sempre più a rischio.

#### Organigramma Area A

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

dirigente	<b>1</b>	veterinario	Direttore di S.O.C.
dirigente	<b>1</b>	veterinario	Responsabile di S. O. S.
dirigente	<b>1</b>	veterinario	Responsabile di S. O. S. Ufficio anagrafe
	<b>1</b>	<b>veterinario dirigente</b>	Responsabile S.O.S. f.f.
di cui 1	<b>13</b>	veterinari dirigenti par time 50%	
convenzionato settimanali	<b>1</b>	veterinario	14 ore

per un totale di **18** operatori alla data del 31.12.2014

N. 1 Veterinario Dirigente collocato a riposo nel novembre 2012 non è stato sostituito.

#### Organigramma Area B

Il personale veterinario operante nella SOC Area B risulta il seguente:

dirigente	<b>1</b>	veterinario	Direttore di S.O.C. a scavalco con PMPPV
	<b>2</b>	veterinari dirigenti	Responsabili di S. O. S.
dirigente	<b>1</b>	veterinario	Responsabile di S.O.S. - N.I.V. con qualifica di Direttore Delegato di S.O.C. Area B
	<b>11</b>	veterinari dirigenti	
convenzionato	<b>1</b>	veterinario	20 ore settimanali

per un totale di **16** operatori alla data del 31.12.2014. Si segnala che, da fine ottobre 2013, un veterinario dirigente è assente dal servizio per grave malattia .

### **Organigramma Area C.**

Il personale veterinario operante nella SOC Area C risulta invariato rispetto al precedente anno e precisamente:

dirigente	1	veterinario	Direttore di S.O.C.
	2	veterinari dirigenti	Responsabili di S. O. S.
dirigente	1	veterinario	Responsabile di S. O. S. Epidemiosorveglianza veterinaria del quadrante ASL AL – ASL AT
	2	veterinari dirigenti	

per un totale di 6 (sei) operatori alla data del 31.12.2014.

### **TECNICI DELLA PREVENZIONE AREA VETERINARIA**

Il personale di vigilanza ed ispezione TPALL (operante indistintamente nelle tre SOC Area A, B e C) risulta il seguente:

**N. 13** tecnici della prevenzione assegnati al N.I.V. Prevenzione Vigilanza Interarea Veterinaria ASL AL (*situazione al 31.12.2014*).

- 1 part-time all'80%
- 1 in aspettativa non retribuita per incarico a tempo determinato c/o USL 4 Prato
- 1 in congedo per maternità

### **AMMINISTRATIVI AREA VETERINARIA**

Vi sono n. 21 operatori amministrativi.

### **Organigramma PMPPV.**

Il personale operante nella SOC PMPPV risulta il seguente :

dirigente	1	veterinario	Direttore di S.O.C. a scavalco area B
dirigente	1	veterinario	Responsabile di S. O. S.
dirigente	1	veterinario	
prevenzione.	1	tecnico della	Ricompreso nel N.I.V
	4	operatori tecnici	Ruolo tecnico

per un totale di **8** operatori ( situazione aggiornata alla data del 31/12/2014 ).

**AMMINISTRATIVI PMPPV**

Vi è inoltre n. **1** operatore amministrativo.

**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:

- nr 1 direttore di s.o.c.
- nr. 5 dirigenti medici
- nr.17,30 tecnici della prevenzione
- nr. 8,5 operatori amministrativi
- nr. 1 ass. sanitaria
- nr. 1 dietista part-time.

La s.s. “ medicina dello sport” ( inserita nella s.o.c. SIAN dal vigente atto aziendale ) ha una dotazione organica di nr. 3 dirigenti medici e n.1 infermiera .

Si fa rilevare che, sia per quanto riguarda gli standards previsti per i SIAN dal D.M. 16.10.98 sia per quanto riguarda la gestione efficace delle attività istituzionali previsti dai vigenti LEA, l'attuale dotazione organica del SIAN presenta elevate criticità ( - **11 operatori** persi nel triennio 2010-13, -**1** perso nel 2013, corrispondenti a un **decremento del 20%** della dotazione del personale in servizio alla data del 01.01.10). Si ribadisce, che tale situazione appare in paradossale contrasto con quanto previsto dalle indicazioni nazionali e regionali in materia di sviluppo concreto delle attività di prevenzione e promozione della salute, attraverso lo spostamento del baricentro delle cure, dalle attività ospedaliere a quelle territoriali e di prevenzione.

**Relazione sull'attività di comunicazione ad Associazioni, Enti ecc.**

In data 5/05/2015 il PAISA 2014 ( Programmazione) è stato pubblicato sul sito web aziendale; in data 15/05/2015 è stata data la relativa comunicazione via mail alle Associazioni di Categoria della Provincia di Alessandria .

È stato effettuato un progetto formativo rivolto alla microimpresa, sull' applicazione del “pacchetto igiene” e sull'adozione di modelli semplificati di autocontrollo (macelli – sezionamenti – produzione di prodotti a base di carne).

