



PROGRAMMAZIONE PAISA ANNO 2018



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. 2018/233 del 22/03/2018.

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..

Gruppo di Progetto Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare (PAISA)

Responsabile Gruppo P.A.I.S.A	- Dr. Pier Luigi Bassi (Veterinario Dirigente S. C Veterinario Area B)
1.Programmi di sanità animale -	- Dr. Giampiero Rizzola (Direttore S.C. Veterinario Area A)
2.Programmi di igiene zootecnica, farmaco veterinario, alimentazione e benessere animale	- Dr. Franco Piovano (f.f Direttore S.C. Veterinario Area C)
3.Produzione primaria -	- Dr. Massimo Barberis (Veterinario Dirigente S. C Veterinario Area C) - Dr. Paolo Merlo (Dirigente Medico SIAN)
4.Trasformazione alimenti	- Dr. Giancarlo Nervi (Veterinario Dirigente S. C. Veterinario Area B Responsabile S. S NIV) - Dr. Marco Roveta (Dirigente Medico S.C. SIAN)
5.Commercializzazione degli alimenti	- Dott. Fabrizio Priano Tecnico della Prevenzione coordinatore S.C. Veterinario Area B/S.S. N.I.V. - Sig. Mario Savina (coordinatore Tecnico della Prevenzione S.C. SIAN)
6. Somministrazione alimenti	- Dr. Marco Roveta (Dirigente Medico S.C. SIAN)
7.Programmi di audit	- Dr. Franco Piovano (f. f. Direttore S.C. Veterinario Area C) - Dr. Corrado Rendo (Direttore S.C. SIAN)
8 .Sistema di allerta	- Dr. Mauro Ratto (Veterinario Dirigente S.C. Veterinario Area B) - Dr. Marco Roveta (Dirigente Medico S. C SIAN)
9.Alimentazione e nutrizione	- Dr.ssa Simonetta Tocci (Dirigente Medico S.C. SIAN)
10.Sistemi informativi	- Dr. Pierluigi Bassi , (Veterinario Dirigente S.C. Veterinario Area B) - Dr. Paolo Merlo (Dirigente Medico SIAN)
11.Mantenimento del sistema documentale relativo agli standard organizzativi dell'Autorità Competente	- Dott.ssa Emanuela Camurati , (Tecnico della Prevenzione S.C. Veterinario Area B/S.S. N.I.V.)

- Parte generale	
- Organizzazione	
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI	10
Capitolo 2 – AUTORITA’ COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO	10
Standard di funzionamento dell’ Autorità Competente.....	
Comunicazione.....	
Formazione.....	
Formazione per standard secondo indicazioni regionali.....	
Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI.....	11
Classificazione delle Non Conformità	
Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare.....	
Controlli supplementari e/o su richiesta dell’operatore	
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	14
A. Piani di intervento	
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio	
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA.....	
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA	
B. Cooperazione e Assistenza reciproca	
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESIS. e TRACES.	
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA’ COMPETENTI	17
Audit di sistema	
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI	19
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA.....	19
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA	20
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA.....	20
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali.....	20
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico	20
6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA.....	21
6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA.....	22
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali ...	22
Programma D5 – DPCM Nuovi LEA.....	
Malattie dei Bovini	
Malattie dei Suini.....	
Malattie degli Ovini e dei Caprini	
Malattie degli Equidi	
Malattie negli allevamenti avicoli.....	
Malattie negli allevamenti di lagomorfi.....	
Malattie negli allevamenti ittici.....	
Piani di sorveglianza nel settore apistico.....	
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA	29
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA	29
6.2.1.2.6 Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell’equilibrio fra uomo, animale e ambiente - Programma D12 - DPCM Nuovi LEA	
6.2.1.2.8 Sorveglianza sull’impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA	30
Farmacosorveglianza: metodi e tecniche.....	
Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR).....	
6.2.1.2.9 Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA...	32

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito.....	
Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D.lvo 25 giugno 2007, n. 151).....	
6.2.1.2.10 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria.....	35
 Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA.....	
 Controlli Centri imballaggi uova.....	
 Controlli latte alla stalla.....	
 Attività integrata negli allevamenti.....	
6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	39
6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	43
6.2.1.2.13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	43
6.2.2 TRASFORMAZIONE.....	44
6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI.....	44
6.2.2.1.1 Competenza SVET.....	44
 6.2.2.1.1.1 Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale - Programma E2 - DPCM Nuovi LEA.....	46
 Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali.....	
 Impianti di macellazione.....	
 Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni.....	
 Macellazione di suini per "uso domestico privato".....	
 Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC.....	
 6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA.....	49
6.2.2.1.2 Competenza SIAN.....	53
 Acque minerali e di sorgente.....	
 Additivi, aromi, enzimi.....	
 Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici.....	
 Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale.....	
 Alimenti particolari e integratori alimentari.....	
6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate.....	54
 Produzione primaria.....	
 Prodotti della pesca e dell'acquacoltura.....	
6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE.....	59
 Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	
 Imprese alimentari presso abitazione privata.....	
6.2.5 TEMI TRASVERSALI.....	62
6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura.....	62
6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA.....	63
6.2.5.3 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA.....	63
 Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici.....	
 Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici.....	
6.2.5.4 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) - Programma E11 - DPCM Nuovi LEA.....	64
6.2.5.5 Fitosanitari.....	64
6.2.5.6 OGM.....	64
6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	65
6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	65

6.2.6 CAMPIONAMENTI.....	68
6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale	71
6.2.6.2 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA.....	71
6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti	72
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti.....	72
6.2.6.5 La programmazione regionale/aziendale.....	73
Campionamento per analisi chimiche	
Campionamento per analisi microbiologiche.....	
Campionamento per analisi fisiche.....	
6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche.....	78
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA.....	79
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	79
Attività nutrizionali.....	
Riduzione consumo di sale	
Aumento consumo di frutta.....	
Progetto “Acquista bene, conserva meglio”.....	
Sorveglianza nutrizionale.....	
OKKIO alla salute.....	
HBSC	
Educazione sanitaria	
Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini.....	
Ristorazione collettiva.....	
Verifica menù.....	
Vigilanza/monitoraggio	
Ristorazione scolastica.....	
Residenze per anziani.....	
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio	
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI.....	80

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 Corso Romita** n 25/B – **SIAN** via Milazzo 1

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, 8015 imprese alimentari registrate in data 01.01.18).

Gli Uffici del SIAN hanno sedi operative in tutti i distretti e le sedi sub-distrettuali dell'azienda (con esclusione di Valenza), garantendo il miglior accesso degli utenti (OSA, consulenti, cittadini) , il miglior governo delle attività istituzionali e il miglior raccordo con gli EE.LL., le associazioni di categoria, le Istituzioni pubbliche nonché con le strutture ASL coinvolte 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 a causa del gravissimo depauperamento delle risorse professionali. Nel 2017 infatti la dotazione organica del personale già ridimensionata dal blocco del turn-over (- 12 unità di personale nel periodo 2010-2016, non sostituite) è stata ulteriormente privata di nr. 4 tecnici della prevenzione (di cui n°3 per quiescenza e n°1 per gravi motivi di salute) e di nr. 2 operatori amministrativi.

La dotazione organica all'inizio del 2018 risulta dimezzata del 50% rispetto a quella di 6 anni fa, il personale operativo risulta essere di : 5 dirigenti medici, 15 tecnici della prevenzione a tempo indeterminato, 7,2 operatori amministrativi.

Rispetto al precedente anno 2017, risultano permanere e aggravarsi le seguenti criticità per il corrente anno 2018:

1. Depauperamento della dotazione organica del personale con carichi di lavoro accresciuti ;
2. Criticità crescenti sia nell' uso delle autovetture di servizio (inadeguate nei requisiti di sicurezza e di corretto funzionamento a causa degli anni di servizio/km percorsi, soprattutto i mezzi utilizzati nei territori collinari e pre-alpini dove i continui fermo-auto in officina ritardano le normali attività di vigilanza e ispezione) sia per il numero inadeguato di autovetture.
3. Supporto informatico in molte sedi del tutto insoddisfacente per mancanza o mal funzionamento dei p.c., inadeguatezza dei programmi informatici, totale assenza di dispositivi utilizzabili fuori sede (stampanti, ipad, etc.) ; grave carenza di fotocopiatrici-scanner (anche da condividere con altri servizi) per le attività amministrative e di registrazione ; grave carenza di attrezzature specifiche di supporto destinate al campionamento con rischio concreto di invalidazione dei campioni alla consegna ai laboratori pubblici IZS e ARPA.
4. Possibile rallentamento dell'attività di vigilanza e ispezione ordinaria in primavera e autunno in occasione della fioritura dei carpofori a causa della prevista implementazione dell'attività dell' Ispettorato Micologico (che sottrarrà nelle 4 sedi operative tempo-lavoro dei tecnici addetti alle consulenze). Inoltre il previsto piano di recupero-ferie richiesto dalla Direzione Generale entro il 30.06 sottrarrà inevitabilmente una ingente quota di tempo-lavoro stante i diffusi crediti di ferie non utilizzate del personale ispettivo.
5. Per la sede di Alessandria richiesta straordinaria da parte dell'AMAG di n°25 ulteriori ispezioni di pozzi destinati all' attingimento acque potabili ai sensi Decr. 26/3/1991, compilazione check-list per l'autovalutazione del pozzo, campionamento con verifica chimico/batteriologicala e verbale di rilievo fotografico. Il PRISA 2018 ha previsto inoltre una quota aggiuntiva di nr. 14 ispezioni da svolgere con gli operatori SPRESAL/SISP per controlli nelle aziende agricole.
6. Innalzamento dell' età media del personale con patologie croniche da usura; diffusa demotivazione del personale, in particolare di quello ispettivo, per il venir meno dei presupposti necessari per una serena attività operativa (carenza di risorse tecnologiche, mancato turn-over, inadeguatezza dei

sistemi premianti, carico di responsabilità non supportato da adeguata valorizzazione del lavoro, crescente pressione esterna degli utenti e dei cittadini nel più generale scenario di sfiducia verso le istituzioni).

Alla luce di quanto sopra, preso atto delle risorse umane e tecnologiche disponibili, avendo valutato la media di produttività riferita agli ultimi 4 anni e tutti i molteplici compiti d'istituto sovente misconosciuti nei piani ufficiali, si ritiene con immutato senso di responsabilità di poter programmare un numero coerente e razionale di n°1004 sopralluoghi (come da specifica e allegata tabella che prevede i soli interventi di personale SIAN).

Al numero finale dei sopralluoghi SIAN si dovranno aggiungere ulteriori 100 sopralluoghi vicarianti del Servizio Veterinario area B riferiti alla ristorazione pubblica e ai laboratori- gelaterie. In tal modo, sviluppando un modello operativo coerente con le indicazioni regionali e con lo stesso modello dipartimentale, si ritiene di poter assolvere al dovere di garantire i LEA e le attività richieste dal Ministero e dalla UE.

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, a seguito del collocamento in quiescenza del personale amministrativo e mancato tour over dello stesso risulta in carenza, soprattutto per le sedi di Casale e Acqui.

Personale in organico 01/01/2018

Organigramma SIAN

Dirigenti Medici

n.	Nominativo	Posizione funzionale	Competenze
1	Dr. Corrado Rendo	Direttore SIAN	Pianificazione e verifica delle attività
1	Dr.ssa Simonetta Tocci	Dirigente Medico	Responsabile Vicario, Resp. S.S. Igiene della Nutrizione
1	Dr. Marco Tabano	Dirigente Medico	Attività con compiti sovradistrettuali
1	Dr. Marco Roveta	Dirigente Medico	Responsabile Allerta, componente Gruppo PAISA
1	Dr.ssa Giuseppina Beviglia	Dirigente Medico	Attività con compiti sovradistrettuali
1	Dr. Paolo Merlo	Dirigente Medico	Responsabile MTA Componente Gruppo PAISA

Tecnici della Prevenzione e comparto

n.	Nominativo	Posizione funzionale	Competenze
1	Sig. Mario Savina	Coordinatore Tecnici della Prevenzione, Micologo Cat.DS	Programmazione Controlli Ufficiali, Micologo, Componente Gruppo PAISA
3	Sigg. Ezio Celestino, Giuseppe Rizzolo e Massimo Trapani	Tecnici della Prevenzione Esperti Cat. DS	Controlli Ufficiali e utilizzazione risorse umane e tecnologiche
3	Sigg./Dott. Sergio Cuccato, Luisemma Novarese e Claudia Sibilìa	Tecnici della Prevenzione Cat. D Micologi	Controlli Ufficiali e Micologia

8	Sigg./Dott. Giacinto Barberis, Massimo Grecchi, Pierluigi Milan, Gabriella Pasino, Marina Pelizza, Raffaella Ricci, Loredana Torrisi e Marianna Vecchiolla	Tecnici della Prevenzione Cat. D	Controlli Ufficiali
1,70	Sigg./Dott. Elena Crova e Maddalena Ferrari	Collaboratore Amministrativo-Professionale Cat. D	Attività amministrative che comportano autonomia e elaborazione atti preliminari e istruttori
4	Sigg. Bacchin Floriano Paolo, Rosanna Bellorini, Edoardo Molinari e Elisa Veronese	Collaboratore Amministrativo Cat. C	Attività amministrativa
1,50	Sigg. Enrico Santagostino e Massimo Surdi	Coadiutore Amministrativo Esperto Cat. Bs	Attività amministrativa, compilazione documenti e modulistica
1	Dott.ssa Stefania Santolli	Dietista Cat. D	Menù e Counselling Nutrizionale
0,5	Sig.ra Regina Iseppi	Assistente Sanitaria Cat. D	Attività inerente al profilo professionale

Servizi Veterinari

I TPALL incardinati nel NIV sono in numero sufficiente, ma nell'anno in corso n 1 TPALL della sede di Acqui, assente per gravidanza è stato sostituito a con uno a tempo determinato, e N 1 della sede Tortona è stato ceduto in mobilità compensativa all'ASL di Pavia. Tali spostamenti implicano modifiche organizzative e implementazione di attività di formazione e tutoraggio per il personale acquisito.

Nell'ambito della dirigenza, mancano N. 2 veterinari area B/PMPPV, di cui è stata richiesta la sostituzione.

I N. 2 veterinari area "A" collocati in quiescenza nell'anno 2017, sono stati sostituiti a seguito di avviso di mobilità.

Nonostante le carenze evidenziate, i Servizi, ritengono di poter mantenere le produzioni, modificando l'assetto organizzativo e implementando attività vicarianti.

