BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE PIEMONTE

SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 DEL 10 APRILE 2014

COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

Direzione e Redazione

Piazza Castello 165, 10122 Torino

Direttore Laura Bertino
Direttore responsabile Luciano Conterno
Dirigente Guido Odicino

Redazione

Carmen Cimicchi
Rosario Copia
Sauro Paglini
Anna Rotondo
Fernanda Zamboni

Determinazione dirigenzialeCodice DB2017 D.D. 20 marzo 2014, n. 202

Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2014 e adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali.

www.regione.piemonte.it
bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it

REGIONE PIEMONTE BU15S1 10/04/2014

Codice DB2017
D.D. 20 marzo 2014, n. 202
Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2014 e adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali.

Premesso che:

con deliberazione n. 14-915 del 3 novembre 2010, pubblicata sul BURP n. 46 del 18/11/10, "Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare. Orientamenti ed obiettivi per il periodo 2011-2014" la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2011-2014, sulla base dei quali indirizzare, programmare e verificare, in attuazione delle indicazioni comunitarie e nazionali, le attività di sicurezza alimentare, dando mandato al competente settore regionale di:
- redigere il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) per ogni anno successivo, compreso il 2014;
- curarne l'attuazione da parte dei Servizi delle Aziende Sanitarie Locali preposti verificando l'appropriatezza della programmazione delle singole aziende;
- dare incarico ai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali di assicurare, secondo le indicazioni regionali, la redazione dei Piani Aziendali Integrati per la Sicurezza Alimentare (PAISA), la successiva attuazione e verifica, la rendicontazione e divulgazione dei risultati;

con Intesa Stato regioni del 16 dicembre 2010 è stato approvato il Piano Nazionale Integrato di Sicurezza Alimentare che fornisce gli obiettivi strategici per il quadriennio 2011-2014;

il PRISA rappresenta lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata e si applica a tutte le attività di controllo ufficiale nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti e delle bevande, della sanità e del benessere animale e dell'alimentazione animale;

il PRISA 2014, allegato alla presente determinazione, di cui fa parte integrante, è stato redatto in armonia con gli orientamenti e gli obiettivi indicati dalla Giunta Regionale (D.G.R. n. 14-915 del 3 novembre 2010) ed i suoi contenuti non possono prescindere dalle politiche, dagli obiettivi e dai programmi di prevenzione sanitaria declinati nei piani di prevenzione territoriale e collegati con la rete epidemiologica regionale;

la riorganizzazione della Sanità regionale ha avviato un vero processo di integrazione tra strutture mediche e veterinarie sui temi della sicurezza alimentare, che si intende perseguire e rafforzare nel 2014 al fine di compartecipare le conoscenze, competenze, attività ed esperienze che hanno finora caratterizzato l'operatività dei servizi del territorio;

tutto ciò premesso;

IL DIRIGENTE

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;
Visto il Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004;
Vista l'intesa Stato Regioni n. 133/CSR del 14 giugno 2007;
Vista la D.G.R. n. 21-8732 del 5 maggio 2008;
Vista l'intesa Stato regioni – Atto C3/CSR del 29 aprile 2010;
Vista la D.G.R. 14-915 del 3 novembre 2010;

determina

- di approvare il Piano regionale Integrato di Sicurezza Alimentare 2014 che fa parte integrante della presente Determinazione;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali l'attuazione, per la parte di competenza, di quanto previsto nel PRISA 2014;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute nel PRISA allegato, il documento di attuazione locale denominato "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA";

Il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) deve recepire gli obiettivi di attività e di miglioramento previsti dal PRISA, descrivere e motivare eventuali variazioni di attività in funzione di priorità e bisogni locali, essere coerente con gli obiettivi del Piano Locale della Prevenzione di cui fa parte integrante, costituendo di fatto il capitolo della Sicurezza alimentare.
Il PAISA dovrà essere redatto, al fine di garantire una efficace integrazione dei Servizi che si occupano di sicurezza alimentare, dal Gruppo di Lavoro "Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare" composto da figure con alto profilo di responsabilità e competenza (Responsabili di Struttura Complessa del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e delle tre aree Funzionali del Servizio Veterinario delle Aziende Sanitarie Locali del Piemonte) eventualmente integrato da altri responsabili di Struttura Semplice o da esperti di supporto.

Il PAISA delle Aziende Sanitarie Locali dovrà essere presentato al Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte entro il 30 aprile 2014. Al fine di facilitarne la stesura è stato predisposto un documento da utilizzare come traccia.

Il Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte valuterà i PAISA, che, salvo specifiche osservazioni, si intenderanno approvati.

Qualora il Settore Prevenzione e Veterinaria rilevasse la non adeguatezza o corrispondenza tra quanto previsto nel Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare e quanto programmato nel Piano regionale Integrato di Sicurezza Alimentare comunicherà all'Azienda Sanitaria Locale le pertinenti osservazioni, che dovranno essere recepite.

Entro il mese di febbraio 2015 le Aziende Sanitarie Locali provvederanno a fornire il rendiconto dell'attuazione del PAISA 2014.

Si dà atto che la presente determinazione non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.
La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

Il Dirigente del Settore
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria

PRISA 2011-2014

PIANO REGIONALE INTEGRATO 2014
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE

PREMESSA ALLA PROGRAMMAZIONE 2014 DEL PIANO INTEGRATO DI SICUREZZA ALIMENTARE

Il cosiddetto "pacchetto igiene" compie 10 anni e, seppure con qualche scricchiolio, ha finora retto alla crisi economica internazionale ed alle tentazioni di ricavare margini di competitività delle imprese abbassando l'asticella dei controlli sanitari. Non era affatto scontato, se si pensa che l'unica possibile alternativa è quella di agire sulle organizzazioni di controllo che, come noto, hanno una storica tendenza conservativa che si traduce nella auto replicazione invariata.
Abbiamo così rispettato anche i principi della nostra Costituzione repubblicana che, ben prima dell'Europa, aveva stabilito, all'art 41, che l'attività dell'imprenditore *"non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana…."* e all'art. 32 che la tutela della salute è un "diritto fondamentale dell'individuo e interesse della collettività".
Gli obiettivi di sicurezza alimentare sono quindi fuori discussione, ma gli strumenti per raggiungerli stanno cambiando a causa della crisi economica e per effetto delle relative manovre economiche di contrasto. E' su questo piano che le amministrazioni pubbliche e le organizzazioni private dovranno fare i conti a breve termine e lavorare per un "nuovo corso".
Accenniamo, soltanto per punti, i principali argomenti di discussione che potrebbero essere di stimolo al cambiamento:

1) una maggiore integrazione tra gli obiettivi di sicurezza degli alimenti ed i programmi di prevenzione rivolti a ridurre i fattori di rischio delle malattie croniche non infettive che, in Europa, rappresentano il 75% delle cause di morte della popolazione. L'obiettivo non è quello di avere un unico Piano Nazionale per tutte le attività di prevenzione, ma disporre di uno strumento agile ed efficace per mettere in relazione attività e risultati dei singoli piani intervenendo con azioni centrali per abbandonare pratiche mediche e veterinarie di dubbia o scarsa efficacia a favore di interventi innovativi ed incisivi sul piano della tutela della salute umana ed animale.
2) La Conferenza Stato Regioni ha approvato importanti provvedimenti di attuazione dei Regolamenti comunitari del cosiddetto "pacchetto igiene" ed altri accordi che riguardano la programmazione dei controlli di sicurezza alimentare sono in dirittura di arrivo. L'omogeneità degli standard organizzativi delle Organizzazioni di Controllo per la sicurezza degli alimenti sta diventando un elemento di garanzia e di confronto tra i Paesi UE e la capacità d'uso dello strumento dell'audit di sistema dovrà crescere di pari passo per superare le tentazioni locali di autoreferenzialità che, purtroppo, permangono ancora in vaste aree della prevenzione sanitaria.
3) L'internazionalizzazione dei mercati e l'aumento delle esportazioni sta ponendo ai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL una nuova e crescente domanda di servizio che rischia di non essere compatibile con i vincoli di spesa e di personale previsti dalla spending review. La Sanità Pubblica non può e non deve essere un ostacolo per la circolazione di beni e servizi in possesso dei requisiti di sicurezza previsti dalle norme in vigore.
4) L'eliminazione di pratiche mediche e veterinarie di dubbia o scarsa efficacia, spesso determinate dalla difesa di una sotto occupazione professionale che nel tempo ha anche contribuito ad abbassare la preparazione tecnica e l'aggiornamento professionale degli operatori di sanità pubblica fino a lasciare varchi di ingresso per altre professioni che fino a pochi anni fa intervenivano marginalmente ed in ambiti esclusivamente amministrativi nell'area della sicurezza alimentare.
5) La necessità di puntare alla qualità sanitaria delle produzioni primarie, dall'agricoltura all'allevamento degli animali produttori di alimenti, per poter assicurare la qualità e la ricchezza dell'enogastronomia italiana. Lo spostamento dell'attenzione sanitaria nelle prime

fasi della filiera produttiva contribuisce a ridurre i controlli nelle fasi successive, a far crescere la responsabilità delle aziende produttrici e ad abbattere i costi di produzione (competitività). Ne è un recente esempio il piano per la paratubercolosi bovina che, oltre a migliorare la tutela della salute umana ed animale, sta aprendo nuovi mercati in Paesi Terzi.

6) Nella "mission" dei servizi medici e veterinari dell'area della prevenzione non c'è soltanto la tutela della salute, ma anche la certificazione dei prodotti e dei processi che, oltre ad essere una "garanzia" per il consumatore sono il "passaporto" per poter vendere i prodotti in tutto il mondo.

Ogni euro speso per il raggiungimento di questi obiettivi non è un costo per il sistema sanitario, ma un investimento per produrre ricchezza ed occupazione nel Paese e, quindi, per avere le risorse necessarie a finanziare un sistema sanitario che, anche se negli anni passati è stato un po' spendaccione, non ha mai rifiutato l'assistenza sanitaria a chi non poteva esibire carte di credito o assicurazioni private.
La difesa dei valori della sanità pubblica richiede impegno, perché gli attuali livelli di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori non sono acquisiti "per sempre", ma vanno costantemente rinnovati e sostenuti.
La salute è un diritto costituzionale, come il lavoro. Se crescono la disoccupazione e la povertà, oltre ad aumentare la domanda di salute, si riducono le entrate e lo stanziamento per sostenere il SSN.

RICHIAMO AGLI OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE 2011-2014
ORIENTAMENTO 1 – DEFINIZIONE DELLE AZIONI PER ASSICURARE I LIVELLI DI ASSISTENZA, INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO DELL'APPROPRIATEZZA.

L'efficacia delle azioni preventive di controllo in materia di sicurezza alimentare non è direttamente correlata ad un elevato numero di interventi, bensì all'individuazione del numero e della tipologia di interventi effettivamente necessari al controllo dei determinanti di rischio nelle differenti tipologie di attività; occorre pertanto definire gli standard minimi di attività di controllo in grado di assicurare un elevato livello di efficacia e di protezione dei cittadini, tenendo conto:

- dei vincoli di contenimento della spesa;
- dell'esigenza di concentrare i controlli sulle imprese che operano in situazioni di rischio, adottando i provvedimenti necessari a ripristinare e mantenere i livelli di sicurezza;
- dell'esigenza di ridurre i costi anche a carico delle imprese.

Attività previste	*I semestre 2011*	*II semestre 2011*	*Anno 2012*	*Anno 2013*	*Anno 2014*	**Chi**	
						Regione	**ASL**
Costruire programmi trasversali integrati, caratterizzati da obiettivi comuni di controllo, prevenzione e salute, identificandone le componenti di maggiore efficacia ed i metodi più efficienti ed appropriati per il sistema della prevenzione nel suo complesso.						Gruppo di lavoro regionale PRISA	Servizi ASL e Gruppi di lavoro aziendali PAISA
Attuare gli obiettivi di miglioramento previsti dalla D.G.R. 14-915 del 3 novembre 2010.						Gruppo di lavoro regionale PRISA	Servizi ASL e Gruppi di lavoro aziendali PAISA

ORIENTAMENTO 2 - UNIFORMITA' DI PRESTAZIONI, RISULTATO, STANDARD E AUDIT.

1. Individuare, anche sulla base delle esperienze delle ASL (best practice), modelli organizzativi, protocolli, strumenti e metodologie di intervento dei controlli ufficiali al fine di garantire interventi efficaci, trasparenti, uniformi ed omogenei sul territorio regionale, in ottemperanza alle indicazioni normative.
2. Valutare il funzionamento dell'organizzazione dei servizi delle ASL per individuare i livelli raggiunti e le opportunità di miglioramento mediante la progettazione e realizzazione di programmi di audit regionali.
3. Assicurare la rispondenza agli standard di qualità e appropriatezza delle procedure di autocontrollo delle imprese del settore e dei relativi laboratori di diagnosi.

Attività previste	*I semestre 2011*	*II semestre 2011*	*Anno 2012*	*Anno 2013*	*Anno 2014*	**Chi**	
						Regione	**ASL**
Stesura ed aggiornamento di procedure per l'attività di: - Controllo ufficiale - Campionamento ufficiale e gestione dei risultati analitici - Sistema sanzionatorio - Valutazione e controllo acque in imprese alimentari						Gruppo Prisa e sottogruppi con operatori delle ASL con specifica esperienza	
Formazione operatori mediante partecipazione al Corso per "Auditor di sistema"							Operatori dei Servizi di Sicurezza alimentare
Costituzione di specifici gruppi di lavoro "Audit di Sistema" a livello regionale e di ASL costituiti da operatori formati nei recenti corsi regionali						Gruppo regionale "Audit di Sistema"	Dipartimento di prevenzione ASL
Definizione di un documento regionale di riferimento sugli standard di funzionamento dei Servizi di Sicurezza alimentare sulla base dei documenti Nazionali esistenti e dell'esperienza regionale e di un Programma regionale di Audit di sistema Interni ed Esterni						Gruppo regionale "Audit di Sistema"	
Attuazione del Programma di "Audit di sistema" in coerenza con le linee di indirizzo ed il programma regionale						Gruppo di lavoro regionale	Gruppi di lavoro locali

ORIENTAMENTO 3 – COORDINAMENTO, DOCUMENTAZIONE E VERIFICA.

1. Individuare le funzioni del coordinamento regionale sulla sicurezza alimentare (autorità competente, secondo il quadro normativo comunitario), ridefinendo il modello organizzativo al fine di evitare differenti approcci alle problematiche di sicurezza alimentare e assicurando le risorse necessarie al suo buon funzionamento.
2. Predisporre protocolli e procedure per il funzionamento del coordinamento regionale finalizzate a garantire il supporto alle ASL e gli interventi in situazioni ordinarie e di emergenza.
3. Perseguire lo sviluppo dei sistemi informativi per la registrazione delle attività di sicurezza alimentare, il controllo della spesa, la verifica dei risultati, la valutazione del rischio sanitario, la sorveglianza epidemiologica permanente tenendo conto delle effettive esigenze.

Attività previste	***I semestre 2011***	***II semestre 2011***	***Anno 2012***	***Anno 2013***	***Anno 2014***	**Chi**	
						Regione	**ASL**
Coordinamento e miglioramento dei processi di integrazione tra i diversi Servizi nell'esercizio dell'attività ordinaria e nelle condizioni di emergenza prevedendo a tal fine specifici obiettivi di miglioramento da perseguire mediante adeguamento di protocolli e procedure						Gruppo di lavoro regionale PRISA	Servizi ASL e Gruppi di lavoro aziendali PAISA

ORIENTAMENTO 4 – SUPPORTO E INNOVAZIONE.

Assicurare funzioni di supporto alle attività di controllo ufficiale:

- attraverso una costante revisione delle metodiche, della qualità e della quantità degli accertamenti ufficiali dei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e, per quanto di competenza, dell'ARPA, con particolare riferimento all'innovazione, all'appropriatezza ed al controllo dei costi;
- attraverso le strutture sovrazonali che concorrono alla raccolta delle informazioni necessarie e alla valutazione epidemiologica e di rischio pertinenti agli obiettivi di salute o all'operatività territoriale in situazioni di particolare complessità o emergenza;
- attraverso la valorizzazione del contributo dell'Università degli Studi in materia di ricerca e formazione.

Attività previste	*I semestre 2011*	*II semestre 2011*	*Anno 2012*	*Anno 2013*	*Anno 2014*	**Chi**	
						Regione	**ASL**
Istituzione di gruppo di lavoro (Settori regionali/IZS/ARPA Università) e definizione di indirizzi e programmi per la verifica dei laboratori di autocontrollo						Gruppo di lavoro	
Attuazione programma per la verifica dei laboratori di autocontrollo (Audit)						Gruppo di lavoro regionale	Gruppo Auditor
Ridefinizione organizzazione e compiti Centro MTA						Gruppo di lavoro regionale	
Revisione Protocollo Tecnico ARPA/IZS/SANITA'. Produzione di documenti di indirizzo per la valutazione e gestione dei risultati analitici campionamento ufficiale (alimenti ed acque)						Gruppo PRISA/IZS/ARPA con il supporto di Università e CEIRSA	
Stesura/aggiornamento linee di indirizzo per la gestione allerta alimentari ed emergenze alimentari						Gruppo PRISA, gruppo Allerta, PMPPV	

ORIENTAMENTO 5 - INFORMAZIONE E PARTECIPAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE.

Assicurare informazione appropriata dei consumatori sulle garanzie di sicurezza alimentare e su eventuali situazioni di rischio. Assicurare la partecipazione informata degli operatori di settore alla valutazione del rischio e alla programmazione in materia di sicurezza alimentare, favorendo anche lo scambio ordinario di informazioni pertinenti.

Attività previste	*I semestre 2011*	*II semestre 2011*	*Anno 2012*	*Anno 2013*	*Anno 2014*	**Chi**	
						Regione	**ASL**
Attribuzione ai gruppi di lavoro regionali "microimpresa" "sportello del consumatore", degli obiettivi relativi alla comunicazione ed informazione dei consumatori e degli OSA anche con il supporto di figure professionali e centri con esperienza sulla tematica della comunicazione (CEIRSA, DORS)						Gruppo di lavoro "microimpresa" integrato	
Redazione con la partecipazione delle parti sociali (Associazioni, OSA e Consumatori) di buone pratiche per la microimpresa (procedure e piani di autocontrollo semplificati)						Gruppo di lavoro "microimpresa" integrato	
Predisposizione di linee guida per il controllo ufficiale nella microimpresa, in modo da semplificare i procedimenti, aumentarne l'efficacia e ridurne i costi						Gruppo Prisa e gruppo di lavoro "microimpresa"	
Divulgazione e comunicazione alle imprese ed ai consumatori						Gruppo Prisa e gruppo di lavoro "microimpresa"	
Definire standard, linee guida e obiettivi formativi per gli operatori del Settore alimentare nei casi previsti dalla normativa regionale o nazionale						Gruppo di lavoro Formazione alimentaristi e gruppo di lavoro PRISA	

STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL'AUTORITA' COMPETENTE

Novità rispetto al 2013:
Obiettivi Regione: 1. avvio autovalutazione; 2. predisposizione procedure condivise; 3. prosecuzione attività audit sistema; 4. piano formazione regionale.
Obiettivi ASL: 1. proseguire l'autovalutazione; 2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema; 3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali.

Il 7 febbraio 2013 la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano ha approvato 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 Bolzano sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». (Rep. atti n. 46/CSR), recepito con DGR. n. 12-6980 del 30/12/2013.
L'accordo rientra, inoltre, nella verifiche adempimenti di competenza del Comitato LEA, di cui all'art. 9 dell'Intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005.
La linea guida propone «elementi di conformità» (best practices) ed «evidenze oggettive» (prove documentali a supporto dei sistemi di verifica correlati), ovvero quegli elementi (anche se non gli unici possibili) che contribuiscono al rafforzamento dei sistemi di gestione e della capacità di «governance» delle autorità competenti. Essa promuove, infatti, il consolidamento degli strumenti di programmazione, rendicontazione, monitoraggio e verifica dell'efficacia delle attività di controllo ufficiale svolte, attraverso un sistema ciclico che consente alla direzione sanitaria un riesame periodico dei risultati delle attività svolte e pone le basi per un miglioramento continuo delle performance.
Oltre ai criteri ed alle modalità operative previsti dal Regolamento 882/2004/CE, sono state prese in considerazione le norme nazionali a cui bisogna riferirsi nella operatività della AC nonché alcuni aspetti di miglioramento dell'organizzazione al fine di assicurare il funzionamento di tutti i livelli delle Autorità competenti.
Gli elementi di conformità e le evidenze oggettive presenti nella sezione «linee guida» dello standard di funzionamento costituiscono degli elementi di supporto per la definizione di conclusioni fondate (sound conclusions nel testo inglese della Dec. 2006/677/CE) che a loro volta sono uno strumento essenziale ai fini della definizione, ove necessario, delle raccomandazioni.
Gli «elementi di conformità» e le «evidenze oggettive» contenute nel capitolo 1 sono distinti in due fasi temporali: la prima da completare entro il primo triennio e la seconda entro il primo quinquennio, fermo restando in ogni caso il proseguimento delle attività previste dalle disposizioni vigenti secondo le procedure in essere.
A completamento del documento, sono definiti (Capitolo 2) i criteri comuni per la formazione, da completarsi entro il primo quinquennio, di tutti gli operatori del controllo ufficiale chiamati all'applicazione delle linee guida, coerentemente con l'Accordo Stato Regioni del 5 novembre 2009 in materia di formazione continua in medicina.
Sono inoltre definiti (Capitolo 3) i criteri generali per lo svolgimento degli audit delle autorità competenti previsti dal Regolamento CE 882/04, che attraverso la valutazione del funzionamento delle medesime, assicurerà il loro progressivo adeguamento e miglioramento continuo.

Con il Capitolo 4 sono definite le modalità di gestione dell'analisi dell'applicazione dell'Accordo finalizzate alla formulazione di proposte per il suo aggiornamento e integrazione, nonché la previsione di una collaborazione solidaristica tra le Regioni e Province Autonome mediante l'istituzione di uno specifico Comitato Tecnico, in cui sarà presente un rappresentante del Ministero della salute con funzioni di osservatore.

E' un lavoro particolarmente impegnativo, che richiede una ricognizione sulle dotazioni non solo organiche e strumentali, ma pure normative e gestionali, da parte di tutte le Autorità Competenti.

Questo processo era già stato avviato in ambito regionale con il PRISA 2012 dove con l'esecuzione degli audit interni si era già proposto lo standard invitando le ASL ad effettuare un'autovalutazione sulla bozza di documento allora in esame. Tale attività potrà servire come base di lavoro per quest'anno e gli anni a venire.

OTTIMIZZAZIONE NELL'UTILIZZO DELLE RISORSE

Novità rispetto al 2013:
Obiettivi Regione: 1. revisionare e collaudare scheda valutazione del rischio (SIAN, SVET); 2. predisporre un protocollo sulla corretta gestione della macellazione d'urgenza (Area A, B e C).
Obiettivi ASL: 1. predisporre almeno una procedura di attività integrata (SIAN, SVET); 2. individuare almeno un settore di attività che sia gestito da Servizi diversi da quello titolare della competenza; 3. integrazione dei SIAN, SVET per attività di campionamento.

L'assetto organizzativo del Dipartimento di Prevenzione, come definito nelle sue linee essenziali dal D. Lgs. 229/99, prevede tre aree dipartimentali (Sanità pubblica, Tutela della salute negli ambienti di lavoro e Sanità pubblica veterinaria) e impone al loro interno "strutture organizzative specificamente dedicate" (art. 7-quater, comma 2) le quali si distinguono in "servizi o unità operative in rapporto all'omogeneità della disciplina di riferimento e alle funzioni attribuite" (art, 7-quater, comma 3).

Il Dipartimento di Prevenzione deve assicurare l'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro. Ha il compito non solo di prevenire le malattie, ma in primo luogo di promuovere, proteggere e migliorare la salute e il benessere dei cittadini, attraverso interventi che spesso trascendono i confini del settore delle singole strutture operative.

L'articolazione dei servizi o unità operative, interpretata in modo rigido come separazione o, addirittura, con esasperata rivendicazione di specificità, ha rappresentato e rappresenta uno degli ostacoli più seri all'adozione diffusa di una progettazione per obiettivi al punto che, in molti casi, si eseguono tante e distinte ispezioni nello stesso luogo quanti sono i servizi coinvolti. Questi problemi, noti da tempo, devono essere affrontati mediante interventi graduali agendo sulla definizione di effettivi obiettivi di salute, sulle caratteristiche professionali e sulle condizioni logistiche di lavoro.