I Servizi hanno aggiornato il sito aggiungendo i necessari riferimenti ai procedimenti amm.vi.

## AUDIT INTERNI

Nell'anno in corso è stato programmato un Audit interno di sistema, dei Servizi del D.P. coinvolti nella "sicurezza alimentare", **sulla verifica delle azioni correttive adottate al fine della risoluzione delle raccomandazioni indicate nell'Audit del 29 ottobre 2013.**

**L'audit interno si è svolto il 14 novembre 2014 e il rapporto finale è riportato in allegato alla presente rendicontazione**

Ciascun Servizio del D.P. ASL AL, inoltre, ha proceduto ad effettuare l'autovalutazione.

# Il controllo ufficiale

## CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

Il controllo delle acque potabili rappresenta un prerequisito che esula dalla tipologia di impresa o di attività svolta, ma deve essere posseduto da chiunque.

	<b>Campioni programmata (chimici+microbiologici)</b>	<b>Campioni eseguiti</b>
Campioni (acquedotti + utenze privilegiate + imprese alimentari)	<b>1271</b>	<b>1338</b>
Indice di potabilità acquedotti pubblici	% campioni conformi campioni totali effettuati	<b>90,43%</b>

## Produzione primaria

Rientrano tutti i produttori primari sia di vegetali sia di animali, obiettivo è garantire la salute delle piante e degli animali per avere materie prime idonee al consumo alimentare.

Non si controlla solo il rischio legato ad errori di gestione da parte degli addetti ai lavori, ma anche l'impatto che l'ambiente può avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di animali e piante con il controllo anche dei farmaci o dei fitofarmaci utilizzati in zootecnia e in agricoltura. Sono stati ricompresi anche l'alimentazione degli animali produttori di alimenti, il benessere animale, i residui di sostanze indesiderate (farmacologiche e no), la produzione del latte, del miele e delle uova e le altre attività svolte sul luogo di produzione.

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede che i controlli siano effettuati su tutta la filiera alimentare e la disponibilità di sistemi anagrafici informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili, è prerequisito indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

### Produzioni vegetali

Produzione primaria	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>SIAN</b>

### Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n. <b>835</b>	<b>4%</b>	<b>34</b>	<b>38 Area A (controlli con check list ufficiale e registraz. in Vetinfo) *</b>	<b>Sanità Animale *</b>
Allevamenti ovini + caprini n. <b>842</b> N. capi ovini + caprini <b>12.321</b>	<b>3% allevamenti</b> <b>5% capi</b>	N° <b>25</b> allevamenti n° <b>1097</b> capi	<b>41 Area A (controlli con check list ufficiale e registraz. in Vetinfo)</b> <b>Capi n° 2197 *</b>	<b>Sanità Animale *</b>
Allevamenti suini n. <b>232</b>	<b>1%</b>	<b>5</b>	<b>9 Area A (controlli con check list ufficiale e registraz. in Vetinfo)</b>	<b>Sanità Animale</b>
Allevamenti equini n. <b>1500</b>	<b>5%</b>	<b>75</b>	<b>88 Area A (controlli con check list ufficiale e registraz. in Vetinfo)</b>	<b>Sanità Animale</b>
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n. <b>39</b>	<b>100% aziende &gt; 250 capi</b>	<b>39</b>	<b>39 nella BDN + 1 controllo con check list per campione mirato anagrafe</b>	<b>Sanità Animale</b>

\* Si precisa che l'Area C attraverso l'attività di vigilanza integrata ha effettuato anche i seguenti controlli : Produzioni animali – Anagrafi zootecniche – Allevamenti bovini : **n. 35 controlli stalle da latte – Allevamenti ovini e caprini : n. 30 controlli stalle da latte .**

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC:allevamenti riproduzione da controllare n° <b>590</b>	<b>100%</b>	<b>300</b>	<b>273</b>	<b>9.258 (prove tubercoliniche)</b>	<b>Sanità Animale</b>



BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° <b>590</b>	100%	<b>130</b>	<b>138</b>	<b>3.606</b>	<b>Sanità Animale</b>
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° <b>590</b>	100%	<b>130</b>	<b>129</b>	<b>2.764</b>	<b>Sanità Animale</b>
Blue Tongue: aziende sentinella n° <b>45</b>	100%	<b>400</b>	<b>438</b>	<b>2.556</b>	<b>Sanità Animale</b>
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	<b>95% bovini morti in azienda di età &gt; 48 mesi</b>	<b>270</b>	<b>270</b>	<b>Sanità Animale</b>
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	<b>300</b>	<b>310</b>	<b>6.761</b>	<b>Sanità Animale</b>

Paratuberculosis bovina	100% controlli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico  100% assegnazione qualifica allevamenti da riproduzione presenti	<b>Controlli su tutti gli allevamenti con segnalazione di sospetto clinico</b>  <b>Assegnazione e qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione e presenti</b>	<b>555</b>	<b>12.844</b>	<b>Sanità Animale</b>
BVD: aziende aderenti al piano n° <b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>22</b>	<b>Sanità Animale</b>