Organigramma Area A

Nominativo	Posizione funzionale	Competenze
Giampiero Rizzola	Direttore S.C. Area A	Direttore S.C.
Fulvio Gilardenghi	Resp. S.S. Ufficio Anagrafe	Ufficio Anagrafe - profilassi
Mauro Saracco	Resp. S.S. Sportello AA. Affezione	Referente import-export - profilassi
Giorgio Bonelli	Dirigente veterinario	Referente settore avicolo - profilassi
Gian Carlo Forneris	Dirigente veterinario p. time 70%	Referente Blue Tongue - profilassi
Valter Barberis	Dirigente veterinario	Referente TB BR LBE - profilassi
Leonardo Luciani	Dirigente veterinario	Profilassi distretto Acqui Ovada
Alberto Santia	Dirigente veterinario	Referente selvatici - profilassi
Giacomo Firpo	Dirigente veterinario	Profilassi Distretto Novi L.
Marco Garibaldi	Dirigente veterinario	Referente alpeggio - profilassi
Pierluigi Boveri	Dirigente veterinario	Referente distretto Tortona - Novi - settore suinicolo - profilassi
Massimo Biondini	Dirigente veterinario	Referente TSE - Scrapie - profilassi
Francesco Guazzotti	Dirigente veterinario	Referente settore ittico - profilassi
Roberto Franchini	Dirigente veterinario	Referente settore api, conigli - profilassi
Pier Felice Scagliotti	Dirigente veterinario	Referente distretto Casale M. - Paratubercolosi - profilassi
Pierluigi Truffa	Dirigente veterinario	Referente equidi - profilassi
Ulisse Castelli	Dirigente veterinario	Referente IBR, zoonosi - profilassi
Vittorio Varesio	Dirigente veterinario p. time 50%	Profilassi distretto Casale M.
Valentino Coppola	Vet. convenzionato 20 h/settim.	Esecuzione profilassi

Il personale veterinario operante nella SC Area A risulta invariato rispetto al precedente anno e precisamente: per un totale di **19** operatori alla data del 01.01.2018

Organigramma Area B/PMPPV funzione dell'area B					
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	GUERCI	ENRICO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	DIRETTORE S.C AREA B- DIRETTORE DIP.PREV.
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	OTTONELLO	MAURA	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO AZIENDALE NEL SETTORE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE E LOA
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	MASUELLI	UGO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA A)	SORVEGLIANZA DELLA T.S.E. (ENCEFALOPATIE TRASMISSIBILI) E ATTIVITA' DI VIGILANZA NEL SETTORE DELL'ALPEGGIO E PASCOLO VAGANTE
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ACQUI T.	RATTO	MAURO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICHE CONNESSE ALLA CONDUZIONE DELL'UFFICIO UNICO AZIENDALE DELLE ALLERTA COMUNITARIE
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ACQUI T.	ROSO	PIERO LUIGI	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA CONNESSA ALLA CONDUZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO "INFOMACELLI"
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	CASALE M.	BELLIZZI	LUIGI	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO PROFESSIONALE PER L'ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI E IL CONTROLLO UFFICIALE - AREA TERRITORIALE CASALE M. - VALENZA
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	CASALE M.	RIGOLONE	ALESSANDRO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO AZIENDALE NEL SETTORE DI UOVA E OVOPRODOTTI
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	NOVI L.	MALFETTANI	VINCENZO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO PROFESSIONALE PER L'ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI E IL CONTROLLO UFFICIALE - AREA TERRITORIALE NOVI L. - OVADA - ACQUI T.
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	NOVI L.	SPALLASSO	UGO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO AZIENDALE NEL SETTORE DELL'IMPORT - EXPORT DI ALIMENTI
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	TORTONA	BASSI	PIER LUIGI	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO PROFESSIONALE PER L'ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI E IL CONTROLLO UFFICIALE - AREA TERRITORIALE ALESSANDRIA - TORTONA
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	TORTONA	THEA	ELIO MARIO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO AZIENDALE NELL'ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DEL SETTORE AVICOLO

S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	TORTONA	VIO	ALESSANDRO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA CONNESSA AL SETTORE DELLE MICROIMPRESE
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	SCISCIO	VINCENZO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA NEL SETTORE DELL'ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA DI SUPPORTO ALL'ISPEZIONE DELLE CARNI
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	CORSINO	ANDREA	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	ATTIVITA' SPECIALISTICA DI RIFERIMENTO AZIENDALE NEL SETTORE DEI PRODOTTI ITTICI E RELAZIONI CON LE CAPITANERIE DI PORTO
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	NERVI	GIANCARLO	DIRIGENTE VETERINARIO (AREA B)	DIRETTORE S.S. N.I.V.
S.C. VETERINARIO - AREA B/PMPPV	ALESSANDRIA	GARRONE	FABBIO	SPECIALISTA CONVENZIONATO 20 ore settimanali	

per un totale di **16** operatori alla data del 01.01.2018.

Organigramma PMPPV – funzione dell'are "B"

Il personale operante nella SC PMPPV risulta i
1/2 veterinario dirigente
3 Operatori tecnici
per un totale di 4 operatori (situazione
aggiornata alla data dello 01.01.2018

AMMINISTRATIVI PMPPV

N **0** operatori amministrativi - al 01.01.201

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. Facente Funzioni
1 veterinario dirigente Responsabile di S.S.. Epidemiologia
veterinaria del quadrante ASL AL – ASL AT
3 veterinari dirigenti
per un totale di 5 operatori alla data del 01.01.2018.

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 (*situazione al 01.01.2018*). - **1** part-time all'80%

AMMINISTRATIVI AREA VETERINARIA

Risultano in servizio n. 20 operatori amministrativi al 01.01.2018

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 2018 (DD 283 -18)** è necessario descrivere il piano aziendale allineandolo allo schema del piano regionale. Per tale ragione di seguito si propone l'indice del PRISA 2018, 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 in parte già ricompresi nel PLP 2018 (azioni 9.9.1) (azioni 10.4.1)

Il Piano di Formazione Annuale - Anno 2018 è stato approvato dal Comitato Tecnico Scientifico in data 02/02/2018.

Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente**Obiettivi ASL 2018**

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

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. Entro il 15/02/2018 sono stati inseriti i dati sull'apposito applicativo ministeriale.

Comunicazione

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto **PLP 2018 (Azione 9.11.1)**

Novità rispetto al 2017

Obiettivi ASL:

Organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali, portando, ad altri enti, associazioni, e portatori di interessi, gli esiti delle attività programmate nel PAISA 2017 e gli obiettivi del 2018.

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
- Continuare azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

Formazione

Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto **PLP 2018 (Azione 9.9.1)**

Obiettivi ASL:

Ogni Azienda deve svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali ed aperto agli altri organi di controllo.

Nell'ambito delle iniziative formative rivolte alle altre aziende regionali, nel 1° semestre è prevista l'organizzazione del corso **“Reg CE 2017/625 del 15/03/2017 – quali innovazioni ed applicabilità”**.

All'interno del Dipartimento verranno organizzati i seguenti corsi:

- La ricetta veterinaria elettronica (riunione di servizio accreditata)
- Problematiche legate alle sanzioni amministrative e le eventuali ricadute penali per gli operatori e per il sanzionato
- Il piano nazionale alimentazione animale: aggiornamenti dello stato dell'arte.
- La sorveglianza epidemiologica delle popolazioni animali selvatiche: monitoraggio ed analisi del rischio collegato
- Nuove modalità di presentazione delle SCIA
- La bufala, allevamento e filiera alimentare
- Campioni microbiologici, quali matrici scegliere?
- Valutazioni di efficacia S. Vet . C - Controllo Ufficiale e farmacosorveglianza (riunione di servizio accreditata)
- Valutazioni di efficacia S. Vet . A - Controllo Ufficiale anagrafi zootecniche (riunione di servizio accreditata)
- Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare 2018 per l'Area A (Riunione di servizio accreditata)
- PAISA AREA C (Riunione di servizio accreditata)
- PAISA AREA B 2018 (Riunione di servizio accreditata)
- Valutazioni di efficacia S. VET B: supervisione, valutazione relazione ex art.9 - Reg. CE 882/04(Riunione di servizio accreditata)

- Dal pulcino al ovo-prodotto la filiera avicola
- L'Autorità Competente e le attività in collaborazione con gli altri organi di controllo della Sicurezza Alimentare
- EVENTO PRISA 2018“Reg. CE 2017/625 del 15/03/2017 – Quali innovazione e applicabilità.” (Primo semestre)

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 e 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 2018
Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze	28 febbraio 2019

- Aggiornamento e mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia e delle imprese alimentari Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto PLP 2018 (– azioni 9.4.1 e 10.1.1).
- Miglioramento dei piani di sorveglianza integrata delle zoonosi (trasmissione diretta animale-uomo), delle malattie trasmesse da vettori comprese le infezioni presenti nella fauna selvatica Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto (PLP 2018 – azioni 9.6.1).
- Aggiornamento e completamento delle procedure per le allerte, le emergenze e le crisi per evenienze epidemiche nel settore zootecnico o nel campo della sicurezza alimentare Lo svolgimento di questa attività è in linea con quanto previsto (PLP 2018 – azioni 9.5.1).

Si rende necessario garantire, il completo aggiornamento dei sistemi informativi al fine di permettere 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), art.55 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.

Esercizio della competenza ad effettuare i controlli ufficiali di cui al Reg CE 882/04 all'interno dell'ASL.

L'ASL AL con deliberazione del D.G. n. 2016/212 del 24/03/2016 (Regolamento CE 882/2004 "Controlli ufficiali". Provvedimenti in qualità di "Autorità Competente" adottati dall'Azienda Sanitaria Locale AL. Attribuzione delle funzioni di Autorità Competente al personale del Dipartimento di Prevenzione. Modifica parziale ed integrazione della Deliberazione del Direttore Generale n. 2012/531 del 29/11/2012), ha stabilito, in autonomia rispetto alle indicazioni regionali, le funzioni dell'Autorità Competente e le modalità per adottare le misure di cui all'art. 54 del Reg. CE 882/04.

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.

I controlli supplementari, pertanto, sono quelli effettuati in aggiunta alla normale programmazione di cui al Reg. CE n. 882/04 svolti a seguito di Non Conformità rilevate nell'attività

di controllo ufficiale, che rendono necessaria la verifica della rimozione delle stesse e che richiedono un ulteriore sopralluogo non ricompreso nella programmazione ordinaria dell'attività.

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.

In ogni caso, la decisione dell'AC di avviare un'attività di controllo supplementare deve essere fondata, circostanziata, ben motivata e sottoposta con evidenza all'operatore interessato.

Diversamente da quanto indicato con nota prot. 14353 DB 20.17 del 31/05/2013, in linea con quanto già previsto nel PRISA 2017, le spese derivanti dai controlli supplementari, ai sensi dell'art.28 del Regolamento CE 882/2004, sono a totale carico degli OSA/OSM interessati (compresa la produzione primaria e la vendita al dettaglio) e si determinano tenendo conto del costo orario del servizio, facendo riferimento alle tariffe del D.LGS. 194/08 con versamento su conto corrente ASL dedicato (50 Euro ora).

Allegato 2 scheda esemplificativa di alcuni controlli supplementari e attività di prelievo e campionamento.

E' in corso la revisione della procedura pagamenti controlli supplementari, relativamente alle modalità di registrazione su sistemi informativi e versamento su conto corrente dell'ASL dedicato, che sarà condivisa tra tutti i servizi, adottando modulistica unificata e modalità comuni di registrazione ai fini della contabilizzazione(CC unico.)

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 dovranno essere catalogate secondo tre classi di rischio: basso, medio e alto.

Resta in capo ai servizi l'aggiornamento della valutazione del rischio che dovrà essere attuata per tutte le attività soggette a riconoscimento. Per le attività registrate ai sensi del Regolamento CE 852/2004, tenuto conto dei dati storici, delle non conformità rilevate e delle specifiche realtà territoriali, sarà possibile procedere ad una classificazione del rischio relativa alla tipologia di attività esercitata e non di singola impresa.

Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze – Programma E10 – DPCM Nuovi LEA

(Obiettivi PRP – Azione 9.3.1. potenziare sistema di sorveglianza e gestione MTA)

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).*

E' 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 – Programma E14 – DPCM Nuovi Lea

Nel corso del 2017 è stato avviato a livello regionale un corposo lavoro di riorganizzazione del sistema di gestione delle malattie trasmesse da alimenti. Il primo step è rappresentato da un documento elaborato nel 2017 contenente un'analisi del modello organizzativo attuale ed uno studio di fattibilità mirato all'aggiornamento delle linee guida regionali.

In ottemperanza a quanto previsto dal PRP - Azione 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", il percorso avviato nel 2017 porterà alla revisione delle Linee guida regionali che dovrebbe concludersi entro il 2018. Contemporaneamente è necessario che nelle ASL sia migliorata 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.

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

Il coordinamento interistituzionale delle Attività di controllo finalizzate al raggiungimento degli obiettivi strategici del PNI (capitolo 1) avverrà con gli strumenti e secondo le modalità previste dallo specifico obiettivo PLP 2018 – (azione 9.1.2) - Migliorare il livello di Coordinamento tra Autorità Competente e Organi di Controllo).

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 almeno n. 10 interventi ispettivi in due giornate.

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.

Nell'ambito della programmazione UVAC 2018 si prevedono i seguenti controlli :

- **Area A: controlli cartolari e di identità su n°10 partite di bovini da ingrasso provenienti dalla Francia + 2 controlli per TBC** -
 - Area B: prelievo di campioni ufficiali(proposte) - **n° 24 +controlli cartolari/identità/materiale**
 - Area C: prelievo di campioni ufficiali(proposte) - **n° 05 +controlli cartolari/identità/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, secondo indicazioni regionali e programmazione locale
 - Nell'ambito delle richieste UVAC Piemonte verranno eseguiti anche per il 2018 :
 - campionamenti per conto dell'UVAC Piemonte campionamenti nell'ambito del "Controllo conoscitivo pianificato su salmoni d'allevamento freschi o congelati " come da programma di monitoraggio su salmolidi d'acquacultura provenienti da paesi dell'Unione europea
 - campionamenti pianificati su macrovoce uova di volatili in guscio
 - campionamenti conoscitivi su macrovoci varie per ricerca Fipronil
 - controlli obbligatori a seguito di allerta comunitaria (campionamenti controlli cartolari).

Sono state inoltrate al personale istruzioni operative interne relativamente alle modalità di esecuzione campionamenti/controlli e le relative registrazioni sulle piattaforme informatiche S.INTE S.I. e TRACES.

Nel corso dell'anno 2018, 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 2017 sono stati effettuati complessivamente oltre 400 controlli per tali tipologie.