I Servizi sono affini e complementari e pur mantenendo la propria autonomia e le proprie responsabilità gestionali e professionali devono perseguire finalità comuni e agire tra loro con

meccanismi interdipendenti. Inoltre, vista la condizione di continua riduzione di risorse in cui appare difficile mantenere costanti i livelli di efficacia dell'azione di controllo, è assolutamente necessario programmare, attraverso un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse ricercando costantemente soluzioni organizzative innovative.

L'identificazione dei rischi, la valutazione del loro impatto sulla salute e la gestione delle iniziative di prevenzione efficaci e praticabili sono le responsabilità nuove che i Dipartimenti di Prevenzione devono saper assumere integrando le forze a disposizione con criteri di flessibilità nella gestione delle diverse attività. Per obiettivi di utilizzo efficiente delle risorse, determinate attività possono, ed in alcuni casi devono, essere gestite da Servizi diversi da quello " titolare della competenza".

In particolare, tra l'altro, nella predisposizione del PAISA devono essere preliminarmente definite le imprese con attività condivisa tra 2 o più Servizi di sicurezza alimentare; conseguentemente verranno programmati controlli congiunti, rientranti nel numero previsto dal PRISA, in una percentuale ragionevole. Nello stesso tempo, saranno anche definiti numericamente i controlli cosiddetti "vicarianti", di cui sopra.

Ad esempio, nelle attività di vigilanza nella ristorazione collettiva o nelle gastronomie il personale dei SIAN può sicuramente svolgere compiti di verifica opportunistica su alimenti di origine animale avendo avuto indirizzi specifici in tal senso dal Servizio veterinario competente, così come in occasione di attività ispettiva nei macelli, personale di area B può svolgere compiti di verifica sul rispetto del benessere degli animali. Anche nelle sedi periferiche dei Servizi il personale residente può gestire funzionalmente compiti a bassa complessità su mandato del servizio titolare della competenza.

Anche nella programmazione PAISA 2014, come già raccomandato lo scorso anno, le ASL dovranno prevedere procedure sull'utilizzo ottimale delle risorse nel rispetto delle indicazioni di cui sopra.

In quest'ottica la Regione Piemonte ha predisposto indicazioni operative per l'applicazione dei "Piani Nazionali 2013 per il controllo delle Salmonellosi avicole", che mirano ad armonizzare ed integrare gli interventi delle diverse aree veterinarie, gli allevamenti ed i macelli, con l'obiettivo di migliorare la capacità di controllo ed ottimizzare le risorse.

In generale l'attivazione di procedure per la corretta gestione delle risorse comporta risparmi ed andrebbe prevista al momento della programmazione del PAISA e gli oneri gestionali derivanti, valutati e rendicontati.

Inoltre, nel PAISA andrà compilato uno specifico capitolo con indicazioni relative ad ogni Servizio:
- risorse totali disponibili;
- risorse dedicate al PRISA;
- organizzazione e sedi nel territorio;
- organizzazione, procedure e programmi per l'utilizzo ottimale delle risorse.

Per favorire la predisposizione dei PAISA si allega una schema utile alla programmazione e rendicontazione aziendale.
(cfr. Allegato 1 – Schema predisposizione e rendicontazione PAISA)

STRUMENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE

L'approccio alla sicurezza alimentare, previsto dai regolamenti del "Pacchetto igiene", prevede che le Autorità Competenti individuino modalità di controllo delle imprese alimentari basate sulla valutazione del rischio delle attività produttive e di efficienza/efficacia degli interventi di verifica.

In questi ultimi anni nel nostro Paese l'attenzione si è concentrata principalmente sulle attività sottoposte agli obblighi di applicazione del Regolamento CE 853/2004, mentre minore interesse si è sino ad oggi manifestato per le attività di commercializzazione al dettaglio, i bar, i ristoranti che erano considerate attività con un minor impatto sulla sicurezza degli alimenti.

In realtà, dati provenienti dagli USA stanno rivalutando il ruolo del "retail" inteso come attività di preparazione di alimenti per la vendita o la somministrazione al consumatore finale, attribuendo a errori in tale fase circa il 15% degli episodi di tossinfezione o intossicazione alimentare.

Per la programmazione dei controlli ufficiali l'Autorità Competente deve:
- tener conto che un elemento irrinunciabile dell'attività della pubblica amministrazione è consentire o anche incoraggiare lo sviluppo dei settori produttivi e quindi prevedere interventi di controllo solo quando sia certo l'obiettivo di protezione da un rischio;
- basarsi su un trasparente processo di risk-assessment per concentrare le risorse nelle aree maggiormente critiche;
- emanare indirizzi applicativi di facile comprensione ed economicamente compatibili;
- non effettuare interventi di controllo senza una ragione espressa;
- non ostacolare gli operatori, in particolare le microimprese, con informazioni o richieste inutilmente gravose o ripetute da parte di diversi settori della pubblica amministrazione;
- identificare rapidamente i pochi operatori che, in modo ripetuto e continuativo, dimostrano di non rispettare le normative e trattarli con misure proporzionate e incisive;
- garantire la trasparenza dei propri programmi e sottoporre a verifica di efficienza ed efficacia le attività svolte, mantenendo l'indipendenza delle decisioni.

I requisiti citati discendono dal Regolamento CE 882/2004, e devono essere soddisfatti, nel loro insieme, al fine di una corretta organizzazione delle attività di controllo.

Nel corso del 2012 sono stati aggiornati i sistemi informativi volti alla gestione e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale, le schede relative alle attività di vigilanza ed ispezione sono state adeguate ed aggiornate per essere utilizzate dai SIAN e dagli SVET.

Per rendere più fruibile l'applicativo è stato anche predisposto un modello di relazione da utilizzare nelle attività quotidiane, che tra l'altro dovrebbe agevolare l'inserimento delle stesse informazioni sull'applicativo.
(cfr. Allegato 2 – Relazione art. 9 Regolamento CE 882/2004)

La documentazione delle attività di controllo ufficiale

E' previsto nell'ordinamento italiano che gli Enti Pubblici esercitino la propria attività mediante la produzione di atti amministrativi.

Nell'ambito delle strutture dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL questi atti sono rappresentati dalle relazioni/rapporti di ispezione, di audit, dai verbali di prelievo, dai provvedimenti di prescrizione/imposizione, dai certificati, dai pareri, ecc.
Questi atti, che rappresentano il "prodotto" dell'attività di controllo ufficiale, devono essere costituiti, oltre che sulla base delle norme "tecniche", nel rispetto delle norme amministrative, quali il Codice Civile (artt. 2699-2701) e la legge n. 241/1990, modificata dalla legge n. 15/2005, che ne stabiliscono i requisiti e le modalità di emanazione pena la nullità o l'annullabilità vanificando l'attività svolta.

In un procedimento di controllo ufficiale possono essere schematicamente identificate 2 tipologie di atti amministrativi:

- atti amministrativi che possono essere definiti come "descrittivi";
- atti amministrativi definiti "autoritativi".

La documentazione inerente valutazioni tecniche (accertamenti) effettuate dal Pubblico Ufficiale nel corso di verifiche, ispezioni o audit, deve riportare quanto previsto dal Regolamento CE n. 882/2004, articolo 9, queste sono a tutti gli effetti atti amministrativi "descrittivi".
Tali atti, di regola, non incidono direttamente sui diritti o sugli interessi dell'OSA e non sono direttamente impugnabili dinanzi al giudice, ma possono riportare gli elementi per l'emanazione di un successivo atto "autoritativo", cioè un provvedimento amministrativo.
Il contenuto di questi atti, in qualità di atti pubblici, è "piena prova", fino a querela di falso, per la provenienza del documento, per l'identificazione del Pubblico Ufficiale che lo ha formato, per le dichiarazioni delle parti e degli altri fatti che il Pubblico Ufficiale attesta avvenuti in sua presenza o da lui compiuti. Sono, inoltre, i documenti dai quali deve essere possibile valutare cosa effettivamente è stato verificato e con quali risultati nel corso dell'accertamento (le evidenze sono indispensabili in caso si debba successivamente predisporre un provvedimento o una sanzione), anche ai fini organizzativi e valutativi dell'efficacia, dell'affidabilità dei controlli e della competenza e professionalità del/degli accertatore/i.
Al fine di migliorare la funzionalità del fac-simile proposto (relazione articolo 9) è ovviamente possibile aggiungere delle pagine e/o supportare l'accertamento utilizzando anche liste di riscontro o check-list.

La seconda tipologia degli atti amministrativi è rappresentata dal "provvedimento amministrativo" che rappresenta l'atto pubblico mediante il quale la pubblica amministrazione, in questo caso l'autorità competente locale per la sicurezza alimentare, dispone in ordine all'interesse pubblico affidato alla sua cura, esercitando il proprio potere autoritativo e incidendo direttamente sui diritti o sugli interessi dell'OSA.
Per questi motivi il provvedimento deve essere formato correttamente ed è impugnabile dinanzi al giudice.
Sono provvedimenti amministrativi la prescrizione o imposizione di misure (di cui all'articolo 54 del Regolamento CE n. 882/2004 o articolo 9 Regolamento CE n. 854/2004), il sequestro, l'attivazione di un allerta, ecc.
Anche le sanzioni amministrative rappresentato un provvedimento amministrativo il cui iter risulta, però, essere specificatamente individuato dalla Legge n. 689/1981.

Mentre il verbale di accertamento è un atto amministrativo che ricade sotto la diretta responsabilità del Pubblico Ufficiale e non esplica di per se alcun effetto, l'emissione di un provvedimento amministrativo è la più importante e rilevante manifestazione esterna del potere amministrativo attribuito all'ente pubblico ASL e quindi, nel quadro giuridico attuale così come definito dal D. lgs. n. 502/1992, per non incorrere in vizi di competenza, deve essere emanato dalla Struttura complessa.
Il dirigente di struttura potrà quindi individuare le modalità di emissione mantenendo, però, la piena responsabilità dell'atto.

Pur comprendendo che alcuni di questi passaggi possano essere percepiti come inutili aggravi burocratici, si ritiene indispensabile ribadire l'esigenza, così come già avviene per quanto riguarda la procedura penale, di porre una maggior attenzione alla correttezza delle procedure amministrative. Questo anche a tutela degli stessi operatori. E' infatti opportuno sottolineare come carenze formali possano portare, oltreché all'annullamento dei provvedimenti con conseguenti danni economici e di immagine per l'amministrazione pubblica, che nel perseguire il rispetto delle norme da parte degli OSA dovrebbe essa per prima rispettarle, anche a significative responsabilità per il pubblico ufficiale e per il dirigente della struttura.

LA COMUNICAZIONE

Novità rispetto al 2013:
Obiettivi Regione: Strutturare un format comunicativo ed organizzare un incontro con Associazioni, referenti ASL ed altri Enti e soggetti interessati per illustrare i risultati del PRISA 2013, gli obiettivi del PRISA 2014, il programma microimprese, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori
Obiettivi ASL: Organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base di indirizzi regionali

E' opinione ormai diffusa di quanto siano forti e complessi i legami tra alimentazione e salute e che tale complessità, anche solo limitandosi ad aspetti di sicurezza alimentare, ha nel tempo reso evidente la necessità di 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.

E' noto poi come la sicurezza dei prodotti alimentari, pur essendo fondamentale, può essere vanificata da una cattiva conservazione e gestione degli alimenti da parte del consumatore.

In effetti molte malattie a trasmissione alimentare trovano frequentemente una causa in comportamenti scorretti in ambito familiare. Se poi si guardano gli aspetti nutrizionali è evidente come tanta salute può essere guadagnata migliorando la qualità nutrizionale delle produzioni e sostenendo scelte e comportamenti salutari da parte dei consumatori.

Una moderna azione di promozione della salute in ambito alimentare deve quindi lavorare sui principali determinanti attivando collaborazioni con tutti i principali portatori di interesse: imprese, consumatori, associazioni di categoria, decisori politici. Si tratta di sviluppare azioni di sostegno all'attivazione di politiche per la salute in ambito alimentare con azioni di comunicazione, sottoscrizione di partnership e accordi quadro in grado di creare convergenze tra logiche economiche e ragioni della salute. Occorre integrare gli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria con quelli nutrizionali, promuovere abitudini alimentari corrette ed empowerment del consumatore, dare maggiore riconoscibilità al valore aggiunto "salute" nei prodotti alimentari.

In questi ultimi anni la sicurezza igienico sanitaria delle produzioni alimentari ha raggiunto livelli molto elevati.

I risultati dei controlli e dei campionamenti eseguiti evidenziano un miglioramento della capacità del sistema di garantire prodotti sicuri. Se guardiamo all'obiettivo di salute che il sistema della sicurezza alimentare deve avere a riferimento si assiste ad una lenta e costante diminuzione delle malattie trasmesse da alimenti anche se cambia l'epidemiologia e continua ad essere molto importante il numero di tossinfezioni che hanno origine a casa o nelle piccole attività di ristorazione. Spesso alla base di questi episodi ci sono comportamenti scorretti.

E' evidente che per perseguire con più efficacia l'obiettivo di ridurre le malattie trasmesse da alimenti e garantire una migliore salute alimentare occorre intervenire su tutti i determinanti ed in primo luogo su quelli comportamentali sia nelle piccole imprese, dove i comportamenti individuali hanno un ruolo fondamentale rispetto ai sistemi organizzati, sia nei consumatori, aumentando la loro capacità di gestione del rischio anche a domicilio. Per fare questo occorrono strumenti nuovi da associare a quelli classici del controllo ufficiale ed in primo luogo sistemi di comunicazione ed informazione efficaci in grado di far crescere in maniera diffusa la cultura della sicurezza alimentare.

Per il 2014 è necessario completare la messa a sistema, sia a livello regionale sia locale azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

Un primo impegno in questa direzione potrebbe essere quello di prevedere, a conclusione del percorso di definizione del PAISA, un incontro con associazioni di categoria, consulenti aziendali, responsabili laboratori di autocontrollo, referenti associazioni dei consumatori ecc.

Il programma dell'incontro dovrebbe stimolare un'attenzione sui principi di responsabilità collettiva nei sistemi di garanzia della sicurezza alimentare, condividere un'analisi dei dati di attività dei Servizi di prevenzione, discutere sulle principali criticità riscontrate e sulle linee di programmazione del PAISA previste per l'anno in corso.

Si tratta di creare le basi per un lavoro comune orientato all'attivazione di processi innovativi e partecipativi per il miglioramento della qualità e sicurezza delle produzioni alimentari che puntino su semplificazione, efficacia e sostenibilità dei sistemi di autocontrollo.

LA FORMAZIONE

Obiettivi Regione: Coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL
Obiettivi ASL: Ogni Azienda deve svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre 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, richiede un'azione congiunta tra tutti i Servizi. Per tale motivo per il 2014 è data la possibilità/necessità che le aziende sanitarie regionali uniscano le proprie risorse al fine di creare una sinergia che renda più fruibili gli eventi, eventualmente con ripetizione degli stessi in momenti e luoghi diversi.

E' necessario inoltre prevedere uno studio di fattibilità per l'erogazione e fruizione di formazione mediante l'uso della piattaforma MedMood messa a disposizione da ARESS.
Nel riquadro successivo sono dettagliate le iniziative di formazione programmate, alle quali dovrà essere garantita una presenza minima di figure professionali appartenenti a tutte le ASL della regione

ASL	ARGOMENTO	PERIODO PREVISTO 2014	PERIODO PREVISTO 2015
AL	Standardizzazione nella valutazione delle Non Conformità e in alcune possibili azioni conseguenti. Criteri, Metodi ed esempi pratici	**10 marzo**	
AT	Fitofarmaci, residui e controlli	08-15 maggio	
BI	Nutrizione	III° quadrimestre	
BI	Customer satisfation		Gennaio
CN1	Audit sistema	**26 febbraio**	
CN2	MTA approfondimenti	III° quadrimestre	
NO	Artt. 4 e 8 Reg. CE	III° quadrimestre	

	882/04		
TO1	Aree mercatali	III° quadrimestre	
TO3	MOCA	**1-2 aprile**	
TO3	Para TBC		con ASL CN2
TO4	Microimpresa	II° quadrimestre	
TO4	Allerta		
TO5	Additivi	II° quadrimestre	
VC	Cibo per tutti	II° quadrimestre	
VCO	Micologia	II° semestre	
ARPA	Il controllo chimico degli alimenti: campionamento. Interpretazione del risultato, flussi informativi me gestione delle NC	**29 gennaio – 5 febbraio (modulo I)** **30 gennaio – 6 febbraio (modulo II)**	
IZS-PLV	Interpretazione del risultato analitico ed azioni conseguenti	Asti, 22 maggio (modulo I) Torino, 12 giugno (modulo II)	

AUDIT DI SISTEMA
(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2014)

Obiettivi Regione: Prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit generale e di settore
Obiettivi ASL: Prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit interni

La pubblicazione della DGR 19.12.2011, n. 26-3144 "Approvazione linee di indirizzo per l'effettuazione degli audit regionali sperimentali per l'anno 2012, intesi a verificare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Regolamento CE 882/2004 in materia di sicurezza alimentare e dei mangimi", avvia le previsioni di miglioramento definite nella DGR 3.11.2010, n. 14-915 e riportate nel PRISA 2011-2014.

I Servizi per il 2014 dovranno proseguire secondo le proprie programmazioni nell'esecuzione degli audit interni, privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, in particolare relativamente alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti conseguenti a questa attività avendo come criterio il Regolamento CE 882/2004.
Completamento del primo ciclo con audizione alle ASL CN2, TO3, TO4, VCO e riavvio del cronoprogramma con audit all'ASL NO e TO5. L'audit interesserà per la parte generale il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e per la parte di settore alcune aree di intervento, **tenendo conto della griglia LEA relativa a quest'argomento che prevede** una copertura del 20% dei sistemi di controllo di

cui al "Country Profile Italia" della Commissione europea (ad esclusione dei sistemi di controlli sulle importazioni e salute delle piante) che si richiamano per comodità:

- Sistema di controllo della salute animale
- Sistema di controllo degli alimenti di origine animale
- Sistema di controllo dei mangimi e della alimentazione degli animali
- Sistema di controllo delle TSEs e dei sottoprodotti di origine animale
- Sistema di controllo dei farmaci veterinari e residui
- Sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale
- Sistema di controllo dei fitosanitari e dei loro residui
- Sistema di controllo del benessere animale.

Le aree sono specificate nel programma allegato al presente documento.

CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

Obiettivi Regione:
Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo

Garantire un'attività di verifica uniforme sul territorio regionale è stata un'esigenza costantemente ricercata nella programmazione annuale del controllo ufficiale degli alimenti.

Già da anni i controlli in ambito di sicurezza alimentare hanno come fondamento, riguardo alle categorie di controllo e di periodicità, la valutazione del rischio, anche in ossequio alle previsioni del Regolamento CE 882/2004.

Le modalità applicative di tale valutazione, pur molto simili e l'una derivata e adattata dall'altra, differiscono tra Servizi medici e Servizi veterinari.

Pertanto un apposito gruppo di lavoro, costituito a livello regionale, nel corso dell'anno procederà alla rivisitazione ed implementazione della classificazione del rischio sia delle imprese sia di specifiche attività produttive con l'avvio della fase di collaudo del nuovo strumento di valutazione.

CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITA'

Un'ispezione accurata o un audit svolto in modo appropriato portano in genere al riscontro di non conformità. La presenza di "difetti" che indicano scostamenti dal dettato delle norme sono da considerare fisiologici e indicatori di un buon livello di attenzione e sensibilità da parte di chi conduce la verifica.

E' quindi necessario, per pervenire ad una categorizzazione del rischio delle imprese e definire gli standard di controllo in relazione al potenziale rischio legato all'affidabilità dell'operatore del settore alimentare (OSA), classificare le non conformità. La classificazione è, inoltre, utile ad uniformare il comportamento delle autorità di controllo in merito alla contestazione di sanzioni. Sulla base delle precedenti esperienze e dei contributi pervenuti dal territorio si propone una semplificazione della tabella finalizzata alla classificazione delle non conformità richiamando in modo esplicito il concetto di inadeguatezza introdotto dalla norma nazionale.

La tabella deve essere considerata uno strumento flessibile che da una lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (concetto fortemente richiamato nel Regolamento CE 882/2004, che addirittura prevede 2 articoli diversi: uno per l'adozione di misure sanitarie preventive e l'altro per la contestazione di sanzioni) e dall'altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti.

Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello del servizio: non esistono, infatti, strumenti in grado di fotografare tutte le possibili variabili presenti in

una attività di controllo ufficiale quali ad esempio la tipologia di processo produttivo, le caratteristiche degli alimenti prodotti, le dimensioni dell'impresa, ecc.

A titolo di mero esempio nella classificazione delle non conformità dovrebbero essere considerate:
- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto ai problemi igienici o di cross contaminazione;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano (la presenza di soluzioni di continuo o di ruggine in un area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al rilievo delle stesse problematiche riscontrate in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione);
- l'estensione della non conformità (un classificazione diversa sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti);
- i dati precedenti dell'OSA: la valutazione finale oltre ai passaggi precedenti considererà i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità classificate al livello II in almeno 2 ispezioni/audit consecutivi.

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

Allorché è identificata una Non Conformità (NC) relativa alla normativa è previsto l'intervento per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione. Per NC si intende la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una NC deve essere basata sui seguenti elementi:
a) Criterio/requisito: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito;
b) Difetto: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito;
c) Evidenza: elementi che dimostrano lo scostamento.

La normativa italiana ha poi definito un ulteriore elemento di valutazione con il D. L.vo 193/2007, quando introduce il concetto di "inadeguatezza" che presuppone l'esistenza del requisito richiesto, ma non del tutto adeguato al criterio previsto. In seguito a tale valutazione, l'organo di controllo emette un atto prescrittivo la cui mancata ottemperanza esita in sanzione amministrativa.

All'OSA spetta l'obbligo di porre in atto le dovute Azioni Correttive, che devono essere basate sui seguenti elementi minimi:
a) individuazione della causa;
b) rimozione della causa;
c) ripristino delle condizioni conformi.

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.

Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:
- ***prescrizioni:***

a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o il rispetto dei pertinenti requisiti giuridici;
b) la restrizione o il divieto della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione di prodotti alimentari;
c) il controllo o, se necessario, disposizione per il ritiro e/o la distruzione dei prodotti alimentari;
d) l'autorizzazione dell'uso degli alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
e) il sequestro seguito dalla distruzione o dal rinvio per le partite provenienti da Paesi Terzi;

- ***sospensione delle attività*:**

a) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda del settore alimentare interessata per un appropriato periodo di tempo;
b) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;

- ***qualunque altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.***

Oltre alle misure "sanitarie" di cui agli articoli 54 e 55 del Regolamento CE 882/2004, è prevista l'applicazione di provvedimenti e sanzioni sulla base di indicazioni o modalità stabiliti dalla normativa vigente, ad esempio:
- *sanzioni amministrative di cui al D. L.vo. 193/2007 e D. L.vo. 190/2006;*
- *deferimento all'Autorità Giudiziaria.*

Natura della N.C.	Dati OSA	Provvedimenti art. 54	Provvedimenti art. 55
Livello I Rilievo di piccole problematiche che, per la tipologia o per la limitata estensione, sono classificate come inadeguatezze	Ininfluente	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Nessuno
Livello II Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e, in alcune situazioni, possono ancora classificate come inadeguatezze	Operatore con buoni dati precedenti in relazione alla capacità di gestione ed al livello di attenzione	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Nessuno
	Operatore con problemi precedenti solo parzialmente risolti e livello di attenzione non elevato	Prescrizioni con l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva (Art. 6 comma 7 D. L.vo n. 193/2007)	Sanzione/i Amministrativa/e D. L.vo n. 193/2007, ecc.
Livello III Una parte importante di uno o più requisiti non è attuata con possibili contaminazioni dell'alimento	Ininfluente	- Restrizione o divieto della commercializzazione e se del caso ritiro/richiamo alimento - Sospensione temporanea dell'impiego di aree o linee - Eventuale campionamento del prodotto per successivi provvedimenti	Sanzione/i Amministrativa/e D. L.vo n. 193/2007, D. L.vo n. 190/2006, ecc.
Livello IV Il requisito non è rispettato e vi sono evidenze di pericolo probabile per l'alimento	Ininfluente	- Restrizione o divieto della commercializzazione e ritiro/richiamo alimento - Sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda - Eventuale campionamento del prodotto per successivi provvedimenti	Segnalazione all'Autorità Giudiziaria

L'OSA interessato o un suo rappresentante riceveranno, secondo le procedure in atto nell'ASL competente:
a) la notifica scritta della decisione del responsabile della verifica concernente l'azione da intraprendere unitamente alle relative motivazioni;
b) le informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.

