

PROGRAMMAZIONE

PAISA

ANNO 2016

Parte generale

Organizzazione generale (dotazioni uffici ed attrezzature)

- Articolazione territoriale
- sedi
- dotazioni uffici ed attrezzature

Articolazione territoriale e sedi attuali

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

SERVIZI VETERINARI

Dotazioni uffici ed attrezzature

La dotazione di strumentazione informatica è appena sufficiente e persistono carenze particolari (es. mancanza di strumenti per la scansione di documenti, P.C. obsoleti).

Il parco vetture è assai carente in alcune sedi e diversi colleghi sono costretti ad usare l'auto propria. Gli uffici delle varie sedi hanno acquisito una sufficiente dotazione di personale amministrativo .

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

Il SIAN opera già da anni come unica struttura complessa sull'intero ambito provinciale, con competenze anche sul territorio di Trino V.(VC) e Moncalvo, Maranzana, Mombaldone (AT). L'ASL-AL è l'azienda sanitaria il cui territorio di riferimento è il piu' vasto del territorio regionale (abitanti : 460.000, superficie Kmq. 3560,90, 190 comuni) e con una connotazione oro-geografica variegata caratterizzata da pianure, colline e rilievi montuosi e con problemi di viabilità spesso critici.

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

A fronte della drastica riduzione di risorse umane determinate dal piano di rientro regionale (-12 unità di personale sanitario nel periodo 01.01.2010 – 31.12.2013) la sostenibilità di tale modello di organizzazione efficace e diffusa è entrato in grave crisi.

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

Personale in organico 2016

Country profile profili professionali compiti assegnati anno 2016

SERVIZIO VETERINARIO

Nel 2015 è un TPALL stato collocato a riposo e uno trasferito al SIAN per problemi di inidoneità fisica accertata dal medico competente. I due Tecnici sono stati sostituiti con altrettanto personale.

Nell'ambito della dirigenza veterinaria, nonostante il mancato turn-over, e l'elevata età media degli operatori, i servizi, sono riusciti a mantenere le produzioni, modificando l'assetto organizzativo e implementando attività

vicarianti.

Organigramma Area A

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

1 veterinario dirigente Direttore di S.O.C.

1 veterinario dirigente Responsabile di S. O. S.

1 veterinario dirigente Responsabile di S. O. S. f.f.

1 veterinario dirigente Responsabile di S. O. S. Ufficio anagrafe

veterinari dirigenti di cui 1

par time 50%

1 veterinario convenzionato

14 ore settimanali

per un totale di 19 operatori alla data del 31.12.2015

Organigramma Area B

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

1 veterinario dirigente Direttore di S.O.C. a scavalco con PMPPV

2 veterinari dirigenti Responsabili di S. O. S.

1 veterinario dirigente Responsabile di S.O.S. - N.I.V.

veterinari dirigenti

1 veterinario convenzionato

20 ore settimanali

per un totale di 15 operatori alla data del 31.12.2015.

Si segnala che, da fine ottobre 2013, un veterinario dirigente è assente dal servizio per grave malattia.

Organigramma Area C.

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

1 veterinario dirigente Direttore di S.O.C.

2 veterinari dirigenti Responsabili di S. O. S. f.f.

1 veterinario dirigente Responsabile di S. O. S. Epidemiosorveglianza

veterinaria del quadrante ASL AL – ASL AT

2 veterinari dirigenti

per un totale di 6 (sei) operatori alla data del 31.12.2015.

TECNICI DELLA PREVENZIONE AREA VETERINARIA

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

N. 13 tecnici della prevenzione assegnati al Servizio Veterinario ASL AL (*situazione al 31.12.2013*).

➤ 1 part-time all'80%

In data 01/03/2015 è stato collocato a riposi n. 1 TPALL ed è stato sostituito in data 01/09/2015.

AMMINISTRATIVI AREA VETERINARIA

Risultano in servizio n. 20 operatori amministrativi al 31/12/2015

Organigramma PMPPV.

Il personale operante nella SOC PMPPV risulta il seguente :

1	veterinario dirigente	Direttore di S.O.C. a scavalco con area B"
---	-----------------------	--

1 veterinario dirigente Responsabile di S. O. S.

1 veterinario dirigente

1 Tecnico della Prevenzione Inquadrato comunque nel NIV

4 Operatori tecnici

per un totale di 8 operatori (situazione aggiornata alla data dello 01/01/2015).

AMMINISTRATIVI PMPPV

Vi è inoltre n. 1 operatore amministrativo al 31/12/2015

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - SIAN

Organigramma

La dotazione organica complessiva e attuale del SIAN (s.s. "sicurezza degli alimenti" e s.s. "igiene della nutrizione") risulta invariato rispetto al precedente anno e precisamente:

I	medico dirigente	Direttore di S.O.C.
2	medico dirigente	Responsabile di S.O.S. (* situazione transitoria in attesa delle selezioni previste dal nuovo atto aziendale e dalla nuova organizzazione)
4	medici dirigenti	Incaricati con posizione organizzativa

18 tecnici della Prevenzione

1 assistente sanitaria

1 dietista

La s.s. "medicina dello sport" (inserita nella s.o.c. SIAN dal vigente atto aziendale) ha una dotazione organica di nr. 3 dirigenti medici.

Si fa rilevare che, sia per quanto riguarda gli standard previsti per i SIAN dal D.M. 16.10.98 sia per quanto riguarda la gestione efficace delle attività istituzionali previsti dai vigenti LEA, l'attuale dotazione organica del SIAN presenta elevate criticità (-12 operatori persi nel periodo 2010-15, corrispondenti a un decremento del 20% della dotazione del personale in servizio alla data del 01.01.10).