Per l'anno 2018, l'attività è stata riorganizzata, affidando ad un unico operatore (ed avendo individuato un sostituto per i periodi di ferie/malattia) l'attività di certificazione su tutto il territorio dell'ASL AL.

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 PLP 2018 – azione 9.10.1.

Audit di sistema

Obiettivi ASL:
Prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit interni.

Nel 2018 il Dipartimento di Prevenzione e i servizi deputati ai controlli in tema di sicurezza alimentare dell'ASL AL, sarà oggetto di audit di settore (AREA A Settore anagrafi zootecniche) da parte della Regione.

I Servizi citati, 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.

Localmente è stato programmato un audit interno di sistema.

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 2018, dove, a seconda degli argomenti trattati, si possono trovare: 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".

Per le aziende registrate ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004, le ASL potranno utilizzare anche lo strumento dell'audit

6.1 Sorveglianza acque potabili – Programma E 13 Nuovi LEA

<p>Novità rispetto al 2017:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- DGR 115-6307 del 22.12.2017: approvazione del programma regionale di controllo delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano (attuazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 15.02.2016 n. 28) 2- DM 6 luglio 2017: proroga al 31.12.2018 dell'entrata in vigore del DM 14 novembre 2016 che fissa il valore di parametro per il cromo esavalente pari a 10 µg/l 3- DM 14.06.2017: modifiche al D. Lgs. 31/2001 – valutazione del rischio nella filiera delle acque potabili secondo il metodo del WSP.
<p>Obiettivi ASL:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4- prelievo campioni per controllo radionuclidi nelle acque destinate al consumo umano 5- piano straordinario su richiesta dell' AMAG di Alessandria relativo al controllo dei pozzi della città e frazioni (rispetto zone di tutela assoluta) con il campionamento in ogni singolo pozzo. 6- vigilanza sulle cosiddette "cassette dell'acqua" e relativo campionamento (20%)

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.

Cassette 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/l a 10µg/l, 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 formalizzare la presenza nel manuale di autocontrollo ai sensi dell'art.2 Determina Dirigenziale Regione Piemonte 30/10/2017 n. 673

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

6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti – Programma E3 – DPCM nuovi Lea

6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Ministeriali	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Caccia - attività registrate 852	A3_0101	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	A3_0102	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	A3_0103	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A3_0104	100% (1 controllo ogni anno)
Raccolta vegetali spontanei	A3_0105	Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	A3_0106	Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	A3_0107	Secondo indicazioni regionali

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

6.2.1.1. 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.

Per quanto concerne l'attività di campionamento continua, in linea con la programmazione 2017 la ricerca di contaminanti chimici ai sensi del Regolamento (CE) 1881 del 19 dicembre 2006. Nella programmazione 2018 un numero minimo di campioni sarà costituito da olio d'oliva di frittura che dovrà essere prelevato con aliquota aggiuntiva per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute.

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 2018 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 2018 sono previsti 4 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio e n° 1 campione RX ARPA come previsto dalle Linee guida (CSR 212/16). Al fine di standardizzare questa tipologia di verifiche, si rimanda alla specifica D.D. 23/03/2018 Reg. Piem..

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).

6.2.1.2 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 programmi richiamati nel DPCM Nuovi LEA. L'Area A interviene nelle attività pertinenti e secondo criteri di integrazione negli ambiti di competenza delle altre SS.CC. della Veterinaria.

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 favorirà il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale – Programma D3 – DPCM nuovi LEA

I sistemi informativi a disposizione dell'Area A ASL AL che riguardano la registrazione delle aziende zootecniche del territorio sono essenzialmente due: ARVET Anagrafe Regionale Veterinaria piemontese e BDN Portale nazionale delle anagrafi zootecniche (<https://vetinfo.sanita.it>). Entrambi vengono utilizzati dai veterinari e dal personale amministrativo dedicato.

L'Area A di questa ASL è fornita di "Ufficio anagrafe" dedicato a seguire il settore. Il personale amministrativo è distribuito nelle 5 sedi principali. La dotazione di personale amministrativo è insufficiente a far fronte alle richieste di deleghe da parte degli utenti.

L'Ufficio anagrafe si dedica a programmare, gestire e verificare le attività come indicate nel PRISA 2018 ed in particolare:

- registrazione ed aggiornamenti delle aziende, allevamenti ed operatori del comparto zootecnico nelle relative Banche Dati Nazionali;
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito; in particolare nel 2018 si dovranno affrontare, oltre alla normale routine, gli argomenti indicati nel PRISA 2018. Le competenze dell'Ufficio anagrafe sono state ampliate e si completano integrandosi con scadenze e debiti informativi relativi a numerosi piani di profilassi.
- gestione ed organizzazione dei Controlli Ufficiali di Identificazione & Registrazione (I&R): negli allevamenti bovini, ovini, caprini, suini, equidi e nelle attività di apicoltura.

I controlli nelle aziende sono effettuati senza preavviso o con preavviso massimo di 48 h.

Per gli allevamenti di equini e nelle attività di apicoltura l'Ufficio Anagrafe ha estratto i campioni degli allevamenti da sottoporre a verifica.

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo I&R nell'ASL AL nel 2018 rispettano i criteri nazionali e regionali.

La Direzione di Area A sottoporrà a controllo di 2° livello almeno il 5% del totale delle check-list effettuate, rendicontando l'attività svolta al Settore scrivente. Tali controlli di secondo livello sono analoghi e ugualmente idonei ad ottemperare alla verifica efficacia, prevista dallo standard di funzionamento dell'Autorità Competente.

6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali – Programma D1 – DPCM Nuovi LEA

- controllo delle strutture:
 - 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", prorogata con O.M. 06.06.2017 per quanto riguarda le stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli dovranno essere inseriti sul portale VETINFO nell'applicativo "Controlli".

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

Malattie dei Bovini

Tubercolosi bovina

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, si riconferma un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

Attenzione particolare verrà data al piano di controllo sul commercio.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ -interferone	Isolamenti	Test PCR
700	42.000	270 Riproduzione	6.800	7.300	20	1	1
-	-	1 Produzione	20	20	-	-	-

Brucellosi bovina

Il piano di eradicazione è obbligatorio, viene attuato ai sensi delle disposizioni europee in materia.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2018 è stato necessario considerare le nuove norme di validazione delle certificazioni sanitarie relative agli animali da riproduzione (nota ministeriale prot. N. 20120 del 01/09/2017) che richiedono, per agevolare il sistema di validazione automatica, di avviare, fin da quest'anno, una parziale revisione della programmazione. enzootica – anno 2018". Per ovviare ai disallineamenti della programmazione, si sottoporranno a controllo gli allevamenti non controllati a partire dall'anno 2014..

TABELLA parziale di attività prevista negli allevamenti da riproduzione

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
700	42.000	120 Riproduzione	4.000	3.500	10	30	2

Leucosi bovina enzootica

Dal 2014 ha preso avvio, a seguire fino al 2018, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale. Per ovviare ai disallineamenti della programmazione, si sottoporranno a controllo gli allevamenti non controllati a partire dall'anno 2014..

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

TABELLA parziale di attività prevista negli allevamenti da riproduzione

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
700	42.000	120 Riproduzione	4.000	3.000	30

Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)

Con D.G.R. n. 27-5081 del 22/05/2017 è stato approvato il nuovo programma regionale di eradicazione e di profilassi della rinotracheite infettiva del bovino (IBR) per il triennio 2017-2019.

Gli obiettivi del piano regionale volontario rimangono il progressivo aumento delle aziende aderenti e l'incremento delle aziende in qualifica, con la finalità di eradicare l'infezione sul territorio della Regione.

I criteri per la progressione del piano sono quelli elencati nel PRISA 2018.

Negli allevamenti aderenti al piano e con qualifica sanitaria diversa da positiva sono previste le azioni indicate nel PRISA.

Le aziende con qualifica positiva e quelle senza qualifica non saranno sottoposte a controlli diagnostici, con le eccezioni previste dal PRISA 2018.

La stima delle aziende aderenti e dei capi da controllare è indicativa a causa delle nuove adesioni che potrebbero intercorrere.

Numero aziende aderenti: 330

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende da controllare	Capi da controllare
470	26.000	330	8.000

Diarrea Virale Bovina (BVD)

Per il 2018 è previsto il mantenimento dell'attività di screening sierologico cercando di incrementare il numero di allevamenti aderenti.

Numero aziende aderenti: 6

Previsione test 2018: 50

Paratubercolosi

Con D.G.R. n. 15-7093 del 10/02/2014 la Regione Piemonte ha recepito le linee guida ministeriali per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni con Accordo in data 17/10/2013.

Con nota prot. 8852 del 17/04/2014 sono state trasmesse istruzioni operative ai Servizi Veterinari in merito alle procedure di controllo della malattia e di certificazione del livello sanitario.

Nel corso del 2018 tutti gli allevamenti da riproduzione presenti nel territorio verranno sottoposti a visita clinica con assegnazione della qualifica.

I controlli per la qualifica e la certificazione hanno riguardato 5 allevamenti aderenti.

Per il 2018 l'obiettivo rimane la promozione di nuove adesioni al piano volontario di certificazione, e la riduzione delle positività nelle aziende aderenti, con innalzamento delle qualifiche.

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
470	26.000	6	300

Previsione test 2018

ELISA	PCR
310	1

Blue tongue

Dal 2012 la Regione Piemonte ha riacquisito lo status di indennità da malattia,

La diffusione della malattia da sierotipo 4 si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali ha coinvolto nella zona di sorveglianza l'ASL AL imponendo rilevanti vincoli alle movimentazioni. E' ancora da segnalare la presenza del sierotipo 1 nelle regioni confinanti a sud, in particolare il rilievo di recenti casi in Liguria, che potrebbe riguardare la ASL AL.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

Obiettivo del programma 2018 si conferma il mantenimento dell'assenza dell'infezione 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. Sono 43 gli allevamenti sentinella nella ASL.

Continuano ad essere monitorate le trappole installate nell'ASL AL attuando la sorveglianza entomologica che prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Aziende da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test PCR
700	42.000	43	2.800	2.800	10

Malattie dei Suini**Malattia vescicolare dei suini (MVS), Peste suina classica (PSC), 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.

Non saranno sottoposti a controllo gli allevamenti suini familiari.

Per quanto riguarda il controllo della Trichinella, devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende accreditate, 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.

MVS

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
24	13.000	24	70	20.000	1	1.700

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Malattia di Aujeszky

Per il 2018 l'ASL AL applicherà il nuovo Programma di controllo e di eradicazione della Malattia di Aujeszky approvato con DGR n. 86-6278 del 22.12.2017.

Gli allevamenti vengono sottoposti a controllo secondo la numerosità campionaria prevista per l'acquisizione e il mantenimento della qualifica, e i campioni devono essere rappresentativi di tutte le unità e categorie produttive presenti in allevamento.

Quando possibile, i controlli devono essere eseguiti contestualmente a quelli previsti dal piano di sorveglianza della MVS.

Malattia di Aujeszky

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso da controllare (>30 capi, esclusi gli svezzamenti)	N. esami totale
24	13.000	24	70	20.000	25	3.000

* 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 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24872/A1409A del 11/12/2017.

Un elemento importante che impedisce una precisa programmazione dell'attività è la presenza di consistenti greggi al pascolo vagante, che hanno sede anagrafica e provenienza da altre ASL, sulle quali quasi sempre la profilassi viene eseguita dai veterinari dell'ASL AL.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
650	15.000	150	4.000	2.500	2

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.

Anche per la presenza di pascolo vagante proveniente da altre ASL è possibile prevedere il n. di vaccinazioni solo con grande approssimazione.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti ovini presenti	Capi ovini presenti	Allevamenti caprini presenti	Capi caprini presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni
300	6.000	540	9.000	3	1.000

Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni europee, nazionali e regionali (Regolamento CE n. 999/2001, D.M. 25/11/2015, DD n. 428/2016).

Selezione genetica

Si attuerà il Piano come stabilito dal D.M. del 25/11/2015 e disciplinato dalla DD regionale n. 428 del 20/07/2016, finalizzato all'incremento dell'allele di resistenza della proteina prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale.

Gli ovini che risulteranno portatori di allele VRQ dovranno essere macellati entro i trenta giorni successivi alla determinazione del genotipo.

Per il 2018 gli obiettivi sono quelli elencati nel PRISA 2018:

Previsione test 2018: 300 - Il numero di test è aleatorio, condizionato dalla presenza e consistenza di greggi in pascolo vagante.

Sorveglianza attiva

Anche per il 2018 dovrà essere garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovicaprini, secondo le disposizioni impartite dal Ministero della Salute con nota n. 848 del 16/1/2018

Malattie degli Equidi**Anemia infettiva degli equidi**

Il riferimento normativo in materia di controlli è sempre il D.M. 2/2/2016, avente ad oggetto "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi". L'obiettivo è il mantenimento dell'assenza di malattia dal territorio.

Previsione test 2018: 1.200**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). I

La sorveglianza si attuerà, come l'anno scorso su alcune specie di avifauna stanziale ed in particolare corvidi. La maggiore criticità è rappresentata dal raggiungimento del numero minimo di carcasse da inviare all'IZS.

Obiettivo annuale e programma di attività.

L'obiettivo del programma 2018 si conferma la valutazione dell'estensione dell'interessamento dalla presenza dell'infezione nelle province già interessate da evidenze di circolazione virale dal 2015 al 2017, nonché l'individuazione precoce della eventuale circolazione virale.

Attività di sorveglianza prevista:

- sorveglianza sulla mortalità dei selvatici: sorveglianza clinica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa; sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio.
- effettuazione del monitoraggio entomologico, coordinata dall'IZS PLV e svolta in collaborazione con I.P.L.A., secondo le modalità operative consolidate;
- coinvolgimento dei veterinari liberi professionisti per una migliore sorveglianza clinica sugli equidi e degli operatori del settore faunistico-venatorio per il controllo delle mortalità anomale.

Malattie negli allevamenti avicoli

Influenza aviare

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

Hanno preso avvio le attività di prelievo, così come disposto nella nota regionale di trasmissione del Piano Nazionale 2017 .(n 5836 del 06/03/2017).

Allevamenti presenti (>/= 250)**	Capi presenti*	Allevamenti da controllare*	Capi da controllare**	Totale esami sierologici H5 e H7*	PCR*
22	250.000	20	500	1.000	100

*dati indicativi

**comprensivo degli allevamenti di selvaggina

Salmonellosi

Si fa riferimento al Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli per il triennio 2016-2018, trasmesso alle regioni con nota prot. n. 559/DGSAF del 12/01/2016.

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

Nei primi mesi del 2018 verranno inviate ulteriori indicazioni operative nell'ambito della comunicazione degli allevamenti di tacchini da carne e di polli da carne da sottoporre a controllo.