Se del caso, l'autorità competente notifica la sua decisione anche all'autorità competente dello Stato d'invio.

Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA a seguito di non conformità rilevanti emerse in fase di controllo ufficiale, ricadono nella fattispecie dei controlli

supplementari ai sensi dell'art. 28 del Regolamento CE 882/2004, sono a totale carico dello stesso OSA e sono tariffate conformemente all'art. 4 del D. L.vo 194/2008, relativamente alle imprese alimentari rientranti nelle disposizioni di tale decreto.

Dovrebbero essere previsti controlli supplementari finalizzati alla verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate in particolare per le non conformità classificate in categoria III e IV. Negli altri casi è possibile verificare l'efficacia delle misure adottate dall'OSA nel corso dell'intervento programmato successivo, che potrà eventualmente essere anticipato rispetto alla normale programmazione.

Alcuni servizi richiedono all'OSA di comunicare l'avvenuta adozione delle misure correttive via fax o mail: si segnala che tale comunicazione può essere accettabile nei casi di impossibilità di svolgere un sopralluogo nei tempi brevi, la verifica da parte dell'autorità competente andrà comunque documentata nel sopralluogo successivo.

GESTIONE ALLERTE-EMERGENZE-MTA

Novità rispetto al 2013:
Obiettivi Regione: Implementazione gestione Allerta con ausilio Presidi Multizonali di Polizia e Prevenzione Veterinaria
Obiettivi ASL: Implementazione e messa a regime del nodo allerta aziendale

La messa a regime dell'applicativo dedicato alla gestione degli stati di allerta dovrà determinare un miglioramento del livello di comunicazione e scambio di informazioni tra il livello regionale ed aziendale.

Per l'anno 2014 si richiede alle ASL di portare a completa attuazione la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

Si richiede, inoltre, nei casi in cui l'organizzazione aziendale preveda turni di reperibilità per Allerta ed episodi di MTA anche con personale di altri Servizi (SPRESAL-SISP) o di altra Area, di garantire la formazione del personale e la condivisione dei protocolli di intervento.

I servizi veterinari mantengono aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza.

IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

Il 2014 è l'anno che conclude il piano quadriennale 2011-2014, di conseguenza non si ritiene opportuno né utile ad una efficiente programmazione prevedere profondi cambiamenti rispetto a quanto previsto ormai da tre anni. Conseguentemente le attività degli anni precedenti sono riproposte e ribaltate nell'anno in corso.

D'altra parte, l'imminente EXPO 2015 e l'approvazione regionale di documenti di linee guida e procedure, richiede di intervenire in questi ambiti, come verrà indicato di seguito con 2 specifici programmi di attività.

In allegato al presente documento si trovano a seconda degli argomenti trattati: linee guida, piani specifici e tabelle di ripartizione per singole ASL.

ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

(cfr. Allegato 4.1 protocollo operativo per sorveglianza casette dell'acqua - Allegato 4.2 verbale di ispezione delle casette dell'acqua)

Novità rispetto al 2013: **- regolamentazione del controllo sulle "casette dell'acqua"**
Obiettivi Regione: Prosecuzione della vigilanza su vecchie e nuove tipologie di distribuzione dell'acqua Regolamentazione della vigilanza sulle nuove tipologie di distribuzione, denominate "casette dell'acqua"
Obiettivi ASL: Completamento dei controlli inerenti le imprese alimentari con approvvigionamento autonomo Inizio dei controlli regolamentati sulle "casette dell'acqua"

Per le acque distribuite dagli acquedotti pubblici i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lgs. 31/01 e s.m.i.; si ribadisce tuttavia la possibilità di aumentare o diminuire 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".

"**Casette dell'acqua**:" a seguito della loro costante diffusione è opportuno che le ASL effettuino la sorveglianza di almeno il 30% delle strutture insediate sul territorio di competenza mediante campionamenti dell'acqua, ispezioni e verifica del piano di autocontrollo.

L'erogazione di acqua potabile dalle casette è stata definita dal Ministero della Salute quale attività di "somministrazione alimenti e bevande", tuttavia non è stata regolamentata nello specifico, anche se tale attività ricade da una parte nella normativa alimenti e dall'altra in quella sulle acque destinate al consumo umano.
In funzione della novità e specificità degli insediamenti, si rende opportuno definire criteri per uniformare l'attività a livello regionale e fornire alle ASL un protocollo operativo di base per il controllo analitico ed ispettivo.

Per le acque utilizzate nelle imprese alimentari con approvvigionamento autonomo si completerà il programma di campionamento secondo le indicazioni della DGR 10.01.2012, n. 2-3258 così come modificata dalla DGR 30.07.2012 n. 59-4262.

ADDITIVI AROMI ENZIMI

(cfr. Allegato 5 ADDITIVI, AROMI, ENZIMI - Raccolta normativa aggiornata)

Prosegue l'attività di controllo che interessa, annualmente, il 30% delle imprese che producono, confezionano, distribuiscono all'ingrosso.

Negli stabilimenti in cui si utilizzano additivi, aromi ed enzimi si prevede una verifica sul loro corretto utilizzo.

Relativamente alle modalità di controllo si conferma il piano esistente fornendo qui di seguito alcune indicazioni tese a favorire l'effettuazione delle verifiche e si allega, utile aggiornamento applicativo, la revisione della normativa con le recenti modifiche ed integrazioni.

IL CONTROLLO UFFICIALE SULL'UTILIZZO DI ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

Per essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III (art.6 Reg CE 1333/08), un additivo alimentare deve presentare vantaggi e benefici per i consumatori e quindi contribuire a una o più delle seguenti finalità:

a) conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;

b) fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;

c) accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da indurre in errore i consumatori;

d) contribuire alla fabbricazione, alla lavorazione, alla preparazione, al trattamento, all'imballaggio, al trasporto o alla conservazione di alimenti a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste operazioni.

L'elenco degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro utilizzo, così come previsto dall'allegato II del citato regolamento, è stato istituito con il Reg CE 1129/11 alla "parte E" dell'allegato, secondo una suddivisione che prevede 18 categorie di alimenti. Tali categorie sono generiche e, al fine di rendere maggiormente omogenea l'applicazione di detto Regolamento, la Commissione Europea ha elaborato un documento "***Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives***" utile per disporre di una descrizione più dettagliata delle categorie e delle sottocategorie degli alimenti. Tale documento è reperibile al seguente indirizzo: http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance_en.htm.

Non sono invece presenti elenchi per quel che riguarda i coadiuvanti tecnologi definiti come ogni sostanza che:

– non è consumata come un alimento in sé;

– è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione;

– può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

L'esigenza di rappresentare le istanze e le realtà presenti nei 28 Paesi che compongono la UE non consente l'emanazione di norme dettagliate lasciando quindi spazio ad interpretazioni da parte dei singoli Governi.

Il settore degli additivi, degli enzimi, dei coadiuvanti tecnologici è inoltre in continua evoluzione ampliando il numero e la tipologia di sostanze che possono essere impiegate.

In tale contesto si rende necessario fornire indicazioni operative che consentano di garantire un elevato livello di sicurezza e di informazione per il consumatore, evitando danni ingiustificati alle imprese.

In tale ottica si condivide la linea adottata dal Ministero della Salute nel settore delle carni, in merito ad un quesito inerente l'importazione da altri Paesi di carni in pezzi trattate con antiossidanti, con nota del 21/10/2005, oggetto: «preparazioni di carni in pezzi» con il seguente indirizzo:

… considerato che l'aggiunta di acido ascorbico E300 (n.d.r. consentito solo per le preparazioni di carni macinate) nelle suddette preparazioni non costituisce un pericolo sanitario, si ritiene che le stesse possano essere commercializzate purché correttamente etichettate con la denominazione di «preparazione di carne» e non con la denominazione di «carne fresca» e l'indicazione degli additivi impiegati.

Il Ministero con la nota citata tiene pertanto conto prioritariamente delle esigenze di garantire gli obiettivi tutelati piuttosto che limitarsi alla letterale applicazione della norma:

- *Obiettivo di tutela della sicurezza (l'additivo in questione non è un pericolo per la salute)*
- *Obiettivo di tutela di informazione (non si tratta di carni fresche ma di preparazione di carni con additivi aggiunti)*
- *Obiettivo di tutela economica (viene consentita la commercializzazione).*

Si rende necessario un approccio, da parte dell'Autorità competente, che non si limiti ad una mera lettura del dettato normativo (peraltro spesso poco comprensibile o contraddittorio) ma che tenga conto prioritariamente delle finalità proposte dal legislatore (interessi tutelati). E' importante disporre di indicazioni condivise tra autorità competente ed OSA in quanto, il titolare dell'attività di produzione, l'OSA, è colui che conosce il proprio processo produttivo ed in relazione al tipo di prodotto può deciderne la categoria.

Una volta "classificato" il prodotto, dovrà assicurarsi di disporre dei requisiti legali (registrazione/riconoscimento) e di un processo di produzione «validato» che supporti le scelte effettuate.

Deve inoltre garantire che vengano rese al consumatore tutte le informazioni necessarie ad un scelta consapevole.

Con gli stessi criteri l'Autorità competente potrà valutare le scelte e fornire indirizzi all'OSA sulle misure da adottare. Con l'obiettivo di assicurare la coerenza tra i diversi requisiti con gli obiettivi sopra citati.

Il controllo ufficiale dovrebbe quindi prevedere le seguenti valutazioni:

a) l'OSA dovrà aver valutato la categoria di additivi, aromi, enzimi utilizzabile in rapporto alla classificazione del proprio prodotto finale, tenendo conto anche delle limitazioni d'uso previste;

b) l'OSA dovrà dimostrare di conoscere i limiti d'uso e di dosaggio dei prodotti usati e dovrà avere una procedura specifica, completa delle strumentazioni idonee per misurazioni e/o pesature, che definisca le modalità per il loro rispetto;

c) l'OSA dovrà dimostrare di aver definito modalità di valutazione e procedure applicative affinché i prodotti siano utilizzati per un definito scopo tecnologico e nella quantità realmente utile;

d) l'OSA dovrà documentare nel piano di autocontrollo i coadiuvanti tecnologici impiegati, anche in relazione all'eventuale residuo nel prodotto finale, i processi di trasformazione in cui vengono impiegati ed eventuali accorgimenti nel loro impiego;

e) la rintracciabilità: dovrà essere presente almeno la procedura di rintracciabilità a monte (auspicabile quella interna);

f) l'autocontrollo relativamente alla gestione di additivi, aromi, enzimi e coadiuvanti tecnologici, dovrà prevedere, la gestione dei rischi ed i punti precedent;i

g) il prodotto finito dovrà riportare sull'etichetta o sul DDT (per commercializzazione verso altri OSA) informazioni coerenti con il processo produttivo e gli ingredienti impiegati (denominazione di vendita, categoria del prodotto, ingredienti, additivi impiegati, ecc.).

Fasi della verifica sul corretto impiego di additivi, enzimi, coadiuvanti tecnologici.

Verifica sulla corretta individuazione della categoria di alimento prodotto.

⇩

Verificare gli additivi/coadiuvanti tecnologici presenti in azienda.

⇩

Verificare gli additivi permessi in relazione alla classificazione dell'alimento da parte dell'OSA.

(http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/index_en.htm)

(http://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD)

⇩

Verificare il rispetto della quantità massima consentita o del "quantum satis".

⇩

Verificare la procedura di definizione del "quantum satis" da parte della ditta.

⇩

Verificare la scheda tecnica degli additivi/coadiuvanti tecnologici utilizzati.

⇩

Verificare che gli additivi utilizzati siano "food grade" (cioè utilizzabili per alimenti).

⇩

Verificare la corrispondenza tra la classificazione dell'alimento, gli additivi impiegati e le informazioni fornite al consumatore (etichettatura e/o cartello esposto per vendita alimenti sfusi)

In gran parte dei casi, per quanto riguarda il corretto impiego degli additivi e soprattutto dei coadiuvanti tecnologici, il controllo efficace è possibile esclusivamente nella fase di realizzazione del prodotto.

Nelle fasi successive l'Autorità compente si limiterà a verificare che le informazioni fornite dal produttore vengano correttamente fornite al consumatore nelle diverse fasi commerciali.

Alcune indicazioni operative rispetto a quesiti pervenuti al Settore.

Presenza di additivi previsti dal Regolamento CE n.1129/2011 nella produzione e vendita, presso i punti al dettaglio, di preparazioni di carni macinate e salsiccia.

L'indicazione presente nel regolamento "carni macinate preconfezionate" è stata interpretata in alcune regioni come un divieto a produrre preparazioni di carni macinate, contenenti additivi, per la vendita diretta al consumatore presso i punti vendita.

Si tratta a parere di questo Settore di una interpretazione non condivisibile in quanto la definizione del Regolamento CE n. 1333/2008, che ha come oggetto "…*assicurare il funzionamento del mercato interno*…" dell'Unione Europea, deriva da quanto previsto dal Regolamento CE n. 853/2004 che non è applicabile al commercio al dettaglio. *In Italia la vendita al dettaglio di carni e relativi prodotti è regolata dall'art.3 della legge 4 aprile 1964, n. 171 (Modificazioni al regio decreto-legge 26 settembre 1930, n. 1458, sulla disciplina della vendita delle carni fresche e congelate), già modificato dall'art. 1 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3, dalla legge 18 marzo 1977, n. 63 e dalla legge 21 dicembre 1999, n.526 (carni equine).*

A supporto di questa tesi:

- l'utilizzo, da parte del legislatore europeo, nel Regolamento CE n. 1129/2011della definizione "*preconfezionato destinato alla vendita al dettaglio" (es. punto 7.1 pane, panini)* quando ha ritenuto di estendere l'applicazione del preconfezionamento al dettaglio e

- l'interpretazione fornita dal Ministero della Salute con la Circolare n. 2 dell'8 febbraio 1999 "Chiarimenti sull'applicazione del DPR 3 agosto 1998 n. 309, recante norme di attuazione della Direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili alla immissione sul mercato di carni macinate e preparazioni di carne" con la quale si fornivano indirizzi operativi agli organi di controllo prevedendo, in vigenza del DPR n. 309/1998 (ripreso nel Regolamento CE n. 853/2004), la possibilità di produzione in assenza di riconoscimento e di vendita frazionata delle preparazioni di carne da parte dell'esercente la vendita al minuto.

Si ritiene pertanto non sia violata alcuna norma, né di tipo sanitario né di tipo commerciale, da parte dell'operatore del settore alimentare che produca, presso il proprio punto vendita per la cessione diretta al consumatore o ponga in vendita previo frazionamento, preparazioni di carni contenenti gli additivi consentiti per il tipo di prodotto dal Regolamento CE n. 1129/2011, disponendo dei requisiti igienico sanitari (registrazione, requisiti strutturali, buone pratiche) e presentando correttamente il prodotto al consumatore (denominazione di vendita non ingannevole, ingredienti e additivi impiegati così come previsto dal D.l.vo n. 109/92 e s.m.i).

Impiego di coadiuvanti tecnologici e additivi nel processo di arricciatura dei Cefalopodi.

L'arricciatura dei cefalopodi è un processo di decongelamento che simula un procedimento che veniva svolto manualmente con lo sbattimento dei polpi ed altri cefalopodi al fine di intenerire le fibre elastiche.

Oggi tale procedimento viene svolto a livello artigianale o industriale mediante l'impiego di apparecchiature simili a betoniere in cui il prodotto, dopo una fase di scongelamento viene sottoposto ad un massaggio con la semplice aggiunta di acqua e sale o in altri casi con l'impiego di additivi (antiossidanti) e coadiuvanti tecnologici. Quest'ultima modalità di produzione è stata oggetto di verifiche da parte di altri organi di controllo che hanno sollevato dubbi sulla liceità del processo produttivo.

A parere dello scrivente Settore, per esprimere un giudizio di conformità occorre considerare i seguenti elementi.

L'OSA può individuare nel processo produttivo, la fase di zangolatura, quale punto di controllo per un pericolo significativo legato allo sviluppo microbico nella fase di scongelamento precedente (previsto da un documento *Codex Alimentarius* che indicava quale misura di controllo l'impiego di acqua addizionata a cloro) e stabilito l'esigenza di impiegare per tale fase, secondo Buone Pratiche di Lavorazione, n. 2 coadiuvanti tecnologici: il sale (se residua nel prodotto finale diventa un ingrediente che va dichiarato), con azione antischiuma e di accelerazione del processo di arricciatura, ed il perossido di idrogeno per la riduzione della flora microbica ed una blanda azione sbiancante (sostanza considerata sicura sulla base del parere AESAN* e dal Ministero della Salute** che ne ha riconosciuto la possibilità di impiego in qualità di coadiuvante tecnologico, in un parere inerente la produzione di trippa conservata, superando un precedente parere in cui ne sosteneva il divieto di impiego in quanto presidio medico chirurgico), eliminati mediante risciacquo finale.

L'OSA per rispondere a tutte le possibili interpretazioni da parte dell'autorità competente potrebbe inoltre:

– aver stabilito, nel proprio piano di autocontrollo, che il suo processo produttivo, in particolare l'arricciatura con le modifiche a livello di muscolatura, comporta una trasformazione del prodotto;

– aver ampliato l'ambito giuridico della propria attività, inserendo anche i «prodotti ittici trasformati»;

– aver previsto di indicare in etichetta oltre alla denominazione di vendita: «polpo decongelato» anche la denominazione commerciale «arricciato» seguita dall'elenco degli ingredienti: polpo, additivi E300.

In tali situazioni, non si ritiene sia violata alcuna norma, né di tipo sanitario né di tipo commerciale in quanto:

– non è compromesso l'obiettivo di sicurezza alimentare (sia gli additivi impiegati che il perossido di idrogeno sono considerati sicuri);

– non è compromesso l'obiettivo di informazione per il consumatore (dichiarato anche il trattamento meccanico che qualifica il trattamento e gli additivi);

– non è compromesso l'obbiettivo di garanzia di scambi leali in quanto è dichiarato anche il trattamento meccanico applicato.

** Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) in relation to the use of hydrogen peroxide as a processing aid in the processing of blood products and cephalopods. Reference number: AESAN-2011-006 Report approved by the Scientific Committee on plenary session September 21th, 2011.*

*** Ministero della Salute DGSAN 0007657-P-14/03/2011Oggetto:"richiesta parere sulla qualificazione di coadiuvanti tecnologici di talune sostanze impiegate nella produzione della trippa conservata -risposta".*

Tratta da: AESAN-2011-006 Report approved by the Scientific Committee on plenary session September 21th, 2011

Table 2. List of authorised uses of hydrogen peroxide in food

	Authorised use	Reference
Europe	Regulation (EC) No 853/2004 establishes for finished gelatines (obtained from bones, hides and skins of farmed ruminant animals, pig skins and poultry skins) a hydrogen peroxide residue limit of 10 mg/kg (ppm).	(EU, 2004)
	Regulation (EC) No 123/2008 permits the use of hydrogen peroxide in the production of gelatine from products of animal origin.	(EU, 2008)
Spain	The use of hydrogen peroxide is authorised at a maximum dose of 5,000 ppm, in the bleaching of natural tripes.	Orden de 29 de octubre de 1986
	Its use is authorised to decontaminate water destined for human consumption.	Real Decreto 140/2003
France	Its use is authorised as a processing aid in tripes.	(Arrêté del Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, 2006)
	Favourable toxicological assessment as a processing aid in the manufacture of infant formula whey.	(AFSSA, 2005, 2007)
	Favourable toxicological assessment, in solution with peracetic acid and acetic acid, for the microbiological decontamination of flours.	(AFSSA, 2006, 2010)
The United States	Recognised as GRAS (Generally Recognized As Safe) (21 CFR 184.1366) by the FDA (Food and Drug Administration), and its use is authorised in milk (0.05%), whey (0.04%), whey cheese coloured with annatto (0.05%), starch (0.15%), corn syrup (0.15%) and in emulsifiers (1.25%).	21 CFR 184.1366
	Its use is authorised (27CFR 240.1051) in wine (3 ppm) to facilitate secondary fermentations, with the condition that the final product does not contain residue, and to eliminate the colour of the red or black grape juice (500 ppm).	(FDA, 2011)
	Authorised for the treatment of poultry carcasses and organs (21 CFR 173.370).	21 CFR 173.370
	Included in the food additive data base (EAFUS) and in the list of "indirect" additives used in substances in contact with foods (CFSAN), both of the FDA.	–
Australia and New Zealand	Its use is authorised as a processing aid (bleaching agent) in foods, establishing a maximum residue of 5 mg/kg (ppm).	(ANZFSC, 2002)
Japan	Authorised as a bleaching agent for all types of food product, establishing as a limit to use that there are no residues in the final product.	(FFCR, 2010)
Taiwan	Authorised as a cleaning agent in all food products, except flours, provided there are no residues of this agent in food destined for human consumption.	(TFDA, 2009)

MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON ALIMENTI – (MOCA)

Nel 2014 è prevista la continuazione dei controlli sul 20% di queste imprese, privilegiando quelle valutate a rischio medio/alto, alto ed il proseguimento della verifica del corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori (imprese di produzione con prevalente vendita all'ingrosso) in occasione dei controlli programmati in queste tipologia di attività.

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, a seguito della copiosa emanazione di norme comunitarie specifiche, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. Tali norme hanno, infatti, esteso ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti alcuni obblighi quali rintracciabilità e buone norme di fabbricazione che, peraltro, già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che, dal punto di vista della sicurezza alimentare, essi sono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

Il controllo ufficiale è operato da personale dei SVET, relativamente all'utilizzo dei MOCA, e dei SIAN delle ASL piemontesi in tutte le fasi della filiera.

ATTIVITA' DI MONITORAGGIO SULLA CORRETTA GESTIONE DEI PRODOTTI SCADUTI E DEI RESI ALIMENTARI

Anche nel 2014 gli aspetti da valutare in fase di commercializzazione/deposito continueranno ed essere:

1. gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali);
2. gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30.09.2004);
3. gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale. (es. alimenti alterati);
4. esistenza ed applicazione di una procedura che indichi per i resi:
   - sistemi di identificazione;
   - modalità di stoccaggio;
   - temperature di conservazione;
   - tempi di stoccaggio;
   - modalità di trasporto;
   - destinatario.

Lo stesso dicasi per i controlli da effettuare presso il produttore/fornitore:

1. gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti;
2. gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione;
3. esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi", che prevedano:
   - gestione delle modalità di ritiro e delle fasi di trasporto;
   - criteri per l'accettazione dei resi;
   - tracciabilità;
   - modalità e tempi di stoccaggio e di conservazione;
   - sistemi di identificazione;
   - temperature di mantenimento;
   - valutazione del rischio per il successivo utilizzo;
   - gestione degli alimenti scaduti;
   - gestione alimenti con TMC superato;

- modalità dell'eventuale trattamento, trasformazione, riconfezionamento, gestione dell'eventuale prolungamento della shelf life.

Unità soggette a controllo

Tipologia di impianti soggetti al monitoraggio resi alimentari	N° impianti	N° accertamenti
depositi frigoriferi riconosciuti o classificati e grandi piattaforme distributive	73	33
ipermercati (GDO)	152	33
stabilimenti prodotti a base di carne	278	22
stabilimenti prodotti a base di latte industriali	234	44

Il monitoraggio si svolgerà nei seguenti ambiti:

- depositi frigoriferi di medie o grandi dimensioni e piattaforme distributive: 3 per ogni ASL (o tutti quelli esistenti, se inferiori a 3);
- Grande Distribuzione Organizzata (ipermercati): 3 per ogni ASL (o tutti quelli esistenti, se inferiori a 3);
- stabilimenti di produzione riconosciuti: 2 prodotti a base di carne e 4 prodotti a base di latte, riconosciuti, per ogni ASL (o tutti quelli esistenti, se presenti in numero inferiore).

