



Programma 9

Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Obiettivo del Programma 9 - Piano Locale di Prevenzione

L'obiettivo principale del Programma 9 è quello di rafforzare e migliorare il sistema di **tutela della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria** in un'ottica di **integrazione di competenze e professionalità** tra sanità pubblica, medicina veterinaria, ambiente e agricoltura, al fine di garantire la sicurezza e salubrità di beni essenziali quali l'acqua, le materie prime, gli alimenti e la salute gli animali.

Azioni del Programma 9 - Piano Locale di Prevenzione

Le azioni individuate sono le seguenti:

- il potenziamento del sistema di gestione delle **malattie trasmesse da alimenti o da agenti zoonotici**, comprese le malattie di animali domestici e selvatici che possono ripercuotersi sulla salute umana;
- la gestione delle **allerte alimentari**;
- il miglioramento della **gestione del controllo ufficiale**, aggiornando e adeguando l'anagrafica delle imprese, la capacità dei laboratori e la risposta alle emergenze;
- il miglioramento del **coordinamento tra Autorità Competente e altri organi di controllo**;
- azioni per incrementare la **qualità nutrizionale** e la **sicurezza** nella ristorazione collettiva e pubblica, e per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione o di singole categorie a rischio;
- la riduzione del fenomeno dell'**antibiotico-resistenza** tramite la corretta gestione del farmaco veterinario;
- la gestione delle **emergenze veterinarie**, epidemiche e non epidemiche.

In evidenza - ASL AL

Migliorare il livello di coordinamento tra Autorità Competente e Organi di Controllo.

Redigere un Piano dei controlli della Sicurezza Alimentare che tenga conto delle possibili integrazioni tra Servizi e con i diversi Organi di Controllo, sulla base delle indicazioni previste dal PNI (Piano Nazionale Integrato). Dare attuazione sia da parte del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) sia dei SVET (Servizi Veterinari) al programma di attività congiunte in materia di controlli sulla filiera ittica concordato con la CPGE (Direzione Marittima/Capitaneria di Porto di Genova): particolare attività sarà effettuata in collaborazione con Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici. Per i controlli di Sicurezza Alimentare è prevista 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). Con il Corpo Forestale dello Stato si prevedono accertamenti, prevalentemente in alpeggio, su selvaggina allevata o cacciata, benessere negli allevamenti e pascolo vagante (in alcune occasioni si richiede la collaborazione della Guardia di Finanza e dell'Ispettorato centrale della



tutela della qualità e repressione frodi). Saranno incrementate le seguenti attività integrate, vicarianti e delegate: indagini a seguito di episodi tossinfettivi (linee guida regionali gestione MTA); interventi per sistemi di allerta misti; controlli in gastronomie e 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; sopralluoghi conseguenti ad esposti, anche congiuntamente con SISP; attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari.

Previsti, in linea generale, i seguenti controlli e campionamenti integrati: ristorazione etnica (con particolare attenzione alla preparazione di pesce crudo); aree mercatali; centri cottura di ristorazione scolastica; campionamenti MOCA.

Gestire le emergenze in medicina veterinaria.

- ✓ Assicurare che i protocolli per le emergenze ed interventi straordinari siano aggiornati e appropriati.
- ✓ Assicurare che i Servizi siano pronti ad intervenire in caso di emergenze epidemiche e non epidemiche in medicina veterinaria ed eventuali interventi straordinari.

Migliorare la qualità nutrizionale e la sicurezza dell'offerta alimentare-

Interventi per verificare la disponibilità/utilizzo di sale iodato nei centri vendita e ristorazione collettiva secondo gli indirizzi regionali. Raccolta annuale dei dati relativi ai controlli effettuati nelle verifiche di sale iodato.

La formazione interna del Dipartimento di Prevenzione ha previsto la realizzazione di numerosi eventi formativi dedicati al personale di ruolo sanitario di SVET e SIAN.