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti nell'anno*	Capi presenti*	Gruppi da Controllare
Riproduttori (>/= 250 capi)	1	5	30.000	5
Ovaiole (>/=1000 capi)	10	20	130.000	10

Polli da carne (>= 5000 capi)	4	40	60.000	0
Tacchini da carne (>= 5000 capi)	3	25	55.000	1

*dati indicativi

Riferimenti normativi

Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi 2016-2018

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2018 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

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

Malattie negli allevamenti ittici

Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

La normativa di riferimento è rappresentata da D.L.vo 148/2008 e del D.M. 3 agosto 2011 e 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). Ad esse si aggiungono le Linee guida nazionali prot. n. 11525-10/5/2016 e le istruzioni applicative regionali (nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16).

Nell'ASL AL gli impianti sono rappresentati per la grande maggioranza da laghetti di pesca sportive. Vi sono poi due incubatoi di valle e una zona indenne da SEV e NEI dove insiste un allevamento che fornisce pesci per il ripopolamento.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo 2018 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.

Si attendono le modifiche ai controlli diagnostici previsti ai fini del riconoscimento degli impianti e delle zone per SEV e NEI, conseguenza delle misure previste dalla Decisione di esecuzione UE 2015/1554 della Commissione dell'11/9/15.

Si registreranno le informazioni previste dal sistema Vetinfo i BDN, acquisite le necessarie indicazioni del Ministero della Salute, per soddisfare i LEA di settore.

Previsione di attività 2018: 50 campioni

Piani di sorveglianza nel settore apistico

Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida*

Si attendono le istruzioni per l'attuazione locale del Piano nazionale. Le azioni consistono in:

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

Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*.

Con D.D. n. 212 del 27 marzo 2017 è stato approvato il "Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*", finalizzato all'adozione da parte di tutti gli apicoltori operanti nel territorio regionale di un piano organico per il controllo di questa importante parassitosi. Il Piano ha valenza anche per il 2018.

Per il 2018 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

Di ogni attività apistica, del campione individuato, occorre controllare almeno un apiario.

I controlli devono concludersi entro il 01/10/2018 ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30/10/2018 secondo quanto riportato nell'apposita scheda allegata al Piano in questione.

6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali Programma D6 – DPCM Nuovi LEA

Il raggiungimento del Programma D7 dei nuovi LEA prevede azioni definite nel PRISA 2018 alle quali si fa riferimento evitando di ripeterle testualmente.

Per quanto riguarda la verifica della correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2017, si fa presente che, per i controlli ufficiali eseguiti da Area C, alla medesima S.C. si rimanda per la verifica puntuale di correttezza e completezza.

6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA

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 (PMPPV), istituiti dalla Regione Piemonte con Delibera del Consiglio dell'8 ottobre 1987 n. 599-12343, ricoprono un ruolo fondamentale.

Oltre alle attività di carattere logistico-operativo di cui sopra, ai PMPPV è affidato, di concerto con il Settore Prevenzione e Veterinaria, il coordinamento con le strutture e le funzioni della Protezione Civile per la predisposizione ed elaborazione dei piani locali di intervento su emergenze non epidemiche che prevedano il coinvolgimento dei Servizi Veterinari.

I PMPPV, infine, intervengono nella predisposizione dei programmi di formazione sulle emergenze epidemiche, anche tramite l'organizzazione di eventi esercitativi e simulazioni su campo, sulla base di una valutazione del rischio e di scenari possibili.

6.2.1.2.6 Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente - Programma D12 – DPCM Nuovi LEA

Per la WND si veda il capitolo Malattie degli equini.

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.

Le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: Rabbia, Tubercolosi, Brucellosi, Peste Suina Classica, Influenza aviaria, West Nile Fever, Trichinellosi, Salmonellosi, Echinococcosi, malattia di Aujeszky, malattia di Newcastle.

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.

Si deve rimarcare che il raggiungimento dell'obiettivo è condizionato in modo determinante dalla fornitura di carcasse e materiale biologico da parte di singoli cacciatori, di personale degli Ambiti Territoriali di caccia e del Servizio di Vigilanza faunistica provinciale. Altrettanto fondamentale il contributo del Presidio Multizonale PPV di Alessandria nel trasporto di campioni e carcasse all'IZS.

Tra le specie la più difficile da reperire sarà la volpe.

SPECIE	N. TOTALE CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	48	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	48	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	43	Rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	10	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

Il numero delle carcasse da indagare è riferito al totale per l'intero territorio regionale, derivante dalla somma delle singole quote provinciali; se necessario il Settore Prevenzione e Veterinaria coordina l'attività di campionamento delle diverse ASL aventi competenza sul medesimo territorio provinciale.

- valutazione di situazioni di rischio ed interventi di prevenzione

Per ogni singola malattia sono state prese in considerazione le misure di mitigazione in caso di riscontro di positività nei selvatici. La natura di tali misure è in funzione delle caratteristiche della patologia e della sua pericolosità per l'uomo, il patrimonio zootecnico o la conservazione della biodiversità.

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.

6.2.1.2.8 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 – DPCM Nuovi LEA

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 allegata 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 allegata 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 farmacovigilanza 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 farmacovigilanza 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 farmacovigilanza:

- i controlli effettuati secondo la procedura prevista per MSU (controllo farmaco obbligatorio); **competenza Aree B, A e C**
- i controlli effettuati per la filiera avicola e registrati come “sicurezza alimentare” dettaglio “controllo ufficiale” quando viene verificato il farmaco veterinario; **Visita ante mortem effettuata da Area A**
- i controlli effettuati nella filiera cunicola per il rilascio della “autorizzazione” per l'autocertificazione per l'invio al macello” se verificato il farmaco veterinario. **Controlli effettuati da Area A**

Pianificazione regionale dell'attività di controllo negli allevamenti DPA

L'attività di farmacovigilanza 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) (All.18.2)

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 2018 e termine il 31 dicembre 2018.

Quadro di campionamento

Il Piano di monitoraggio è stato trasmesso dalla Regione al referente territoriale dell'ASL AL, rif prot.ASL 0028905 del 14/03/2018. Restano valide le indicazioni generali trasmesse per l'anno 2017, le indicazioni specifiche sono riportate nelle tabelle in allegato alla comunicazione.; 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 Salmonella spp. da carcasse di suini da ingrasso;*
- *isolati di Salmonella spp. da carcasse di bovini di età inferiore a un anno;*
- *isolati di Escherichia coli indicatore commensale ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;*
- *isolati di Escherichia coli produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;*
- *isolati di Escherichia coli produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.*

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

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

La Regione Piemonte ha provveduto a recepire il piano emanato dal Ministero ed ha predisposto il piano regionale che è stato trasmesso a tutti i referenti territoriali delle ASL piemontesi con nota prot. n. 2135/A1409A del 30/01/2017 a cui si rimanda per i dettagli.

ATTIVITA' PROGRAMMATA:

- Campioni di intestino cieco di pollo al macello N 05 (Ditta Borgoglio srl)
- Campioni di carne fresca di pollo e di tacchino al dettaglio :N° 02 pollo+N°02 tacchino

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

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.lvo 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.*

Verifiche benessere animale alla macellazione

Verranno eseguiti presso i macelli, da parte del Servizio Veterinario Area B, con l'ausilio se necessario del Servizio Veterinario Area C competente sul benessere animale, le seguenti verifiche:

Benessere animale al trasporto(controllo al macello)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
2% degli automezzi autorizzati al trasporto inferiore alle 8 ore in arrivo al macello: n° 20		SVET B SVET C *

L'esito di tali controlli devono essere registrati sul sistema ARVET.

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.

Per ottimizzare le risorse, nel 2018 sono state **individuate due ASL (CN1 e TO3) che** provvederanno ad organizzare dei corsi destinati ad operatori provenienti da diverse aree territoriali, avvalendosi di docenti qualificati, con provata esperienza nella materia trattata. Sarà cura di questo Settore regionale comunicare tempestivamente date e sedi. Diversamente, il corso teorico può essere svolto anche on line accedendo al sito del CreNBA, compatibilmente con l'attivazione di corsi dedicati, o **in qualunque altra sede purché riconosciuta idonea dall'Autorità Competente (es. corsi svolti in altre Regioni)**. Il corso pratico, qualora già non effettuato, si svolgerà in un impianto di macellazione sotto la supervisione di personale qualificato.

Successivamente all'espletamento del corso e al superamento dell'esame finale, si provvederà al rilascio da parte delle ASL dei certificati di idoneità permanenti al personale operante presso gli impianti di macellazione.

Controllo sulla protezione degli animali durante la macellazione (Regolamento CE 1099/2009)**Tali controlli verranno espletati come:**

- 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	Prog	Ef.	Servizi coinvolti
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ugb/ settimana N°2	N. 1 semestrale	4		SVET B
	Macellazioni <40 ugb/settimana N°40	N.1annuale	40		SVET B
Macelli avicunicoli	Macellazioni > 10.000 capi/settimana N°1	N. 1 semestrale	2		SVET B
	Macellazioni < 10.000 capi/settimana N°1	N. 1 annuale	1		SVET B

I controlli sono espletati con l'ausilio della check –list allegata alle “Linee 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*

IMPORTANTE: Sul sistema informativo Vetalimenta è stata implementata la sezione relativa alla raccolta delle attività di controllo inerenti il Benessere durante l'abbattimento, dando la possibilità di registrare nella scheda “pratica controllo ufficiale” le verifiche relative a: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.

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

. La recente nota del 28/04/2016 ha altresì aggiornato e corretto la tabella relativa al “monitoraggio del benessere dei polli al macello” sostituendola con la “tabella lesioni da rilevare al macello”. Inoltre, è stato allegato un diagramma di flusso (allegato alla nota) che definisce in modo schematico le responsabilità e le modalità operative del proprietario/detentore, del veterinario ufficiale al macello e del veterinario ufficiale dell'azienda di provenienza degli animali.

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

Analogamente a quanto già avviene per le segnalazioni di cisticercosi questa informazione sarà, in automatico, integrata sul sistema informativo ARVET per dare “evidenza della NC” sull'allevamento di origine dei polli.

Pertanto, nei macelli avicoli il Veterinario Ufficiale, provvederà ad ottemperare a quanto disposto dal D.L.vo 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 registrerà sul sistema informativo centralizzato (Infomacelli e ARVET) le irregolarità documentali e le N.C. riferite al benessere animale, con modalità sopra indicate dalla Regione.

6.2.1.2.10 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma D6 – DPCM Nuovi LEA

Capitolo implementato principalmente da Area B e C.

Area B/C 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 6.2.2.1. 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 di anno	Numero di AUDIT di anno	Imprese attive (*)	Imprese da controllare (*)	ISPEZIONI	AUDIT
ALTO	3 (quadrimestrale)	1/anno	0	0	0	0
MEDIO	2 (semestrale)	0.5 (1 ogni 2 anni)	1	1	2	1
BASSO	1 (annuale)	0.3 (1 ogni 3 anni)	35	35	35	13

IL NUMERO DI AUDIT TOTALE 14 E' CALCOLATO TENENDO CONTO DELLE FREQUENZE PREVISTE DAL PRISA 2018

(*) IL NUMERO DI IMPRESE ATTIVE E IMPRESE DA CONTROLLARE E' STATO DESUNTO DALLA PROGRAMMAZIONE PAISA 2018 ATTUALMENTE PRESENTE SU VETALIMENTI.

IN QUESTA TABELLA SONO CUMULATI I CONTROLLI CHE LA PROGRAMMAZIONE PAISA 2018 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	0	0	0	0
MEDIO	1 (annuale)	0.5 (1 ogni 2 anni)	0	0	0	0
BASSO	0.5 (biennale)	0.3 (1 ogni 3 anni)	0	0	0	0

(*) 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	0	0	0	0
MEDIO	0.5 (biennale)	0.5 (biennale)	0	0	0	0
BASSO	0.30 (triennale)	0.30 (triennale)	4	2	2	4

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

SETTORE LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

impianti 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	1	1	1	NON PREVISTI
MEDIO	0.5 (biennale)	NON PREVISTI	0	0	0	NON PREVISTI
BASSO	0.30 (triennale)	NON PREVISTI	12	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 2018, 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)

Piano di monitoraggio sul latte crudo –Distributori automatici

Si conferma il piano 2017 trasmesso con nota regionale prot. 3564/A1409A del 8/2/2017, inoltrato dalla Regione Piemonte, che si inserisce nella programmazione del PRISA 2018 (secondo la calendarizzazione contenuta nel medesimo piano).

Attività integrata negli allevamenti

La necessità di garantire un approccio integrato di attività tra gli operatori di sanità pubblica veterinaria dell'area di Sanità Animale (Area A) e dell'area di Igiene Allevamenti (Area C) è imprescindibile anche ai fini di un corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i controlli ufficiali, come previsto dal Reg. CE n. 882/2004. A tal fine il servizio di Sanità Animale provvede alla programmazione, con la partecipazione del servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche per l'anno in corso, di un numero significativo di verifiche in allevamento con gli obiettivi elencati nel PRISA

Di seguito si riportano i livelli minimi di verifiche da eseguire nel 2018:

Aziende presenti	VERIFICHE su allevamenti			
BOVINI	Aziende > 50 capi	165	3%	5
SUINI	Aziende > 40 capi	28	5%	2
AVICOLI	Aziende > 250 capi	22	10%	2

Per il 2018 gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

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

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

6.2.1.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi Programma D11 – DPCM Nuovi LEA

Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2018-2020

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

- Nel corso del 2018 continuerà l'implementazione del Sistema Informativo Nazionale/ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, al fine di creare una banca dati completa, aggiornata e fruibile così come richiesto dal Reg. CE 183/2005, dal Regolamento CE n. 999/01, Regolamento CE n. 767/2009, dal Regolamento CE 1069/2009 e dal D.Lvo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi;
- **L'aggiornamento avverrà sotto la supervisione del referente aziendale di Settore, anche a seguito del riscontro di numerose criticità in relazione all'utilizzo del sistema "Igiene Mangimi", gestito dalla Direzione Agricoltura regionale cui il Servizio Veterinario deve comunque interfacciarsi per la gestione delle anagrafi**

Registrazione e riconoscimento OSM:

- verrà mantenuto il puntuale inserimento di tutti gli operatori riconosciuti ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 183/2005, nel Sistema Informativo Nazionale/ARVET;
- con l'entrata in applicazione del Regolamento UE 225/2012, si rende inoltre necessario che gli operatori che effettuano la trasformazione di oli vegetali greggi (ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004), la fabbricazione oleochimica di acidi grassi, la produzione di biodiesel e la miscelazione di grassi, al fine di immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione animale, siano riconosciuti ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3 del Regolamento 183/2005. Pertanto anche questi dovranno essere inclusi in anagrafe con l'indicazione della specifica attività di cui sopra;
- gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, sono registrati ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 183/2005, inclusi in anagrafe;

Sorveglianza e controllo degli operatori del settore dei mangimi (OSM):

Il programma di controllo sugli OSM prevede l'esecuzione di sopralluoghi ispettivi, effettuati senza preavviso ed in base alla categorizzazione del rischio degli OSM, presso:

1. gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Regolamento CE n.183/2005;
2. gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Regolamento CE n.183/2005;
3. gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n.90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n.183/2005;
4. operatori ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento UE 225/2012 o a quelli che effettuano attività di essiccazione industriale di mangimi.