LE FILIERE ALIMENTARI

Le filiere alimentari possono essere suddivise in 3 macroaree:

1. **Produzione primaria**
   a. Coltivazione ortofrutta
   b. Coltivazione vegetali
   c. Allevamento zootecnico:
      i. produzione carne
      ii. produzione latte
      iii. produzione uova
      iv. itticoltura
      v. apiari
   d. benessere animale (allevamento/trasporto)

2. **Trasformazione**
   a. Prodotti vegetali 2°e 3° gamma
   b. Macellazione (compreso benessere animale)
   c. Laboratori di sezionamento, lavorazione, produzione conserve a base di:
      i. vegetali
      ii. carni
      iii. latte
      iv. uova
      v. ittici
   d. depositi all'ingrosso

3. **Distribuzione, commercializzazione, somministrazione**
   a. grande distribuzione GDO/discount
   b. dettaglianti
   c. ambulanti

d. vendita diretta
e. ditte di trasporto
f. ristorazione:
   i. bar
   ii. ristoranti
   iii. mense

PRODUZIONE PRIMARIA

Produzioni vegetali

Il controllo della produzione primaria, principalmente ortofrutta, ha preso l'avvio con un programma definito nel 2009: è necessario continuare tale programma migliorandolo ed incrementando progressivamente l'estensione dei controlli anche al settore cerealicolo.

Per il 2014 si ritiene opportuno il controllo di 350 imprese.

Sarà trasmesso da parte del Settore regionale Prevenzione e Veterinaria un documento di revisione delle indicazioni per il controllo ufficiale; il controllo comprende la verifica del possesso dell'autorizzazione all'acquisto e della documentazione relativa all'acquisto dei prodotti fitosanitari, la valutazione del registro dei trattamenti (quaderno di campagna), l'uso di prodotti autorizzati sulla specifica coltura, il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nella scheda di sicurezza, nonché dei tempi di rientro e di carenza, la gestione e conservazione dei fitosanitari.

CONTROLLO DELLA VENDITA E DELL'USO DI PRODOTTI FITOSANITARI

Proseguono le attività previste dal PRISA 2011-2014 al fine del controllo della vendita e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari (ispezioni presso le rivendite con controllo delle etichette e degli imballaggi), nonché il controllo, da parte delle ASL VC e NO, delle acque di risaia. Nel 2014 è previsto il controllo di 15 siti per ciascuna ASL, per un totale di 60 prelievi.

Relativamente al controllo dei formulati, si prevede il prelievo di 10 campioni da parte dei SIAN delle ASL TO 3, ASL VC, ASL NO, ASL CN1 e ASL AT (2 prelievi per ASL), da inviare al Laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) – Dipartimento Provinciale di Vercelli, Via Bruzza 4 Vercelli; l'analisi della formulazione di tali prodotti comprenderà sostanze attive previste e non previste, coformulanti ed impurezze al fine di conformarsi all'art. 68 del Regolamento CE n. 1107/2009.

Al fine del controllo del corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari, nella tabella allegata "Planning campioni ortofrutta – residui fitosanitari" sono stati riepilogati 45 prelievi su colture locali, da effettuare in una fase antecedente la maturazione e raccolta dell'alimento.

MICOLOGIA

Per il 2014 si richiede agli Ispettorati micologici il proseguimento dell'attività già indicata nel Piano 2013, integrata, per le ASL presso le quali insistono ditte che provvedono, tramite esperto micologo privato, alla certificazione dei funghi epigei freschi spontanei, dalla verifica del piano di autocontrollo con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche.

Produzioni animali

SANITÀ ANIMALE ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE
(cfr. Allegati 6-1, 6-2, 6-3, 6-4, 6-5)

Il sistema di controllo della sanità animale ha come finalità la verifica delle garanzie in materia di sicurezza alimentare, assicurando le azioni di difesa sanitarie del patrimonio zootecnico. Negli

allevamenti, i Servizi veterinari sono incaricati di verificare la realizzazione dell'insieme di misure e provvedimenti che, nel complesso, sono deputati a garantire la sicurezza alimentare, includendo sotto questa denominazione, oltre alle attività volte ad assicurare la salubrità degli alimenti prodotti (prevenzione delle zoonosi), anche la prevenzione delle malattie degli animali (controllo diagnostico e biosicurezza) non trasmissibili all'uomo. Inoltre, queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo di filiera sulle produzioni animali a garanzia dei consumatori. In questo ambito la programmazione dell'attività di audit negli allevamenti favorisce 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".

Attività previste

IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

Sono confermate le indicazioni di programmazione e gli indicatori riportati nel "Piano regionale integrato 2013 dei controlli di sicurezza alimentare". Le attività riguardano le anagrafi bovina, suina, ovi-caprina, equina e avicola. Si richiamano la normativa di settore e le relative note applicative.

Nel 2014, viste le criticità emerse in seguito all'ordinanza del Ministero della salute del 1° marzo 2013, è prevista anche per le aziende in cui vengono detenuti equidi la classificazione sulla base del rischio secondo quanto previsto nella nota ministeriale DGSA/14396 del 23 novembre 2007, dando la priorità ai controlli in quelle aziende che, nel corso del biennio precedente, hanno avviato almeno un capo alla macellazione. Vengono inoltre confermati i controlli relativi all'identificazione degli animali ed alla verifica dell'anagrafe animale al macello (attualmente solo per la specie bovina e per gli equidi).

SISTEMI INFORMATIZZATI DI EPIDEMIOSORVEGLIANZA

Il sistema informatizzato di epidemiosorveglianza (ARVET) garantisce la gestione dei dati sanitari delle aziende zootecniche e degli animali allevati, la verifica delle attività di controllo ufficiale e la programmazione degli interventi di prevenzione, consentendo azioni rapide in caso di focolai che determinano misure di emergenza.

Tutte le attività si basano sulla disponibilità di sistemi anagrafici delle diverse specie, mantenuti aggiornati, costantemente monitorati, la cui affidabilità è oggetto di verifica da parte dei Servizi veterinari delle ASL. Le informazioni relative ai sistemi di identificazione e registrazione degli animali sono contenute nei data base delle Anagrafi Zootecniche Informatizzate.

Sono confermate le indicazioni di programmazione e gli indicatori riportati nel "Piano regionale integrato 2013 dei controlli di sicurezza alimentare". Si richiamano le note di indirizzo applicativo inviate nel corso degli anni precedenti.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI

Le indicazioni di programmazione sono state aggiornate rispetto al "Piano regionale integrato 2013 dei controlli di sicurezza alimentare". In particolare sono previsti controlli per le seguenti patologie: tubercolosi bovina, brucellosi bovina, leucosi bovina enzootica, blue tongue, BSE, rinotracheite infettiva, diarrea virale bovina, paratubercolosi.

TUBERCOLOSI

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni comunitarie in materia, rappresenta un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle

zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione: l'attività di controllo nel 2014 risulta strategica ai fini della conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti previsti per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia. Allo stato attuale sono già state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi le province di Asti, Biella, Novara e Verbano Cusio Ossola, l'attribuzione alla provincia di Alessandria è prevista nell'anno in corso, mentre per le province di Torino e Cuneo la conclusione del periodo di consolidamento di sei anni nel 2014 potrà consentire l'acquisizione di qualifica nel 2015, che coinvolgerà così l'intero territorio regionale.

BRUCELLOSI

Il piano di eradicazione è obbligatorio, e viene attuato ai sensi delle disposizioni comunitarie in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente la qualifica comunitaria. L'avvenuta eradicazione è confermata dall'assenza di isolamenti di *Brucella abortus* in feti e altro materiale diagnostico a partire dal 2005 e dal mantenimento, nel quinquennio appena concluso, dei requisiti previsti per il riconoscimento comunitario. Dal 2014 prende avvio la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazione delle disposizioni comunitarie in materia, ha permesso alla Regione Piemonte, già nel 2005, di acquisire la qualifica comunitaria di territorio indenne. Nel periodo 2008-2013 tutte le province piemontesi hanno mantenuto i requisiti richiesti per il riconoscimento. La nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia sarà attuata contestualmente a quella per brucellosi, con modalità omogenee sul territorio regionale.

BLUE TONGUE

Dal 2012 la Regione Piemonte ha riacquisito lo status di indennità da malattia, dopo la diffusione epidemica da sierotipo 8 che ha coinvolto la maggior parte dei Paesi dell'Europa settentrionale e centrale. Sono state necessarie due campagne di vaccinazione obbligatorie ed una ulteriore facoltativa per la completa eradicazione della malattia dal territorio piemontese.

Per monitorare l'attuale favorevole situazione sanitaria, a conferma dello status riacquisito, è previsto, nel periodo di attività del vettore, il mantenimento del programma di sorveglianza sierologica, basato sul prelievo diagnostico, con cadenza mensile, sui bovini individuati allo scopo e non vaccinati, presenti nelle aziende sentinella. Il piano è obbligatorio in applicazione della normativa comunitaria e nazionale.

Il programma è stato soggetto negli anni passati a periodiche revisioni, con una variazione numerica dei controlli da eseguire sugli animali sentinella, secondo le indicazioni ministeriali e del centro di referenza dell'IZS dell'Abruzzo e Molise in base all'evoluzione della situazione epidemiologica europea e nazionale.

La più recente diffusione epidemica della malattia da sierotipo 1 nelle regioni italiani centro-settentrionali (Toscana e Liguria) rende necessario mantenere un'attenzione particolare sul piano di sorveglianza nelle aree confinanti (provincia di Alessandria) e sulle movimentazioni di animali sensibili a rischio.

BSE

Dal 1° luglio 2013, in applicazione della Dec. 2013/76/UE, sono stati sospesi al macello i test per i capi bovini regolarmente macellati. Permane l'obbligo dei test per i capi di età > ai 48 mesi delle categorie a rischio (morti, macellati d'urgenza e differiti), nonché l'attività di controllo sugli animali clinicamente sospetti per BSE.

Ai sensi del Reg. 999/2001/CE e s.m.i. gli animali macellati "in differita", abbattuti nell'ambito di un programma di eradicazione (es. TB, BRC, ecc.) non rientrano, seppur di età superiore ai 48 mesi, tra gli animali della categoria a rischio da sottoporre ad accertamento diagnostico per BSE.

L'accertamento diagnostico non è escluso per gli animali con segni clinici o sospetti di malattie trasmissibili all'uomo o agli altri animali.

I controlli diagnostici per BSE, su capi bovini macellati in Italia ma provenienti dagli Stati membri che non beneficiano del nuovo sistema di sorveglianza (Bulgaria, Romania e Croazia), si applicano unicamente agli animali di età > ai 24 mesi per le categorie a rischio e di età > ai 30 mesi per la categoria dei regolarmente macellati. Analoghe disposizioni per i bovini nati in Paesi terzi, inclusa la Repubblica di San Marino.

RINOTRACHEITE INFETTIVA DEL BOVINO (IBR)

Il piano regionale di controllo della rinotracheite infettiva del bovino (IBR), avviato con la D.G.R. n. 24-8144 del 30/12/02, modificata dalla D.G.R. n. 46-8919 del 4/6/2008 e dalla D.D. n. 452 del 6/7/2012, prevede l'attuazione di piani aziendali volontari di controllo e di eradicazione della malattia e l'esecuzione di accertamenti diagnostici con esito favorevole per la commercializzazione dei soggetti da riproduzione in età diagnostica.

Il piano è costituito da un'attività diagnostica, dall'adozione ed osservanza delle misure di biosicurezza da parte dell'allevatore aderente e dall'adozione della profilassi vaccinale nelle aziende nelle quali tale misura risulta opportuna per limitare la diffusione dell'infezione.

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

La patologia è considerata a livello comunitario tra le malattie infettive per le quali gli Stati membri possono adottare piani di controllo e di eradicazione (Direttiva 64/432/CEE); inoltre, è compresa nell'elenco dell'OIE delle infezioni con una significativa capacità di diffusione.

In Piemonte a partire dal 2007 è stato attuato un progetto pilota di diagnosi e controllo della malattia. Per il 2014 è previsto un incremento dell'attività diagnostica di screening.

PARATUBERCOLOSI

La paratubercolosi è una malattia infettiva sostenuta da *ycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis* (MAP), a trasmissione prevalentemente oro-fecale e caratterizzata da un lungo periodo di incubazione, che causa gravi danni economici negli allevamenti infetti.

L'assenza di strumenti diagnostici di elevata sensibilità e il carattere cronico della malattia rappresentano fattori limitanti all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti.

La Regione Piemonte a partire dal 2009 ha dato attuazione ad un progetto pilota per la definizione di protocolli diagnostici nei confronti dell'infezione negli allevamenti bovini da riproduzione, che ha portato all'individuazione di procedure diagnostiche finalizzate al controllo dell'infezione negli allevamenti.

Il Ministero della Salute ha emanato linee guida per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni a fine 2013 e in corso di recepimento da parte della Regione Piemonte.

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono i seguenti:

a) raccogliere dati sugli accertamenti di casi clinici di paratubercolosi bovina, attraverso l'obbligo di segnalazione degli stessi da parte di medici veterinari e proprietari/detentori di bovini;

b) fornire agli allevatori gli strumenti idonei per prevenire l'introduzione dell'infezione negli allevamenti e controllarne la diffusione;

c) permettere la certificazione degli allevamenti per il commercio degli animali, del latte e dei prodotti lattiero caseari, in particolare per l'esportazione verso quei Paesi Terzi (Russia, Cina, India) che la richiedono espressamente.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI SUINI

Il Piano nazionale di eradicazione e di sorveglianza della malattia vescicolare (MVS) e di sorveglianza della peste suina classica (PSC), a carattere obbligatorio, prevede frequenze e modalità di controllo diagnostico variabili in funzione della qualifica sanitaria delle Regioni nei confronti delle due malattie.

In Piemonte nel periodo 2009-13 i livelli di attività hanno consentito la conferma della qualifica territoriale per MVS e PSC.

MALATTIA DI AUJESZKY

La malattia di Aujeszky rappresenta un'importante patologia del comparto suinicolo che determina ingenti perdite produttive ed economiche, con forti limitazioni alla movimentazione degli animali e dei prodotti da essi derivati.

Molti Paesi della CE hanno da tempo avviato programmi di lotta della malattia, previsti e cofinanziati in base alla Direttiva 64/432/CE; a livello nazionale, il Decreto Ministeriale del 1 aprile 1997, modificato ed integrato dal Decreto Ministeriale del 30 dicembre 2010, stabilisce i criteri per l'effettuazione del Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky.

In particolare, tale piano pone l'accento sulla corretta e puntuale attuazione dei protocolli di profilassi immunizzante negli allevamenti e sul rispetto delle misure di biosicurezza.

La Regione Piemonte, con D.G.R. n. 34-5440 del 5 marzo 2007, ha avviato un programma di controllo ed eradicazione su base volontaria della malattia; tuttavia, la scarsa adesione da parte degli allevatori e la mancata applicazione a tutte le aziende suinicole piemontesi delle misure di biosicurezza previste dal piano, non ha permesso di ridurre significativamente la prevalenza della malattia.

In base ai dati elaborati a cura dell'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS PLV risulta che la percentuale di allevamenti sieropositivi si attesta ancora intorno al 22%.

Ai fini di perseguire l'obiettivo di ridurre la prevalenza della malattia e di aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica di indenne, già a partire dall'anno corrente, sono previste procedure integrative che dovranno essere attuate dai Servizi di Sanità Animale.

TRICHINELLOSI

La trichinellosi è una parassitosi del suino a carattere zoonosico; la prevenzione di questa patologia rappresenta pertanto un obiettivo primario per i Servizi veterinari a tutela della salute umana.

Le misure di controllo sono disciplinate dal Regolamento CE 2075/05, che prevede controlli diagnostici sistematici delle carni suine macellate (esame trichinoscopico); il provvedimento definisce inoltre i requisiti necessari per la certificazione dell'indennità degli allevamenti da questa malattia parassitaria, così da poter derogare al controllo sistematico sugli animali macellati.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI OVI-CAPRINI

I controlli della filiera ovicaprina riguardano la brucellosi e la scrapie.

BRUCELLOSI

Il piano è a carattere obbligatorio ed attuato secondo le disposizioni comunitarie previste in materia. La Regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio ufficialmente indenne a partire

dall'anno 2005. Nel periodo 2008-2013 sono stati mantenuti gli standard di attività e di risultato previsti per il mantenimento della qualifica territoriale. Il piano di sorveglianza sierologia viene riprogrammato con cadenza annuale.

SCRAPIE

Il piano di eradicazione è a carattere obbligatorio nella popolazione ovina e caprina in base alle norme comunitarie e nazionali in materia. Comprende la sorveglianza attiva (controllo diagnostico degli animali morti in azienda o regolarmente macellati), la sorveglianza passiva (segnalazione del riscontro di capi ovini o caprini con manifestazioni cliniche di tipo neurologico), la selezione genetica di ovini resistenti alla malattia, per aumentare la resistenza nei confronti delle malattia nella popolazione ovina.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

I controlli della filiera avicola riguardano l'influenza aviare e le salmonellosi avicole.

INFLUENZA AVIARIA

A fine estate 2013 si sono verificati in Emilia Romagna alcuni focolai HPAI, riconducibili al virus H7N7, che hanno interessato quasi esclusivamente una filiera di galline per uova da consumo presente sul territorio della nostra regione con soli due allevamenti.

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviare, a carattere obbligatorio, viene attuato anche per il 2014 nell'ambito del piano nazionale approvato dalla commissione CE.

Le indicazioni di programmazione delle attività relative alla malattia sono state aggiornate rispetto al Piano regionale integrato 2013 dei controlli di sicurezza alimentare

SALMONELLOSI AVICOLE

La riduzione della prevalenza delle infezioni salmonellari negli allevamenti avicoli continua a rappresentare un obiettivo prioritario dei programmi comunitari di prevenzione delle malattie a carattere zoonosico, ai sensi del Reg. CE 2160/03.

Anche per il 2014 i Piani Nazionali di controllo delle salmonellosi avicole, approvati con Decisione UE n. 722/2013, rappresentano un elemento fondamentale nella prevenzione dei casi di infezione nella popolazione umana.
Si rende necessario effettuare:

1. la puntuale attività di prelievo rispetto ai piani;
2. l'inserimento entro tre mesi dal prelievo degli esiti dei campioni ufficiali in Vetinfo (applicativo Salmonelle);
3. l'attenta verifica dei dati inseriti in BDN (campioni in autocontrollo);
4. almeno una ispezione all'anno in tutti gli allevamenti di avicoli sottoposti al piano di controllo delle salmonellosi relazionata dai servizi veterinari tramite un documento scritto da consegnare in copia all'OSA;
5. la verifica costante negli allevamenti di polli da carne da parte del veterinario ufficiale all'atto della certificazione di accompagnamento al macello, dei dati riportati sul modello 4 (a carico dell'OSA) al fine di ottemperare alla legislazione riguardante il controllo della salmonella in allevamento ed al macello, nonché il rispetto del benessere secondo il DM 181/2010 (nota regionale del 27/01/2014 prot n°1728/DB2017).

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI CUNICOLI

E' stata avviata la seconda parte del piano di verifica delle condizioni di allevamento che comporta:

1. sopralluogo in tutti gli allevamenti con numero di riproduttori inferiore a 50;

2. mappatura degli allevamenti rurali;
3. completamento dell'anagrafe cunicola in ARVET;
4. registrazione in ARVET dell'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per gli allevamenti che possiedono requisiti minimi di gestione, strutture, biosicurezza;
5. verifica semestrale degli allevamenti autorizzati;
6. distribuzione del vaccino per Mixomatosi presso le sedi IZS di Torino e Cuneo, con il contributo dell'Assessorato Agricoltura. E' stato avviato un programma di verifica delle condizioni di allevamento sia per quanto riguarda gli aspetti gestionali sia di controllo delle malattie, in particolare della mixomatosi, con l'obbiettivo di rendere disponibili tutte le informazioni sulla filiera anche al fine di ottimizzare l'invio degli animali al macello.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI EQUINI

Per quanto concerne la filiera equina sono previsti controlli di piano per quanto concerne l'anemia infettiva degli equidi. Nei riproduttori maschi adibiti alla monta sono previsti controlli per le malattie trasmissibili con la fecondazione.

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Il Piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini in Piemonte è a carattere obbligatorio. Le misure di controllo della malattia sono quelle previste dal DPGR 3716/95 e dalla DGR n. 33-729/05 richiamate dalle note regionali n. 2800/DB2002 del 1/2/2011 e n. 29253/DB2017 del 21/11/2012, in attesa dell'emanazione del nuovo piano di controllo nazionale, la periodicità di controllo è stata confermata su base biennale.

PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

L'attività di controllo ha come obiettivo la valutazione della presenza e della diffusione nella fauna selvatica delle infezioni che possono costituire un pericolo per il patrimonio zootecnico e per la salute umana, ed è prevista dall'articolo 10 del D.P.R. 607/1996.

L'obiettivo è ottenere informazioni attendibili e significative sulla presenza e sulla distribuzione nella fauna selvatica delle malattie considerate, attraverso un monitoraggio diagnostico dello stato sanitario delle popolazioni di animali selvatici che tenga conto della distribuzione territoriale del campionamento e della numerosità stimata delle specie oggetto di controllo.
Il monitoraggio diagnostico prevede sia una sorveglianza attiva (animali cacciati durante l'attività venatoria o abbattuti nell'ambito di caccia di selezione), sia una sorveglianza passiva (animali rinvenuti morti o morenti sul territorio).

A partire dall'anno 2014 il coordinamento regionale del suddetto piano di sorveglianza è stato affidato al Dott. Cesano Lorenzo, Responsabile del Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria al fine di rilevare eventuali criticità in corso d'opera e concordare, con tutti gli Enti coinvolti, le idonee misure correttive da adottarsi per il raggiungimento degli obiettivi del piano.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO NEL SETTORE ITTICO

In applicazione del D.L.vo 148/2008 e del Decreto 3 agosto 2011, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2013 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura. I Servizi Veterinari, come attività propedeutica al rilascio dell'autorizzazione, hanno già provveduto ad aggiornare la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura e ad inserire le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.L.vo 148/2008, di ogni allevamento precedentemente registrato.

La normativa prevede che, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i titolari di impianti adottino un programma di buone prassi igieniche e di sorveglianza sanitaria, con la supervisione di un tecnico laureato esperto del settore. I Servizi veterinari, a partire dal 2014, provvedono all'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/2008, per verificare l'efficacia dei piani di autocontrollo applicati dagli allevatori. Saranno inoltre mantenuti i controlli diagnostici per setticemia emorragica virale e necrosi ematopoietica infettiva effettuati in regime di sorveglianza presso tutti gli impianti ittici regionali e quelli svolti ai sensi della Dec. 2001/183/CE presso gli allevamenti riconosciuti o in corso di riconoscimento comunitario.

SORVEGLIANZA SULLE ZOONOSI E WEST NILE DISEASE

Il D.L.vo 191/2006, recepimento della Direttiva 99/2003/(CE), individua alcune malattie a carattere zoonosico (brucellosi, campilobatteriosi, echinococcosi, listeriosi, salmonellosi, trichinellosi, tubercolosi, enterotossiemia da VTEC) per le quali è necessaria la presenza di un sistema di sorveglianza lungo tutta la catena alimentare a partire dalla produzione primaria, trattandosi di patologie riscontrate con frequenza significativa nell'uomo e negli animali nonché in mangimi e prodotti alimentari, e quindi di importanza sanitaria e socio-economica.

Per la West Nile Disease in Piemonte è previsto il controllo diagnostico dei cavalli con sintomatologia riferibile a WND e la sorveglianza passiva sull'avifauna selvatica. E' inoltre prevista una specifica attività di sorveglianza stagionale nell'area della Garzaia di Marengo, nel territorio dell'ASL di Alessandria, presso quattro scuderie, in cui sono presenti 26 cavalli sentinella stanziali. Nella stessa area di sorveglianza viene condotta la sorveglianza entomologica e la sorveglianza dell'avifauna selvatica e delle specie sinantropiche.

CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA E BENESSERE ANIMALE

Le verifiche dei programmi aziendali di biosicurezza sono eseguite dai Servizi veterinari sia con sopralluogo dedicato sia in occasione di intervento in azienda per altri controlli (es. accertamenti diagnostici IBR, MVS, malattia di Aujeszky, influenza aviare). Le verifiche hanno la finalità di valutare se vengono adottate e rispettate le misure di profilassi atte a ridurre il rischio di introduzione di patologie in allevamento e di diffusione all'interno dell'allevamento stesso.

Controllo negli allevamenti bovini:
è necessario adottare un programma di vigilanza e di controllo sulla mortalità degli animali da reddito in allevamento, con i seguenti obiettivi:
- prevenire l'insorgenza e la diffusione delle malattie negli allevamenti;
- promuovere il miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti;
- garantire la salubrità dei prodotti di origine animale;
- tutelare il benessere animale;
- eliminare i rischi ambientali per smaltimento non corretto delle carcasse (abbandono o interramento), garantendo la tracciabilità durante tutte le fasi dello smalti.