Si ribadisce, che tale situazione appare in contrasto con quanto previsto dalle indicazioni nazionali e regionali in materia di sviluppo concreto delle attività di prevenzione e promozione della salute, attraverso lo spostamento del baricentro delle cure, dalle attività ospedaliere a quelle territoriali e di prevenzione.

PREMESSA

I dati numerici inseriti nel formato cartaceo del PAISA sono stati estrapolati dalla nuova applicazione del sistema informativo regionale .

Il dato indiviso delle attività dei servizi coinvolti, è stato frazionato in base alle competenze, permettendo in tale maniera una programmazione dei controlli per ogni U.O.

Tale iniziativa organizzativa, oltre a fornire uno strumento di programmazione fruibile a livello locale, ha permesso di effettuare alcuni controlli sulla correttezza delle registrazioni.

AUDIT interni

Nell'anno 2016 è stato programmato 1 Audit interno di sistema, dei Servizi del D.P. coinvolti nella "sicurezza alimentare", al fine di verificare se i controlli ufficiali relativi alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, alle norme relative alla sanità animale ed al benessere degli animali sono eseguiti in modo efficace. In tale contesto sarà verificata l'azione delle azioni correttive finalizzate alla risoluzione delle raccomandazioni indicate nell'ambito dell'audit esterno del 30/11/2015.

Proseguirà la seconda fase dell'autovalutazione prevista dalla nota del Ministero della Salute n. 30975 del 30/07/2015 e saranno di norma programmati gli incontri necessari con il "Facilitatore" individuato a livello aziendale.

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

Come di consueto, conclusa la programmazione del PAISA, se ne prevede la pubblicazione sul sito aziendale, al fine di diffondere obiettivi e rendere nota la tipologia dei controlli ufficiali che saranno effettuati; di tale pubblicazione verrà dato avviso via mail alle varie Associazioni di categoria ed Enti del settore. Su richiesta dei molteplici portatori di interessi, o comunque per iniziativa dei Servizi, saranno effettuati uno o più <u>incontri informativi su argomenti specifici</u>, per analizzare criticità in merito all'applicazione di nuove normative o altri argomenti meritevoli di approfondimento.

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

Corsi di aggiornamento PRISA fruibili dal personale di tutte le aziende regionali

La necessità di garantire un adeguato aggiornamento degli addetti al controllo ufficiale, in tempi in cui è necessario non incidere eccessivamente sui costi, ha stimolato al regione ad individuare, a seguito di una valutazione dei bisogni formativi, alcuni argomenti di interesse specifico.

L'ASL AL ha proposto e organizzato n. 2 corsi:

- 1. Alimenti destinati ad alimentazione particolare (SIAN)
- 2. Nuove fonti energetiche sottoprodotti di origine animale e relativa gestione degli impianti di biogas

Formazione per standard secondo indicazioni regionali

Entro la fine dell'anno in corso, sarà compilata la scheda di valutazione del personale. Nell'ambito di una riunione del gruppo PAISA è emersa la necessità di apportare alcune modifiche alla menzionata scheda, con lo scopo di ottenere uno strumento di rilevazione più semplice e rapido.

In base ad un'analisi dei bisogni formativi e al fine di mantenere le competenze professionali o acquisirne nuove, si prevedono eventi sotto forma di "riunioni di servizio accreditate".

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Aggiornamento e allineamento dei sistemi informativi in uso:

- ARVET – VETALIMENTI – INFOMACELLI – SIANET

In particolare si rende necessario garantire, anche in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM, l'aggiornamento dei sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso, assicurando l'alimentazione e l'inserimento dei dati relativi

alle attività di controllo effettuate in tempo reale od al massimo entro una settimana.

Uno sforzo ulteriore dovrà essere dedicato alla correzione di tutti gli errori formali rinvenuti nelle registrazioni sui sistemi informativi.

Cooperazione con altri organi 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 effettuate in collaborazione con Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici. Sono stati programmati n. 10 interventi ispettivi.

Con il Corpo Forestale dello Stato si prevedono accertamenti, prevalentemente in alpeggio, sulla selvaggina allevata o cacciata, sul benessere negli allevamenti e sul pascolo vagante.

In alcune occasioni si richiede la collaborazione della Guardia di Finanza.

Attività integrata SVET/SIAN

Al fine di ottimizzare l'utilizzo delle risorse umane e professionali, soprattutto in quelle attività a competenza mista SIAN/SVET, si ritiene opportuno incrementare le attività integrate e quelle vicarianti.

Sempre in tema di integrazione del Servizi, è stato istituito un tavolo di lavoro con il mandato <u>di promuovere la condivisione delle procedure</u> e delle istruzioni operative SVET/SIAN, con lo scopo di rendere più omogenee le azioni e migliorare la qualità delle prestazioni.

Controlli sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo

Incrementare i controlli ufficiali sui laboratori sia esterni che interni alle aziende alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo, utilizzando personale dell'ASL AL con la qualifica di "Autorità Competente Locale" e che ha conseguito specifica formazione in tale ambito.

Lo scopo di questa nuova attività è quello di verificare il rispetto di una serie di requisiti: strutturali, impiantistici, autorizzativi e gestionali, che possano garantire, la conformità la qualità e l'adeguatezza delle analisi effettuate.

Facendo parte a pieno titolo del Controllo Ufficiale, gli esiti delle verifiche dovranno essere documentate mediante la "relazione ai sensi dell'art. 9" Reg. CE 882/04.

Il controllo ufficiale

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

La potabilità delle acque destinate al consumo umano rappresenta un prerequisito igienico-sanitario che esula dalla tipologia di impresa alimentare o di attività svolta, ma deve essere posseduto da qualsiasi tipo di utenza.

Gli acquedotti presenti in archivio al 31/12/2015 nel territorio ASLAL sono 125. Alcuni di questi, tutti concentrati nella area Acqui-Ovada-Novi Ligure (14 su 64) utilizzano acque superficiali trattate.