Le ispezioni si suddividono in:

- **ispezioni mirate:** programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Tale programmazione deve essere riportata nel Piano Regionale;
- **ispezioni su sospetto:** non sono programmate ma effettuate sulla base di:
 1. fondato sospetto di irregolarità;
 2. filoni di indagine;
 3. informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici;
 4. emergenze epidemiologiche;
 5. emergenze tossicologiche;
 6. eventi comunque straordinari;
- **ispezioni extrapiano:** sono effettuate sulla base di:
 1. esigenze epidemiologiche;
 2. ricerche.

L'ASL trasmetterà alla Regione **con cadenza semestrale**, mediante la scheda ispezioni, gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano, complete in tutte le sue sezioni compresa la quella riguardante le spezioni effettuate presso stabilimenti che producono mangimi per ruminanti e per più specie animali contemporaneamente ai mangimi per ruminanti. **Nel territorio dell'ASL AL non esistono impianti con doppia linea, ed impianti che producono mangimi per ruminati e contemporaneamente pet food.**

La frequenza delle ispezioni negli impianti, è stabilita sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine viene essere utilizzato lo strumento allegato al PNAA 2018-2020.

Attività prevista

Ispezioni:

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento CE n. 183/2005: n°2 impianti
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi: n° 0 impianti
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo: n° 1 impianto
- 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 n° 0 impianti
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi n° 0 impianti
- stabilimenti di produzione di biodiesel: n° 0 impianti
- stabilimenti di miscelazione di grassi: n° 0 impianti

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento CE n. 183/2005; n°1 impianto
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi: n° 0 impianti
laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi: n° 3 impianti
- 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: si prevedono 50 controlli effettuati congiuntamente ad altre attività di controllo ufficiale

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato sul PNAA 2018-2020 al paragrafo "sopralluoghi ispettivi o ispezioni".

Nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, verrà 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, verrà verificata 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 AL. **In sede di rendicontazione semestrale, e salvo diverse indicazioni regionali future la ASL fornirà 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 utilizzando le eck-list allegate al vigente PNAA 2018-2020.**

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 i Servizi Veterinari verifichino 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, ovvero "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, il Referente aziendale di settore del Servizio Veterinario dell' ASL AL predisporrà ed attuerà un piano audit 2018, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che abbiano manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti da sottoporre ad audit dovrà essere valutato tenuto anche conto delle risorse disponibili e sarà oggetto di apposita pianificazione concordata con i responsabili di struttura e referenti di settore: **allo stato si prevede di effettuare n°3 audit presso impianti già riconosciuti ex art 10 Reg. 183/05/Ce e n° 2 impianti di produzione registrati ex art. 9 Reg. 183/05/Ce di nuova apertura.**

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

Dal 1 gennaio 2006 con l'applicazione del Reg.CE 183/05, l'obbligo di adottare procedure basate sui principi HACCP è stato esteso per la prima volta anche al settore mangimistico, produzione primaria esclusa. L'adozione del sistema HACCP da parte delle imprese mangimistiche post-primarie **mostra ancora delle carenze anche nel territorio dell'ASL AL specialmente per quanto riguarda gli impianti registrati ex art. 9 Reg. 183/05/Cee**, come evidenziato dall'attività di audit svolta dal Ministero della Salute e dalla stessa Commissione Europea.

A tal proposito si richiamano le due rilevanti raccomandazioni scaturite in seguito all'ispezione FVO 8321/2009 - official controls on feed legislation - che ha avuto luogo in Italia dal 17 al 27 Novembre 2009:

- Fare in modo che i funzionari responsabili dei controlli sulle imprese del settore dei mangimi possiedano conoscenze aggiornate sufficienti per l'esercizio dei loro compiti, conformemente ai requisiti di cui all'art. 6 del Regolamento CE n. 882/2004 segnatamente per quanto riguarda la valutazione delle procedure basate sull'HACCP, **a tal fine nel corso del 2018 verrà effettuata una riunione di Servizio Accreditata in materia destinata agli operatori coinvolti nell'attività di controllo ufficiale, da cui deriverà una più efficace capacità di verificare l'effettiva osservanza da parte degli OSM** dei requisiti concernenti le procedure relative al sistema HACCP e i controlli di qualità di cui rispettivamente all'articolo 6 e all'articolo 7 del Regolamento CE n. 183/2005 e del suo allegato II.

Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2018-2020).

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

Attività prevista

Il numero di campioni ripartiti per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET. Per il 2018 non sono previsti campioni in extrapiano fatte salve particolari necessità di ricerche ed approfondimenti epidemiologici.

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

1. deroga all'obbligo di campionare il primo lotto pulito dopo la produzione di mangime medicato/additivato qualora difficilmente reperibile;

2. possibilità di prelievo presso i distributori di mangimi medicati che provengano da produttori nazionali o da altri paesi dell'EU (oltre al già previsto campionamento presso mangimifici e trasportatori).

In entrambi i casi, la scelta di una o dell'altra modalità dovrà essere giustificata e se ne dovrà dar conto al settore regionale per poter redigere la relazione annuale. A tal proposito sono state apportate modifiche al verbale di prelievo per poter inserire informazioni dettagliate a riguardo.

NOVITA' 2018 PNAA

Con nota min. Prot. N. 29279 del 19/12/2017 è stato emanato il nuovo Piano Alimentazione Animale per il triennio 2018-2020.

Nuove sostanze ricercate:

- tetraciclina nelle PAT di origine nazionale, comunitaria ed estera e nei pet food trasformati:

al fine di verificare, a seguito di alcune segnalazioni pervenute al Ministero della Salute, la presenza di residui di tetracicline nelle PAT e conseguentemente nei Pet food trasformati sia nazionali che non. Le tetracicline presentano infatti un accumulo nel tessuto osseo, pertanto potrebbero essere presenti come residuo nelle PAT (farina di carne) di animali terrestri e conseguentemente nei pet food che le contengono: **non sono stati assegnati campionamenti per tale ricerca all'ASL AL**

- ricerca di cobalto in mangimi composti per bovini, il prelievo deve essere effettuato presso mangimifici che producano mangimi per bovini e presso allevamenti bovini: **non sono stati assegnati campionamenti per tale ricerca all'ASL AL**

Nel capitolo 5 della parte tecnica del PNAA sul controllo della presenza di contaminanti inorganici, composti azotati, pesticidi, residui di confezionamento, impurità botaniche e radionuclidi, sono presenti le seguenti novità:

- residui di Packaging dei mangimi contenenti ex-prodotti alimentari:

al fine di effettuare un monitoraggio sulle misure applicate dai "trasformatori di ex prodotti alimentari", quali operatori del settore dei mangimi, per evitare la presenza di materiale di confezionamento nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (il materiale di imballaggio viene rimosso a volte prima ma molto spesso dopo la lavorazione, macinazione tc, tramite flussi di aria e metal detectors).

Le attuali pratiche di produzione alimentare prevedono che, per assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto nelle fasi di trasporto e conservazione, i prodotti ex-alimentari vengano mantenuti nella loro confezione originale fino all'impianto di deconfezionamento. Si sottolinea che gli "ex prodotti alimentari" ("sono prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi.....") sono mangimi come definiti al catalogo delle materie prime per mangimi (Regolamento UE n.68/2013) e che i residui di materiali di confezionamento provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare sono materiali vietati per l'uso in alimentazione animale ai sensi dell'allegato III, punto 7 del regolamento (CE) n. 767/2009 - "imballaggi e parti d'imballaggio provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare": **non sono stati assegnati campionamenti per tale ricerca all'ASL AL**

- impurità botaniche:

al fine di ampliare lo spettro di ricerche delle sostanze previste dalla Direttiva 2002/32 viene inserito uno specifico programma di controllo per la ricerca delle impurità botaniche previste dall'allegato della suddetta direttiva. Saranno ricercate le seguenti specie: Ricinus communis, Datura sp., Ambrosia spp. : **non sono stati assegnati campionamenti per tale ricerca all'ASL AL**

- prodotti fitosanitari e pesticidi(esclusi gli organoclorurati):

al fine ampliare lo spettro di ricerche di prodotti fitosanitari nel presente Piano viene inserito uno specifico programma di controllo per la ricerca dei Prodotti fitosanitari di cui al Reg. (CE) n. 396/2005. Tra le nuove molecole di pesticidi da ricercare è compreso il *Fipronil*.

- Fluoro (l'esecuzione dei campioni per questa specifica richiesta dovrà essere effettuata solo dopo comunicazione del Ministero della Salute, la quale sarà inoltrata non appena ultimata la messa a punto

della metodica prevista entro i primi mesi del 2018. **Si prende atto e si resta in attesa della modifica della ripartizione dei campionamenti relativi a queste ricerche**

- GTH nei materiali dei Categoria 3 (che si aggiunge ad i già campionati materiali di cat. 1 e 2):

Il triptanoato di glicerina è un marcatore dei prodotti derivati dai prodotti di categoria 1 e 2, previsto dall'allegato 8, capo V del Regolamento (CE) n.142/2011. Al fine di garantire che i prodotti di categoria 1 e 2 non entrino nella catena dei mangimi è stato necessario inserire nel presente Piano la ricerca del GTH in tali materiali in campioni prelevati presso gli stabilimenti che trasformano materiali di categoria 1, 2 e 3, riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009. Le analisi saranno svolte dal Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Proteine Animali nei mangimi: **non sono stati assegnati campionamenti per tale ricerca all'ASL AL**

Altre novità

Si prende atto che:

- nel nuovo PNAA 2018-2020 è definita la nuova frequenza di ispezioni (una ogni due anni) presso gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi.
- Viene anticipata la data di rendicontazione I° semestre dal 31 agosto al 31 luglio di ogni anno, quindi il contributo riguardo le informazioni riferite al primo semestre (scheda ispezioni e scheda prescrizioni), dovranno pervenire entro il 10 luglio 2018 all'indirizzo mail vetec@regione.piemonte.it

6.2.1.12 Riproduzione animale - Programma D2 – DPCM Nuovi LEA *

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.

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

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.

6.2.2 TRASFORMAZIONE

Ne fanno parte tutti gli impianti in cui entrano materie prime grezze o prodotti intermedi e ne derivano prodotti finiti od altri intermedi di lavorazione, praticamente tutti i riconosciuti, più i registrati e le attività all'ingrosso, che non vendono direttamente al consumatore finale.

6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

6.2.2.1.1 Competenza SVET

La programmazione dei controlli per gli impianti **RICONOSCIUTI** avviene, come per gli anni precedenti, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione (registrazione sul sistema Vetalimenti).

Ad ogni singolo impianto si attribuirà, come già avvenuto nel passato, un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti. Si ritiene, infatti, che le quantità prodotte, le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso relativo superiore a quello teoricamente correlabile alla sola tipologia di attività produttiva.

Anche le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/04 e 854/04" prevedono, in rapporto alla classificazione del rischio, identiche frequenze di controllo per le varie tipologie/sezioni ad eccezione della "**sezione 0**", della "**sezione IX: Latte e prodotti a base di latte STAGIONATURA -PP**" della "**sezione X: Uova e ovoprodotti CENTRI IMBALLAGGIO-EPC**" e della "**sezione XII: GRASSI ANIMALI FUSI**" (considerate nell'apposito capitolo).

A seguito del recepimento delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04" con la DGR n. 21-4661 del 13 febbraio 2017 vengono individuati 3 valori di rischio: **ALTO** (valore > 42) **MEDIO** valore compreso fra 30 e 42) **BASSO** (valore <30).

Le **frequenze minime** di ispezione e di audit sotto indicate si applicano pertanto a tutti gli stabilimenti **RICONOSCIUTI** (compresi i macelli) indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva

NOTA: sarà possibile assegnare ad ogni singolo impianto, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono, o in caso di riscontro di non conformità gravi o reiterate, un aumento delle frequenze minime di ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc.

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 0,

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)

RICORDARE: per quanto riguarda i Centri imballaggio uova (Sezione X) la Commissione europea si è espressa chiarendo che l'attività di "reimballaggio, ovvero il trasferimento fisico di uova in un altro imballaggio o la ristampigliatura di un imballaggio contenente uova", è autorizzata in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del Reg. CE 589/2008 e, al pari dei centri di imballaggio uova,

deve essere effettuata in stabilimenti che dispongano di attrezzature definite dal medesimo articolo del succitato regolamento, e pertanto devono essere riconosciute 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 secondo modalità definita (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.

Come per gli scorsi anni, anche per il 2018, le ispezioni programmate, effettuate presso gli stabilimenti di macellazione, verranno condotte in **team** con la **rotazione** degli operatori (rif. schede progr. attività) al fine di migliorare l'attività di controllo sugli stabilimenti ed il raggiungimento dell'obiettivo anticorruzione.

Inoltre, anche per l'anno 2018 verrà eseguita, l'**attività di supervisione** negli impianti di macellazione.

Al fine di favorire l'omogeneità degli interventi, in relazione alla disponibilità del personale, si cercherà, per quanto possibile, di **effettuare almeno 1 ispezione in team presso gli altri stabilimenti riconosciuti** (es. Depositi, Prodotti a base di carne, Lavorazione PP), per favorire la rotazione degli operatori quando richiesta e il raggiungimento dell'obiettivo anticorruzione.

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.

6.2.2.1.1 Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale Programma E2 – DPCM Nuovi LEA

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

E' confermata la programmazione dei controlli, così come previsti dalla nota prot.

14611/A14060 del 24/07/2015;

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

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) viene condotta secondo quanto stabilito nell'Allegato I del Reg. CE 854/04.

Nota: dopo un primo step di informazione/formazione rivolto ai titolari degli impianti di macellazione, confronti con Veterinari di area A della stessa ASL e di ASL esterne, e facendo seguito alle istruzioni operative impartite ai Veterinari Responsabili degli stabilimenti di mac, dal mese di ottobre 2017 i capi giungono al macello scortati esclusivamente da Mod.4 compilato con modalità informatizzata, in tutte le sue parti, come stabilito da Decreto Ministeriale 28 giugno 2016, ad eccezione dei casi in deroga. Mantenimento delle modalità operative.