L'intervento di vigilanza è specificatamente finalizzato:
- nelle aziende con percentuale elevata di mortalità all'individuazione delle cause e delle misure da adottare per la loro prevenzione;
- nelle aziende con assenza di segnalazioni di mortalità alla verifica dell'eventuale smaltimento non corretto.

ATTIVITÀ DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

E' prevista la continuazione dell'attività di audit presso gli allevamenti di bovini, suini ed avicoli individuati e suddivisi in base alla programmazione regionale, parametrata sulla categorizzazione del rischio, sulla distribuzione territoriale degli allevamenti e sulla previsione di attività dei piani di controllo del benessere animale e della biosicurezza.

Altre attività

Sono riportati in allegato i relativi capitoli di programmazione dell'attività.

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

BENESSERE ANIMALE

L'attività regionale di programmazione dei controlli affidati ai Servizi veterinari delle ASL piemontesi in osservanza alle disposizioni nazionali e comunitarie in materia, tende ad uniformare l'esecuzione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati.

Il Piano nazionale benessere animale (PNBA) prevede verifiche specifiche di filiera presso allevamenti di vitelli, suini e galline ovaiole (Decisione CE n. 778/06), o riferite all'ambito di applicazione del Decreto legislativo 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE). L'obiettivo è anche quello di coordinare l'attività delle aree funzionali coinvolte, a vario titolo, nei controlli sul benessere animale, evitando improduttive sovrapposizioni o scarsa efficacia ed efficienza degli interventi.

Il piano di attività sul benessere animale ha, inoltre, alcuni punti di contatto con il "Piano regionale di Sviluppo Rurale" (condizionalità – domanda unica e misura 215 del PSR) in Protocollo Tecnico con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA).

Per quanto riguarda gli allevamenti di galline ovaiole, l'attività di vigilanza è stata potenziata considerata la scadenza del 1 gennaio 2012 per la messa al bando delle gabbie non modificate (D. Lgs. 267/03).

Altrettante attenzioni coinvolgono, inoltre, gli allevamenti di polli da carne in funzione delle nuove misure di densità massima da rispettare in questi impianti (D. Lgs. 181/2010).

Anche per il settore suinicolo, alla luce dell'obbligo introdotto dal D. Lgs 122/2011, di allevare scrofe e scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista per il parto, ai Servizi veterinari verrà richiesto il potenziamento delle attività di controllo sul rispetto di tali requisiti.

Per quanto attiene invece l'attività di controllo presso gli allevamenti di vitelli a carne bianca, questa sarà integrata dal piano di controllo, concordato con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, sul rispetto dei valori di emoglobina previsti dalle vigenti disposizioni.

Per il 2014 saranno ancora previste iniziative di formazione affidate ai Servizi veterinari con il coordinamento del Settore Regionale, per quanto riguarda il personale addetto agli abbattimenti e alle operazioni correlate negli stabilimenti di macellazione (art. 21 del Reg. CE/1099/2009) e nei trasportatori (Reg. CE/1/2005).

Continua, inoltre, il rilascio da parte delle ASL dei certificati di idoneità al personale operante presso gli impianti di macellazione adibiti alle operazioni di abbattimento e alle operazioni correlate, di macellazione conformemente all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE 1099/2009 e ai responsabili della tutela del benessere animale. Le ASL che nel loro organico non hanno un referente scientifico che ha effettuato il corso di formazione di I livello, trasmettono le richieste di rilascio dei certificati di idoneità degli operatori dei macelli, direttamente al Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria competente per territorio.

Il piano regionale contempla, inoltre, controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e durante l'abbattimento al macello. A questo riguardo si richiamano anche le recenti sollecitazioni del Ministero della Salute fornite con nota 2095 del 3.2.2014 sul potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale di animali.

- Controlli ufficiali sul trasporto animale così come previsto da nota Ministeriale n. prot. DAGSA13029-P del 13/07/2010:

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.

- Controlli ufficiali sul benessere animale durante l'abbattimento al macello:

- *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) già predisposte con i precedenti Piani di Controllo Alimenti.

Verifiche benessere animale

Tipologia produttiva		**Frequenza della verifica** *(consigliato l'utilizzo della specifica check list)*
Macelli carni rosse	Macellazioni >**40 ugb/ settimana**	semestrale
	Macellazioni <**40 ugb/settimana**	annuale
Macelli avicunicoli	Macellazioni > **10.000 capi/settimana**	semestrale
	Macellazioni < **10.000 capi/settimana**	annuale

Considerato che il benessere animale coinvolge operatori appartenenti alle tre aree del servizio veterinario, sono sollecitati i programmi di controllo integrati.

Sempre in tema di benessere animale, saranno reiterati i controlli di condizionalità affidati ai servizi veterinari delle ASL piemontesi in accordo con ARPEA. Nel merito, come ogni anno, sono state fornite, con apposita circolare regionale (prot. n. 3584/DB2017 del 17/02/2014), le indicazioni procedurali per i controlli negli allevamenti e per la rendicontazione dei dati di attività nell'applicativo "ARVET"-BDN".

Nel 2014 verrà data attuazione al programma di monitoraggio sul benessere delle bovine lattifere a stabulazione libera concordato con il Ministero della Salute ed il Centro Nazionale di Riferimento del Benessere Animale.

L'iniziativa prevede lo svolgimento in due fasi:

- 1° fase: di formazione per i veterinari referenti di settore;
- 2° fase: attuativa con controlli in allevamento.

I dettagli sul piano di attività verranno forniti con apposita circolare regionale.

SETTORE LATTIERO-CASEARIO

PIANO REGIONALE CONTROLLO LATTE ALLA STALLA

Latte alla stalla

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla per l'anno 2014, prevede un ciclo completo di controlli in un quinto degli allevamenti da latte in modo da assicurare, nel quinquennio 2011-2015, il controllo di tutte le aziende operanti in Piemonte.

I controlli ufficiali vengono eseguiti dai Presidi Multizonali di Polizia e Prevenzione Veterinaria (PMPPV) tramite la verifica dei parametri igienico-sanitari del latte (carica batterica e cellule

somatiche), nonché dei parametri qualitativi (contenuto in grasso, proteine, lattosio, residuo secco, indice crioscopico).

Per garantire il contenimento dei costi, analogamente al 2013, viene confermata l'indicazione di far coincidere i controlli con altre tipologie di intervento (es. controlli per brucellosi bovina) e limitando l'esecuzione delle verifiche previste ai sensi del D.M. 185/91 a quelle aziende che effettivamente commercializzano latte alta qualità.

L'attività ispettiva sulle aziende da latte (15% delle aziende presenti sul territorio) andrà indirizzata, garantendo in via prioritaria il monitoraggio sulle aziende con "sforamenti" persistenti rispetto ai parametri igienico sanitari anche al fine della piena applicazione dell'Intesa Stato/Regioni n. 159 CSR del 23/09/2010, relativa all'utilizzo del latte crudo non rispondente ai criteri previsti dal Reg. CE 853/04. Al riguardo si richiamano integralmente le indicazioni fornite con nota regionale 12 dicembre 2011 n. 32287/DB 2002.

Al metodo di screening per la ricerca di sostanze inibenti (Delvo Test) vengono affiancate, come per la precedente programmazione, ricerche di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici) con metodo di screening e di conferma multiresiduo su un numero concordato di campioni. Il programma verrà comunicato nel primo semestre del c.a. valutata la capacità ricettiva dei laboratori di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico di Torino.

Vendita diretta latte crudo tramite distributori automatici

Con circolare 16 gennaio 2014 prot. n. 2402/DB20021069/DB2017, è stato riproposto il programma di monitoraggio sul latte crudo venduto tramite erogatori automatici, articolato nei due semestri dell'anno, che prevede controlli presso le aziende di produzione e verifiche destinate ai distributori automatici.

I controlli sul latte crudo effettuati dal personale dei Servizi Veterinari di Area C, riguarderanno, come in precedenza, la ricerca di germi patogeni (Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Campylobacter termotolleranti, Stafilococococchi coagulasi positivi) e dell'aflatossina M1, come previsto dall'Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Relativamente alle misure di prevenzione della Sindrome Emolitico Uremica (SEU), i controlli, a seguito dell'accreditamento delle metodiche acquisito dall'IZS-PLV, non riguarderanno solo E. coli O157, ma anche altri sierogruppi STEC. Nel merito si richiamano le indicazioni operative regionali fornite ai Servizi Veterinari, ai SIAN ed all'Istituto Zooprofilattico del PLV con nota 10.12.2013 n. 27809/DB2017, per l'interpretazione dei rapporti di laboratorio a seguito di analisi per la ricerca di E.coli VTEC su alimenti ed animali produttori di alimenti.

Per quanto attiene ai controlli sulla filiera "latte d'asina" si richiamano integralmente le disposizioni adottate con determinazione regionale n. 461 del 17/06/2013 "Indicazioni operative per la produzione e commercializzazione di latte crudo d'asina.

Altri controlli di filiera

Sempre nel 2014, sarà valutata la necessità di confermare la sorveglianza avviata con circolare regionale 13.02.2013, sulla presenza di aflatossina M1 nel latte destinato all'alimentazione umana, in quanto, dalla rendicontazione dei dati di attività, non sono emersi significativi aumenti di positività rispetto al passato.

In merito invece alla ricerca della fosfatasi alcalina avviata nel 2012 per verificare la correttezza dei processi di pastorizzazione o di trattamento termico a temperature più elevate del latte bovino, nel 2014 è previsto un piano di monitoraggio concordato con il competente Laboratorio dell'IZS di Torino che prevede il prelievo di campioni presso stabilimenti di trasformazione, caseifici aziendali e agri-gelaterie. Il programma di attività verrà definito e comunicato ai Servizi Veterinari ASL nel primo semestre del corrente anno, tenuto conto delle esperienze acquisite con il precedente piano di

controllo. Gli accertamenti di laboratorio verranno svolti presso il Centro latte dell'IZS di Torino, utilizzando il metodo accreditato ISO11816-1.

Per quanto attiene agli esami microbiologici e chimici sui prodotti lattiero caseari, si rimanda alle apposite tabelle di campionamento allegate al presente piano.

Sempre a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del PLV proseguirà l'indagine conoscitiva sulla presenza di *S. aureus* e *S. agalactiae* mediante isolamento da campioni di latte di massa prelevati dai servizi territoriali, in modo da ampliare il quadro di riferimento epidemiologico nello specifico settore.

PIANO RESIDUI E PIANI SPECIALI SU CONTAMINANTI AMBIENTALI

Il Piano regionale di controllo dei residui indesiderati negli animali allevati e negli alimenti di origine animale (PNR) attua il Decreto Legislativo 16 marzo 2006, n. 158 articolando a livello locale la programmazione di derivazione nazionale (Ministero della Salute).

Il programma di attività rappresenta un importante sistema di prevenzione a tutela della salute pubblica nel quale vengono definite specie e categorie animali da sottoporre a campionamento; tipologie di residui da ricercare; strategie e frequenze di campionamento negli allevamenti e negli stabilimenti di prima trasformazione dei prodotti di origine animale.

Gli interventi vengono calibrati sulla base dell'entità delle produzioni zootecniche regionali e classificati tenuto conto delle finalità dei controlli previsti (mirati di piano, extra-piano e su sospetto).

I controlli basati sul metodo chimico-fisico, vengono integrati da verifiche al macello con tecniche isto-anatomo-patologiche.

In caso di "sospetti trattamenti illeciti", scattano, come previsto dalla programmazione nazionale, controlli presso gli allevamenti interessati secondo metodiche ufficiali.

Per la programmazione di dettaglio si rimanda all'apposito allegato. Per quanto riguarda la precedente programmazione si rilevano le seguenti variazioni.

Nuove ricerche per il 2014:

- *cefalosporine in matrice latte*: tale ricerca sarà garantita dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna e dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta previo accreditamento del metodo. L'attività analitica sarà espletata nel secondo semestre/ultimo trimestre del 2014;
- *coloranti per il settore acquacoltura*: è stato ampliato il numero di molecole da ricercare appartenenti al gruppo dei coloranti. L'IZS del Lazio e della Toscana e l'IZS della Sicilia garantiranno tale ricerca non appena terminate le procedure di validazione ed accreditamento del metodo. L'attività analitica sarà espletata nel secondo semestre del 2014;
- *settore uova*: l'attività di campionamento è prevista sia in azienda che in centri di imballaggio, in applicazione dei dettami della Decisione 97/747/CE secondo cui "almeno il 30% dei campioni deve essere prelevato da centri di imballaggio che presentano la più significativa percentuale di uova destinate al consumo umano";
- *settore acquacoltura*: il campionamento è effettuato esclusivamente in luoghi di produzione registrati. Dal 2014, il campionamento per la ricerca delle sostanze appartenenti alla categoria B può essere previsto anche in stabilimenti di trasformazione o a livello di vendita all'ingrosso, su pesci freschi a condizione di poter risalire all'azienda di origine, purché sia rispettato il requisito comunitario di campionare "un minimo del 10% dei luoghi di produzione registrati".

Altra importante novità per il 2014 riguarda il settore suini: le ricerche sono state suddivise nella categoria animale: lattonzoli, nella quale rientrano sia i lattonzoli che i magroncelli, suini che include i magroni, i grassi e le scrofette e la categoria scrofe con scrofe e verri.

Si mantiene la stessa strategia di campionamento per il test istologico che vede:

- innalzamento della soglia di prevalenza al 25%;
- riduzione del numero delle partite da sottoporre a campionamento: 26 partite (che saranno integrate con un numero di partite extra-piano);
- distribuzione del campionamento anche in strutture di medie e piccole dimensioni;
- conferma dell'esclusione delle femmine dalla valutazione della dimensione della partita inviata al macello.

Sul versante dei controlli isto-anatomo-patologici, sono stati concordati con il Centro di Referenza Nazionale Indagini Biologiche Anabolizzanti Animali – CIBA, operante presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, interventi extra-piano per rendere più efficaci i programmi di prevenzione del rischio chimico nelle produzioni animali. In particolare si segnalano i seguenti metodi innovativi di ricerca:

- metodo "GR Calux": in grado di rilevare livelli molto bassi di glucocorticoidi di sintesi in urine da prelevare in allevamenti di vitelli a carne bianca;
- metodo "paraoxonasi/arilesterasi": in grado di rilevare trattamenti illeciti con glucocorticoidi di sintesi (desametasone) utilizzando quale matrice il "plasma" di vitelli a carne bianca. Il metodo di indagine utilizza le tecniche di proteomica per individuare potenziali marker proteici indicatori di trattamenti illeciti (paraoxonasi/arilesterasi). I dettagli del piano di intervento verranno concordati preliminarmente con il Centro di Referenza e con le ASL interessate. L'avvio del piano è previsto nel primo semestre del c.a.

Verranno inoltre reiterati i controlli 2013 eseguiti nell'ambito del progetto sperimentale del Ministero della Salute per la ricerca di sostanze anabolizzanti non comprese nel Piano Nazionale Residui. Le citate verifiche, eseguite anche in altre regioni (Lombardia e Veneto) si concentreranno sulla categoria "vitelli a carne bianca". Anche in questo caso, modalità di esecuzione e data di inizio dei controlli verranno concordati preliminarmente con le parti interessate.

FARMACOSORVEGLIANZA E FARMACOVIGILANZA VETERINARIA

Le attività di controllo sul farmaco veterinario, come in precedenza, faranno riferimento alle indicazioni fornite dal Ministero della Salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012 trasmesse ai Servizi veterinari delle ASL piemontesi.

Inoltre, verrà dato seguito a quanto previsto dalla DGR n. 36 – 6652 dell'11 novembre 2013, avviando, nel periodo febbraio-luglio 2014, la fase sperimentale di tracciabilità del farmaco veterinario (SISTEMA TO-BE). L'iniziativa coinvolge tutti gli operatori di filiera (ASCOFARVE – FEDERFARMA – ASSALZOO) ed i centri di riferimento regionali: CSI-Piemonte; ASL CN1 (Centro regionale per l'informatizzazione dei Servizi Veterinari); Centro regionale di Farmacovigilanza Veterinaria (c/o Dipartimento di Scienze Veterinarie UNITO) che a vario titolo concorreranno alla definizione di un sistema in grado di seguire il farmaco veterinario dal momento della vendita a quello dell'impiego.

In questo ambito verranno ricomprese anche iniziative sperimentali condotte in collaborazione con gli Ordini professionali dei medici veterinari, per la messa a punto di un sistema informatizzato di raccolta centralizzata dei dati inerenti le prescrizioni ed i trattamenti farmacologici eseguiti presso le aziende di allevamento di animali da reddito.

Altro obiettivo prioritario è rappresentato dalla messa a punto del Piano regionale di farmacosorveglianza previsto all'art. 88 del D.lgs 193/2006, la cui stesura è stata affidata ad un Gruppo di lavoro costituito alla fine del 2013. Nel citato contesto, oltre ai referenti di settore delle ASL piemontesi, sono stati coinvolti l'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, il Centro di Referenza Regionale di Farmacovigilanza Veterinaria ed alcuni veterinari L.P. nominati dai rispettivi Ordini Professionali di appartenenza, quali referenti per le varie filiere zootecniche e degli animali d'affezione. L'obiettivo è quello di provvedere alla stesura del piano regionale entro il mese di giugno 2014, tenuto conto delle specificità della filiera del farmaco veterinario nella Regione Piemonte.

In questo modo i programmi di intervento verranno calibrati sulla base di indicatori di rischio rappresentativi della realtà locale, così come richiesto dalla vigente normativa di settore.

Per quanto attiene invece alle attività di farmacovigilanza, il "Centro di referenza Regionale" oltre all'assolvimento dei propri compiti di istituto, promuoverà iniziative di collaborazione con altri Centri di riferimento che operano in ambito nazionale, al fine di potenziare le capacità di intervento nello specifico settore.

In questo ambito verrà data attuazione al piano di monitoraggio messo a punto dal Ministero della Salute in collaborazione con il Centro Nazionale di Referenza per l'antibiotico-resistenza, operante presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Roma. Il Piano di intervento è stato redatto secondo le indicazioni comunitarie contenute nella decisione 2013/652/UE del 12 novembre 2013. Nella fase iniziale il monitoraggio interesserà la filiera avicola con il prelievo di campioni presso gli impianti di macellazione. Il dettaglio dei controlli da eseguire verrà fornito con apposita circolare regionale.

PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

Il PNAA assicura, in linea con quanto stabilito dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 882/2004, un sistema di controllo degli alimenti zootecnici e per animali da compagnia lungo l'intera filiera, fornendo garanzie di salubrità e di sicurezza dei prodotti di origine animale.

Dall'anno 2009, il PNAA ha valenza pluriennale: attualmente è in vigore il PNAA 2012-2014.

Il piano fornisce ai Servizi veterinari criteri e indicazioni per lo svolgimento dei controlli, tenuto conto dell'analisi del rischio fondata sulla valutazione dei dati relativi all'attività svolta negli anni precedenti; dell'anagrafe e classificazione degli operatori del settore (ai sensi del Regolamento CE 183/2005). L'attività di piano è integrata da interventi extra-piano definiti dalla programmazione regionale in seguito a giustificate esigenze di potenziamento dei controlli previsti in ambito nazionale.

A partire dal 2013, nell'ottica di un adeguamento a quanto previsto dal Piano Nazionale Alimentazione Animale, la programmazione dei controlli ufficiali si articola in attività di monitoraggio (precedentemente definita sorveglianza) con campionamenti di tipo casuale atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, ed attività di sorveglianza (precedentemente definita vigilanza) con campionamenti mirati, in assenza di sospetto, basati sulla valutazione del rischio.

In base ad una valutazione dei dati dei primi 18 mesi di applicazione del PNAA 2012-2014 si è concordato che, tranne per quanto riguarda i programmi di controllo per Diossine/PCB, non è necessario apportare modifiche né alla numerosità campionaria né alla distribuzione dei campioni per l'anno 2012 del PNAA pubblicato in data 12/12/2011 con nota prot n. 21822, così come modificato dall'Addendum 1/2013 e dalla circolare del Ministero prot. n. 24583 del 23/12/2013.

Per la corretta esecuzione dei prelievi, sono state predisposte in ambito nazionale apposite "Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per animali" che recepiscono, fornendo indicazioni procedurali di dettaglio, il Regolamento CE 152/2009. A tal proposito si

ricorda la prossima imminente applicazione, a partire dal 1 gennaio 2014, del Regolamento 691/2013 del 19 luglio 2013, che modifica il Regolamento 152/2009 relativamente alle metodiche di campionamento e analisi dei mangimi.

Di conseguenza si segnala che il Ministero della Salute provvederà, di concerto con gli II.ZZ.SS. interessati, ad apportare le opportune modifiche alle suddette "Linee Guida per il campionamento" (Allegato 8 del PNAA), che saranno divulgate non appena possibile.

Dall'analisi dei dati relativi al programma di controllo per le Diossine e PCB e alle relative notifiche del "Rapid Alert System for Food and Feed" (RASFF), si ritiene opportuno lasciare invariata la ripartizione e la tipologia dei campioni prelevati per l'attività di Monitoraggio.

Per l'attività di Sorveglianza, invece, mantenendo invariato il numero totale dei campioni da esaminare, la numerosità campionaria per matrice è stata ricalcolata considerando la frequenza di non conformità nel RASFF e l'unico campione non conforme (grasso vegetale) riscontrato nell'ambito del PNAA. Per questa ragione si è ritenuto opportuno prevedere una riduzione del numero di campioni di "olio/farina di pesce" e di "grassi animali", ed un incremento del numero dei campioni di "oli di origine vegetale"e "additivi", lasciando invariato il numero di campioni di foraggio.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) o privilegiando quelli che hanno subito un processo di essicazione industriale, e per quanto riguarda gli additivi quelli di origine minerale (in particolare solfati quali solfato di rame, argille caoliniche, carbonati e ossidi).

Non subirà invece alcuna modifica la programmazione integrativa regionale, focalizzando l'attenzione sul problema delle cross contaminazioni da coccidiostatici e farmaci, come suggerito dall'FVO nel corso dell'audit svoltosi in Italia nel periodo 20-30 novembre 2012, e sulla ricerca di contaminanti quali Arsenico e Mercurio (pet food); Arsenico, Mercurio, Cadmio e Piombo nei mangimi a base di farina di pesce. Verranno inoltre fornite, a seguito dell'audit FVO condotto in Piemonte nel mese di febbraio 2014, utili indicazioni sull'applicazione del regolamento UE 225/2012, relativo al controllo dei microinquinanti negli alimenti zootecnici (diossine, PCBDL, PCBNDL e metalli pesanti).

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI

Al fine di agevolare la predisposizione dei programmi di attività da parte dei Servizi veterinari delle ASL e con l'obiettivo della semplificazione, si ritiene opportuno indicare frequenze minime dei controlli ufficiali omogenee per tutte le attività riconosciute, comprendendo tutti gli alimenti di origine animale.

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. 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.

Tale valore di rischio complessivo rappresenterà il riferimento per la programmazione annuale.

Continuano ad essere previsti quattro valori di rischio:
1. alto
2. medio alto
3. medio basso
4. basso

Le frequenze minime di ispezione e di audit si basano solo sulla categoria di rischio specifico attribuito al singolo stabilimento senza più tenere in considerazione, a questo livello generale di programmazione, la tipologia di attività produttiva.

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.

Le **frequenze minime** di ispezione e di audit sotto indicate si applicano pertanto a tutti gli stabilimenti **RICONOSCIUTI** indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva; per il settore lattiero caseario, in attesa di un allineamento dei controlli, si fa riferimento alle frequenze descritte nello specifico capitolo, al quale si rimanda.

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	6 (bimestrale)	1 (annuale)
MEDIO ALTO	4 (trimestrale)	1 (annuale)
MEDIO BASSO	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)
BASSO	2 (semestrale)	0,5 (biennale)

ISPEZIONI

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 svolta, 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.

Considerato lo standard regionale così definito, ad 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, le frequenze minime devono necessariamente essere intensificate secondo programmi locali. Allo stesso modo audit non soddisfacenti, per carenza dei fondamentali prerequisiti dell'autocontrollo di impresa andranno ripetuti.

NB: Fermo restando il numero di audit previsti negli impianti di macellazione, considerata la presenza costante del Servizio veterinario che, oltre all'attività di ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, si ritiene che sia sufficiente effettuare una sola ispezione annuale da parte di un team ispettivo, che comunque deve prevedere sempre la presenza del veterinario ufficiale dell'impianto. Tale possibilità può essere estesa anche alle altre tipologie produttive eventualmente presenti nello stabilimento, indipendentemente dalla classificazione del rischio, qualora la presenza veterinaria di cui sopra possa dare sufficienti garanzie di igienicità anche per questi processi produttivi.

