



# **PROGRAMMAZIONE 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 .

### 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 piu' 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 gravemente carente con una elevata percentuale di PC obsoleti; la dotazione di autovetture è del tutto inadeguata, sia in termini numerici ( molto critica la situazione della sede di Casale M., la sede di Novi ha perso a causa di un incidente stradale un furgone per il trasporto di matrici non sostituito ) 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:

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

per un totale di **19** operatori alla data del 31.12.2013

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 invariato rispetto al precedente anno e precisamente:

<b>1</b>	veterinario dirigente	Direttore di S.O.C. a scavalco con PMPPV
<b>2</b>	veterinari dirigenti	Responsabili di S. O. S.
<b>1</b>	veterinario dirigente	Responsabile di S.O.S. - N.I.V. con qualifica di Direttore Delegato di S.O.C. Area B
<b>13</b>	veterinari dirigenti	
<b>1</b>	veterinario convenzionato 20 ore settimanali	

per un totale di **18** operatori alla data del 31.12.2013. 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:

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

per un totale di 6 (sei) operatori alla data del 31.12.2013.

**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 Servizio Veterinario ASL AL (*situazione al 31.12.2013*). ➤ 1 part-time all'80%

**AMMINISTRATIVI AREA VETERINARIA**

Vi sono n.21 operatori amministrativi.

**Organigramma PMPPV.**

Il personale operante nella SOC PMPPV risulta il seguente :

1	veterinario dirigente	Direttore di S.O.C.
1	veterinario dirigente	Responsabile di S. O. S.
1	veterinario dirigente	
1	Tecnico della Prevenzione	
4	Operatori tecnici	

per un totale di 8 operatori ( situazione aggiornata alla data dello 01/01/2014 ).

**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 part-time
- 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.

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.**

A conclusione del percorso di definizione del PAISA, se ne prevede la pubblicazione sul sito aziendale, al fine di diffondere obiettivi e tipologia dei controlli ufficiali; di tale pubblicazione verrà dato avviso via mail alle varie Associazioni di categoria ed Enti del settore. Su richiesta degli interessati, potranno essere effettuati incontri informativi su argomenti specifici, per analizzare criticità in merito all'applicazione di nuove normative o altro.

Le varie Aree funzionali condurranno inoltre, ciascuna per il proprio ambito, opportuna attività di informazione, attraverso l'aggiornamento del sito internet dell'ASL AL .

### **AUDIT interni**

Argomenti trattati negli audit

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 dello scorso ottobre.**

Ciascun Servizio del D.P. ASL AL, inoltre, procederà 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 programmati (chimici+microbiologici)</b>	<b>Campioni eseguiti</b>
Campioni (acquedotti +utenze privilegiate +imprese alimentari)	1271	
Indice di potabilità acquedotti pubblici		

## 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**

<b>Produzione primaria</b>	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	<b>30</b>		<b>SIAN</b>

**Produzioni animali**

<b>Anagrafi zootecniche</b>				
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>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>Sanità Animale</b>
Allevamenti suini n. <b>232</b>	<b>1%</b>	<b>5</b>		<b>Sanità Animale</b>
Allevamenti equini n. <b>1500</b>	<b>5%</b>	<b>75</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>Sanità Animale</b>

<b>Malattie infettive</b>					
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>	100%	<b>300</b>			<b>Sanità Animale</b>
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° <b>590</b>	100%	<b>130</b>			<b>Sanità Animale</b>
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° <b>590</b>	100%	<b>130</b>			<b>Sanità Animale</b>
Blue Tongue: aziende sentinella n° <b>45</b>	100%	<b>400</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>Sanità Animale</b>
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	<b>300</b>			<b>Sanità Animale</b>

Paratubercolosi 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 qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti</b>			<b>Sanità Animale</b>
BVD: aziende aderenti al piano n° 6	<b>100%</b>	<b>6</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</b> .aziende			<b>Sanità Animale</b>
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione e maschi riproduttori	<b>9</b>			<b>Sanità Animale</b>
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	<b>70</b>			<b>Sanità Animale</b>
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	<b>75</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>Sanità Animale</b>
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	<b>80</b>			<b>Sanità Animale</b>
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali	N° <b>40</b> ..gruppi			<b>Sanità Animale</b>
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini e asini 100% allevamenti muli	n° <b>2000</b> capi			<b>Sanità Animale</b>



Arterite virale equina	100% riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta			Sanità Animale
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale	<b>120</b>			Sanità Animale
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare			Sanità Animale

### Altre attività di controllo ufficiale

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		Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%:aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV			Sanità Animale

### Ispezioni

#### Alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)

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>Area A/C/NIV</b>

#### Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende

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>AREA A- AREA C- NIV</b>

#### Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti

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>AREA A- AREA C- NIV</b>

Aziende produzione latte				
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>Veterinario "C"</b>

Laboratori di smielatura				
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>NIV</b>

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

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

### COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:

#### DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

Le risultanze dell'attività di vigilanza effettuata nel triennio 2010-2013 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, a proposito di questo ultimo locale si segnala che c'è pochissima propensione dell'OSA a considerarlo un deposito di alimenti. Si ritiene quindi accettabile un controllo/anno almeno nel 70% degli allevamenti. Si noti che 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.