Il sistema informatizzato regionale "INFOMACELLI", deputato alla gestione dell'attività svolta dai Veterinari Area B presso i macelli, deve continuare ad essere alimentato dai Veterinari Ufficiali con puntualità e precisione nei tempi previsti, prevedendo anche controlli crociati periodici con quanto riportato sulla BDN. al fine di uniformare i dati riportati in entrambi i sistemi come richiesto dal Settore Regionale.

SI RICORDA che: le ACL 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, inoltre nell'ambito dell'attività ispettiva al macello, il Veterinario ufficiale darà evidenza, con verifiche mirate su:

- **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).

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. 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 iniziale ²
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.

NOVITA' PRISA 2018 ([paragrafo 6.2.2.1.1.1](#), pag.82)

Il Reg UE n. 1495 del 23 agosto 2017 ha modificato e integrato il Reg. CE n. 2073/2005 introducendo, nelle carcasse dei polli da carne, la ricerca del *Campylobacter spp.* Pertanto, gli OSA dovranno attenersi, per quanto riguarda i "controlli di processo" all'interno dei loro impianti di macellazione, alle indicazioni del succitato regolamento ed operare secondo le frequenze stabilite.

Regolamento (UE) 2017/1981 che è entrato in vigore il 21/11/2017 che modifica i contenuti dell'Allegato III sezione I, capitolo VII, punto 3 del Regolamento CE/853/2004.

La modifica ha previsto un approccio più flessibile per le **condizioni di temperatura di trasporto** delle carni, permettendo di fatto di raggiungere più velocemente il consumatore dopo la macellazione. La decisione di modificare il Regolamento CE/853/2004 è spiegata nel considerando e deriva da due pareri scientifici dell'EFSA, dai quali emerge che la temperatura superficiale della carcassa è un indicatore adeguato della proliferazione batterica.

Da ciò la decisione di concedere la possibilità di modificare i parametri per il trasporto delle carni di bovini, suini, ovini e caprini, che variano a seconda del periodo che intercorre dall'inizio del carico delle carni nel veicolo (il quale può raccogliere da un unico macello le carni destinate al trasporto), fino al completamento dell'ultima consegna, per un massimo di sessanta ore di percorrenza (solo per bovini e ovi-caprini).

MODALITA' RICHIESTA di deroga per il trasporto di tali carni (da richiedere all'Autorità competente locale secondo lo schema del fac simile Allegato 7-1) può essere concessa solo nel caso in cui vengano rispettati i parametri previsti nel Regolamento (UE) 2017/1981 (vedi riquadro "Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse"), derivati dai campionamenti superficiali eseguiti Dir. A14000 Sett. A1409A PRISA 2018 sulle carcasse in base al Reg. CE/2073/2005, Allegato 1, Cap. 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e Cap. 3, punto 3.2. (tutti i parametri di cui sopra sono schematizzati in tre tabelle nel regolamento allegato).

Il predetto regolamento prevede, inoltre, la possibilità che l'Autorità Competente autorizzi (da richiedere all'Autorità competente locale secondo lo schema del fac-simile Allegato 7-2) il trasporto per un massimo di 2 ore, giustificato da motivi tecnologici, di carni destinate alla produzione di specifici prodotti che non abbiano raggiunto la temperatura di 7°C.

La possibilità di effettuare il carico secondo i parametri previsti dal regolamento in oggetto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi presuppone, tra l'altro, il rilascio di un'autorizzazione da parte dell'autorità competente del luogo di partenza (vedi fac simile Allegato 7-3) e la comunicazione

all'autorità competente di destinazione da parte dell'O.S.A. ricevente, antecedentemente al ritiro delle carni la prima volta.

La partita deve essere accompagnata da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare; tale dichiarazione (vedi fac simile Allegato 7-4) deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima cui carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che rilascia la deroga.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

In ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale, ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04, sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione, con attività **non superiore a 20 UGB/settimana**, è prevista la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione.

Resta inteso che verrà garantita la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. CE 854/2004, nel rispetto di quanto indicato nelle stesse linee guida delle indicazioni regionali riportate nel [PRISA 2018 pag 83](#).

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 (cfr. [PRISA 2018 pag 83](#))

Macellazione di suini per “uso domestico privato”

,Il Settore regionale, anche per il 2018 intende continuare a razionalizzare, nell'ambito della pratica della macellazione dei suini a domicilio, 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 del PRISA 2018 - Procedura e modulistica di riferimento)

Pertanto, nella nostra ASL, il Servizio Veterinario area B, sulle indicazioni del PRISA 2017, e per quanto sopra esposto, ha predisposto un' apposita procedura, “ macellazione dei suini a domicilio per uso domestico privato” ed ha inoltrato in data 02/10/2017 e la relativa comunicazione ai Sindaci dei Comuni di competenza tramite apposita modulistica, al fine dell'applicazione nel periodo stagionale 1 ottobre 2017-31 marzo 2018

La macellazione dei suini a domicilio, nella nostra ASL, è una pratica consolidata nel tempo da parte degli allevatori e rappresenta una tradizione stagionale, tale nuova modalità è stata recepita in modo favorevole.

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Premesso che il Reg. UE n. 218/2014 rimarca l'opportunità di integrare, nell'attività di ispezione delle carni suine, il controllo di igiene di processo per la ricerca della Salmonella sulle carcasse, di cui al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i., nei macelli suini, a fronte di una riduzione della manualità sulle carcasse, come previsto dal Reg. CE n. 219/2014, 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 carcasse da parte dell'AC**. Come indicato nella nota ministeriale prot. n. 31817-P del 05/8/2014 e nelle note regionali prot. n.22250/DB2017 del 30/10/2014, prot. n. 23736/BD 2017 del 20/11/2014, prot. n. 5723/A14060 del 17/3/2015.

Nell'ASL anche per il 2018 è stata programmata un'attività, per i macelli individuati secondo indicazioni esplicative Regionali, che prevede un piano di campionamento legato ai volumi di macellazione e al periodo stagionale di macellazione dei suini.

Controlli per campionamenti al macello suini e cinghiali “ Malattia di Aujeszky”

Rif. nota Regione Piemonte Prot. n. A1409A, modalità di applicazione negli impianti di macellazione del programma di controllo e di eradicazione della Malattia di Aujeszky negli allevamenti suini della Regione Piemonte di cui alla D.G.R. 22/12/2017 n° 86-6278. Modalità operative concordate tra S.VET. AREA A e AREA B

6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 Programma E6 – DPCM Nuovi LEA

Visti gli aggiornamenti normativi:

- **“Linee guida relative all’applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili a prodotti alimentari”** (Rep. Atti n. 93/CSR del 10 maggio 2007) pubblicata nel Rep. Atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016 e recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/17.

-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 sopra citata anche per il 2018 si attuano 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, sia di alimenti di origine animale sia vegetale o di alimenti in polvere per l’infanzia.

Nel corso della verifica dovranno essere valutati:

-gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, la effettiva applicazione ed eventuali riduzioni di frequenza o di numero di unità campionarie applicate dall’OSA; queste riduzioni dovranno essere formalmente approvate dall’ASL AL, sarà data evidenza della verifica negli atti di accertamento da parte dell’A.C;

- **verifica presso tutti gli stabilimenti** di produzione di alimenti “*ready to eat*” della definizione, da parte dell’OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes (L.m.)*.

Nel piano di autocontrollo, il produttore o il fabbricante deve stabilire se i suoi prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscono oppure no un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*

Indicazioni specifiche PRISA 2018 rif. 6.2.2.1.1.2 pag.86.

Nelle attività di AUDIT e ISPEZIONI sono previsti specifici controlli sulla gestione da parte degli OSA sulla Listeria m.e degli additivi consentiti con apposita check list.

ATTIVITA' PROGRAMMATE PAISA 2018 in IMPIANTI RICONOSCIUTI (esclusi Sez IX vedi area C)

AUDIT

A4_02 - I Carni di ungulati domestici: A4_0201 - Macelli-SH N°42- +A4_0202 – Lab.di sez. –CP N°4

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18	% di Audit prevista da PRISA 2018	N° Audit S.I PRISA 2018	N° Audit PAISA 2018	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%				SVET B
Medio	5+1	50%	3+2*	5+0		
Basso	37+3	33%	13*+3	1ces.+2		
totale	42+4		21*	7		

*

A4_03 - II Carni di pollame e di lagomorfi: A4_0301 - Macello –SH N° 2 + A4_0302 – Lab. di sez.-CP N°1

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18	% di Audit prevista da PRISA 2018	N°Audit S.I PRISA 2018	N°Audit PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%				SVET B
Medio	1	50%	1	1		
Basso	1+1	33%	1*+1	0+ 1		
totale	2+1		3*	2		

*

A4_07 - VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP- N°2

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18	% di Audit prevista da PRISA 2018	N°Audit S.I PRISA 2018	N°Audit PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%				SVET B
Medio	4	50%	3	3		
Basso	20	33%	8	8		
totale	24		11	11		

A4_09 - VIII Prodotti della pesca: A4_0901 - Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP N° 2

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	% di Audit prevista da PRISA 2018	N°Audit S.I PRISA 2018	N°Audit PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%	0	0		SVET B
Medio	0	50%	0	0		
Basso	2	33%	1*	0		
totale	2		1*	0		

*

A4_14 - XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP- N°2

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	% di Audit prevista da PRISA 2018	N°Audit S.I PRISA 2018	N°Audit PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%	0	0		SVET B
Medio	0	50%	0	0		
Basso	2	33%	1*	0		
totale	2		1*	0		

*

A4_01 - 0 Attivita generali: A4_0101 – Dep.frig. aut. –CS N°7-A4_0102 Imp. Aut.di ric. –RW N°4

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	% di Audit prevista da PRISA 2018	N°Audit S.I PRISA 2018	N°Audit PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	33%	0	0		SVET B
Medio	3	33%	2	2		
Basso	4	33%	2*	1		
totale	7		4*	3		

*

A4_11 - X uova e ovo prodotti: A4_1101 - Centro di imballaggio-EPC-N 6.

+ A4_1103 – Stabilimento di trasformazione –PP N°1

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	% di Audit prevista da PRISA 2018	N° Audit S.I PRISA 2018	N° Audit PAISA 2018	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	33%	0	0		SVET B
Medio	0	33%	0	0		
Basso	6+1	33%	2*+1	1+0		
totale	6+1PP		3*	1		

*

A4_13 - XII Grassi animali fusi: A4_1302 - Stabilimento di trasformazione-PP N°1

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	% di Audit prevista da PRISA 2018	N° Audit S.I PRISA 2018	N° Audit PAISA 2018	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	33%	0	0		SVET B
Medio	0	33%	0	0		
Basso	1	33%	1*	0		
totale	1		1*	0		

*

Nota: *Tabella S.I "programmazione rendicontazione PAISA 2018", presenta conteggi di programmazione non corrispondenti all'effettiva attività da svolgere localmente(fase di entrata in regime del S.I per ditte con + attività come segnalato dal Settore Regionale).

Le correzioni, sono state apportate facendo seguito a controlli incrociati sullo storico del sistema VetAlimenti su tabelle di programmazione.

ISPEZIONI**A4_02 - I Carni di ungulati domestici: A4_0201 - Macelli-SH N°42 +A4_0202 – Lab.di sez. –CP N°4**

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	300%	0	0		SVET B
Medio	5+1	200%	10+2	10+2		
Basso	37+3	100%	37+3	37+3		
totale	42+4		47+5	47+5		

A4_03 - II Carni di pollame e di lagomorfi: A4_0301 - Macello –SH N° 2+ A4_0302 – Lab. di sez.-CP N°1

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	300%				SVET B
Medio	1	200%	2	2		
Basso	1+1	100%	1+1	1+1		
totale	2+1		3+1	3+1		

A4_07 - VI Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP- N°24

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	300%				SVET B
Medio	4	200%	8	8		
Basso	20	100%	20	20		
totale	24		28	28		

A4_09 - VIII Prodotti della pesca: A4_0901 - Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP N° 2

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	300%	0	0		SVET B
Medio	0	200%	0	0		
Basso	2	100%	2	2		
totale	2		2	2		

*

A4_14 - XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP- N°2

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	300%	0	0		SVET B
Medio	0	200%	0	0		
Basso	2	100%	2	2		
totale	2		2	2		

*

A4_01 - 0 Attivita generali: A4_0101 – Dep.frig. aut. –CS N°7 +A4_0102 – Imp. Aut.di ric. –RW N°4

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%	0	0		SVET B
Medio	3	50%	2	2		
Basso	4+3	33%	2+2	2+2		
totale	7+3		4+2	4+2		

*

A4_11 - X uova e ovo prodotti: A4_1101 - Centro di imballaggio-EPC-N 6.

+ A4_1103 – Stabilimento di trasformazione –PP N°1

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%	0	0		SVET B
Medio	0	50%	0	0		
Basso	6+1	33%	2*+1	1+0		
totale	6+1PP			1		

*

A4_13 - XII Grassi animali fusi: A4_1302 - Stabilimento di trasformazione-PP N°1

Livello di rischio	N° imprese attive al 01/01/18 S.I	%Ispezioni prevista da PRISA 2018	N°Isp. S.I PRISA 2018	N°Ispezioni PAISA 2018	N°controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto	0	100%	0	0		SVET B
Medio	0	50%	0	0		
Basso	1	33%	2*	0		
totale	1		2*	0		

Nota: *Tabella S.I “programmazione rendicontazione PAISA 2018”, presenta conteggi di programmazione non corrispondenti all’effettiva attività da svolgere localmente(fase di entrata in regime del S.I per ditte con + attività come segnalato dal Settore Regionale).

Le correzioni, sono state apportate facendo seguito a controlli incrociati sullo storico del sistema VetAlimenti su tabelle di programmazione.

6.2.2.1.2. Competenze SIAN

Acque minerali e di sorgente

Non previsti

Additivi, aromi, enzimi

Indicazioni e rispetto agli argomenti specifici

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. Il 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, bigné, 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).

6.2.3 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.

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

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

Nell'ASL AL le attività sopra riportate vengono gestite in ottemperanza alla normativa vigente

Trasformazione (rif. PRISA 2018 pag 92)

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte nel corso del 2017 che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, fatta una valutazione del rischio, **le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es: da rischio medio assegnato di default nel 2017 a rischio basso nel 2018), adeguando la frequenza dei controlli come da indicazione fornite dalla CSR 212/2016 “Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg (CE) 882/04 e 854/04”.**

L' ASL in relazione a quanto sopra esposto e alla disponibilità delle risorse ha adeguato le percentuali delle frequenze di attività come da tabelle .Quanto sopra non è stato, in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

TABELLA TRASFORMAZIONE.