Al fine di favorire l'omogeneità degli interventi si suggerisce che, per quanto possibile, anche le ispezioni effettuate presso gli altri stabilimenti vengano condotte in equipe, per favorire la rotazione degli operatori e migliorare conseguentemente l'attività di controllo sugli stabilimenti.

Le equipe possono essere formate da personale veterinario dipendente e convenzionato adeguatamente formato.

VERIFICHE SPECIFICHE NELL'AMBITO DEI CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E IN ALTRE FILIERE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Il Ministero della Salute con nota prot. n° DGISAN 7457–P del 04/03/2014, in relazione alle non conformità riscontrate da parte degli ispettori del Canadian Food Inspection Agency (CFIA), Food Veterinary Office (FVO) e stesso Ministero durante alcune visite ispettive condotte nel settore delle carni bovine, invita le Autorità competenti locali ad adottare delle 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.

Nello specifico le criticità riscontrate sono riferite a:

- osservanza delle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA ed in particolare a quanto previsto dai punti 4 e 7 del Cap. IV della Sez. dell'All. III del Reg CE 853/2004;
- applicazione dei criteri microbiologici come parte integrante dell'attuazione delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene a garanzia di accettabilità dei prodotti alimentari e dei relativi processi di lavorazione.

Il Ministero della Salute richiama l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale sotto specificate:

- 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).

Ciò premesso si dispone di porre particolare attenzione alle criticità sopra richiamate durante le attività di verifica inserite nella programmazione annuale riferite non solo al settore delle carni bovine, ma estese a tutte le filiere degli alimenti di origine animale per quanto riguarda l'applicazione dei criteri microbiologici.

Come richiamato dal Ministero nella nota sopra specificata 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.

Al fine di dare evidenza a quanto sopra indicato, per le verifiche dei controlli microbiologici è sufficiente compilare l'apposito riquadro (Reg. CE 2073/05) della scheda "Relazione a seguito di controllo ufficiale ex art. 9" e flaggare la relativa voce sul sistema informativo Vetalimenti, mentre per quanto riguarda le verifiche sull'igiene della macellazione da parte dell'OSA, eseguite in ambito di audit/ispezioni, va esplicitamente indicata nel campo note della scheda "Relazione a seguito di controllo ufficiale ex art. 9", poiché nel sistema informativo Infomacelli vengono inserite solamente le eventuali non conformità.

Si precisa che gli aspetti sopra descritti saranno oggetto di verifica nell'ambito dell'attività di audit di settore da parte del Ministero della Salute.

IMPRESE DI PRODUZIONE CON VENDITA ALL'INGROSSO

Nel 2013 è terminato il programma di audit su queste imprese, salvo il successivo completamento delle aziende produttrici di bevande alcoliche; queste saranno concluse entro il 2015 e particolarmente interessate saranno le ASL AT, CN2 e CN1 nel Distretto di Mondovì.

Il controllo sulle imprese con produzione all'ingrosso interesserà il 30% delle stesse.

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Il controllo sulle imprese autorizzate ex D. L.vo 111/92 e D. L.vo 169/04 interesserà il 20% di quelle riconosciute.

Nel corso del controllo ufficiale dovranno essere verificati i dati relativi al riconoscimento delle ditte (ragione sociale, P.IVA e codice fiscale, indirizzi sede legale e stabilimento), già registrati nel sistema informativo regionale, al fine della loro immissione nella piattaforma nazionale (Nuovo SINTESIS-Strutture).

Eventuali provvedimenti limitativi adottati nei confronti degli stabilimenti autorizzati dovranno essere segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria per l'inoltro dell'informativa al Ministero competente.

Si invitano i Servizi a verificare che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano stati opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché a procedere nel controllo delle etichette di integratori a base di erbe (per il controllo dell'uso di sole specie ammesse).

ETICHETTATURA CARNI BOVINE

Anche per il 2014 continua il programma di controllo dell'etichettatura delle carni bovine in accordo con gli uffici dell'Assessorato Regionale Agricoltura. Il programma ha come obiettivo generale la verifica della corretta attuazione di quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura delle carni bovine.

Ai fini della verifica della rintracciabilità, si richiedono, ad ogni singola ASL, alcuni controlli completi sull'intera filiera, con inizio presso un punto vendita e termine presso l'allevamento di origine (preferibilmente: macelleria – sezionamento – macello – allevamento, o, in alternativa: macelleria – macello – allevamento).

Tali controlli, che possono anche coinvolgere segmenti produttivi dislocati in ASL differenti all'interno o all'esterno della regione Piemonte, non devono prendere inizio da spacci di vendita annessi a macelli e richiedono l'eventuale collaborazione tra Servizi veterinari territorialmente diversi.

Per queste verifiche si richiede anche la disponibilità dell'area di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine.

N° esercizi di vendita al dettaglio da controllare nel 2014	***Controlli di filiera***	***N° macelli da controllare nel 2014***	***N° sezionamenti autonomi da controllare nel 2014***	**TOTALE CONTROLLI**
200	17	30	12	**259**

TABELLA RIPARTIZIONE CONTROLLI ANNO 2014

ASL	*N° esercizi di vendita al dettaglio da controllare*	*N° Controlli di filiera*	*N° macelli da controllare*	*N° sezionamenti da controllare*	**TOTALE CONTROLLI**
TO1	13	1	1	1	16
TO3	20	1	3	1	25
TO4	27	3	4	1	35
TO5	13	1	2	1	17
VC	9	1	1	1	12
BI	11	1	1	1	14
NO	12	1	1	1	15
VCO	11	1	3	1	16
CN1	32	3	6	1	42
CN2	12	1	2	1	16
AT	13	1	1	1	16
AL	27	2	5	1	35
TOTALE	**200**	**17**	**30**	**12**	**259**

CONTROLLI SUGLI ALIMENTI IN FASE DI IMPORTAZIONE MEDIANTE L'UTILIZZO DI SINTESI

Con la riduzione del numero delle produzioni sul territorio regionale sono aumentati gli scambi e le importazioni di alimenti da Paesi europei ed extra UE.

Ai fini della tracciabilità e della gestione dei controlli sulle merci introdotte da tutti questi Paesi è stato istituito a livello europeo, ormai da diversi anni, il sistema informatico TRACES.

A livello nazionale è operativo il sistema informatico SINTESI, che supporta le attività di controllo previste dalle normative vigenti per le merci provenienti da paesi comunitari e per quei prodotti extracomunitari non armonizzati.

Questi sistemi informativi consentono, anche a livello di ASL, di conoscere in anticipo quali animali o prodotti saranno importati sul territorio permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di poter effettuare controlli mirati prima che tali animali o alimenti siano commercializzati.

Nel 2012 è iniziata una collaborazione con PIF, USMAF, e UVAC con l'obiettivo di condividere e coordinare con più efficacia questi controlli che sono di 2 tipi:

- prelievo di campioni ufficiali come già avviene sulla base della programmazione UVAC;
- 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.

L'ufficio UVAC Piemonte trasmette alle ASL il programma dei controlli da effettuarsi, a cura dei Servizi, sull'introduzione di partite di animali e alimenti di origine comunitaria.

Si prevede, inoltre, di effettuare il campionamento di una percentuale di merci provenienti da Paesi Terzi, variabile tra il 5 ed il 10% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotti.

Il campione dovrà essere effettuato possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

CONTROLLO NELLE IMPRESE AL DETTAGLIO (produzione, preparazione, somministrazione e vendita)

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

DISCOUNT - SUPERMERCATI - CENTRI COMMERCIALI	*Indice di copertura annuale delle imprese*
attività di vendita carni/ittici, prodotti a base di carne/prodotti a base di latte (con laboratorio annesso)	***100%***
restante GDO	***30%***

DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	*Indice di copertura annuale delle imprese*
depositi all'ingrosso registrati	***30%***

PERTINENZA SIAN

Proseguendo il programma di attività già impostato nel 2011, e valido per il quadriennio, nel 2014 si ritiene di controllare le categorie di imprese più a rischio per le tipologie di preparazioni, inoltre, considerando che il D. L.vo 194/2008 prevede il pagamento forfetario da parte delle imprese all'ingrosso, sia produzione sia deposito, per contribuire al costo dei controlli, appare evidente e logico, oltre che etico, sottoporre a verifica una certa percentuale anche di depositi all'ingrosso.

IMPRESE AL DETTAGLIO	*Indice di copertura annuale delle imprese*
Pasticcerie	***30%***
Gelaterie	***30%***
Gastronomie Conserve vegetali Pastifici	***30%***
Ristorazione (tipo 3-4, agriturismi)	***30%***
Ristorazione collettiva	***30%***

Si mantiene l'indicazione 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.

Si raccomanda di continuare regolarmente il controllo delle mense in vigilanza incrociata.

COMMERCIO PRODOTTI FITOSANITARI	*Indice di copertura annuale delle imprese*
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	***35% (in media un controllo/triennio)***

PERTINENZA SVET

Si prevede di mantenere le stesse frequenze del 2013.

L'attività di controllo sugli esercizi che vendono carni/ittici/prodotti a base di latte esclusivamente preconfezionati essendo limitata al verifica del rispetto delle temperature ed agli aspetti riguardanti le confezioni, l'etichettatura e l'eventuale gestione dei resi, sarà limitata all'estrazione di un

campione random di tale tipologia di esercizi (ove possibile nell'ambito dell'attività integrata con il SIAN sugli esercizi alimentari).

MACELLERIE – POLLERIE – PESCHERIE – PRODOTTI A BASE LATTE	***Indice di copertura annuale delle imprese***
attività di vendita **solo ed esclusivamente preconfezionati**	***20% (random)***
attività di vendita **con o senza annesso laboratorio** di sezionamento, di preparazioni e prodotti a base di carne/ittici/latte	***50%***

LABORATORI DI SMIELATURA	***Indice di copertura annuale delle imprese***
laboratori di smielatura artigianali	***30%***
laboratori di smielatura industriali	***50%***

ESERCIZI SU AREE PUBBLICHE

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	***Indice di copertura annuale delle imprese***
laboratori correlati agli ambulanti - depositi correlati agli ambulanti	***50%***
aree mercatali	***20% delle aree mercatali.*** ***In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti***

I criteri di valutazione delle aree mercatali e degli ambulanti sono definiti dall'OM 3.4.2002; dalla DGR 10.5.2004, n. 25-12456; dalla D.D. 473 del 11.7.2012, le liste di riscontro da utilizzare nelle diverse situazioni sono allegate alla delibera citata.

A conclusione di questo capitolo, si forniscono alcune precisazioni riguardo le modalità di applicazione della D.D. n. 692 del 15.10.2012, "Definizione di linee di indirizzo per il controllo ufficiale nella microimpresa", considerando che praticamente tutte le imprese qui considerate rientrano nella definizione di microimpresa.

Uno dei punti cardine delle disposizioni attuate con il documento citato è la riduzione/eliminazione delle registrazioni dei punti critici di controllo, tenuto conto che le buone prassi igieniche e di produzione possono sopperire al monitoraggio, mantenendo solo la registrazione delle non conformità.

Considerato che uno degli assiomi del piano di autocontrollo, sottolineato anche dalle sanzioni previste, è l'applicazione di quanto previsto nello stesso, e considerato altresì che i piani di autocontrollo di imprese già da tempo in attività avranno sicuramente previsto la registrazione di una serie di procedure e di verifiche, affinché possano lecitamente applicarsi le indicazioni della determina dirigenziale è necessario che il piano sia modificato per questa parte.
Per evitare una modifica sostanziale del piano, può essere accettato anche che venga allegata la "REV. 0…", firmata, in cui sia specificato che, trattandosi di microimpresa, le registrazioni previste nel piano non sono più necessarie, salvo quella delle non conformità, ed eventualmente altre che si vogliano mantenere.

E' lasciata, tuttavia, facoltà all'OSA, se preferisce, di mantenere tutto invariato.

RISTORAZIONE ETNICA CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PESCE CRUDO

Facendo riferimento a quanto previsto ed indicato nel precedente piano, è importante continuare il controllo di questo particolare comparto, mantenendo una percentuale di copertura del 30%, ricompresa nel controllo delle imprese al dettaglio.

EXPO 2015

L'EXPO 2015 (World Exposition Milano 2015, Italy) si svolgerà a Milano tra il 1º maggio e il 31 ottobre 2015.

Il tema proposto è "Nutrire il pianeta, energia per la vita", e vuole includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del mondo a quello dell'educazione alimentare. L'asse portante è il diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra, con un'attenzione particolare all'aumento dei rischi per la quantità globale dei cibi disponibili.

Il tema è strettamente connesso alle attività svolte dal Dipartimento di Prevenzione e, d'altra parte, la vicinanza della manifestazione alla nostra Regione fa presagire che il flusso turistico interessi direttamente anche il Piemonte.

Si ritiene che le aree più facilmente raggiunte dai visitatori, o perchè più prossime al milanese o perché più interessanti e note turisticamente, siano Torino, i laghi del verbano e novarese, le Langhe.

In queste zone si deve prevedere il controllo di tutta la ristorazione pubblica.

D'altra parte, le ASL che ritengono di avere sul proprio territorio sedi o luoghi di importante interesse turistico (ad esempio, le regge sabaude) privilegeranno il controllo di tutta la ristorazione pubblica in questi ambiti.

Nel PAISA si definirà la possibilità operativa specifica, anche prevedendo apposite collaborazioni tra Servizi e, al limite, tra ASL disponibili.

Inoltre, in tutta la Regione si dovranno controllare tutte le aree di ristoro della rete autostradale e delle principali stazioni ferroviarie.

Si precisa che l'attività inerente l'EXPO 2015 può essere considerata preminente rispetto alla restante programmazione del PAISA.

COMPLESSI RECETTIVI EXTRAALBERGHIERI

La D.D. 1121 del 31.12.2013 ha definito le caratteristiche strutturali e igienico sanitarie dei complessi recettivi extra alberghieri relativamente alla parte di ristorazione.

Tale comparto è discretamente sviluppato in zone montane e collinari con importante presenza di ospiti, generalmente in ristretti periodi temporali e stagionali.

Considerato che la Determina prevede un adeguamento delle strutture entro i prossimi 3 anni, è opportuno eseguire dei controlli che evidenzino, in collaborazione con i gestori, le modifiche necessarie e possibili.

Tra queste strutture sono da ricomprendere anche i rifugi alpini ed escursionistici, già regolamentati dalla LR 8/2010 e dal DPGR 1R/2011.

Si prevede il controllo del 30% dei complessi recettivi e, considerata la difficoltà di accesso, del 10% dei rifugi.

Ovviamente, questi controlli rientrano nel 30% previsto per la ristorazione pubblica o collettiva.

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI CE/1069/2009 E UE/142/2011.
(cfr. Allegati 8-1,8-2, 8-3, 8-4)

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**

I criteri e le istruzioni operative di dettaglio ai fini di ottenere un classificazione omogenea sono descritte nell'allegato B alla nota regionale di trasmissione prot. 22105/20.04 del 02/07/2008.

Tuttavia, le novità introdotte dal Reg. CE/1069/2009 in materia di riconoscimento e di registrazione degli stabilimenti e delle attività richiedono una revisione delle attività di controllo ufficiale. In particolare, talune attività precedentemente soggette ad obbligo di riconoscimento (es. gli impianti tecnici e farmaceutici, le tassidermie, le concerie) sono state portate ad un livello di rischio più basso dal regolamento medesimo che le ha sottoposte al semplice regime della registrazione.

Si rende, inoltre, necessario valutare l'ipotesi di controllo ufficiale per quelle attività che il Reg. CE/1774/2002 non teneva in alcuna considerazione (es. commercianti, trasportatori).

Inoltre, una particolare attenzione dovrà essere riservata agli impianti di biogas di recente attivazione ed alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA, nonchè alle aziende agricole detenenti animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA.

Lo schema seguente stabilisce le frequenze minime annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti e si rimanda al piano allegato per i dettagli.

Reg. CE/1069/2009	**Numero di ispezioni anno**			**Numero di audit anno**	
	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio/Basso
IMPIANTI RICONOSCIUTI	**6 (bimestrale)**	**4 (trimestrale)**	**2 (semestrale)**	**annuale**	**biennale/triennale**
IMPIANTI REGISTRATI	Indice di copertura annuale delle imprese			Indice di copertura annuale delle imprese	
con produzione e manipolazione	**100%**			**triennale**	
senza manipolazione	**30%**			**Non previsto**	

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

Le attività previste per l'area nutrizione nei prossimi anni dovranno dare continuità ai programmi finora attuati dai SIAN migliorandone, per quanto possibile, gli aspetti relativi ad efficacia, efficienza ed appropriatezza. Si dovranno, inoltre, considerare le indicazioni presenti in altri importanti strumenti di programmazione locale, in primo luogo i Piani locali della prevenzione (PLP) (area stili di vita) e i Profili e Piani di salute (PePS) attivati nei Distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi nuovi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare ed implementare tale partecipazione attiva cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni e valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.

Il Piano nazionale della prevenzione (2014-2018), in via di approvazione, per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese in via di sperimentazione in alcune ASL e che potrebbero essere estesi al territorio regionale (accordi con Associazione panificatori per la produzione di pane a ridotto contenuto di sale, accordi con produttori, ristoratori ,ditte di vending per il miglioramento della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare, ecc).

Per il 2014 oltre al sostegno ai programmi regionali che si riusciranno ad attivare nell'ambito di accordi quadro con associazioni, si dovranno proseguire le attività nelle principali aree di intervento: sorveglianza nutrizionale, ristorazione collettiva, educazione sanitaria, consulenza dietetico nutrizionale, focalizzando l'attenzione agli obiettivi ed indirizzi espressi nel presente documento di programmazione.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

I sistemi di sorveglianza sulla salute e gli stili di vita rappresentano strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e costruire le basi informative per supportare la programmazione degli interventi di prevenzione e misurarne i risultati. In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali "Okkio alla salute" ed "HBSC" hanno attivato specifiche sorveglianze sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva dai bambini e sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva con una particolare attenzione alle porzioni distribuite nella ristorazione scolastica.

Tali sorveglianze producono informazioni importanti che devono essere comunicate a tutti i soggetti interessati a migliorare le produzioni alimentari ed i contesti di consumo, in modo da favorire capacità di scelta e comportamenti salutari nella popolazione.

Anche per il 2014, in coerenza con gli indirizzi regionali, si dovrà migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Nel corso del 2014 dovrà essere attuata la quarta raccolta dati che, come noto, con ricorrenza biennale viene effettuata su tutto il territorio nazionale. Le modalità di svolgimento saranno analoghe a quelle degli anni passati anche se ci saranno piccole novità e soprattutto ci sarà la concomitanza con l'indagine HBSC che richiederà uno sforzo organizzativo ed un utilizzo

efficiente delle poche risorse disponibili. Tra gennaio e febbraio si sono svolti i lavori propedeutici al campionamento delle classi terze ed alla predisposizione del materiale da utilizzare nelle scuole (lettere, questionari, opuscoli informativi, attestati ecc.) .Il 6 di marzo si è tenuto un corso di Formazione accreditato ECM in cui sono state condivise le modalità operative. E' quindi possibile iniziare gli interventi di misurazione e somministrazione dei questionari nelle scuole.

HBSC

Anche l'indagine HBSC si terrà nel 2014 in concomitanza con l'indagine Okkio. Saranno interessati i ragazzi di 11, 13 e 15 anni come negli anni passati. L'indagine viene effettuata su base nazionale con un progetto finanziato nell'ambito dei programmi CCM in cui il Piemonte è regione capofila e l'Università di Torino referente tecnico-scientifico. In Piemonte saranno interessati circa 1000 ragazzi per ogni fascia di età (circa 3000 in totale) è prevista la sola somministrazione di un questionario senza misurazioni antropometriche. In occasione della raccolta dati si continuerà l'azione di comunicazione alle scuole mediante consegna di materiali informativi (opuscoli e CD Open mind). E' importante che le attività di raccolta, organizzazione e comunicazione delle informazioni derivanti dalle indagini siano condivise nelle ASL con tutti i servizi interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni da parte dei servizi interessati.

EDUCAZIONE SANITARIA

Per il 2014-2018 il Piano nazionale della prevenzione per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Tra l'altro, alcuni indicatori presenti nelle sorveglianze Okkio, HBSC e Passi (consumo quotidiano di frutta e verdura, consumo di merende salutari, azioni delle scuola, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) potrebbero misurare l'impatto nel tempo di programmi educativi e di promozione della salute attuati nelle ASL in maniera diffusa e coordinata ed orientati verso gli obiettivi indicati.

Vi è poi un'attenzione maturata in questi anni sulla necessita di ridurre gli sprechi alimentari e sul recupero degli avanzi. Da anni i SIAN perseguono l'obiettivo di migliorare l'attenzione alla porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica con il duplice obiettivo di migliorare l'adeguatezza degli apporti nutrizionali e di diminuire gli avanzi alimentari in un contesto in cui il valore educativo e culturale di tale percorso appare particolarmente rilevante. Tali obiettivi devono essere enfatizzati nelle attività di informazione/comunicazione indirizzate ad insegnati ed operatori mensa stimolandoli ad attuare programmi di monitoraggio degli avanzi come attività fondamentale per il miglioramento della qualità del servizio mensa, dell'etica dei consumi e dell' adeguato apporto nutrizionale e di salute dei bambini. Si ritiene quindi necessario proseguire per il 2014 gli interventi di informazione, formazione (operatori mense, genitori, bambini) e valutazione per il miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale). Andranno inoltre stimolate e sostenute le attività di monitoraggio degli avanzi nelle mense per poter adottare azioni correttive appropriate per una loro riduzione o gestire con organizzazioni che si occupano di attività di recupero un loro riutilizzo a fini sociali.

E' particolarmente importante che le attività di educazione e promozione della salute siano coordinate ed integrate a livello locale, siano svolte in collaborazione con i REPES (Referenti promozione ed educazione alla salute) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL (Piano Locale della Prevenzione, Piano di offerta formativa alle scuole, Piani di salute, ecc.). Rimane ancora sotto utilizzata la banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità principale per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI
(cfr. Allegato 9)

Per il 2014 viene richiesto ai SIAN di dare continuità al programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini che come negli anni passati sarà svolto in concomitanza con l'indagine Okkio e sulle stesse classi campionate secondo le procedure contenute nello specifico allegato.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU'

Rappresenta ormai un'attività ordinaria dei Servizi estesa a tutte le strutture mensa censite sul territorio.

L'utilizzo delle raccomandazioni fornite nei documenti regionali "Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale" ha consentito l'adozione di criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.

L'impegno dei servizi in quest'ambito ha prodotto una maggiore attenzione nella formulazione dei menù da parte degli enti gestori. Tale aspetto percepito, ma non documentato, appare importante e potrebbe rappresentare un buon indicatore della migliorata attenzione agli aspetti nutrizionali nelle mense scolastiche. Sarebbe interessante in futuro monitorare la capacità degli enti gestori di formulare correttamente le proposte di menù utilizzando indicatori semplici che esplorino per singola mensa scolastica/assistenziale o per ASL la presenza o meno di prescrizioni/adeguamenti nei menù inviati ai SIAN (ad esempio menù senza prescrizioni/numero, menù inviati).

Alcune ASL hanno iniziato da qualche anno il lavoro di valutazione dei menù per diete speciali dando risposta ad un problema importante e diffuso rappresentato dalla gestione delle diete speciali (allergie, intolleranze, etico - religiose) che implica una valutazione attenta nella formulazione dei menù per evitare l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti. Questa attività, sicuramente utile, richiede un importante impegno per i Servizi che nei prossimi anni dovranno trovare, anche in base all'esperienza maturata in alcune ASL, risposte adeguate con azioni sostenibili. Si dovrà mantenere un buon livello di attenzione su queste problematiche continuando le azioni di informazione e formazione per gli operatori del settore alimentare (in primo luogo gli addetti ai servizi di ristorazione scolastica) migliorando le loro conoscenze e capacità di gestione del rischio allergeni negli alimenti. E', inoltre, opportuno supportare la gestione del rischio allergeni nella ristorazione scolastica anche attraverso una migliore attenzione alle certificazioni sanitarie utilizzando gli indirizzi disponibili.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nella ristorazione scolastica l'impegno a garantire la preparazione e somministrazione di pasti nutrizionalmente equilibrati è sempre più frequentemente associato a programmi educativi che utilizzano il momento del consumo del pasto per promuovere capacità di scelta e abitudini alimentari corrette nei ragazzi. Garantire il consumo di un pasto equilibrato e contribuire alla costruzione di comportamenti alimentari corretti rappresenta un obiettivo di salute rilevante. Per fare questo è necessario che nella ristorazione scolastica siano creati ambienti favorevoli e che tutte le fasi dalla formulazione dei menù, alla preparazione dei pasti, alla distribuzione e l'educazione al consumo siano presidiate. L'attività di vigilanza attuata dai SIAN in quest'ambito deve essere svolta con l'obiettivo di monitorare la corretta attuazione di questi processi e sostenerne la loro implementazione mediante azioni di informazione e formazione. L'attività di vigilanza dovrebbe essere svolta mediante modalità vicine all'audit in modo da esplorare la capacità dell'ente gestore di gestire il rischio nutrizionale in tutte le fasi del servizio, dalla predisposizione del menù al

monitoraggio degli avanzi, e provare a valutare questa capacità. Per il 2014 si proporrà una scheda di sorveglianza da sperimentare e validare nelle ASL.