Le frequenze di controllo delle acque distribuite dagli acquedotti pubblici sono stabilite dal Dec.Lvo 31/2001 e s.m.i.

Nel 2016 sarà giocoforza effettuare una rivalutazione delle frequenze di campionamento negli acquedotti pubblici in particolare nei casi in cui le reti acquedottistiche coprano più macro-aree ASL, vedi zona Novese / Tortonese..

Deve essere portata alla attenzione degli uffici regionali il problema legato alla attività di campionamento sulle acque superficiali destinate ad essere trattate negli impianti acquedottistici prima della immissione in rete. Questa attività di controllo sulle acque grezze, benchè prevista dal Dec.Lvo 152/2006, è una attività senza alcuna evidenza di appropriatezza sanitaria perché il vero controllo sulla qualità dell'acqua è quello al punto di consegna, punto in cui vi devono essere soddisfatti i requisiti previsti dal Dec.Lvo 31/2001. Indirizzare gli operatori SIAN impegnati nella attività di prelievo di acque superficiali (136 sono i prelievi effettuati nel 2015) su altre tipologie di controllo rappresenterebbe un contenimento di costi e agevolerebbe il conseguimento degli obiettivi di percentuali di controlli ufficiali da svolgere nelle imprese alimentari.

Nel 2016 si completeranno i controlli sulle casette dell'acqua (68 casette in archivio al 31/12/2015) e verranno effettuati controlli sul parametro piombo, il cui valore legale dal dicembre 2013 è stato ridotto da 25 µg/lt a 10µg/lt. Il controllo del piombo verrà effettuato in particolare nelle utenze privilegiate (scuole, ospedali, case di cura/riposo, ecc).

La programmazione dei controlli delle acque destinate al consumo umano e delle acque superficiali dovrà essere concordata e ripianificata con il laboratorio ARPA per necessità inderogabili sia di ottimizzazione dei campionamenti che di refertazioni.

Produzione primaria

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

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

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

<u>Area A.</u> La qualifica comunitaria per tubercolosi, finalmente conseguita, deve essere tutelata da controlli mirati. Particolarmente "a rischio" gli allevamenti a elevata movimentazione, già individuati nel 2015 con nota regionale. Nel confronto dei medesimi si provvederà a controlli supplementari.

Il settore avicolo è caratterizzato da una elevata complessità di operazioni che vanno dalle ispezioni, al prelievo di campioni, al rilascio di certificazioni. In particolare si darà sistemazione organica e istruzioni alle Organizzazioni Professionali e agli operatori sugli adempimenti degli allevatori familiari, cioè con meno di 250 avicoli ma con attività commerciale, in merito alle registrazioni anagrafiche e all'attuazione del Piano salmonella.

Produzioni vegetali

Verranno effettuati i campionamenti su matrici vegetali nell'ambito dei controlli circa l'impiego dei prodotti fitosanitari

Produzioni animali

	Anagrafi zootecniche						
N° attività presenti	% di controllo	N° controlli	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti			
	prevista da PRISA	programmati	eriettuati				
Allevamenti bovini	4%	32		Sanità Animale			
n. 830	4 / 0	32					
Allevamenti ovini +				Sanità Animale			
caprini n. 886	3% allevamenti	N° 26. allevamenti					
N. capi ovini +	5% capi	n° 700 capi					
caprini 12.506							
Allevamenti suini	10/	2		Sanità Animale			
n. 261	1%	3					
Allevamenti equini	50/	75		Sanità Animale			
n. 1500	5%	75					
Controlli anagrafe				Sanità Animale			
avicola (nelle	100% aziende >	25					
banche dati): all. n.	250 capi	35					
35	_00 tap:						

		Malattie infe	ttive		
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC:allevamenti riproduzione da controllare n° 520	100%	285 allevamenti			Sanità Animale
BRC: allevamenti riproduzione da controllare n° 520	100%	125 allevamenti			Sanità Animale
LBE allevamenti riproduzione da controllare n° 520	100%	125 allevamenti			Sanità Animale
Blue Tongue: aziende sentinella n° 44	100%	44 aziende sentinella			Sanità Animale
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%	95% bovini morti in azienda di età > 48 mesi			Sanità Animale
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% che non effettuano alpeggio	100%	300			Sanità Animale

	100% controlli	Controlli su		Sanità
Paratubercolosi bovina	allevamenti	tutti gli		Animale
	con	allevamenti		Allillaie

	segnalazione	con		
	di sospetto	segnalazione		
	clinico	di sospetto		
		clinico		
	100%			
	assegnazione	Assegnazione		
	qualifica	qualifica a		
	allevamenti da	tutti gli		
	riproduzione	allevamenti		
	presenti	da		
	•	riproduzione		
		presenti		
BVD: aziende aderenti	1000/	_		Sanità
al piano n° 6	100%	5		Animale

BVD: aziende aderenti	100%	5		Sanità
al piano n° 5	10070	5		Animale

N° attività presenti	% di controllo	N° controlli	N° controlli	N° capi	Servizi
	prevista da PRISA	programmati	effettuati	controllati	coinvolti
Brucellosi ovicaprina: aziende n° 726	100% aziende sorteggiate da OE	N 120 aziende			Sanità Animale
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazio ne maschi riproduttori	10 aziende			Sanità Animale
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica	da riproduzione e 300 aziende ingrasso	70 aziende			Sanità Animale
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso	70 aziende			Sanità Animale
Trichinellosi	100% controllo aziende in qualifica e aziende con prescrizioni	100% aziende in qualifica e aziende con prescrizioni			Sanità Animale
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio	50 allevamenti			Sanità Animale
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai	N° 20 allevamenti			Sanità Animale

	piani nazionali		
Anemia infettiva degli equini	25% delle aziende di equidi	n° 350 aziende	Sanità Animale
Arterite virale equina	100% riproduttori maschi abilitati alla monta	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta	Sanità Animale
Controllo selvatici	Secondo programmazio ne regionale	100	Sanità Animale
Controllo settore ittico	Rilascio autorizzazioni	Tutte le aziende da autorizzare	Sanità Animale