Si riportano le classi di rischio e la relativa frequenza di controlli

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese e attive in S.I. al 01/01/18	N°imprese da controllare 01/01/2018 Tab. S.I	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTO	N° imprese da controllare programma PAISA 2018	N° imprese controllate PAISA 2018	Servizi coinvolti
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) A0112. A0113. A0217. A0218. (A3_0201)	50%Elevato 33% Medio 20% Basso	0 32 02	0 11 1	50%Elevato 20%Medio 20%Basso	0 11 1		SIAN
Produzione di bevande di frutta /ortaggi (A3_0202)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 1 0	0 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 1 0		SIAN
Produzione di olii e grassi vegetali A0118. (A3_0203)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 1 1	1 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 1 1		SIAN
Produzione di bevande alcoliche A0108. A0215. (A3_0204)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	1 1 585	1 1 117	100% Elevato 20% Medio 10% Basso*	1 1 58		SIAN
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi. A0114. A0119. A0219. A0221.(A3_0205)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	1 28 3	1 10 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	1 10 1		SIAN
Produzione/confezionamento di zucchero (A3_0206)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 10 5	4 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 4 1		SIAN
Lavorazione del caffè (A3_0207)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 10 5	4 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 4 1		SIAN
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi (A3_0208)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso			50% Elevato 20% Medio 20% Basso			SIAN

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese attive in S.I. al 01/01/18	N°imprese da controllare 01/01/2018 Tab. S.I	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTO	N° imprese da controllare programma PAISA 2018	N° imprese controllate PAISA 2018	Servizi coinvolti
Produzione di pasta secca e/o fresca A0115. A0220. (A3_0301)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 16 3	6 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 6 1		SIAN
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi A0104. A0106. A0211. A0213. A0224. (A3_0302)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	2 394 67	1 131 14	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	1 79 14		SIAN No SVET B
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti) A0107. A0214. (A3_0303)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 47 12	16 3	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 16 3		SVETC vicaria SIAN
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc. A0105. A0212. (A3_0304)	33% Elevato 16,6%Medio 10% Basso	0 19 6	4 1	33% Elevato 10% Medio 10% Basso	0 4 1		SIAN
Produzione di cibi pronti in genere A0120. A0222. B05. (A3_0305)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 109 39	36 8	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 36 8		SIAN
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia A0116 (A3_0401)	50% Elevato 33% Medio 20% Basso	0 2 1	1 1	50% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 1 1		SIAN
Sale (A3_0401)	20% (1 controllo ogni 5 anni)			20% (1 controllo ogni 5 anni)			

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese attive in S.I. al 01/01/18	N°imprese da controllare 01/01/2018 Tab. S.I	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTO	N° imprese da controllare programma PAISA 2018	N° imprese controllate PAISA 2018	Servizi coinvolti
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura (A3_0501)	100% (1 controllo/anno)	0		100% (1 controllo/anno)			
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole A0301. A0302. A0303. (A3_0502)	100% (1 controllo/anno)	5	5	100% (1 controllo/anno)	5		SVET B
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi A0801. A0810_0119. A0810_0120. A0810_0121. A0810_0122. B0101_0008. B0101_0009. B0101_0010. B0101_0011. B0101_0012. B0101_0013. B0101_0014. B0101_0127. B0101_0128. B0101_0129. B0101_0130. B0101_0131. C0301. (A3_0503)	33% Elevato 33% Medio 33% Basso	1 148 73	1 49 25	33% Elevato 33% Medio 33% Basso	1 49 25		SVET B
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. (A3_0504)	33% Elevato 33% Medio 33% Basso	0 1 5		33% Elevato 33% Medio 33% Basso			SVET B

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese attive in S.I. al 01/01/18	N°imprese da controllare 01/01/2018 Tab. S.I	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTI	N° imprese da controllare programma PAISA 2018	N° imprese controllate PAISA 2018	Servizi coinvolti
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria A0101. A0102. A0207. A0208. (A3_0505)	33% Elevato 25%Medio 20% Basso	0 11 100	3 20	33% Elevato 25%Medio 20% Basso	3 20		SVET B
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) A020. A0210. (A3_0506)	100%Elevato 50% Medio 33% Basso	1 0 12	1 4	100% Elevato 50% Medio 33% Basso	1 4		SVET C

6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte nel corso del 2017 che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, fatta una valutazione del rischio, **le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es: da rischio medio assegnato di default nel 2017 a rischio basso nel 2018), adeguando la frequenza dei controlli come da indicazione fornite dalla CSR 212/2016 "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg (CE) 882/04 e 854/04".**

L' ASL in relazione a quanto sopra esposto e alla disponibilità delle risorse ha adeguato le percentuali delle frequenze di attività come da tabelle .Quanto sopra non è stato, in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

Si riportano le classi di rischio e la relativa frequenza di controlli:

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese attive in S.I. al 01/01/2018	N° imprese e da controllare 01/01/2018 Tab. S.I.	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTI	N° imprese da controllare programma PAISA 2018	N° imprese controllate PAISA 2018	Servizi coinvolti
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) A05 (A3_0601)	100%Elevato 50% Medio 33% Basso	1 311 268	1 156 89	100%Elevato 30% Medio 30% Basso	1 93 80		SIAN (NO SVET B)

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese attive in S.I. al 01/01/201 8	N° impres e da control lare 01/01/2 018 Tab. S.I.	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTI	N° imprese da controllare programma PAISA 2018		N° impres e control late PAISA 2018	Servizi coinvolti
Ristorazione pubblica A04_A10_B06_C02 (A3_0602)	100% Elevato 50% Medio 20% Basso	21 1297 1624	21 649 325	100% Elevato 15% Medio 15% Basso	21 195 244			SVET B Vicaria SIAN 100 controlli
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry A06_A11 (A3_0603)	33% Elevato 25% Medio 20% Basso	1 247 24	1 61 5	33% Elevato 20% Medio 20% Basso	1 30 3 SIAN	0 31 2 SVE T B		SIAN SVET B
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande A0801_0100_A0801_ 0101 A0802_A0803_A0805 A0807_A0808_A0809 A0810_0123_A0810_ 0124 A0811_A0812_A0813 A0814_A0815_A0816 A0817_C0303_C0302 C0305(A3_0604)	33% Elevato 25% Medio 20% Basso	3 118 1372	2 30 276	33% Elevato 20% Medio 20% Basso	1 15 138 SIAN	1 15 138 SVE T B		SIAN SVET B
Commercio ambulante B01_B03_B04 (A3_0605)	20% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 13 157	3 32	20% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 1 17 SIAN	0 2 15 SVE T B		SIAN SVET B
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (A3_0606)	33% Elevato 25% Medio 20% Basso	0 0 1	1	33% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 0 1			SIAN
Piattaforma di distribuzione alimenti (A3_0607)	33% Elevato 25% Medio 20% Basso	0 0 1	1	33% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 0 1			SIAN
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti B02 (A3_0608)	33% Elevato 25% Medio 20% Basso	0 0 3	1	33% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 0 0			SIAN SVET

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16). Codici sistema informativo regionale (codici ministeriali)	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio previsti da PRISA 2018	N°imprese attive in S.I. al 01/01/201 8	N° impres e da control lare 01/01/2 018 Tab. S.I.	%frequenza minima dei controlli ufficiali secondo il rischio proposti da PAISA 2018 ADEGUAMENTI	N° imprese da controllare programma PAISA 2018	N° impres e control late PAISA 2018	Servizi coinvolti
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi A09 (A3_0609)	20% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 57 3	12 1	20% Elevato 20% Medio 20% Basso	0 12 1		SIAN

Attività vicarianti (tabella organizzazione interna)

I Servizi di Sicurezza Alimentare dell'ASL Al 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 effettuate le seguenti attività di vigilanza:

- 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
- Le ristorazioni monotematiche
- Produzione gelati
- Paste fresche
- Verifica MOCA
- Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma E3 – DPCM Nuovi LEA

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

Il controllo ufficiale dovrà essere integrato SIAN SVET/B

Si rimanda alla scheda programmazione e rendicontazione PAISA 2018 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 2018 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 2018 Sistema Informativo regionale VETALIMENTI.

6.2.5 TEMI TRASVERSALI

6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura

L'Intesa CSR 212/2016 prevede che i controlli ufficiali sugli alimenti comprendano anche l'attività di verifica dell'etichettatura, della presentazione e della pubblicità dei prodotti alimentari (Reg. 882/2004, art. 10).

-Etichetta nutrizionale (SIAN) è divenuta obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), le proteine, i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Regolamento UE 1169/2011, per tale ragione si ritiene opportuno programmare 24 controlli (**2 per ogni ASL uno dei quali su snack di largo consumo**) per verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in etichetta. In merito il Ministero della Salute ha fornito "Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale" (cfr. allegato 12-1) utili ad orientare le valutazioni. Inoltre, il 17 marzo 2017 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 7 febbraio 2017, n. 27 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, entrato in vigore il 1 aprile u.s. (allegato 12-2). Inoltre sulla Gazzetta Ufficiale n. 32 del 8-2-2018 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 15 Dicembre 2017 n. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" in vigore dal 09/05/2018.

-Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale sono previsti anche i controlli:

-sull'etichettatura delle carni ai sensi dei Reg. CE n° 1760/2000 e s.m.i., Reg. UE 1337/2013

Programmazione locale

-prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del Reg. UE n. 1379/2013.

Le verifiche effettuate dovranno essere imputate nel sistema informativo attraverso il quale si provvederà ad effettuare la rendicontazione dell'attività.

Si ricorda di verificare l'applicazione da parte degli OSA delle istruzioni fornite dal Ministero della Salute (nota prot. 30530-P del 28/07/2015 e nota prot. n. 1038 del 15/01/2015) relativamente alle indicazioni da apporre in etichetta "**da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75° C a cuore del prodotto**" a seguito del riscontro in autocontrollo di Salmonelle non rilevanti nelle carni di pollame destinate alla produzione di preparazioni di carne, carni macinate e prodotti a base di carne destinate ad essere consumate previa adeguata cottura.

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)

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

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 che alcuni dati – p.es. nr. telefono – non siano in tutti i casi aggiornabili)

Registrazione: le istanze di cui al al Reg. CE n. 852/04, vengono trasmesse, dai SUAP territorialmente competenti, ai Servizi ASL che provvedono ad inserirle nel Sistema informativo, In riferimento alla DGR sono variate le procedure di registrazioni delle notifiche e si è programmato un apposito corso di formazione per gli operatori ...

Si ricorda che, come disposto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882 e 854" Rep. 212/CSR del 10/11/2016, capitolo 6 – Conduzioni di azioni successive al controllo ufficiale, il provvedimento di sospensione dell'attività di stabilimenti riconosciuti (Regolamenti 852 e 853 del 2004) non potrà protrarsi oltre i 2 anni. Trascorso tale periodo l'A.C.dovrà provvedere all'atto di revoca e alla cancellazione dello stabilimento dal sistema S.Inte.S.I.S..

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.

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

L'attività di controllo è in linea con quanto previsto dal PLP 2018 (Azione 9.7.1)

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.

L'ASL AL ha previsto n.2 audit.

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

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 quindi preferibilmente con le modalità di attività integrata.

6.2.5.5 Fitosanitari

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Il controllo per il 2018 prosegue nelle attività già previste negli anni precedenti al fine del controllo della vendita dei prodotti fitosanitari, che avverranno congiuntamente tramite i 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 2018.

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 2018.

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 2018

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi avverrà secondo le indicazioni PRISA 2018.

CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Allegato 15-2.

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 i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti (SPRESAL. SISP). In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2018 sarà dato seguito alle attività di controllo secondo le indicazioni e il numero di interventi già previsti per il 2017.

6.2.5.6 OGM

Si applicheranno i criteri del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018, le ispezioni si svolgeranno con le seguenti modalità;

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

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

6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma E3 – DPCM Nuovi LEA*

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”.

Tali verifiche sono da effettuarsi durante la normale attività di controllo ufficiale nelle tipologie produttive sopra citate, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio. Il sistema informativo regionale andrà alimentato nella sezione “Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido”.

Non essendo attualmente prevista una specifica voce per i “resi”, l'evidenza del controllo potrà essere inserita **nelle note con la dizione “verifica resi”**, fino a successiva integrazione del sistema informativo.

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

6.2.5.8 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 Vetalimenti Piemonte.

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/regolato ai sensi dei Regolamenti 852-853/2004.

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

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

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

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

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

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

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

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio. A titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg. CE 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;

- la tipologia di materiali in entrata/uscita;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo sia in positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere periodicamente ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento predefinita. In ogni caso, si riconferma, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in excel, completato da un'intestazione che deve riportare i dati anagrafici identificativi dello stabilimento).

Lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

< 30: rischio basso da 30 a < 45: rischio medio da 45: rischio alto

Ai fini della classificazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1069/2009 si deve utilizzare lo schema della Tabella B dell'Allegato 2 alle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016, con i relativi criteri di valutazione.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE 1069/2009

Analogamente allo scorso anno, una particolare attenzione dovrà essere riservata ai molti impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

L'allegato 14 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, in conformità alle frequenze previste nell'Allegato 5 delle Linee Guida per il controllo ufficiale Regg. 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016.

Il Verbale ispettivo, il verbale Audit e la scheda Non conformità REG. CE/1069/2009 in uso continuano ad essere le medesime allegate al PRISA 2016.

Il Verbale ispettivo, il verbale Audit e la scheda Non conformità REG. CE/1069/2009 in uso continuano ad essere le stesse allegate al PRISA 2016 e puntualmente adottate da parte dell'ASL AL.

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.