Occorre inoltre continuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando in via sperimentale la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE" che sarà inviata successivamente.

RESIDENZE PER ANZIANI

Anche nella ristorazione assistenziale occorrerà proseguire l'attività di vigilanza/monitoraggio ponendo attenzione anche alla capacità di gestione dei rischi nutrizionali presenti negli utenti di tali strutture compresa l'adozione di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale.

Per il 2014 dovrà essere effettuata una vigilanza in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

In questi anni in quasi tutte le ASL sono stati realizzati interventi e strutturati programmi di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.). Occorrerà nei prossimi anni mantenere e consolidare tali attività migliorandone l'efficacia e l'appropriatezza. Sarà necessario in particolare migliorare i livelli di integrazione tra i Servizi associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello. Un'importante opportunità viene offerta dai Profili e Piani di Salute (PePS), ma soprattutto dai Piani Locali di Prevenzione(PLP) che dovranno perseguire l'obiettivo "stili di vita" sia con azioni di contesto favorevoli all'aumento dell'attività fisica ed al miglioramento quali/quantitativo dell'alimentazione sia con il complesso degli interventi individuali e di gruppo orientati alla individuazione e modificazione dei comportamenti a rischio ed alla assunzione di stili di vita salutari. Questa seconda linea dovrà vedere i SIAN impegnati nel promuovere e partecipare a percorsi integrati, sulla stregua dei PDTA, che fissino azioni e impegni di tutti gli attori del territorio (medici di famiglia, pediatri, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali). Dovranno inoltre essere socializzate e diffuse le migliori esperienze aziendali relative alla gestione di attività ambulatoriali ed agli interventi di prevenzione individuale o di gruppo in soggetti a rischio.

CAMPIONAMENTI
(cfr. Allegato 10)

PREMESSA GENERALE

Il campionamento è uno degli strumenti del Controllo Ufficiale teso alla verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

A fronte delle limitate risorse assume sempre più rilevanza la professionalità degli operatori nel selezionare le imprese più a rischio e nell'utilizzo di tecniche e procedure formalmente corrette al fine di garantire l'efficienza e l'efficacia dei controlli.

Il Piano di campionamento è stato redatto sulla base dell'analisi dei dati risultanti da:
- Valutazioni delle non conformità Piani di campionamento PRISA anni precedenti;
- Dati RASFF;
- Rapporto Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA);
- Rapporto annuale redatto dal Ministero della Salute sulla vigilanza e controllo degli alimenti;
- Documenti di valutazione del rischio redatti da parte dell'EFSA;
- Raccomandazioni e Regolamenti della Comunità Europea e circolari del Ministero della Salute;
- Piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute;
- Programma nazionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari ai sensi dell'art.30 del Reg. (CE) 396/2005 (rif. D.M. 23/12/1992);
- Programma controllo della radioattività ambientale (ex artt.97 e 104 del D.L.vo 230/1995);
- Piano nazionale di controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti;
- Stato di accreditamento delle prove da parte dei laboratori Ufficiali.

Il Piano regionale prevede il controllo quali-quantitativo di quelle tipologie di alimenti risultate, dalla valutazione degli elementi sopra esposti, più significative ai fini della tutela della salute del consumatore.

I singoli gruppi aziendali dovranno, in ragione del personale operativo e di valutazioni locali, provvedere a definire un piano di campionamento integrato.

Sebbene gli indici di positività (superamento limiti di legge) siano bassi in termini percentuali e tali, a volte, da non giustificare una programmazione di campioni rilevante, nella stesura del Piano è stata considerata l'opportunità di monitorare la presenza di determinati contaminanti comunque importanti per un obiettivo di miglioramento qualitativo dei prodotti alimentari.

Una attenta valutazione dei risultati analitici svolti in ambito di controllo ufficiale che evidenzi la presenza di singoli o plurimi contaminanti seppur nei limiti, può fornire informazioni utili alla valutazione del rischio specifico aziendale orientando le attività ispettive, compresa la valutazione del piano di autocontrollo.

Si rimarca l'opportunità di completare le attività di controllo nelle imprese, laddove se ne ravvisi la necessità in ragione di condizioni igienico sanitarie e/o gestionali problematiche, con l'esecuzione di campionamenti mirati.

Le matrici assegnate si riferiscono a categorie omogenee di prodotti e non a singoli alimenti come nei precedenti piani, pertanto la scelta della tipologia da prelevare all'interno delle suddette categorie, sarà a discrezione di ogni singola ASL tenendo in considerazione le tipologie di produzione locali, le risultanze dei controlli già effettuati (ispezioni e audit) e le valutazioni del rischio.

Come già avvenuto con il Piano campionamento 2013, si rimette alla valutazione di ogni ASL la scelta di effettuare i prelievi alla produzione od alla commercializzazione in base alle caratteristiche locali, fermo restando comunque la rappresentatività di entrambe le categorie, tenendo conto anche della presenza di piattaforme di distribuzione. E' utile precisare che per "produzione" si intende anche quella effettuata in laboratori annessi a spacci di vendita. Pertanto, una parte dei campionamenti dovrà essere eseguita in fase di commercializzazione su alimenti prodotti e lavorati dall'impresa.

Anche per il 2014 alcune matrici da campionare, sono state assegnate in toto o in gran parte a una o poche ASL, in considerazione di una maggiore produzione/commercializzazione del prodotto nel territorio considerato o, in altri casi, per evitare la duplicazione di campionamenti dello stesso prodotto.

Si richiede inoltre, considerato che il Sistema di allerta RASFF ha registrato negli ultimi anni un considerevole aumento delle notifiche relative a prodotti alimentari provenienti da Paesi extracomunitari, di prevedere una quota di campioni di prodotti provenienti da Paesi extra UE.

In ultimo, con riferimento alle attività di campionamento su altre matrici contemplate da programmi di attività ministeriali, quale ad esempio il Piano Nazionale Residui, restano invariate le informazioni già fornite con gli specifici piani di intervento; si raccomanda, a riguardo, l'utilizzo del modello di verbale di prelievo per il controllo della presenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) in alimenti (ex allegato 6 del Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti - anni 2012-2014).

Eventuali criticità in rapporto ai campioni assegnati, che sono stati ripartiti non ai singoli Servizi ma all'Area della Sicurezza Alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione (SIAN e SVET)) delle ASL potranno essere rappresentate, con le opportune motivazioni, al Settore scrivente in occasione della presentazione del PAISA o nel corso dell'anno se emerse durante lo svolgimento dell'attività. In tal caso, pur rimanendo inalterato il numero totale finale dei campioni, potrà essere valutata la modifica delle matrici o di quant'altro utile a raggiungere l'efficacia attesa dall'attività prevista.

Si rammenta che, poiché la distribuzione delle micotossine all'interno della massa alimentare da campionare non è omogenea, il prelievo di alimenti solidi effettuato per la loro ricerca deve prevedere l'omogeneizzazione del campione e, se del caso, (es: frutta secca) anche la triturazione o macinazione.

Sono previste, nel corso del 2014, delle variazioni relativamente al Laboratorio individuato per il controllo ufficiale di alcuni contaminanti verificabili con analisi chimiche, a cominciare dagli allergeni in alimenti non di origine animale. La nuova attribuzione di competenze sarà comunicata ai Servizi da parte del Settore regionale Prevenzione e Veterinaria; fino a quel momento il controllo ufficiale prosegue secondo le procedure attualmente vigenti.

CAMPIONAMENTO PER ANALISI CHIMICHE

Acque minerali e di sorgente
La normativa vigente prevede che il numero di controlli sia commisurato al quantitativo imbottigliato, non è possibile pertanto assegnare a priori i campioni da effettuare. Si prevede comunque, in considerazione dei consuntivi degli anni precedenti, il prelevamento di 552 campioni.

Additivi alimentari
Prosegue il controllo degli additivi alimentari, aromi ed enzimi alimentari "puri" presso le imprese produttrici/confezionatrici o, in mancanza, presso i depositi e commercio all'ingrosso. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici.

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare e integratori alimentari
Su alcune matrici prosegue il monitoraggio per la ricerca Acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea, in proposito si allega la Check List da utilizzare

presso gli OSA in cui sono stati campionati alimenti le cui analisi hanno evidenziato livelli di acrilammide superiori ai valori di riferimento indicati nella citata Raccomandazione.
Inoltre dovranno essere ricercate micotossine ed IPA così come definito nel Regolamento UE 835/2011, allergeni,OGM e residui di prodotti fitosanitari.
Negli integratori alimentari, negli alimenti per diete speciali - prodotti senza glutine, negli alimenti per diete speciali diversi dai prodotti senza glutine, sarà effettuata la ricerca di additivi alimentari.
Negli integratori alimentari proseguirà il controllo dei metalli pesanti e, se opportuno, la verifica delle micotossine e dei prodotti fitosanitari, parallelamente alla rispondenza dell'esito analitico all'etichettatura.

Bevande
Tale voce comprende le bevande alcoliche e non alcoliche oltre ai succhi e nettari di frutta, sono ovviamente escluse le acque minerali, di sorgente e da tavola.
Le ricerche saranno orientate sulla verifica della conformità riguardo a micotossine, additivi alimentari e prodotti fitosanitari. Su bevande a base di riso e soia sarà verificata la presenza di OGM.

Cacao e caffè
Oltre alla ricerca delle micotossine nel caffè si richiede la determinazione del tenore di acrilammide. Nel cacao e nelle sue preparazioni è previsto il controllo della presenza di allergeni.

Carni fresche
Secondo il Regolamento CE/1881/2006 e s.m.i., nelle carni di bovino, suino, ovino e pollame è prevista la ricerca di piombo e cadmio. Quest'ultimo è da ricercare anche nelle carni di equino.
Nel 2014 il totale dei campionamenti per la ricerca dei metalli pesanti nelle carni fresche è stato ridotto in quanto non sono state evidenziate né non conformità né stati di allerta su questa matrice.
Inoltre, in questa categoria, continua il piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti.

Carni macinate e preparazioni di carne
Per il 2014 si conferma il numero di campionamenti previsti per la ricerca degli allergeni (β-lattoglobuline/caseine e ovoproteine in preparazione di carne) e la ricerca di solfiti e nitrati/nitriti in carni macinate e preparazioni di carne. Inoltre, in quest'ultima categoria, continua il piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti.

Cereali e prodotti della macinazione
La Commissione europea con Raccomandazione 2013/165/UE ha richiesto indagini conoscitive volta a monitorare i livelli di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.
Le analisi sui campioni previsti per la ricerca di micotossine verranno pertanto integrate con la ricerca delle tossine T-2 e HT-2 nelle matrici indicate nell'allegato alla Raccomandazione citata.
Sarà, inoltre, effettuata la ricerca di allergeni, OGM e residui di prodotti fitosanitari.

Conserve
In questa categoria si ricomprendono: condimenti, salse, sughi e aceto, conserve vegetali (marmellate, confetture,sott'olii, ecc.), conserve, semiconserve, repfed.
Su queste matrici sono ricercati: additivi e allergeni. Si rimarca che negli ultimi Rapporti RASFF è stata più volte rilevata la presenza di coloranti nei minestroni surgelati.

Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità
Anche nel 2014 si conferma il numero di campioni previsti per la ricerca dei solfiti.

Latte e prodotti a base di latte
Sono in fase di definizione programmi di controllo extra piano riferiti alla ricerca della fosfatasi alcalina in prodotti lattiero caseari e di sostanze antimicrobiche nella matrice latte che saranno comunicati con apposita circolare nel primo semestre 2014.

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.

MOCA
Considerata la persistenza di non conformità su questi materiali, prosegue il piano di campionamento secondo le procedure da tempo definite.

Oli e grassi alimentari
Prosegue la ricerca degli IPA, dei metalli pesanti, dei residui di prodotti fitosanitari e degli additivi alimentari.

Ortofrutta, spezie ed erbe aromatiche
Il Regolamento (CE) 1881/2006 – parte 3, e s.m.i. definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti (piombo, cadmio, mercurio, stagno) in diversi prodotti alimentari: si è quindi prevista la ricerca di metalli pesanti in frutta e ortaggi pronti al consumo, oltre alle spezie e erbe aromatiche. Inoltre le micotossine saranno ricercate nella frutta secca ed a guscio, nelle spezie ed erbe aromatiche. Nelle spezie e nella frutta saranno ricercati anche gli additivi. Per quanto attiene i campioni di frutta a guscio, per la ricerca di micotossine, si richiamano le indicazioni per il corretto prelevamento di cui alla nota Prot. 25151 del 3/10/ 2012.
Negli ortofrutticoli e frutta secca verrà effettuata altresì la ricerca di additivi alimentari.
In ortofrutticoli, frutta secca ed a guscio, legumi, frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) è controllata la presenza di residui di prodotti fitosanitari.

Ovoprodotti pastorizzati e non pastorizzati
Dal momento che per l'anno 2014 il laboratorio dell'ARPA non è più in grado di effettuare le consuete ricerche di acido lattico e 3 OH-butirrico in ovoprodotti, le stesse verranno momentaneamente sospese in attesa che l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale accrediti le prove.

Paste alimentari fresche e non. All'uovo e non, farcite e non
E' prevista la ricerca di allergeni, additivi alimentari, aromi e micotossine.

Pasticceria, prodotti dolciari, zuccheri e prodotti a base di zucchero
In questa voce rientrano la pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria, biscotti e cialde, pane e prodotti da forno, preparati per panetteria.
Nei preparati per gelateria saranno ricercati gli OGM, le micotossine unitamente agli allergeni, agli additivi alimentari e aromi. Gli additivi, aromi ed enzimi oltre agli OGM, allergeni e residui di fitosanitari, potranno anche essere ricercati nella pasticceria e relativi preparati oltre che nei preparati per panetteria.
Nei biscotti e nelle cialde si determina il valore dell'acrilammide e degli allergeni.

Prodotti a base di carne
Continua la ricerca degli allergeni (β-lattoglobuline/caseine e ovoproteine) mantenendo invariato il numero dei campionamenti rispetto al 2013. Sono inoltre previsti alcuni controlli per la ricerca del glutine in alimenti di uso corrente dichiarati "senza glutine".

Prodotti della gastronomia
Nelle patatine (Chips), considerato il rilievo di un elevato valore di acrilammide in prodotti industriali, se ne è previsto il controllo.
Nelle preparazioni alimentari pronte per il consumo, cotte, non cotte o con alcuni ingredienti crudi, saranno ricercati glutine, allergeni ed additivi/aromi alimentari.

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei
Oltre alla ricerca degli allergeni (DNA- crostacei e DNA-molluschi), il cui numero di campioni è rimasto invariato rispetto allo scorso anno, è stato incrementato il numero di campioni per la ricerca

dei metalli pesanti, prevedendo 10 campioni "certi" da effettuarsi in prodotti della pesca e crostacei, considerato l'elevato rischio di riscontro come confermato dai numerosi stati di allerta in merito.

Radioattivita'
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.

Radiazioni ionizzanti
Nell'anno 2013, in seguito a richieste del Ministero della Salute, è stato predisposto un piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'irraggiamento, che ha interessato 2 ASL regionali.
Per l'anno 2014 viene incrementato ed esteso il controllo come da allegate procedure.

Vino
E' prevista la verifica di micotossine, additivi, residui di prodotti fitosanitari, metanolo ed alcoli superiori.

OGM in alimenti
Il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti è diretta applicazione del " Programma Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – triennio 2012-2014, già trasmesso alle ASL, che definisce ruoli ed obiettivi, individua i criteri da applicare nell'ambito del controllo ufficiale nonché le principali matrici da sottoporre a controllo. Nel 2014 si prevede il prelievo di 76 campioni.
Si ricorda, a riguardo, che la verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM, in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante opportune ispezioni in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.
Si esorta ad intensificare i controlli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 50% dell'attività di campionamento. Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione.

CAMPIONAMENTO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

Nella scheda allegata 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.
Nella predisposizione del Piano di campionamento e nella successiva valutazione dei reperti analitici si dovrà tenere conto della recente versione del protocollo tecnico per i controlli microbiologici, predisposto dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, d'intesa con l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e le Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti.
In conseguenza del rilevante numero di casi di Epatite A, insorti verosimilmente a causa del consumo di frutti di bosco surgelati, è stato previsto il proseguimento delle indagini.

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) in relazione al volume d'acqua erogata.
La recente diffusione e il progressivo aumento di unità distributive aperte al pubblico che erogano e trattano acqua derivata da acquedotti (le cosiddette casette dell'acqua), giuridicamente considerate attività di somministrazione alimenti, suggerisce l'opportunità di monitorare la nuova tipologia di attività, in particolare per quel che riguarda l'eventuale inquinamento batteriologico causato dalle condizioni di pulizia e manutenzione delle strutture.

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.

Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali per bambini di età inferiore ai sei mesi
Sono confermati i campionamenti previsti per il 2013 per la ricerca di Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii) e Salmonella spp. per le determinazioni previste dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. (criteri di sicurezza alimentare) e dal Protocollo Tecnico dell'Accordo IZS PLV/Regione Piemonte.

Carni fresche
Considerato che ogni anno il riscontro di non conformità microbiologiche nelle carni fresche è piuttosto frequente e che in alcuni casi si genera anche uno stato di allerta, per il 2014 è stato previsto un lieve incremento dei controlli. Rimane, invece, invariato il numero di campioni previsti per 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 ed i tempi legati alla tipizzazione della Salmonella i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi unica ed irrepetibile.

Carni macinate e preparazioni di carne e prodotti a base di carne
Sono confermati i campionamenti previsti per il 2013.

Conserve alimentari e REPFED
Considerato il grave rischio correlato alla presenza di Cl. botulinum conseguente al consumo di conserve alimentari registrato negli ultimi anni, si ripropone il controllo microbiologico di tale tipologia di prodotti.

Latte crudo
In merito alle verifiche sulla vendita diretta di latte crudo bovino tramite distributori automatici, si rimanda integralmente a quanto programmato con apposita circolare regionale concordata con i competenti Laboratori dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, trasmessa con nota Prot. n. 1069/DB/20.17 del 16/1/2014 alle parti interessate.

Paste alimentari
Relativamente alle paste farcite si conferma il numero di campionamenti previsti per il 2013.

Piatti pronti
Prosegue anche nel 2014 il piano di campionamento per ricerche microbiologiche che prevede il controllo dei piatti pronti al consumo nella ristorazione e nella produzione con vendita al dettaglio ed i piatti "etnici".

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei
Considerata l'evidenza del riscontro di stati di allerta relativi alla presenza di germi patogeni nelle matrici sopra indicate, si è ritenuto opportuno incrementare il numero di campionamenti da effettuarsi nel corso del 2014. Vista la limitata conservabilità dei molluschi eduli lamellibranchi, gli esami microbiologici devono essere effettuati con analisi unica ed irripetibile; inoltre, in questa matrice alimentare, si è prevista anche la ricerca del Norovirus, dal momento che la metodica è stata recentemente oggetto di accreditamento.

Prodotti lattiero-caseari
Per quanto attiene i controlli di filiera non sono state previste modifiche al precedente piano di controllo, sia in riferimento al numero complessivo dei campioni da prelevare (205 campioni) sia rispetto ai microrganismi (germi patogeni o indicatori) di riferimento.

Semi germogliati

Prosegue la verifica della conformità microbiologica di tale tipologia di prodotti, considerato anche il grave episodio di tossinfezione avvenuto in Germania gli anni scorsi.

Uova e ovoprodotti
Sono confermati i campionamenti previsti per il 2013.

GESTIONE NON CONFORMITA' ANALITICHE

Dal 2009 l'IZS-PLV provvede alla trasmissione tempestiva e costante di tutte le positività analitiche relative ai controlli microbiologici eseguiti durante l'attività di controllo ufficiale.

I dati trasmessi hanno consentito puntualmente l'individuazione dei rischi. A completamento di tali informazioni, ai Servizi era stato richiesto, nei precedenti anni, la trasmissione dei provvedimenti intrapresi da parte della ditta presso la quale si è riscontrata la non conformità, nonché le conseguenti azioni intraprese dall'Autorità competente.

Per il 2014 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS-PLV e dall'ARPA i referti di tutte le positività analitiche, al fine di consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio. Con l'intento di non gravare troppo sui Servizi veterinari, non verrà più richiesta la trasmissione dei provvedimenti intrapresi con lo specifico modulo elettronico appositamente creato a suo tempo, poiché tali informazioni verranno scaricate direttamente dai sistemi informativi regionali.

In situazioni particolari, nel quale sia richiesta una più attenta gestione della non conformità riscontrata, sarà cura del Settore regionale, contattare direttamente l'ASL prelevatrice per concordare i provvedimenti più consoni da adottare, garantendo comunque un supporto ogni qual volta richiesto dai Servizi.

Codici IZSPLV	CATEGORIA DI MATRICE ALIMENTARE	sottoclasse	MICROBIOLOGICI	CHIMICI
1	**Alimentazione particolare ex D. L.vo 111/92 e integratori alimentari**			
	111/92 a) Integratori alimentari			**70**
	111/92 b) Alimenti per la prima infanzia (a base di cereali)	con mais		**18**
		senza mais		**26**
		a base di mais per ricerca OGM		**12**
	111/92 c) Formule per lattanti e di proseguimento; latti destinati ai bambini		**12**	**9**
	111/92 d) Alimenti per la prima infanzia non a base di cereali - Omogeneizzati e succhi di frutta			**6**
	111/92 e) Alimenti per diete speciali - prodotti senza glutine			**20**
	111/92 f) Alimenti per diete speciali diversi dai prodotti senza glutine			**15**
2	**Cacao e sue preparazioni**			**15**
3	**Cereali e prodotti della macinazione**			
		con mais		**30**
		mais e derivati per OGM		**20**
		riso e derivati per OGM		**10**
		senza mais		**58**
4	**Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e**	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria	**24**	**5**

	prodotti di panetteria	a base di mais per OGM		
		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria		**39**
5	**Uova e ovoprodotti**	Uova in guscio	**14**	
		Ovoprodotti pastorizzati	**2**	
		Ovoprodotti non pastorizzati		
6	**Paste alimentari (pasta all'uovo secca industriale, pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, pasta farcita industriale confezionata, pasta farcita artigianale fresca non confezionata, pasta farcita precotta surgelata)**	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata	**24**	**27**
		Pasta farcita industriale confezionata, Pasta farcita precotta surgelata, Pasta farcita artigianale fresca non confezionata	**24**	
7	**Prodotti a base di carne (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)**	Carni fresche	**60**	**16**
		Carni macinate da consumare crude	**56**	
		Preparazioni a base di carne da consumare crude		
		Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	**56**	**60**
		Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/tal quali	**57**	**25**
		Prodotti a base di carne di animali diversi da pollame destinate ad essere consumate cotte	**30**	
		Prodotti a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	**30**	
8	**Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei**	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	**25**	**40**
		Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità		**30**
		Crostacei e molluschi cotti	**12**	

		Pesci e preparazioni a base di pesce. Crostacei	**12**	
9	**Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati**	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati	**5**	
		Yogurt e latti fermentati	**14**	
		Gelati contenenti ingredienti a base di latte e dessert a base di latte congelati	**7**	
10	**Latte in polvere e siero di latte in polvere**	Latte in polvere, siero di latte in polvere	**15**	
11	**Latte trattato termicamente**	Latte pastorizzato	**15**	**3**
		Latte UHT	**15**	
12	**Latte crudo**	Latte crudo destinato al consumo umano diretto (previa bollitura)	**232** (Piano previsto con apposita nota regionale)	
13	**Burro e panna**	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	**30**	
14	**Formaggi a base di latte o siero di latte**	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	**54**	
		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	**50**	
15	**Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma), semi germogliati pronti al consumo**	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	**60**	**5**
		Frutti di bosco	**20**	
		Semi germogliati pronti al consumo	**20**	
16	**Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo**	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)		
17	**Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi**	Es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, …	**500**	**5**

18	**Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo**	Es. insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, supplì, arrosti, lasagne, …		**14**
		patatine. Chips, fritte, da friggere		**4**
19	**Spezie ed erbe aromatiche**	Es. cannella, pepe, basilico, prezzemolo, …	**42**	**30**
20	**Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)**	Conserve	**60**	**11**
	Conserve vegetali			**17**
	Acque minerali e di sorgente		**552**	**552**
	Additivi, aromi, enzimi puri			**20**
	Bevande non alcoliche a base di mela e pera			**8**
	Bevande non alcoliche			**15**
	Biscotti e fette biscottate destinati a lattanti e bambini			**2**
	Biscotti e Cialde			**8**
	Caffè tostato			**13**
	Caffè solubile e istantaneo			**2**
	Condimenti, salse e sughi			**16**
	Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per fitosanitari			**10**
	Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per IPA			**10**
	Materiali destinati al contatto con alimenti:	MOCA a) Acciaio Inossidabile		**40**
		MOCA b) banda stagnata contenente frutta o verdura		**15**
		MOCA c) Carte e cartoni		**10**
		MOCA d) Ceramica/porcellana		**10**
		MOCA e) BIBERON in materiale plastico		**5**
		MOCA e) Materiali plastici vari e siliconi		**40**
		MOCA f) Vetro		**5**
		MOCA g) contenitori con tappi con guarnizioni in PVC contenenti omogeneizzato o conserve o bevande		**5**
	Ortofrutticoli			**252**
		Ortaggi per metalli pesanti (Reg 1881/2006 e smi)		**20**
		Legumi e derivati per fitofarmaci		**23**
		SOIA e derivati per OGM		**24**
		Frutta secca e frutta a guscio e derivati		**57**
		Frutta secca e frutta a guscio e derivati PER FITOFARMACI		**5**
	Vino e bevande alcoliche			**75**
	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri			**10**
	Campioni radioattività			**349**
	TOTALI		**2.129**	**2.235**

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 delle ASL, in occasione dei controlli sulla sicurezza degli alimenti, 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 PRISA, ad eccezione dei controlli sull'etichettatura delle carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000, non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti che pur non avendo rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato.