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
Brucellosi ovicaprina: aziende n° <b>840</b>	100% aziende sorteggiate da OE	N <b>124.aziende</b>	<b>161</b>	<b>2.145</b>	<b>Sanità Animale</b>
Scrapie	100% allevamenti	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>75</b>	<b>Sanità Animale</b>

	con genotipizzazione maschi riproduttori				
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	<b>70</b>	<b>77</b>	<b>1.760</b>	<b>Sanità Animale</b>
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	<b>75</b>	<b>107</b>	<b>2.403</b>	<b>Sanità Animale</b>
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	<b>100% aziende in qualifica e aziende con prescrizioni</b>	<b>11</b>	<b>13.223</b>	<b>Sanità Animale</b>
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	<b>80</b>	<b>81</b>	<b>1.210</b>	<b>Sanità Animale</b>
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	<b>N°40 gruppi</b>	<b>29</b>	<b>12.544</b>	<b>Sanità Animale</b>
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini e asini 100% allevamenti muli	<b>n° 2000 capi</b>	<b>709</b>	<b>2.834</b>	<b>Sanità Animale</b>
Arterite virale equina	100% riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>Sanità Animale</b>
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	<b>120</b>	<b>99</b>	<b>350</b>	<b>Sanità Animale</b>
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>Sanità Animale</b>

<b>Altre attività di controllo ufficiale</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento	Bovini 3%>50capi Suini 5%>40capi Avicoli 10%>250capi	10 di cui : Aziende bovine n.6 Aziende suine n.2 Aziende avicole n.2	<b>10 di cui :</b> <b>Aziende bovine n.6</b> <b>Aziende suine n.2</b> <b>Aziende avicole n.2</b>	<b>Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti</b>
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%:aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV		<b>113</b>	<b>Sanità Animale</b>

### Ispezioni

<b>Alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>4970 (dato desunto dal sistema informatico “Igiene Mangimi” presente sulla piattaforma SIAP)</b>	<b>NON PREVISTA</b>	<b>100</b>	<b>260</b>	<b>AREA A/C/NIV</b>

<b>Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>334</b>	Varie in base alla specie animale (7%- 10%- 15%- 30%-40%)	<b>67</b> di cui 13 controlli aggiuntivi extra piano regionale	<b>260</b>	<b>AREA A- AREA C- NIV</b>

<b>Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>345</b>	<b>NON PREVISTA</b>	<b>60</b>	<b>260</b>	<b>AREA A- AREA C- NIV</b>

<b>Aziende produzione latte</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti
<b>77</b>	<b>15,00%</b>	<b>70% (49)</b>	<b>83% (62)</b>	<b>SVET C</b>

<b>Laboratori di smielatura</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>114</b>	<b>30%</b>	<b>40</b>	<b>42</b>	<b>NIV</b>

<b>Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN</b>		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>40</b>	<b>19</b>	<b>SVET B</b>

<b>Benessere al trasporto e alla macellazione</b>		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>48</b>	<b>52</b>	<b>SVET B</b>

## **COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:**

### **DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE – MOTIVAZIONI**

**Area A:** i dati consuntivi attestano il rispetto degli obiettivi di attività preventivati. Le poche discordanze con la programmazione sono dovute a cambiamenti delle norme nel corso dell'anno oppure alla variazione nel numero delle aziende sul territorio. I controlli per il rispetto delle norme sull'anagrafe aggiuntivi rispetto al preventivato, in particolare per il settore ovi-caprino, sono dovuti alla necessità di verifiche per non conformità (es. mancati censimenti).

**Area C:** le risultanze dell'attività di vigilanza effettuata nel triennio 2011-2014 indicano che un'ispezione ogni cinque anni è insufficiente per assicurare il mantenimento di uno standard igienico-sanitario accettabile a livello di sala di mungitura e locale di stoccaggio del latte; per quanto riguarda le caratteristiche quest'ultimo locale si segnala che c'è scarsa propensione dell'OSA a considerarlo un deposito di alimenti. Si ritiene quindi accettabile un controllo/anno almeno nel 70% degli allevamenti.

Il controllo prevede, da parte dei medesimi operatori al fine di renderlo efficace ed efficiente, la farmacovigilanza (da fare secondo normativa obbligatoriamente 1 volta/anno), il controllo sull'alimentazione animale, sul benessere e sulla biosicurezza, nonché un controllo sul rispetto della normativa in materia di anagrafe bovina ed ovicaprina.

L'elevato numero di ispezioni rispetto alla programmazione, pertanto, è dovuto all'attività di controllo integrata con il settore lattiero caseario ed a n. 56 controlli disposti da Arpea nell'ambito della condizionalità 2014-Sicurezza Alimentare atto B11.