Altre attività di controllo ufficiale						
N° attività presenti	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi coinvolti		
	prevista da PRISA	programmati	effettuati			
	Bovini 3%>50capi	9 di cui :		Sanità Animale e		
Audit in	Suini 5%>40capi	Aziende bovine n.5				
allevamento	Avicoli10%>250ca	Aziende suine n.2		Igiene degli Allevamenti		
	pi	Aziende avicole n.2		Anevamenu		
Controlli	100%:aziende bovine	con reinfezione IBR		Sanità Animale		
programmi	– aziende suine contre	ollate per MVS -				
aziendali di	aziende cunicole cont	rollate per				
biosicurezza	mixomatosi e per ME	V				

Ispezioni

Alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)						
N° attività presenti	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi coinvolti		
	prevista da PRISA	programmati	effettuati			
4970 (dato desunto dal sistema informatico "Igiene Mangimi" presente sulla piattaforma SIAP)	NON PREVISTA	50		Area A/C/NIV		

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende						
N° attività presenti sul territorio ASL AL formanti il "Patrimonio zootecnico" secondo i criteri PRISA, stampabile dall'applicativo regionale ARVET	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti		
01	per la specie bovina-vitelli a carne bianca (tutti) verrà controllato il 10 % degli	n. 01 allevamento VCB		AREA C- NIV		

	alloyamenti progenti		<u> </u>	
	allevamenti presenti in anagrafe;			
	per la specie			
	bovina-altri bovini			
440	(>50 capi) verrà	n. 17 allevamenti		ADEA G MIN
119	controllato il 15%	bovini		AREA C- NIV
	degli allevamenti			
	presenti in anagrafe			
	per la specie			
	bufalina (>50 capi)			
•	verrà controllato il	0		ADEA C NIV
0	10% degli	0		AREA C- NIV
	allevamenti presenti			
	in anagrafe;			
	per la specie ovina			
	(>50 capi) verrà	n. 03 allevamenti		
21	controllato il 15%			AREA C- NIV
	degli allevamenti	ovini		
	presenti in anagrafe;			
	per la specie			
	caprina (>50 capi)			
25	verrà controllato il	n. 04 allevamenti		AREA C- NIV
25	15% degli	caprini		711C21 C 1VIV
	allevamenti presenti			
	in anagrafe			
	per la specie suina			
	(>40capi o > 6			
25	scrofe) verrà	n. 03 allevamenti		ADEA C NIII
27	controllato almeno	suini		AREA C- NIV
	il 10% degli			
	allevamenti presenti			
	in anagrafe; per la specie			
	avicola-ovaiole			
	(tutti) verrà			
13	controllato almeno	n. 01 allevamento di		AREA C- NIV
15	il 10% degli	galline ovaiole		111111111111111111111111111111111111111
	allevamenti presenti			
	in anagrafe;			
	per la specie			
	avicola-broiler	n. 01 allevamento di		
	(>500 capi) verrà	broiler		
06	controllato almeno	n. 01 allevamento di		AREA C- NIV
	il 10% degli	tacchini		
	allevamenti presenti			
	in anagrafe;			
	per la specie struzzi			
	(>10 capi) verrà			
0	controllato il	0		AREA C- NIV
	//% degli			7 HOL/11 C- 111 V
	allevamenti presenti			
	in anagrafe pari a 0;			
	per la specie			
	cunicola (>250	01 11		
01	capi) verrà	n. 01.allevamento di		AREA C- NIV
	controllato almeno	conigli		
	il 10% degli			
	allevamenti presenti			

	in one and fac		
	in anagrafe;		
0	per gli equini da carne (>10 capi) verrà controllato almeno il//% degli allevamenti presenti in anagrafe	0	AREA C- NIV
20	per i pesci (tutti) verrà controllato almeno il 5 % degli allevamenti presenti in anagrafe;	n. 01 a llevamento di pesci	AREA C- NIV
0	per gli animali da pelliccia (tutti) verrà controllato almeno il//% degli allevamenti presenti in anagrafe pari a 0	0	AREA C- NIV
PIANO ARPEA CAMPIONE CASUALE RANDOM ESTRATTO DA ARPEA			
"	Allevamenti bovini	06	AREA C- NIV
66	Allevamenti suini	02	AREA C- NIV
66	Allevamenti Caprini	01	AREA C- NIV
66	Allevamenti Ovini	01	AREA C- NIV
"	Allevamenti Equini	01	AREA C- NIV
66	Allevamenti galline ovaiole	2	AREA C- NIV
"	Allevamenti polli da carne	1	AREA C- NIV

	Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti						
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti			
520 da eseguire nel triennio 2016-2018 presso gli allevamenti DPA	NON PREVISTA DA PRISA Prevista, invece, dal nuovo piano regionale di farmaco- sorveglianza trasmesso con nota regionale prot. n. 7406/A1401A del 31/03/2016 con relativi allegati	di cui almeno 30 (i più a rischio) con schede previste dalle linee giuda ministeriali mentre per tutti gli controlli è previsto l'impiego delle check list semplificate del piano regionale		AREA C- NIV			

	Aziende produzione latte						
N° attività presenti % di controllo prevista da PRISA programmate l'effettuate N° ispezioni effettuate							
77	15,00%	15% (12)		Veterinario "C"			