# 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 (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	<b>30%</b>	<b>3</b>	<b>1</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 (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	<b>20%</b>	<b>19</b>	<b>3</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 annuale)
		<b>306</b>	<b>70</b>	

**Audit**

Impianti riconosciuti					
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>	<b>n.p.</b>	<b>03</b>		<b>SVET B</b>
Basso	<b>84</b>	<b>n.p.</b>	<b>22</b>		<b>SVET B</b>

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
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>Vet. area "C"</b>
Medio alto	1	<b>BIENNALE</b>	1		
Medio					<b>Vet. area "C"</b>
basso	39	<b>TRIENNALE</b>	2		<b>Vet. area "C"</b>

**Ispezioni**

Impianti riconosciuti					
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>SVET B</b>
Basso	<b>84</b>	<b>n.p.</b>	<b>143</b>		<b>SVET B</b>

Impianti riconosciuti settore lattiero caseario					
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>Vet. area "C"</b>
Medio alto	<b>1</b>	<b>OGNI 18 MESI</b>	<b>1</b>		<b>Vet. area "C"</b>
Medio					
basso	<b>39</b>	<b>BIENNALE</b>	<b>29</b>		<b>Vet. area "C"</b>

**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>Vet. area "C"</b>

**Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico**

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essiccazione, ..)					
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>Area C/NIV</b>
ispezioni	<b>3 (Reg. ex art. 9 Reg. 183/05)</b>	<b>100%</b>	<b>3</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>AREA C</b>
<b>Medio</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>AREA C</b>
<b>Basso</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>5</b>		<b>AREA 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>AREA C</b>
<b>Medio</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>AREA C</b>
<b>Basso</b>	<b>19</b>	<b>19</b>		<b>9</b>		<b>AREAC</b>

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

## 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. 26 caseifici (alto rischio: 2, medio rischio: 1, basso rischio: 23)
- n. 11 taglio/riconfezionamento formaggi (tutti a basso rischio)
- n. 3 gelaterie artigianali (tutte a basso rischio)

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

- n. 17 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
- n. 11 taglio/riconfezionamento formaggi
- n. 4 gelaterie
- n. 40 caseifici produttori di formaggi a base di latte crudo
- n. 2 caseifici produttori di formaggi a base di latte pastorizzato

Vista la situazione, considerando che la produzione di formaggi a base di latte crudo eleva l'esposizione al rischio il consumatore, anche perchè lo standard igienico sanitario degli impianti “microimprese” non sempre è ottimale sia per le modalità di conduzione a volte strettamente artigianali, sia perchè tali microimprese usufruiscono di un sistema semplificato di autocontrollo che giova unicamente ad un risparmio delle spese sulle analisi, ma assolutamente non giova alla sicurezza del consumatore, si eseguiranno 1 controllo/anno nei caseifici “registrati” anziché uno ogni 18 mesi.

Per quanto riguarda i caseifici riconosciuti, per le medesime ragioni viste sopra, si effettuerà 1 controllo/anno (o più controlli, a seconda della classificazione in base al rischio), mantenendo la programmazione PRISA per gli impianti di taglio/riconfezionamento formaggi: questi, essendo stati ispezionati tutti nell'anno 2013, non verranno ispezionati quest'anno, salvo problemi e/o emergenze)

Per quanto riguarda gli AUDIT, ne sono stati programmati 5 (di cui 2 negli impianti “alto rischio”, 1 nell'impianto a “medio rischio” e 2 negli impianti a “basso rischio” industriali). Non sono previsti AUDIT negli impianti registrati.

Rimane da definire, nonostante il PRISA lo preveda, se abbia un senso l'effettuazione degli audit nelle microimprese, in quanto questa tipologia di controllo, per l'appunto nelle microimprese,

non si differenzia per nulla dall'ispezione ordinaria, se non per il preavviso scritto. Di fatto, in area B, come peraltro già avvenuto negli anni passati, non verranno effettuati audit nelle microimprese bensì ispezioni a sorpresa in team. Inoltre verrà ripetuta l'esperienza di un corso di formazione a sostegno di dette attività che, nel territorio della nostra Azienda, rappresentano la quasi totalità delle imprese sottoposte a controllo ufficiale.