## Trasformazione

Fanno parte tutti gli impianti in cui entrano materie prime grezze o prodotti intermedi e ne derivano prodotti finiti od altri intermedi di lavorazione, compresa la distribuzione all'ingrosso e la produzione di alimenti per uso zootecnico. Si tratta della parte delle produzioni e commercializzazione di alimenti con cui il consumatore non ha ancora nessun rapporto. Praticamente tutti i riconosciuti, più i registrati e le attività all'ingrosso dei SIAN che non vendono direttamente al consumatore finale.

Sono considerati in questa parte anche gli additivi, aromi ed enzimi ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, pur sapendo che possono essere considerati argomenti a carattere trasversale che possono riguardare tutti i comparti (produzione primaria, trasformazione, commercio e ristorazione)

<b>Additivi aromi enzimi</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
	<b>30%</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>SIAN</b>

<b>Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati	Servizio/i che effettua/no il controllo
	<b>20%</b>	<b>19</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>SIAN</b>

<b>Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso SIAN</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo)
	--	<b>306</b>	<b>70</b>	<b>34*</b>

\* In archivio risultano 329 stabilimenti all'ingrosso di cui 162 sono di produzione vino .

## Audit

<b>Impianti riconosciuti</b>					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	=	n.p.	=		=
Medio alto	=	n.p.	=		=
Medio	<b>20</b>	n.p.	<b>03</b>	<b>02</b>	<b>SVET B</b>
Basso	<b>84</b>	n.p.	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>SVET B</b>

<b>Impianti riconosciuti settore lattiero caseario</b>					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	2	<b>ANNUALE</b>	2	<b>1 (*)</b>	<b>SVET C</b>
Medio alto	1	<b>BIENNALE</b>	1	<b>1</b>	<b>SVET C</b>
Medio					<b>SVET C</b>
basso	39	<b>TRIENNALE</b>	2	<b>1</b>	<b>SVET C</b>

## Ispezioni

<b>Impianti riconosciuti</b>					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	=	<b>n.p.</b>	=		
Medio alto	=	<b>n.p.</b>	=		
Medio	<b>20</b>	<b>n.p.</b>	<b>47</b>	<b>50</b>	<b>SVET B</b>
Basso	<b>84</b>	<b>n.p.</b>	<b>143</b>	<b>335</b>	<b>SVET B</b>

<b>Impianti riconosciuti settore lattiero caseario</b>					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	<b>2</b>	<b>ANNUALE</b>	<b>6</b>	<b>0 (*)</b>	<b>SVET C</b>
Medio alto	<b>1</b>	<b>OGNI 18 MESI</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>SVET C</b>
Medio					
basso	<b>39</b>	<b>BIENNALE</b>	<b>29</b>	<b>24</b>	<b>SVET C</b>

(\*) delle 2 attività presenti ad alto rischio, una è stata auditata ed in seguito all'audit (favorevole) il livello di rischio è divenuto medio-basso. Per quanto riguarda il secondo impianto, l'attività risulta sospesa da circa 10 mesi.

### Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Impianti registrati settore lattiero caseario					
	N° attività presenti: <b>18</b>	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit		<b>NON PREVISTA</b>			
ispezioni		<b>OGNI 18 MESI</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>SVET C</b>

### Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essicazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit	<b>3 (Ric. Ex art. 10 Reg. 183/05)</b>	<b>100%</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Area C/NIV</b>
ispezioni	<b>3 (Reg. ex art. 9 Reg. 183/05)</b>	<b>100%</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>Area C/NIV</b>

### Sottoprodotti di o.a.

Impianti registrati ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
<b>Alto</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>SVET C</b>
<b>Medio</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>SVET C</b>
<b>Basso</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>SVET C</b>

Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009						
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti
<b>Alto</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>SVET C</b>
<b>Medio</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>SVET C</b>
<b>Basso</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>66</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>SVET C</b>

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
6	6	SVET B - C

## COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO TRASFORMAZIONE

### DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE: MOTIVAZIONI

La tipologia degli impianti di trasformazione latte nel territorio dell'ASL AL è particolare, in quanto si registrano unicamente due impianti “maggiori” secondo la definizione del PRISA (*Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte >2.000.000 lt/anno*) e, di questi due, uno solo trasforma (*Centrale del Latte di Alessandria e Asti*), mentre uno è un centro di raccolta (*Castellatte*).

Gli altri impianti riconosciuti sono così suddivisi:

- n. 27 caseifici (alto rischio: 2, medio rischio: 1, basso rischio: 24);
- n. 11 taglio/riconfezionamento formaggi (tutti a basso rischio);
- n. 3 gelaterie (tutte a basso rischio).

Gli impianti registrati (*tutti a basso rischio*) risultano così suddivisi:

- n. 16 caseifici;
- n. 1 gelateria.