	Prelievi latte (vedi riferimenti di legge)						
D.M. 185/91 (*)	Aziende presenti ASL AL-AT	Campioni programmati	Servizi Coinvolti				
Latte bovino	23	115 (5 cicli)	PMPPV				
Reg. 853/2004 (**)	Az. Quadrante ASL AT	Campioni programmati	PMPPV				
Latte bovino (carica micr ind.citolog.)	8	40 <i>(5 cicli)</i>	PMPPV				
Latte ovicaprino (car. micr staph.Au.)	16	64 (4 cicli)	PMPPV				
BR/LEB	Az. Quadrante ASL AT	Campioni programmati	PMPPV				
Controllo in stalla	4	3 (1 ogni 4 mesi)	PMPPV				
Vendita diretta in azienda	4	4 (1 ogni 3 mesi)	PMPPV				

^(*) campionamento effettuato sul 100% delle aziende esistenti

^(**) campionamento modulato su una percentuale delle aziende esistenti in modo da effettuare un controllo su tutti gli allevamenti nell'arco di un quinquennio.

	Laboratori di smielatura							
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti				
115	25%	28		NIV				

Verifiche per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN					
N° controlli programmati N° controlli effettuati Servizi coinvolti					
45	SVET B				

Benessere al trasporto e alla macellazione					
N° controlli programmati	Servizi coinvolti				
50		SVET B			

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE – MOTIVAZIONI

Come per l'anno precedente ed in accordo con quanto stabilito sul PRISA, l'obiettivo è quello di svolgere la vigilanza sul 15% di allevamenti autorizzati alla produzione latte ai sensi del Reg. 853/2004/CE diversi da quelli oggetto di controllo l'anno 2015 e diversi da quelli oggetto di controllo da parte del PMPPV che si occupa dei prelievi di latte, oltre che negli allevamenti bovini classificati "alta qualità" ai sensi del DPR 185/91, anche in parte degli allevamenti (bovini ed ovicaprini) latte "853".

La recentissima problematica legata all'insorgenza del problema "Aflatossine" in latte e mangimi sarà causa di una percentuale di ispezioni più elevata (*peraltro già richiesta a livello ministeriale*) rispetto a quanto precedentemente pianificato dal PRISA.

• Condizionalità 2016

Numerosità allevamenti estratti per ispezioni benessere animale:

Campione NON casuale:

- criteri di estrazione:
 - Assenza di controlli per benessere animale nel quadriennio precedente ovvero di controlli da parte del referente aziendale sulla tematica.
 - Promiscuità fra varie specie.
 - Consistenza allevamento in termini di numero di capi.
 - Pregresse NON CONFORMITA' anche in settori diversi dal benessere animale che comunque possono avere riflessi sullo stesso.

Verranno ispezionati:

✓	n. 17 allevamenti bovini;
✓	n. 01 allevamento VCB;
✓	n. 03 allevamenti ovini;
✓	n. 04 allevamenti caprini;
✓	n. 03 allevamenti suini;
✓	n. 01 allevamento di galline ovaiole;
✓	n. 01allevamento di boiler;
✓	n. 01 allevamento di tacchini;
	n. 01 allevamento di conigli;
✓	n. 01 allevamento di pesci.

Fra gli allevamenti selezionati ARPEA individuerà quelli che hanno presentato domanda ai fini della condizionalità 2016

Campione casuale trasmesso direttamente dalla Regione Piemonte

Verranno ispezionati:

✓	n. 06	allevamenti bovini;
✓	n. 02	allevamenti suini;
✓	n. 01	allevamento ovini;
✓	n. 01	allevamento caprini;
✓	n. 03	allevamenti avicoli
✓	n. 01	allevamento equino

Sicurezza Alimentare:

alla data odierna non è ancora pervenuto il campione di allevamenti da sottoporre a ispezione.

Farmaco veterinario negli allevamenti

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 Piemonte (scaricabile dal portale regionale IPREV).

Considerazione a margine.

- Si ritiene che, per quanto riguarda l'area C del Servizio Veterinario dell'ASL AL, anche se non specificatamente previsto dal PRISA debba essere rimarcata 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 2015 sono stati effettuati complessivamente oltre 300 controlli per tali tipologie.
- Inoltre si fa presente che per espressa richiesta ministeriale nell'anno corrente, entro il primo semestre, verrà sottoposta a revisione l'anagrafica relativa alla produzione di mangimi medicati sul nostro territorio.

Trasformazione

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

MACROVOCI RENDICONTAZIONI MINISTERIALI - MODELLO A

Tipologia Attività	Numero imprese in archivio al 31/12/2015	Imprese attive al 27/4/2016	Indice di copertura annuale imprese	Numero di controlli programmati	Servizio/i che effettua/no il controllo
Produttori e confezionatori all'ingrosso	312	302	30 %	90,6	SIAN / SVET
Distribuzione all'ingrosso	262	267	20 %	53,4	SIAN / SVET

La suddivisione SIAN / SVET dei controlli in queste tipologie di imprese, fatto salvo il conseguimento della percentuale di controllo, deve necessariamente passare attraverso una attenta revisione delle anagrafi delle imprese presenti nel sistema informativo regionale. Al 29 aprile 2016 sono state effettuate già un numero significativo di ispezioni.

Audit

	Impianti riconosciuti						
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti		
Alto	2	annuale	2		SVET B		
Medio alto	=	annuale	=		SVET B		
Medio basso	17	biennale	7		SVET B		
Basso	84	biennale	42		SVET B		

Saranno effettuati ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 882/04 e Art. 4 del Reg. 854/04 – secondo le procedure in uso.