6.2.6 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 sotto riportate sono estrapolate dai vari piani di attività specifici (allegati al P.R.I.S.A. 2018)

6.2.6.1 CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

	N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
matrici per ricerca residui	43		SIAN
su colture locali prelevate in campo	4		SIAN
formulati fitosanitari	2		SIAN

6.2.6.2 SORVEGLIANZA SULLA PRESENZA DI RESIDUI DI SOSTANZE NON AUTORIZZATE, FARMACI, CONTAMINANTI NEGLI ALLEVAMENTI E NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE IN CONFORMITA' CON IL PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI - PROGRAMMA E4 - DPCM NUOVI LEAI numero di campioni è indicato sul Sistema Informativo ARVET

PIANO NAZIONALE RESIDUI PNR	N. controlli programmati			N. controlli effettuati			Servizio coinvolto
	*AI	*Ma	St	*AI	*Ma	St	
Sostanze anabolizzanti e vietate, Farmaci veterinari, Contaminanti chimici, Contaminanti biologici	106	93	5				AI.St. Svet C /NIV Ma. Svet BxSvetC

*Compreso extrapiano Per quanto riguarda l'esecuzione dei test istologici ci si atterra alle disposizioni regionali

6.2.6.3 PIANO OGM - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

(Vedi tabella campioni OGM alimenti)

N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
5		SIAN

6.2.6.4 CONTROLLO DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI micotossine Radiazioni allergeni

	N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
Micotossine			SVET B – C
Micotossine	10		SIAN
Radiazioni ionizzanti	4-		SVET B
Radiazioni ionizzanti IZS	2		SIAN
Allergeni	4		SVET B – C
Allergeni	2		SIAN
Monitoraggio conoscitivi			

6.2.6.5 PROGRAMMAZIONE REGIONALE

CAMPIONAMENTO PER ANALISI CHIMICHE				
campioni programmati n. 105		campioni effettuati n.		Servizi coinvolti
produzione	commercializzazione	produzione	commercializzazione	
19	9			SVET B – SVET C
32	45			SIAN

CAMPIONAMENTO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE				
campioni programmati n. 158		campioni effettuati n.		Servizi coinvolti
produzione	commercializzazione	produzione	commercializzazione	
37	71			SVET B – SVET C
12	38			SIAN

ADDITIVI ALIMENTARI		
N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
12		SIAN

PIANO LATTE CRUDO DISTRIBUTORI: AFLATOSSINE/INIBENTI			
Distributori latte: n.	N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
Aflatossine	Indic. Regionali		SVET C
microbiologico	Indic. Regionali		SVET C

FISICI RADIOATTIVITA ARPA		
N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
		SVET B
7		SIAN

CAMPIONAMENTI PROGRAMMA MONITORAGGIO UVAC		
N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
10+2TBC		SVET A
24		SVET B
05		SVET C

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOOTICI E COMMENSALI

campioni programmati n.		campioni effettuati n.		Servizi coinvolti
macello	commercializzazione	macello	commercializzazione	
5	4			SVET B – SVET C

PIANO INTEGRATIVO STRAORDINARIO FIPRONIL

N. campioni programmati	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
Indicazioni regionali/UVAC		SVET B

PNAA Il numero di campioni è indicato sul Sistema Informativo ARVET

N. campioni programmati*	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
73 (50 n. Sorveglianza-23 Monitoraggio)		SVET C/NIV

CAMPIONAMENTO ACQUE POTABILI

N. campioni programmati CHIMICI	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
438		SIAN

N. campioni programmati MICROBIOLOGICI	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
465		SIAN

N. campioni programmati RADIOATTIVITA'	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
39		SIAN

N. campioni programmati ETICHETTATURA	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
2		SIAN

N. campioni programmati MOCA ARPA	N. campioni effettuati	Servizio coinvolto
8		SIAN- SVET B

*Campionamenti secondo il Piano ORAP (alterazioni anatomo - patologiche in organi bersaglio)

*campionamenti per la ricerca di Salmonella sulle carcasse suine

*campionamenti per la ricerca Trichine su carni suine

*campionamenti per la ricerca Trichine su carni di cinghiale cacciato

6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale

Il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale di cui all'Allegato 15-3, trasmesso annualmente alle ASL, tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg. (UE) 2017/660) nonché degli indirizzi trasmessi da parte del Ministero della Salute con nota prot. 9948-DG1SAN del 14.03.2018 (Allegato 15-4).

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 4 campioni di prodotti vegetali trattati (Allegato 15-5).

In continuità con i prelievi effettuati negli anni passati e richiesto il prelievo di alimenti di origine animale in attuazione del Regolamento di esecuzione (UE) 2017/660 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

Tale programma coordinato di controllo prevede il prelievo di 4 campioni di grasso bovino e 4 di uova di gallina, da prelevare ai sensi del decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003.

6.2.6.2 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA

Espletamento del piano regionale residui

Riferimenti normativi: Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui 2018, ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006.

Nuove ricerche 2018:

Sulla base delle non conformità riscontrate nel 2017 nell'ambito del PNR, dei casi di allerta originati nel medesimo periodo e di particolari problematiche riscontrate a livello europeo, nazionale e locale, nonché dai dati di vendita e di autorizzazione dei farmaci veterinari, sono inserite nel PNR per il 2018 le seguenti nuove ricerche:

- **Fipronil in uova, volatili da cortile e vitelli:** viene inserita la ricerca di fipronil nel muscolo di galline e tacchini, nelle uova e nel tessuto adiposo di vitelli. Nei campioni di muscolo di galline e di uova deve essere ricercato anche l'amitraz.
- **Fluralaner/pollame :** viene inserita la ricerca di fluralaner nelle uova e nei muscoli di polli.

L'attività analitica sarà garantita nel secondo semestre 2018 dall'IZS Lombardia ed Emilia Romagna e dall'IZS Abruzzo e Molise, previo accreditamento del metodo.

Attività prevista:

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 2018 (già trasmesso alle ASL via email).

Novità extrapiano: rif. PRISA 2018 pag.109.

NOVITA' PNR 2018

Per rispondere a specifiche informazioni richieste da EFSA e dalla UE, e in vigore il NUOVO VERBALE DI PRELIEVO. Tutti i campioni prelevati in attuazione del PNR (tipo Piano-Extrapiano- Sospetto) devono essere accompagnati dal NUOVO verbale di prelievo (PNR 2018, pagina 22).

Nell'ambito del Piano Sospetto oltre alle tipologie di campionamento clinico-anamnestico, a seguito di positività, isto-anatomo-patologico, e previsto anche il campionamento a seguito di Macellazione Speciale di Urgenza (MSU).

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2018 (nota ministeriale prot. n. 46215 del 5/12/2017).

Anche il 2018 l'attività sarà concentrata sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi (rif. PRISA 2018 pag.110)

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

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

6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

1 – Numero di prelievi e criteri per il campionamento.

Riguardo al numero di campioni, saranno applicate le indicazioni presenti nel Piano nazionale (punto 4.2.1).

Si dovranno limitare i controlli dei prodotti finiti intensificando quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari, sui quali devono essere effettuati almeno il 60% dei campioni (vedi Tabella campioni OGM alimenti 2018 – cfr. Allegato 17).

Anche il campionamento di prodotti finiti dovrebbe essere effettuato presso le aziende di produzione. Le modalità di campionamento sono indicate nel Piano nazionale al capitolo 4.2.3 e

all'Allegato 5.

2 - Indicazione del Laboratorio deputato al controllo ufficiale.

Il Laboratorio deputato al controllo ufficiale, incaricato dell'esecuzione delle analisi, è l'IZS PLV - Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa (SC) Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino - Responsabile Dr.ssa Mariella Gorla, tel.: 011.2686.263; e.mail: mariella.gorla@izsto.it ; izsto@legalmail.it .

3 - Modalità di campionamento

Tutte le disposizioni previste e descritte nel Programma nazionale per il campionamento, al fine della formazione delle aliquote di legge, dovranno essere applicate in modo puntuale per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l'attività e/o danneggiare gli operatori soggetti al controllo

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

6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti è articolato, per il 2018, 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;
- Programma di controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Piano di controllo delle sostanze allergeniche;
- Monitoraggi conoscitivi – anno 2018.

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 2018 sarà integrato con il programma specifico di cui all'allegato 18-1. 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.

Continua altresì il monitoraggio dei tenori di acrilammide presenti negli alimenti, ai sensi della Raccomandazione della commissione europea n. 2013/647/UE. Per il 2018 sono stati previsti 34 campioni, inseriti nel planning campionamenti chimici allegato al PRISA (18 campioni di caffè, 16 di alimenti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia) secondo il dettaglio delle matrici previsto dalla Raccomandazione.

6.2.6.5 La programmazione aziendale (su indicazione PRISA 2018 pag.114)

- Per garantire una ottimizzazione delle risorse ed al tempo stesso un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente, in continuità con il Piano 2017, 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.

In ragione del personale operativo, in caso di necessità saranno svolti campionamenti integrati (rif. tabelle campionamenti).

- Indicazioni specifiche in merito alle modalità di campionamento sono riportate nel PRISA 2018 da pag.114.
- **Per ottemperare a quanto previsto dai vari piani è opportuno concludere le attività di prelievo campioni entro il 30 novembre.**
 - Programma di controllo alimenti trattati con radiazioni ionizzanti* (cfr. Allegato 21)

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 emanato dal Ministero della Salute in data 10/02/2015 fornisce le indicazioni utili al fine di pianificare in maniera unitaria e armonizzata le attività svolte dalle AC Regionali e Locali in applicazione della normativa di riferimento dell'Unione Europea per l'attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari.

Si rammenta ai servizi che i campionamenti da effettuare sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti rientrano tra gli adempimenti LEA.

ASL	ERBE E SPEZIE (solo di provenienza extracomunitaria)	FRUTTA SECCA (solo di provenienza extracomunitaria)	CEREALI IN GRANI (mais, frumento, riso)	AGLIO, PATATE CIPOLLE	CARNE DI POLLAME (Pollame con ossa)	Molluschi (cefalopodi e/o molluschi bivalvi)	PESCI CON LISCA (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni)
AL		2			2	1	2

Campionamento per analisi chimiche (rif. PRISA 2018 pag. 118)

Il campionamento avverrà secondo le indicazioni del PRISA 2018, rif. pag.118, secondo i dati riportati nell'allegato al PRISA 2018 (Cfr. Allegato 19-1), effettuando i campioni previsti secondo le indicazioni date, tenendo conto delle risorse umane disponibili, sarà utilizzata la modulistica allegata al PRISA 2018.

Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente prevede che il numero di controlli sia commisurato al quantitativo imbottigliato. Si prevede il prelievo di 304 campioni presso le ditte imbottigiatrici.

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).

1. Determinazione di Edulcoranti
2. Determinazioni dei coloranti

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-monocloropropanodiol) 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	
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
CADMIO	BOVINO	CARNE	0,050
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	CAVALLO	CARNE	

	BOVINO	FEGATO	0,50
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	CAVALLO		
	BOVINO	RENI	1,0
	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 2018 il numero complessivo dei campioni per la ricerca degli allergeni (\square -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 2018 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.

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

Nel 2018 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 2018 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 2018 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 2018 sono previste le ricerche di sostanze inibenti e aflatoxina M1.

Latte intero fresco pastorizzato

Per il 2018 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 2018 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 2018 si prevede il prelievo di 5 campioni.

Oli e grassi vegetali

Per il 2018 sono previsti campionamenti per la ricerca di alcuni contaminanti quali IPA, e metalli pesanti, come da Linee guida 212/CSR.

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 (□-lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine) 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.

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, 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 2018 è stata introdotta la ricerca di IPA e derivati affumicati (nei prodotti carnei 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 2018 continua il Programma di Controllo e Campionamento Alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti, con la ricerca 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 20-1) 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.

Inoltre per il 2018 è stato programmato un piano straordinario di controlli sui pozzi della città di Alessandria e Frazioni richiesto dall'Ente Gestore AMAG.

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 carcasce suine presso i macelli per la ricerca di *Salmonella* spp le cui modalità di esecuzione secondo programmazione locale e regionale

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 2018 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 2018 nel miele è previsti campioni 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 2018 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 21)

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.

6.2.6.6 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 ricevuata della raccomandata di comunicazione inviata dal laboratorio, per l'iter delle sanzioni amministrative.

Per il 2018 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 P.R.I.S.A. 2018

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.

Per quanto concerne i campionamenti per analisi chimiche è stato predisposto un modello di verbale unico (cfr. allegato 22-1) 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. Rlf pag 129 P.R.I.S.A. 2018

Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

Come da Deliberazione del Direttore Generale ASL AL N. 2018/233 del 22/03/2018. Il Responsabile del Gruppo P.A.I.S.A. è il Referente del Programma 9 del P.L.P

CAPITOLO 8 -AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

(cfr) allegati 23, 24 PRISA

ATTIVITA' NUTRIZIONALE

Anche nel 2018, il SIAN si adopererà per lo svolgimento dei 2 obiettivi del PNP che da più anni sono costantemente presenti e cioè: l'incremento del consumo di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Per il raggiungimento di entrambi è fondamentale l'attività svolta da tutto il personale SIAN presso le mense, principalmente, ma anche presso la ristorazione pubblica poiché in tal modo è possibile formare ed informare un più numeroso gruppo di persone. Contestualmente anche il progetto "con meno sale la salute sale" può essere diffuso durante i sopralluoghi, specialmente presso le ristorazioni collettive per anziani. Purtroppo la cronica, e mai risolta, carenza di dietiste (una sola per una ASL dal territorio vastissimo) rende impossibile una diffusione capillare di una cultura alimentare corretta.

-Progetto "Acquista bene e conserva meglio"

Anche quest'anno verrà promossa l'iniziativa rivolta ai consumatori ed in collaborazione con le associazioni di categoria. Con l'occasione si possono anche trasfondere concetti di sana e corretta alimentazione, non solo dal punto di vista igienistico, ma anche nutrizionale.

-Sorveglianza HBSC

Verrà svolta nelle modalità e nei tempi prescritti dal referente regionale.

-Sorveglianza OKKIO

Verranno diffusi i risultati della rilevazione del 2016 a tutti gli attori che ne presero parte, soprattutto scolastici.

-Sorveglianza prodotti confezionati per spuntini dell'età evolutiva

Il SIAN ha già ultimato nel 2017 il caricamento di tutte le etichette per la banca dati regionale.

-Verifica menù

Come accade da sempre, vengono profuse molte energie per la verifica e correzione dei menù della ristorazione collettiva, con particolare attenzione per la ristorazione scolastica. Certamente questa attività non si limita alla mera valutazione delle calorie ma è una occasione importante per caldeggiare anche un aumento del consumo di frutta e verdura, di limitare il cibo spazzatura, di ridurre il quantitativo di sale ed incentivare l'uso del sale iodato. Ultimamente vi è stato un incremento sostanziale di diete speciali come ad es, per intolleranti, per motivi etici e religiosi, vegane, che comportano un dispendio di tempo sempre maggiore.

-Vigilanza mense scolastiche e residenze per anziani

Verranno esperiti i sopralluoghi richiesti e verrà compilata l'apposita scheda.

-Interventi di prevenzione in soggetti a rischio

Nel 2017 è stato istituito un altro ambulatorio di Counselling Nutrizionale presso il distretto di Alessandria. Questa nuova opportunità va ad integrare i già precedentemente esistenti ambulatori in altri 2 distretti. L'accesso è quindicinale e un elevato numero di richieste dimostra che vi è sensibilità sull'argomento.

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 2018.