Osservando invece la tipologia produttiva di tutti gli impianti presenti sul territorio dell'ASL AL (riconosciuti e registrati) abbiamo la seguente distribuzione:

- n. 1 centro di trattamento termico latte (Centrale del Latte);
- n. 1 centro di raccolta (Castellatte);
- n. 11 taglio/riconfezionamento formaggi;
- n. 3 gelaterie;
- n. 41 caseifici produttori di formaggi a base di latte crudo;
- n. 2 caseifici produttori di formaggi a base di latte pastorizzato.

Viste le evidenze riscontrabili durante l'attività di vigilanza, si è ritenuto accettabile, come negli anni precedenti, sottoporre a controllo annuale il 70 % degli impianti (*il 99% produce formaggi a latte crudo*).

Rimane da definire, nonostante il PRISA lo preveda, se abbia un senso l'effettuazione degli audit nelle microimprese, in quanto questa tipologia di controllo, nelle microimprese, non si differenzia per nulla dall'ispezione ordinaria, se non per il preavviso scritto.

Relativamente al Settore Alimentazione animale lo scostamento in eccesso rispetto alla programmazione è dovuto alla verifica dei nuovi adempimenti previsti dal Reg. 225/2012/C ed alla variazione con ampliamento dell'attività produttiva con relativa istruttoria per il riconoscimento in un impianto di produzione pet food

Per quanto riguarda, infine, l'attività relativa ai sottoprodotti di origine animale (S.O.A.) lo scostamento è dovuto al notevole incremento sia degli impianti registrati ex Reg 1069/2009 (*n. 13 cioè n. 5 in più rispetto all'anno precedente*) sia degli impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009 (*n. 29 cioè n. 10 in più rispetto all'anno precedente*).



## Commercio e ristorazione

Tutto ciò che può essere acquistato in prima persona dal consumatore finale, ossia la vendita al dettaglio, la ristorazione sia pubblica sia collettiva, le aree mercatali ecc.

### Ispezioni

<b>Commercio prodotti fitosanitari</b>	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	<b>35%</b> (in media un controllo/triennio)	<b>98</b>	<b>30</b>	<b>37 u.c. 49 isp.su unità</b>	<b>SIAN</b>

### controllo integratori alimentari

	Programmato	Effettuato
Numero Ditte censite (10 )	<b>5</b>	<b>6</b>
Numero etichette controllate	<b>4</b>	<b>0</b>
Numero etichette non conformi		

### Depositi ingrosso non riconosciuti

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>16</b>	<b>30%</b>	<b>6</b>	<b>82 ( comprensivi di allerta )</b>	<b>SVET B - NIV</b>

### Discount, supermercati, centri commerciali

tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/latte con annesso laboratorio	<b>13</b>	<b>100%</b>	<b>13</b>	<b>31 ( comprensivi di allerta )</b>	<b>SVET B - NIV</b>
Restante GDO	<b>12</b>	<b>30%</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>SIAN</b>

Imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati ( a consuntivo annuale)		Servizio/i che effettua/no il controllo
				Unità controllate	Ispezioni Su unità	
Pasticcerie	30%	91	27	30	33	SIAN
Gelaterie	30%	71	21	13	13	SIAN
Gastronomie Conserven vegetali Pastifici	30%	168 16 23	51 5 7	35 1 5	42 1 7	SIAN
Ristorazione -tipo 3 -tipo 4 -agriturismi	30%	313 1117 145	94 335 43 ( di cui 10 in attività integrata)	80 328 37	102 421 44	SIAN/NIV
ristorazione Collettiva -aziendale -scolastica -ospedaliera -assistenziale -centri fornitura pasti	30%	70 313 13 167 11	21 94 4 50 3	21 55 7 44 5	27 62 12 52 7	SIAN

**Macellerie – pollerie – pescherie – prodotti lattiero caseari**

Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita esclusivamente preconfezionati	117	20%	30	97 comprensivi di allerta	SVET B - NIV
Attività di vendita con o senza annesso laboratorio	549	50%	280	338 comprensivi di allerta	SVET B - NIV

<b>Laboratori correlati agli ambulanti</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>54</b>	<b>50%</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>SVET B - NIV</b>

<b>Aree mercatali</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>112</b>	<b>20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>SIAN - SVET B</b>

<b>Deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>79</b>	<b>NON PREVISTA</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>SVET C/NIV</b>

<b>Deposito e vendita farmaci veterinari (grossisti e farmacie con elevata attività di vendita di farmaci veterinari)</b>				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>8</b>	<b>NON PREVISTA</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>SVET C/NIV</b>

<b>Etichettatura carni bovine</b>								
Esercizi di vendita		Controlli di filiera		Macelli		Sezionamenti		Totale
N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	N° controlli previsti	N° controlli effettuati	
<b>27</b>	<b>70</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>83</b>

<b>Monitoraggio resi</b>		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>6</b>	<b>6</b>	<b>SVET B - NIV</b>

## Attività integrate

Di seguito si riportano le attività svolte congiuntamente da due o più servizi su imprese alimentari di comune interesse.