	Impianti riconosciuti settore lattiero caseario									
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti					
Alto	2	ANNUALE	2		Vet. area "C"					
Medio alto	1	BIENNALE	1		Vet. area "C"					
Medio										
Basso	39	TRIENNALE	9		Vet. area "C"					

Ispezioni

	Impianti riconosciuti								
Livello di rischio	N° attività presenti	Controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti				
Alto	2	6/Anno	12		SVET B				

Medio alto	=	4/Anno	=	SVET B
Medio basso	17	3/Anno	51	SVET B
Basso	84	2/Anno	164	SVET B

Per l'anno in corso si prevede che le ispezioni negli impianti riconosciuti saranno effettuati come da indicazioni del PRISA, in relazione al livello di rischio. **Non si prevedono ispezioni in TEAM.**

	Impianti riconosciuti settore lattiero caseario									
Livello di	N° attività	% di controllo	N° controlli	N° controlli N° controlli						
rischio	presenti	prevista da	programmati	effettuati	coinvolti					
		PRISA								
Alto	2	ANNUALE	2		Vet. area C					
					NIV					
Medio alto	1	OGNI 18	1		Vet. area C					
		MESI			NIV					
Medio										
Basso	39	BIENNALE	21		Vet. area C					
					NIV					

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

	Impianti registrati settore lattiero caseario										
	N° attività	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi						
	presenti: 12	prevista da	programmati	effettuati	coinvolti						
		PRISA									
audit		NON									
		PREVISTA									
ispezioni		OGNI 18 MESI	7		Area C/NIV						

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Tr	Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essicazione,)									
Attività	N° attività	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi					
	presenti	prevista da	programmati	effettuati	coinvolti					
		PRISA								
audit	3 (Ric. Ex art.	100%	3		Area C/NIV					
	10 Reg.									
	183/05)									
ispezioni	5 (Reg. ex art.	100%	5		Area C/NIV					
	9 Reg. 183/05)									

Sottoprodotti di o.a.

	Impianti registrati ex Reg 1069/2009									
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti				
Alto	0	0		0		AREA C				
Medio	Medio 0 0 AREA C									
Basso	30	10		10		AREA C				

	Impianti riconosciuti ex Reg 1069/2009									
Livello di rischio	N° attività presenti	N° ispezioni programmate PRISA	N° ispezioni effettuate	N° audit programmati PRISA	N° audit effettuati	Servizi coinvolti				
Alto	0	0		0		AREA C				
Medio	0	0		0		AREA C				
Basso	37	74		0		AREAC				

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO TRASFORMAZIONE DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE MOTIVAZIONI:

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

Gli altri impianti <u>riconosciuti</u> sono così suddivisi:

- n. 27 caseifici (alto rischio: 2, medio rischio: 1, basso rischio: 24);
- n. 10 taglio/riconfezionamento formaggi (tutti a basso rischio);
- n. 3 gelaterie artigianali (tutte a basso rischio).

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

- n. 12 caseifici.

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

- n. 1 centro di trattamento termico latte (Centrale del Latte);
- n. 1 centro di raccolta;
- n. 10 taglio/riconfezionamento formaggi;
- n. 3 gelaterie;
- n. 37 caseifici produttori di formaggi a base di latte crudo;
- n. 2 caseifici produttori di formaggi a base di latte pastorizzato.

Relativamente al 2016, pertanto, non si ritiene di modificare la programmazione di ispezioni ed audit prevista dal PRISA.

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

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 2015 sono stati effettuati complessivamente oltre 300 controlli per tali tipologie.

COMMERCIO E TRASFORMAZIONE AL DETTAGLIO / RISTORAZIONE

Tutto ciò che può essere acquistato in prima persona dal consumatore finale, ossia la vendita al dettaglio con annesso o meno i laboratori di trasformazione, la ristorazione pubblica e collettiva, la vendita ambulante.

Nelle tabelle seguenti che ripetono le tabelle del sistema informativo regionale della sezione Rendicontazioni 2016, programmazione e rendicontazione PAISA 2016, si attribuisce una prima sommaria suddivisione di controlli fra SIAN e SVET secondo la tipologia di impresa e di alimento

Come già evidenziato, la programmazione dei controlli, la suddivisione SIAN /SVET, il controllo della attività o inattività delle imprese in anagrafe, la precisa attribuzione delle attività esercitate effettivamente dalle imprese, tornerà utile per l'allineamento della anagrafe informativa regionale con i sistemi ministeriali.

Nelle tabelle sono riportati anche i dati relativi a settori di controllo diversi dalle imprese alimentari, quali il commercio dei prodotti fitosanitari.

MACROVOCI RENDICONTAZIONI MINISTERIALI - MODELLO A

Imprese al dettaglio	Numero imprese in archivio al 31/12/2015	Imprese attive al 27/4/2016	Indice di copertura annuale imprese	Numero di controlli programmati	Servizio/i che effettua/no il controllo
Distribuzione al dettaglio	1905	1864	5 %	93,2	SIAN / SVET
Ristorazione Pubblica	3202	3138	20 %	627,6	SIAN (prevalente) / SVET
Ristorazione Collettiva	621	604	20 %	181,2	SIAN (prevalente) / SVET
Produttori e confezionatori al dettaglio	1697	1614	20%	322,8	SIAN / SVET

Dettaglio attività rientranti nelle macrovoci MODELLO A

Tipologia Attività	Imprese al 31/12/2015	Imprese attive al 27/4/2016	Indice di copertura annuale	Numero di controlli programmat i	Servizio/i che effettua/no il controllo
Commercio di prodotti preconfezionati all'origine: alimenti e bevande in genere compresi i prodotti di origine animale carne e ittici	418	397	20 %	79,4	SIAN (68) SVET (12)

Dettaglio attività rientranti nelle macrovoci MODELLO A

Tipologia Attività	Imprese al 31/12/2015	Imprese attive al 27/4/2016	Indice di copertura annuale	Numero di controlli programmati	Servizio/i che effettua/no il controllo
Vendita con annessa produzione di pasta secca e/o fresca	62	58	30 %	17,4	SIAN
Vendita con annessa produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	650	625	30 %	187,5	SIAN
Vendita con annessa produzione di gelateria	146	142	30%	42,6	SIAN