## 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>SIAN</b>

### CONTROLLO INTEGRATORI ALIMENTARI

	Programmato	Effettuato
Numero Ditte censite (10 )	<b>5</b>	
Numero etichette controllate	<b>4</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>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	<b>13</b>	<b>100%</b>	<b>13</b>		<b>SVET B - NIV</b>

laboratorio					
Restante GDO	<b>12</b>	<b>30%</b>	<b>6</b>		<b>SIAN</b>

<b>Imprese al dettaglio</b>	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
Pasticcerie	<b>30%</b>	<b>91</b>	<b>27</b>		<b>SIAN</b>
Gelaterie	<b>30%</b>	<b>71</b>	<b>21</b>		<b>SIAN</b>
Gastronomie Conserven vegetali Pastifici	<b>30%</b>	<b>168</b> <b>16</b> <b>23</b>	<b>51</b> <b>5</b> <b>7</b>		<b>SIAN</b>
Ristorazione -tipo 3 -tipo 4 -agriturismi	<b>30%</b>	<b>313</b> <b>1117</b> <b>145</b>	<b>94</b> <b>335</b> <b>43 ( di cui 10 in attività integrata)</b>		<b>SIAN/NIV</b>
ristorazione Collettiva -aziendale -scolastica -ospedaliera -assistenziale -centri fornitura pasti	<b>30%</b>	<b>70</b> <b>313</b> <b>13</b> <b>167</b> <b>11</b>	<b>21</b> <b>94</b> <b>4</b> <b>50</b> <b>3</b>		<b>SIAN</b>

<b>Macellerie – pollerie – pescherie – prodotti lattiero caseari</b>					
Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Attività di vendita esclusivamente preconfezionati	<b>117</b>	<b>20%</b>	<b>30</b>		<b>SVET B - NIV</b>
Attività di vendita con o senza annesso laboratorio	<b>549</b>	<b>50%</b>	<b>280</b>		<b>SVET B - NIV</b>

<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>SVET B - NIV</b>



Aree mercatali				
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>SIAN - SVET B</b>

Deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatore e trasportatori)				
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>Area C/NIV</b>

Deposito e vendita farmaci veterinari (grossisti e farmacie con elevata attività di vendita di farmaci veterinari)				
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>		

Etichettatura carni bovine								
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>2</b>		<b>5</b>		<b>2</b>		

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
<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 indicati un numero di controlli negli esercizi collocati lungo la rete autostradale ( autogrill ) e previsti in aggiunta controlli nei centri commerciali tipo Outlet.

Per le aree mercatali si ritiene che i controlli possano essere effettuati 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>	
Agriturismi	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>10</b>	
Aree Mercatali	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>20</b>	
Esercizi di somministrazione e di commercio alimenti ubicati presso i centri commerciali ( tipo Outlet )	<b>SIAN – SVET B - NIV</b>	<b>7</b>	
Campionamenti MOCA	<b>SIAN – SVET B - NIV</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.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
<b>139</b>		<b>Area Veterinaria e Area Medica ASL AL</b>

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
<b>202</b>		<b>Area Veterinaria e Area Medica ASL AL</b>

Fisici ( radioattività)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti
<b>13</b>		<b>SIAN</b>

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

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

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

## AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

411

Progetto  
OKKIO

### SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) nel setting SCUOLA

### SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

individui oggetto di rilevazioni (dati antropometrici, questionario) in ALTRI setting

### EDUCAZIONE SANITARIA

ore dedicate ad interventi nelle scuole

### RISTORAZIONE COLLETTIVA

pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e per fascia di età)

### RISTORAZIONE COLLETTIVA

pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)

### RISTORAZIONE COLLETTIVA

menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)

### RISTORAZIONE SCOLASTICA

rilievi per verifiche porzionature

### RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI

rilievi per verifiche nutrizionali –prevenzione malnutrizione

### RISTORAZIONE COLLETTIVA

vigilanza nutrizionale

### FORMAZIONE

ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, rappresentanti dei genitori, addetti mensa)

### CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

ore dedicate a prime visite

### CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

ore dedicate a visite di controllo

### CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

ore dedicate ad incontri di gruppo

**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 potranno sviluppare e concludere i seguenti progetti nutrizionali : OKKIO alla SALUTE, HBSC, progetto ETICHETTE. Entro maggio inderogabilmente terminerà il progetto CELIACHIA, dal momento che scade 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 .