In relazione anche all'evento "Expo 2015", sono effettuati alcuni controlli negli esercizi collocati lungo la rete autostradale ( autogrill ) e nei centri commerciali tipo Outlet.

Per le aree mercatali i controlli sono stati realizzati in base alla valutazione del rischio igienico – sanitario, indipendentemente dalle dimensioni dell'area.

<b>Tipologia di impresa alimentare</b>	<b>Servizi coinvolti</b>	<b>Controlli previsti</b>	<b>Controlli effettuati</b>
Esercizi di somministrazione e di commercio alimenti ubicati lungo la rete autostradale ( autogrill )	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Agriturismi	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Aree Mercatali	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
Esercizi di somministrazione e di commercio alimenti ubicati presso i centri commerciali ( tipo Outlet )	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
Campionamenti MOCA	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

# Campionamenti

Di seguito sono riepilogate tutte le attività di campionamento messe in atto lungo l'intera filiera "dai campi alla tavola" per verificare la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Per quanto riguarda la programmazione 2014, nel comparto alimenti, non è stata prevista una distribuzione dei campioni tra area medica ed area veterinaria. Per tale ragione si riportano due tabelle riepilogative dell'attività prevista e svolta relativamente al rischio microbiologico e chimico.

<b>Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)</b>		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
<b>139</b>	<b>148</b>	<b>Area Veterinaria e Area Medica ASL AL</b>
<b>di cui 22 Area C</b> (campioni PRISA su latte e prodotti a base di latte in commercializzazione e in produzione)		<b>Area C/NIV</b>

<b>Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)</b>		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
<b>202</b>	<b>211</b>	<b>SVET/SIAN</b>

<b>Fisici (radioattività)</b>		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
<b>13</b>	<b>19</b>	<b>SIAN/SVET</b>
<b>di cui 4 Area C</b> (disposti da ARPA Ivrea per valutazione radioattività ambientale – latte crudo in allevamento)		<b>Area C</b>

<b>Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)</b>		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<b>263</b> (n. 33 cicli completi nelle aziende produttrici latte)	<b>194</b>	<b>PMPPV</b>
<b>17</b> (da effettuare presso i distributori automatici latte crudo in azienda e presso l'erogatore)	<b>65</b>	<b>Area C – NIV - PMPPV</b>

<b>PNR (piano nazionale residui)</b>		
N° controlli programmati (gruppi di molecole)	N° controlli effettuati (gruppi di molecole)	Servizi coinvolti
<b>204</b>	<b>208</b>	<b>SVET A-B-C/NIV</b>

<b>PNAA (piano nazionale alimentazione animale)</b>		
N° controlli programmati (gruppi di molecole)	N° controlli effettuati (gruppi di molecole)	Servizi coinvolti
<b>98</b>	<b>115</b>	<b>SVET C/NIV</b>

**Lo scostamento in più sia per il PNR sia per il PNAA è dovuto alla rimodulazione regionale dei campionamenti nel corso dell'anno ed all'extrapiano non programmabile all'inizio del 2014.**

**AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE**

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA	<b>913</b>
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting	<b>20</b>
EDUCAZIONE SANITARIA ore dedicate ad interventi nelle scuole	<b>20</b>
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)	<b>468</b>
RISTORAZIONE COLLETTIVA pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	<b>108</b>
RISTORAZIONE COLLETTIVA menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	<b>8</b>
RISTORAZIONE SCOLASTICA rilievi per verifiche porzionature	<b>0</b>
RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI rilievi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione	<b>0</b>
RISTORAZIONE COLLETTIVA vigilanza nutrizionale	<b>11</b>
FORMAZIONE ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa)	<b>2</b>
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a prime visite	<b>126</b>
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate a visite di controllo	<b>67</b>
CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE ore dedicate ad incontri di gruppo	<b>0</b>

**COMMENTI: (RISULTATI CONSEGUITI; CRITICITÀ E PROPOSTE)**

Come più volte denunciato, la carenza stabile di personale ( 1 dietista part-time) impedisce qualsiasi programmazione. Nel 2014 grazie alla disponibilità di figure professionali al di fuori del SIAN ( frequentatrici volontarie, stagiste , laureande, borsiste per altro progetto ), unitamente a 2 assistenti sanitarie del Servizio e del Dipartimento, si sono sviluppati e conclusi i seguenti progetti nutrizionali : OKKIO alla SALUTE, HBSC, progetto ETICHETTE. Entro maggio è terminato il progetto CELIACHIA, dal momento che è scaduto il contratto per le 2 dietiste dedicate allo stesso, che comunque si sono adoperate anche per la valutazione di numerose tabelle dietetiche che provengono dalle tante strutture collettive insite sul territorio dell'ASL AL . L'unica attività che si mantiene stabile è l'ambulatorio dietetico – nutrizionale , che viene svolto solo nell'ambito dell'ex ASL 21 e che sarebbe auspicabile poter ampliare a tutto il territorio provinciale .