Vendita con annessa produzione di cioccolato, pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle ecc	79	73	20 %	14,6	SIAN
Vendita con annessa produzione di cibi pronti in genere (gastronomie)	482	454	30 %	136,2	SIAN
Vendita con annessa lavorazione di caffè	12	10	30 %	3	SIAN
Vendita e lavorazione di frutta ed ortaggi	33	32	30 %	9,6	SIAN
Vendita e produzione di olii e grassi vegetali	2	2	30 %	0,6	SIAN
Vendita e produzione di bevande alcoliche	518	518	30 %	155,4	SIAN
Vendita e produzione di cereali, semi, legumi e tuberi	14	15	30 %	4,5	SIAN
Alimenti particolari e integratori alimentari	12	12	35 %	4,2	SIAN
Commercio prodotti fitosanitari	104	94	35 %	32,9	SIAN

TEMI TRASVERSALI

	Imprese al 31/12/2015	Imprese attive al 27/4/2016	Indice di copertura annuale	Numero di controlli programmati	Servizio/i che effettua/no il controllo
Additivi, aromi, enzimi	6	6	33 %	1,98	SIAN
Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (Ispezioni)	13	13	10 %	1,3	SIAN
Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (audit)	13	13	10 %	1,3	SIAN

Depositi ingrosso non riconosciuti							
N° attività presenti	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi coinvolti			
	prevista da PRISA	programmati	effettuati				
35	30%	11		SVET B - NIV			
212	30%	64		SIAN			

Note: nelle tabelle di calcolo inserite su VETALIMENTI il dato attività presenti (247) è comprensivo dei servizi SVET e SIAN.

Discount, supermercati, centri commerciali								
tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti			

Attività di vendita carni/ittici/prodotti a base di carne/latte con annesso laboratorio	19	100%	19	SVET B - NIV	
Restante GDO				SIAN	

Macellerie – pollerie – pescherie – prodotti lattiero caseari							
Tipologia	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti		
Attività di vendita esclusivamente preconfezionati	59	20%	12		SVET B - NIV		
Attività di vendita con o senza annesso laboratorio	480	30%	144		SVET B - NIV		

Depositi/Laboratori correlati agli ambulanti							
N° attività presenti	% di controllo	N° controlli	N° controlli	Servizi coinvolti			
	prevista da PRISA	programmati	effettuati				
40	50%	20		SVET B - NIV			

	Aree mercatali							
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti				
119	20% delle aree mercatali. In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti	24		SIAN - SVET B				

CONTROLLI UVAC MERCI IN FASE DI SCAMBIO

n. controlli programmati	n. controlli effettuati	Servizi coinvolti
26		SVET B/NIV

CONTROLLI TRACES MERCI IN IMPORTAZIONE

n. controlli programmati	n. controlli effettuati	Servizi coinvolti
3		SVET B

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

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

	Etichettatura carni bovine								
Esercizi di vendita Controlli di filiera Macelli		celli	Sezionamenti		Totale				
N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°		
controlli	controlli	controlli	controlli	controlli	controlli	controlli	controlli		
previsti	effettuati	previsti	effettuati	previsti	effettuati	previsti	effettuati		
27		2		5		2			

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati N° controlli effettuati Servizi coinvolti		
7 (area B n. 6 + area C n. 1)		SVET B - C

COMMENTI SUL CAPITOLO COMMERCIO E RISTORAZIONE DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE MOTIVAZIONI:

La recentissima problematica legata all'insorgenza del problema "Aflatossine" in latte e mangimi sarà causa di una percentuale di ispezioni più elevata (*peraltro già richiesta a livello ministeriale*) rispetto a quanto precedentemente pianificato dal PRISA in particolare per il controllo delle attività di deposito e vendita alimenti zootecnici (*rivenditori*, *stoccatori e trasportatori*).

ATTIVITÀ INTEGRATE

INTEGRAZIONE TRA S.C. VETERINARIE

L'integrazione operativa tra le Aree Funzionali del Servizio Veterinario, oltre che con la S.S. NIV, come per gli anni precedenti sarà operativa in diverse attività quali:

- esecuzione di ispezione presso macelli siti in località disagiate, espletamento della visita ispettiva in suini macellati a domicilio per uso familiare;
- esecuzione visite ante mortem presso i macelli in situazioni di emergenza;
- prelievo per esame trichinoscopico in cinghiali cacciati (piano selvatici);
- macellazioni d'urgenza/emergenza in azienda (VETA e VETC),
- interscambio di informazioni relative all'anagrafe locale dei capi macellati ed i controlli di filiera sull'etichettatura carni bovine;
- riscontro di patologie oggetto di segnalazione in sede di macellazione e misure di controllo per zoonosi, malattie diffusive, piani di emergenza; vigilanza sulle zoonosi secondo protocollo SISP/Area A;
- controllo del benessere animale e delle condizioni di trasporto degli animali al macello: fanno parte dei compiti affidati ai Veterinari ufficiali dei macelli, che in caso di problematiche particolari richiedono la collaborazione VETC;
- controlli sui residui e contaminanti nelle carni in fase di macellazione: in applicazione del PNR, vengono effettuati da operatori di VETC per quanto riguarda gli allevamenti e dai colleghi di VETB negli stabilimenti di macellazione.
- collaborazione dei VETB presso i macelli per l'espletamento del Piano ORAP.
- attività di controllo ufficiale integrata VETB/VETC presso depositi di prodotti a tipologia mista, comprendenti alimenti carnei e a base di latte,
- programmi di controllo dell'anagrafe del bestiame al macello e negli allevamenti: risoluzione non conformità segnalate attraverso controlli crociati anagrafe locale VETA/BDN/infomacelli/registri di macellazione;
- sopralluoghi conseguenti ad esposti e audit in allevamento: VETA/VETC;
- scambi UVAC VETA/VETB/VETC;

INTEGRAZIONE SIAN/ SERVIZI VETERINARI

Viene prevista attività congiunta o coordinata tra Servizi Veterinari e SIAN, al fine di evitare duplicazioni e difformità operative, in settori di attività comune a forte impatto per la salute pubblica, quali:

- indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA);
- interventi per sistemi di allerta misti;
- controlli nelle gastronomie ed in alcuni ipermercati, centri di cottura centralizzati, mense di particolare importanza,
- attività di registrazione di esercizi alimentari a tipologia mista
- attività di vigilanza sulle aree mercatali
- formazione congiunta in ambiti di vigilanza integrata
- sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP
- attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari
- formazione di tavoli di lavoro SIAN/SVET per lo studio e la condivisione, validazione e revisione delle procedure e delle istruzioni operative approvate
- riunioni del "Gruppo PAISA" finalizzati alla programmazione rendicontazione del PAISA Sono stati programmati controlli congiunti SIAN SERVIZI VETERINARI come meglio indicato nella tabella relativa alle "attività integrate" sotto riportata in tipologie di imprese quali:

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti
Esercizi di ristorazione etnica (con particolare attenzione alla preparazione di pesce crudo) 25% del totale ristoranti presenti nell'ASL-AL	SIAN – SVET B - NIV	10
Aree Mercatali20% del totale ASL-AL	SIAN – SVET B - NIV	20
Campionamenti MOCA 100% Piano Regionale 2016	SIAN – SVET B - NIV	14
Centri cottura di ristorazione scolastica	SIAN – SVET B - NIV	6

Campionamenti

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

Per quanto riguarda la programmazione 2016, nel comparto alimenti, non è stata prevista una distribuzione dei campioni tra area medica ed area veterinaria. Per tale ragione si riportano due tabelle riepilogative dell'attività prevista e svolta relativamente al rischio microbiologico e chimico.

Microbiologici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati N° campioni effettuati Servizi coinvolti		Servizi coinvolti
54 NIV		Area Veterinaria e Area Medica ASL AL

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)			
N° campioni programmati	N° campioni programmati N° campioni effettuati Servizi coinvolti		
9 NIV		Area Veterinaria e Area Medica ASL AL	

Fisici (radioattività)		
N° campioni programmati N° campioni effettuati Servizi coinvolti		
3 NIV		SIAN/NIV

Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 853/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	
8 - distributori automatici latte		
crudo in azienda e presso		Area C – NIV - PMPPV
l'erogatore		

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

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

PIANO UVAC

n. controlli programmati	n. controlli effettuati	Servizi coinvolti
Chmici 15/microbiologici 6		SVET B/NIV

PIANO ARPA

n. controlli programmati	n. controlli effettuati	Servizi coinvolti
3		NIV

PIANO PER IL MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI

n. controlli programmati	n. controlli effettuati	Servizi coinvolti
5 al macello 6 al dettaglio		SVET B/NIV

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

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

Progetto OKKIO

411

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

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

EDUCAZIONE SANITARIA

ore dedicate ad interventi nelle scuole

RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

RISTORAZIONE COLLETTIVA

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

RISTORAZIONE COLLETTIVA

menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)

RISTORAZIONE SCOLASTICA

rilievi per verifiche porzionature

RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER ANZIANI

rilievi per verifiche nutrizionali -prevenzione malnutrizione

RISTORAZIONE COLLETTIVA

vigilanza nutrizionale

FORMAZIONE

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

CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

ore dedicate a prime visite

CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

ore dedicate a visite di controllo

CONSULENZA DIETETICO-NUTRIZIONALE

ore dedicate ad incontri di gruppo

COMMENTI: (RISULTATI CONSEGUITI; CRITICITÀ E PROPOSTE)

Come più volte segnalato, la carenza stabile di personale (nr. 1 dietista part-time per una popolazione di 420.000 abitanti) impedisce una programmazione di largo respiro. Nel 2016 si dovrà svolgere la quinta edizione di "OKKIO alla salute", studio di sorveglianza di caratura nazionale ed europea, mirato alla prevenzione dell'obesità e sovrappeso dell'età evolutiva, che comporta tra le altre attività la pesatura e misurazione dell'altezza di circa 480 bambini della terza classe di scuole elementari insite su tutto il territorio provinciale. Contemporaneamente verrà sviluppato il progetto regionale "ETICHETTE", che consente l'aggiornamento di una banca dati, unica in Italia, dedicata all'etichettatura e agli ingredienti del cosidetto "cibo spazzatura". I due progetti sopra descritti si potranno sviluppare e concludere solo grazie alla disponibilità di figure professionali al di fuori del SIAN (frequentatrici volontarie, stagiste, laureande, borsiste per altro progetto), unitamente a 2 assistenti sanitarie del Servizio e del Dipartimento. Entro dicembre, inderogabilmente, si dovranno portare a termine tutte le azioni previste per il progetto regionale "PASTI SENZA GLUTINE" come previsto da delibera regionale. La valutazione di numerose tabelle dietetiche che provengono dalle tante strutture di ristorazione collettive presenti sul territorio dell'ASL AL è una attività non preventivabile ma costante ogni anno. Infine l'unica attività che si mantiene stabile è l'ambulatorio di counselling dietetico – nutrizionale che viene svolto solo presso la sede SIAN di Casale Monferrato e che sarebbe auspicabile poter ampliare a tutto il territorio provinciale, vista anche la richiesta da parte dei cittadini e delle istituzioni pubbliche.