# **ALLEGATO**

## **AL**

# **RENDICONTO PAISA 2014**

\*\*\*\*\*

## **Rapporto audit interno 2014**



Sede legale: Viale Giolitti, 2  
15033 Casale Monferrato (AL)  
Partita IVA/Codice Fiscale n. 02190140067

**Autorità Competente:**

**ASL ALESSANDRIA via Venezia, 6 – 15121 ALESSANDRIA**

**Direzione del Dipartimento di Prevenzione**

**Unità di controllo auditate:**

**Audit generale: Strutture afferenti il Dipartimento di Prevenzione deputate ai controlli in materia di sicurezza alimentare**

**Sede delle Strutture auditate:**

**Dipartimento di Prevenzione – Via Venezia, 6 – ALESSANDRIA**

**OBIETTIVI DELL’AUDIT:** Ottemperare al mandato PAISA 2014 e verificare l’attuazione delle azioni correttive relative alle raccomandazioni impartite dal gruppo Audit della Regione Piemonte in occasione dell’audit di sistema del 29 ottobre 2013, come da corrispondenza intercorsa tra il Direttore di questo Dipartimento e la Regione Piemonte

- ✓ Garantire la verifica sull’efficacia e l’appropriatezza di tutti i controlli ufficiali
- ✓ Garantire una maggiore integrazione e uniformità di approccio tra le strutture complesse coinvolte nei controlli ufficiali, prevedendo altresì attività vicarianti
- ✓ Definire chiaramente le attribuzioni di responsabilità relativamente alle registrazioni delle SCIA e ai controlli per gli OSA ad attività mista ed intersecata tra più servizi
- ✓ Definire più chiaramente e univocamente le competenze sull’emissioni di atti cautelativi ed impositivi a seguito di NC
- ✓ Assicurare il rispetto degli obiettivi del PRISA e del loro raggiungimento

<b>Componenti del Gruppo di audit</b>	
Giampiero Rizzola	Responsabile
Enrico Guerri	Committente
Giancarlo Nervi	Auditor
Giuseppe Gamaleri	Auditor
Corrado Rendo	Auditor
Simonetta Tocci	Auditor
Marco Roveta	Auditor
Paolo Merlo	Auditor in formazione
Lorenza Chessa	Responsabile qualità
Emanuela Camurati	Esperto Tecnico

Date svolgimento audit	Orario svolgimento audit
19/11/2014	dalle 9.15 alle 12.00
Articolazioni organizzative verificate	
Audit generale: Dipartimento di Prevenzione	Sede di ALESSANDRIA Via Venezia, 6

## PREMESSA

**Ad apertura di audit è stata illustrata la risposta indirizzata alla Regione Piemonte del 06/05/2014 dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione, dove erano spiegate le azioni correttive adottate.**

### 1. RISULTANZE

#### Raccomandazione 1

##### **NORMATIVA Art. 8 comma 3 Reg. CE 882/04**

Le autorità competenti devono prevedere procedure per:

- verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti;
- assicurare che siano adottati i correttivi eventualmente necessari e che la documentazione di cui al paragrafo 1 sia opportunamente aggiornata

E' stato acquisito il dispositivo di memoria (NAS) collegato in rete con i pc dei servizi per la sicurezza alimentare, per archiviare i documenti relativi ai controlli ufficiali. Permette in tal modo di verificare l'attività svolta e il rispetto di procedure e protocolli.

Si evidenzia che la semplice verifica delle attività è insufficiente per valutare l'efficacia delle azioni svolte, ma è necessario raggiungere la completezza dei prodotti finali (outcome)

Per fare ciò sopradescritto è necessario trovare degli indicatori di processo per il monitoraggio del percorso volto alla realizzazione degli obiettivi.

Molti indicatori sono già presenti nel PAISA, utile sarebbe, fare una rendicontazione semestrale delle attività delle varie S.O.C.

Uno strumento utile per raggiungere gli obiettivi per le verifiche di efficacia è il documento della Regione Piemonte avente per oggetto "Procedure per la valutazione di efficacia dei controlli sulla Sicurezza alimentare" proposto al Corso di formazione svoltosi a Borgomanero (NO) il 11/11/2014.

Sono emerse alcune osservazioni sull'efficacia degli indicatori e sulle criticità rappresentate dalla scarsa duttilità delle "Banche dati" a disposizione e la scarsa attitudine di alcuni operatori alle registrazioni sulle stesse.

**Risulta quindi necessario che ogni SOC individui una procedura per garantire la valutazione dell'efficacia dei controlli sulla sicurezza alimentare di propria competenza. Lo schema di tale procedura dovrebbe essere ultimato entro il primo semestre del 2015.**

#### Raccomandazione 2

Con Determina Dirigenziale è stato istituito il "Gruppo PAISA" con il compito di elaborare la programmazione e pianificazione delle attività annuali da svolgere, che comprendono anche le attività integrate.

Si ravvisa la necessità di elaborare procedure per le attività vicarianti, per definire nel dettaglio le azioni e le attività che attengono a questo novero.

Indispensabile giungere alla definizione di questa attività per il monitoraggio e per individuare i relativi indicatori.

Le procedure per le SCIA e per le Allerta Alimentari sono già in essere e adottate da tutte le SOC.

Appare comunque indispensabile che le procedure di carattere dipartimentale siano applicate da tutte le Strutture della Sicurezza alimentare. A tale proposito si fa riferimento al punto 3.1.2 del Rapporto di Audit Regionale del 2013 che evidenziava la carenza di “*procedure operative comuni per il Personale SIAV e SIAN (notifica atti, gestione illeciti amministrativi, gestione atti giudiziari, gestione esposti)*”

Le procedure dovranno essere condivise tra i vari Servizi e SOC afferenti all’area della sicurezza alimentare entro il 30.06.2015

Il Manuale delle procedure (in progress) sarà inserito, per la condivisione e l’implementazione tra le strutture del Servizio Veterinario e del SIAN sul dispositivo NAS entro il primo semestre 2015.

### **Raccomandazione 3**

La procedura SCIA è già in essere ed ha buona funzionalità.

Alcuni elementi critici sono rappresentati dalla scarsa funzionalità dei SUAP che in gran parte si limitano a trasmettere per via telematica la documentazione presentata dagli OSA senza fare nessun filtro tralasciando la completezza e la congruenza.

Sarebbe opportuno centralizzare le operazioni di registrazione delle SCIA per omogeneizzare il metodo di inserimento dati e archiviazione della documentazione, tenendo conto delle attività prevalenti.

Per i controlli si rimanda alla programmazione PAISA.

### **Raccomandazione 4**

Si ritiene che gli auditor regionali non abbiano compreso gli intenti della Delibera 531/2012, che superava la Delibera precedente adottando un modello organizzativo più efficace, in quanto risolve problemi pratici come quello temporale e quello spaziale, dovuto all’ampiezza del territorio.

Si ritiene altresì che il modello in essere sia molto funzionale e non abbia mai creato problemi di alcun tipo.

Le attività tipiche dell’art. 54/882/04 vengono registrate sul dispositivo N.A.S. quindi i responsabili di SOC sono in grado di effettuare le verifiche.

Sarà cura dei responsabili SOC di declinare le proprie modalità di verifica in materia di appropriatezza ed efficacia. Si rimanda alla raccomandazione n. 1 per la definizione, a cura del responsabile di SOC ed entro il primo semestre 2015,, delle modalità di verifica dell’efficacia dei controlli ufficiali di competenza della SOC medesima.

### **Raccomandazione 5**

Gli obiettivi del PRISA sono stati rispettati. Per garantire uniformità dei controlli in ambito territoriale si cercherà di attuare la rotazione del personale per evitare l’insorgere di conflitti di interesse e di fidelizzazione degli utenti.

La dichiarazione di assenza di “Conflitto di interessi” è predisposta ma non utilizzata. L’adozione di quest’ultima dovrebbe avere luogo entro il 30.06.2015.

## **CONCLUSIONI GENERALI**

I servizi auditati hanno dimostrato di aver affrontato i rilievi emersi in occasione dell’Audit regionale del 29.10.2013 così come sintetizzati nelle raccomandazioni citate in premessa. Si ravvisa nondimeno

l'esigenza di apportare ulteriori azioni correttive per conseguire quegli elementi di conformità necessari a dimostrare il rispetto dei requisiti presi in esame dal citato Audit regionale.

#### RACCOMANDAZIONI

1	Implementazione delle registrazioni e dell'accesso al dispositivo NAS da parte di tutti gli operatori della Sicurezza alimentare. Sperimentare il modello di verifica regionale, adottare gli opportuni indicatori e predisporre piano di verifica con tempistica dei controlli, entro il primo semestre 2015.
2	Elaborazione della procedura riguardante le attività vicarianti come da PAISA. Il Manuale delle procedure (in progress) sarà inserito, per la condivisione e l'implementazione tra le strutture del Servizio Veterinario e del SIAN sul dispositivo NAS.
3	Omogeneizzare il metodo di inserimento dati e archiviazione della documentazione, tenendo conto delle attività prevalenti.
4	Dare evidenza e tracciabilità delle comunicazioni, alla direzione della struttura, conseguente gli atti cautelari (es. mail con ricevuta di ritorno)
5	Verifica semestrale delle attività attraverso gli indicatori e attuazione dell'I.O. "Conflitto d'interesse".

#### LISTA DISTRIBUZIONE DEL RAPPORTO DI AUDIT

##### Committente

Nominativo	Articolazione organizzativa
Enrico Guerci	Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL AL

##### Autorità competente auditata

Nominativo	Articolazione organizzativa	Firma per accettazione
Dipartimento di Prevenzione – Servizi di sicurezza alimentare -	SIAN Servizio Veterinario Area A Servizio Veterinario Area B Servizio Veterinario Area C	