I laboratori dell'IZS-PLV sono in grado di supportare i Servizi delle ASL con strumenti e prove accreditate che permettono di smascherare le frodi più ricorrenti, comprese le diagnosi di specie rivolte a verificare la provenienza delle carni contenute negli impasti di carne e negli insaccati o gli esiti della congelazione di prodotti della pesca commercializzati o somministrati come freschi.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalle ASL e non rientranti in specifici piani dovranno essere, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PRISA 2014.

ALLEGATI

1 – SCHEMA PREDISPOSIZIONE E RENDICONTAZIONE PAISA

2 – RELAZIONE ART. 9 REG. CE 882/2004

3 – PROGRAMMA AUDIT REGIONALI AUTORITA' COMPETENTE 2014

4 – ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO
- 1 - PROTOCOLLO OPERATIVO PER SORVEGLIANZA CASETTE DELL'ACQUA
- 2 -VERBALE DI ISPEZIONE CASETTE DELL'ACQUA

5 – ADDITIVI, AROMI, ENZIMI - Raccolta normativa aggiornata

6 – SANITA' ANIMALE ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIIONI ZOOTECNICHE
- 1 - PRISA Area A
- 2 - SETTORE LATTIERO-CASEARIO
- 3 - BENESSERE ANIMALE
- 4 - PIANO RESIDUI
- 5 - ALIMENTAZIONE ANIMALE

7 – SOTTOPRODOTTI OA
- 1 - PROGRAMMAZIONE 2014 REG. 1069
- 2 - VERBALE ISPETTIVO
- 3 - VERBALE AUDIT
- 4 - SCHEDA NC

8 –ATTIVITA' NUTRIZIONALI
- 1 - SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETA' EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI
- 2 - GUIDA AL CARICAMENTO DEI DATI
- 3 - GRIGLIA CARICAMENTO DATI 1
- 4 - GRIGLIA CARICAMENTO DATI 2

9 – CAMPIONAMENTI
- 1 - PLANNING CAMPIONI MICROBIOLOGICI E CHIMICI
- 2 - VERBALE CAMPIONI CHIMICI ARPA
- 3 - PROGRAMMA DI CONTROLLO E CAMPIONAMENTO ALIMENTI E LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
- 4 – VERBALE CAMPIONI RADIAZIONI IONIZZANTI
- 5 – MODELLO DI VERBALE DI PRELIEVO OGM ALIMENTI
- 6 – PLANNING CAMPIONI ORTOFRUTTA – RESIDUI FITOSANITARI

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

PROGRAMMAZIONE

(*da utilizzare e inviare alla scadenza fissata per la trasmissione PAISA 2014*)

E

RELAZIONE PAISA

(da utilizzare e inviare entro febbraio 2015 per la relazione finale del PAISA 2014)

ANNO 2014

1

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Parte generale

Organizzazione generale (dotazioni uffici ed attrezzature)

articolazione territoriale **sedi** **dotazioni uffici ed attrezzature**

Personale in organico 2014

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

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

AUDIT interni

Argomenti trattati negli audit

2

Il controllo ufficiale

CONTROLLO ACQUE DA DESTINARSI AL CONSUMO UMANO

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

	Campioni programmati (chimici+microbiologici)	**Campioni eseguiti**
Campioni (acquedotti+utenze privilegiate+imprese alimentari)		
Indice di potabilità acquedotti pubblici		

Produzione primaria

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

Non si controlla solo il rischio legato ad errori di gestione da parte degli addetti ai lavori, ma anche l'impatto che l'ambiente può avere sulla sanità di piante ed animali, le più importanti patologie di 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.

Produzioni vegetali

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

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Produzioni animali

Anagrafi zootecniche				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Allevamenti bovini n.	4%			
Allevamenti ovini + caprini n.	3%			
Allevamenti suini n.	1%			
Allevamenti equini n.	5%			
Controlli anagrafe avicola (nelle banche dati): all. n.	100% aziende > 250 capi			

Malattie infettive					
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
TBC:allevamenti riproduzione n°……..	100%				
BRC: allevamenti riproduzione n°……	25%				
LBE: allevamenti riproduzione n°……	24%				
Blue Tongue: aziende sentinella n°…….	100%				
BSE: bovini morti in azienda età > 48 mesi	100%				
IBR: aziende aderenti al piano volontario escluse quelle con positività > 10% n°……	100%				
BVD: aziende aderenti al piano n°……..	100%				
Brucellosi ovicaprina: allevamenti n°……..	100% aziende sorteggiate da OE				
Scrapie	100% allevamenti con genotipizzazione maschi riproduttori				
Malattia Vescicolare dei suini e peste suina classica: allevamenti n°…….	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso				
Malattia di Aujeszky	100% aziende da riproduzione e 300 aziende ingrasso				
Trichinellosi	100% controllo aziende con prescrizioni				

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	N° capi controllati	Servizi coinvolti
Influenza aviare	100% allevamenti delle tipologie previste dal piano di monitoraggio				
Salmonellosi avicole	100% allevamenti previsti dai piani nazionali				
Anemia infettiva degli equini	50% delle aziende di equini				
Arterite virale equina	Tutti i riproduttori maschi abilitati alla monta				
Controllo selvatici	Secondo programmazione regionale				
SEV e NEI	100% aziende da sottoporre a monitoraggio				

Altre attività di controllo ufficiale				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Audit in allevamento				Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti
Controlli programmi aziendali di biosicurezza	100%:aziende bovine con reinfezione IBR – aziende suine controllate per MVS - aziende cunicole controllate per mixomatosi e per MEV			Sanità Animale

Ispezioni

Alimenti ad uso zootecnico: (attività sul luogo di produzione primaria)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

Benessere animali produttori di alimenti nelle aziende				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

Impiego del farmaco veterinario negli allevamenti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Aziende produzione latte				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° ispezioni programmate	N° ispezioni effettuate	Servizi coinvolti

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

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

Benessere al trasporto e alla macellazione		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

CRITICITA' E PROPOSTE

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Trasformazione

Fanno parte tutti gli impianti in cui entrano materie prime grezze o prodotti intermedi e ne derivano prodotti finiti od altri intermedi di lavorazione, compresa la distribuzione all'ingrosso e la produzione di alimenti per uso zootecnico. Si tratta della parte delle produzioni e commercializzazione di alimenti con cui il consumatore non ha ancora nessun rapporto. Praticamente tutti i riconosciuti, più i registrati e le attività all'ingrosso dei SIAN che non vendono direttamente al consumatore finale.
Sono considerati in questa parte anche gli additivi, aromi ed enzimi ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, pur sapendo che possono essere considerati argomenti a carattere trasversale che possono riguardare tutti i comparti (produzione primaria, trasformazione, commercio e ristorazione)

Additivi aromi enzimi	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	30%				

Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
	20%				

Audit/ispezioni su imprese di produzione all'ingrosso - SIAN	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di ispezioni programmati	Numero di controlli effettuati (da inserire a consuntivo annuale)
	Completamento nel periodo 2011-2013			

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Audit

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					
Medio alto					
Medio					
basso					

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					
Medio alto					
Medio					
basso					

Ispezioni

Impianti riconosciuti					
Livello di rischio	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
Alto					
Medio alto					
Medio					
basso					

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					
Medio alto					
Medio					
basso					

COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

Ispezioni e audit in aziende registrate del settore lattiero caseario

Impianti registrati settore lattiero caseario					
	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit					
ispezioni					

Ispezioni e audit in aziende del settore mangimistico

Trasformazione alimenti zootecnici (fabbricazione, molitura, essicazione, ..)					
Attività	N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
audit					
ispezioni					

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						
Medio						
Basso						

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						
Medio						
Basso						

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO TRASFORMAZIONE

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

CRITICITA' E PROPOSTE

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Commercio e ristorazione

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

Ispezioni

Commercio prodotti fitosanitari	Indice di copertura annuale delle imprese	Numero di imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Strutture di vendita di prodotti fitosanitari e depositi annessi	**35%** (in media un controllo/triennio)				

CONTROLLO INTEGRATORI ALIMENTARI

	Programmato	Effettuato
Numero Ditte censite		
Numero etichette controllate		
Numero etichette non conformi		

Depositi ingrosso non riconosciuti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti
	30%			

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						
Restante GDO						

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Imprese al dettaglio	Indice di copertura annuale imprese	Numero imprese in archivio	Numero di controlli programmati	Numero di controlli effettuati (a consuntivo annuale)	Servizio/i che effettua/no il controllo
Pasticcerie	30%				
Gelaterie	30%				
Gastronomie Conserve vegetali Pastifici	30%				
Ristorazione (tipo 3-4, agriturismi)	30%				
Ristorazione collettiva	30%				

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					
Attività di vendita con o senza annesso laboratorio					

Laboratori correlati agli ambulanti				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

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

12

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

Deposito e vendita alimenti zootecnici (rivenditori, stoccatori e trasportatori)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

Deposito e vendita farmaci veterinari (grossisti e farmacie con elevata attività di vendita di farmaci veterinari)				
N° attività presenti	% di controllo prevista da PRISA	N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

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

Monitoraggio resi		
N° controlli programmati	N° controlli effettuati	Servizi coinvolti

COMMENTI SUL CAPITOLO CONTROLLO COMMERCIO E RISTORAZIONE:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

CRITICITA' E PROPOSTE

Attività integrate

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

Tipologia di impresa alimentare	Servizi coinvolti	Controlli previsti	Controlli effettuati

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 2013, 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

Chimici (diversi da quelli delle tabelle seguenti)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti

Fisici (radioattività)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti

Campionamenti in aziende produzione latte ex Reg. 852/04 e DM 185/91 (carica batterica e indice citologico)		
N° campioni programmati	N° campioni effettuati	Servizi coinvolti

PNR (piano nazionale residui)		
N° controlli programmati (gruppi di molecole)	N° controlli effettuati (gruppi di molecole)	Servizi coinvolti

PNAA (piano nazionale alimentazione animale)		
N° controlli programmati (gruppi di molecole)	N° controlli effettuati (gruppi di molecole)	Servizi coinvolti

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

COMMENTI SUL CAPITOLO CAMPIONAMENTI:

DESCRIZIONE DELLE NON CONFORMITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE RISCONTRATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

DIFFERENZE SIGNIFICATIVE RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE - MOTIVAZIONI

CRITICITA' E PROPOSTE

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

AREA FUNZIONALE DI IGIENE DELLA NUTRIZIONE

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

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 2 di 29 Allegato 1

COMMENTI: (RISULTATI CONSEGUITI; CRITICITÀ E PROPOSTE)

EVENTUALI ATTIVITÀ/PROGETTI AVVIATI/IN CORSO/CONCLUSI NELL'ANNO: COMMENTI, OBIETTIVI, RISULTATI

Dir DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 3 di 29 Allegato 2

RELAZIONE A SEGUITO DI CONTROLLO UFFICIALE (ART. 9 REG. CE 882/2004) N° _____

Data _____ Ora _____

I/Il sottoscritti/o _____, appartenenti/e alla S.C. □ SIAN □ SVET dell' ASL , in qualità di organo di controllo dell'Autorità Competente locale per la sicurezza alimentare, hanno / ha effettuato il seguente controllo ufficiale presso:

Ditta _____ Tipo di Attività _____

Indirizzo sede operativa _____

Indirizzo sede legale _____

Recapiti telefonici/fax/mail -_____

Titolare / Legale Rappresentante _____ data di nascita _____

Luogo di nascita _____ Residenza _____

Persona presente all'ispezione _____ data di nascita _____

Luogo di nascita _____ Residenza _____

Obiettivo del controllo ufficiale	Verifica livello di applicazione:	☐ del Reg. CE n.178/02	☐ del Reg. CE n.852/04 e s.m.i	☐ del Reg. CE n.853/04 e s.m.i,	
		☐ del Reg. CE n.2073/05 e s.m.i.	☐ del Reg. CE n.1069/2009	☐ del Reg. CE n.183/2005	☐ Altro:

Metodo utilizzato	□ ispezione non programmata	□ ispezione progammata.	□ audit
	□ campionamento	☐ rivisita	☐ altro:

Verifiche effettuate				
☐ dati relativi alla registrazione / riconoscimento / altra autorizzazione	☐ requisiti strutture ed attrezzature	□ gestione materie prime, semilavorati, prodotti finiti	☐ condizioni igieniche	☐ piano di autocontrollo
☐ tenuta delle registrazioni	☐ etichettatura	☐ rintracciabilità	☐ sottoprodotti	☐ MOCA/additivi
Locali/aree sottoposti a controllo:_____				

Risultati del controllo ufficiale

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

□ favorevole	□ non favorevole	
	Inadeguatezze: *Livello* □ I - □ II	Non conformità *livello*:□ II - □ III - □ IV

Imposizioni ex art. 54 Reg. 882/04:	□ prescrizioni	□ sequestro preventivo sanitario	□ sospensione attività parziale/totale
Sanzioni ex art. 55 Reg. 882/04	□ amministrative	□ penali	

Descrizione provvedimenti: _____
_____
_____

Il presente verbale viene redatto in due copie firmate dagli intervenuti di cui una rilasciata alla parte la quale, su specifica richiesta, ha dichiarato quanto segue: _____
_____

Per la Ditta I__ Verbalizzant __

_____ _____

Rel art.9 Reg CE 882/04

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 4 di 29 Allegato 3

Mod. 1

Programma annuale audit sulle strutture complesse Servizi Igiene alimenti e nutrizione e Servizi Veterinari delle ASL deputate ai controlli sulla sicurezza alimentare - anno 2013

Obiettivi

- ✓ Validare le procedure di audit sulle autorità competenti definite dalla D.D. n. 1020 del 23 dicembre 2011 e completare la formazione degli auditor
- ✓ Verificare l'attività di controllo ufficiale, effettuata ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/04, dall'Autorità competente locale in merito alla sicurezza degli alimenti, nei settori della produzione primaria, della macellazione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riferimento a:
  - valutare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo quanto previsto dalla programmazione regionale e/o locale, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
  - verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo procedure definite e sono adeguatamente documentati;
  - verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli nel garantire la sicurezza delle produzioni alimentari la conformità alla normativa in materia di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali durante il trasporto e la macellazione.

Criteri

- ✓ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ✓ Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/9/2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Reg. CE 882/04;
- ✓ Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193 sull'attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- ✓ Decreto Legislativo n. 502 del 30 dicembre 1992 "riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della Legge 23 ottobre 1992 n. 421" e successive modifiche ed integrazioni;
- ✓ Decreto Legislativo n. 286 del 30 luglio 1999 "riordino e potenziamento dei meccanismi e strumenti di monitoraggio e valutazione dei costi, rendimenti e dei risultati dell'attività svolta dalle amministrazioni pubbliche a norma dell'articolo 11 della Legge 15 marzo 1997 n. 59;
- ✓ Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa.";
- ✓ Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale";
- ✓ Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;
- ✓ Decreto Legislativo 27 ottobre 2009, n. 150. Attuazione della legge 4 marzo 2009, n. 15, in materia di ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e di efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni;
- ✓ Circolare Ministero della Salute prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 - le Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regolamenti. 882/04 e 854/04;
- ✓ Tutte le norme relative ai settori dei materiali a contatto e degli additivi.;
- ✓ sistema organizzativo dell'Autorità competente locale (Atto aziendale, Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare).

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 4 di 29 Allegato 3

Stima delle Risorse

Umane
24 giornate/uomo così impiegate: ✓ 18 giornate per audit sul campo (6 x n.3 auditor) ✓ 6 giornate per la preparazione del piano di audit, la presa di contatto, la redazione del rapporto.

Beni e Servizi
✓ Impiego di auto aziendali e/o mezzi pubblici per trasferimenti ✓ Rimborsi pasto

Allegato: cronoprogramma annuale audit Autorità Competenti

I Responsabili del programma di audit	firma
Griglio, Negro, Cravero, Caputo, Gamaleri, Ardizio	

Per approvazione

La Direzione dell'Autorità Competente Regionale	firma

Cronoprogramma annuale audit Autorità Competenti

x*Audit Autorità competente regionale verso Autorità competente locale*

Audit interno di supervisione Autorità competente locale

ANNO 2013													
Estensione dell'audit	**Gen**	**Feb**	**Mar**	**Apr**	**Mag**	**Giu**	**Lug**	**Ago**	**Sett**	**Ott**	**Nov**	**Dic**	**Autorità competente/Servizio/settore auditato/imprese alimentari/laboratori**
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE SANITÀ ANIMALE: ANAGRAFI ZOOTECNICHE/EQUINA, PIANI DI EMERGENZA/ MACELLAZIONE PER CONTROLLO DELLE MALATTIE					X								ASLNO; servizio VET area A; Sede; 2 allevamenti
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE SANITÀ ANIMALE: ANAGRAFI ZOOTECNICHE/EQUINA, PIANI DI EMERGENZA/ MACELLAZIONE PER CONTROLLO DELLE MALATTIE					X								ASLTO5; servizio VET area A; Sede, 2 allevamenti
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE TRACCIABILITA' ETICHETTATURA RINTRACCIABILITA'						X							ASLTO4; SIAN/VET area B; Sede, 1 stabilimento, 1 punto vendita
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE TRACCIABILITA' ETICHETTATURA RINTRACCIABILITA'									X				ASLVCO; SIAN/VET area B; Sede, 1 stabilimento, 1 punto vendita
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE IMPIEGO DEL FARMACO VETERINARIO/PNR									X				ASLTO3; servizio VET area C; Sede, 1 allevamento, 1 deposito
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE IMPIEGO DEL FARMACO VETERINARIO/PNR										X			ASLCN2; servizio VET area C; Sede, 1 allevamento, 1 deposito

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL CONTROLLO DELLE "CASETTE DELL'ACQUA"

1. Premessa

Si stanno diffondendo sul territorio le unità distributive, aperte al pubblico, di acqua destinata al consumo umano derivata da una rete idrica pubblica e sottoposta a processi di trattamento.
Tali unità sono variamente denominate ("fontanelle"," casette dell'acqua" o simili) e si caratterizzano per la distribuzione, gratuita o a pagamento, di acqua variamente trattata, da consumarsi sul posto o raccolta mediante contenitori portati dai consumatori stessi.
In funzione della novità e specificità degli insediamenti, si rende opportuno definire criteri per uniformare l'attività a livello regionale e fornire alle ASL un protocollo operativo di base per il controllo ispettivo e analitico.

2. Quadro giuridico e amministrativo

Sulla base delle Circolari del Ministero della Salute, con note regionali prot. n. 5499/DB.2001 del 22/02/2011 e prot. n. 25104/DB.2001 del 03/10/2012, è stato fornito il quadro giuridico in cui vanno inserite tali strutture.

L'attività viene definita come "somministrazione di alimenti e bevande", pertanto i gestori delle unità distributive assumono qualità di OSA (Operatori del Settore Alimentare) e come tali devono attenersi alla disciplina vigente in materia di alimenti, in particolare al Regolamento CE 852/2004 e all'Accordo Stato-Regioni del 29/04/2010 .

Il gestore delle unità distributive ha pertanto l'obbligo di:
1. presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) contenente le seguenti informazioni:
a) dati anagrafici del gestore;
b) ubicazione e tipologia della struttura;
c) planimetria della derivazione dalla condotta acquedottistica;
d) descrizione dei sistemi di trattamento dell'acqua.
La SCIA va presentata in qualità di OSA dal gestore dell'attività e non dalla Ditta che fornisce e/o installa per conto dell'OSA l'unità distributiva di acqua destinata al consumo umano.

2. predisporre, per ciascuna unità distributiva, il Piano di autocontrollo con i punti critici e le analisi di laboratorio, che garantiscano sia il mantenimento dei requisiti di potabilità dell'acqua erogata ai sensi del DLgs. 31/01 e s.m.i., sia il controllo di eventuali cessioni derivanti dai materiali a contatto con l'acqua ai sensi del Decreto 174/2004.
L'OSA non è obbligato a presentare con la SCIA il Piano di autocontrollo, ma questo dovrà essere disponibile al momento del controllo effettuato dall'ASL. Pertanto anche l'esito delle analisi interne effettuate sull'acqua sarà verificato al momento dell'ispezione.

3. Registrazione dell'attività

La registrazione nel Sistema Informativo Unificato regionale viene fatta a seguito della presentazione della SCIA da parte dell'OSA secondo le procedure stabilite nella D.G.R. 16-4910 del 14/11/2012 e dopo aver verificato la completezza e la correttezza della documentazione allegata, che deve essere conforme a quanto previsto nella D.D. 799-DB2017 del 15/11/2012 "Applicazione art. 6 Regolamento (CE) n.

852/2004 e D.G.R. 16-4910 del 14/1/2012. Definizione della modulistica per la notifica e il riconoscimento degli operatori del settore alimentare … (omissis) …".
L'attività appartiene alla seguente tipologia *Commercio al dettaglio in sede fissa / Distributore automatico / Casette dell'acqua.*
Dovrà quindi essere stato regolarmente compilato l'Allegato 1 alla suddetta D.G.R. – Quadro 4 – Punto I - [X] Casette dell'acqua.
Ad essa, a seguito della registrazione, verrà assegnato il codice attività *A081304.*

4. Codifica del punto di controllo nel sottosistema "Acque potabili"

Nel Sistema Informativo Unificato regionale ciascuna unità distributiva registrata, viene inserita come punto di controllo ai fini del prelievo dei campioni destinati alle analisi.
Ai punti di prelievo della casetta dell'acqua viene assegnato il codice "U" (Utenza): nel caso in cui sia presente un singolo ugello per l'erogazione di acqua non gassata e acqua gassata, il codice assegnato sarà unico; nel caso in cui vi siano due erogatori, uno per l'acqua gassata e uno per l'acqua non gassata, i codici identificativi attribuiti saranno due.
Nel Sistema Informativo questi punti di prelievo sono connessi alla rete idrica dell'acquedotto da cui proviene l'acqua.

Nel caso non sia disponibile nelle vicinanze della casetta un punto utenza già codificato (fontana pubblica, esercizio, edificio pubblico) rappresentativo dell'acquedotto/rete da cui l'acqua proviene, sarà possibile codificare il punto di prelievo a monte del trattamento. Questo punto è previsto per tali impianti dal D.M. 07/02/2012 – art 5, c 1. punto b, e la sua installazione, ove necessaria, può esser prescritta.

5. Attività di campionamento SIAN dell'acqua erogata

Si forniscono le seguenti indicazioni :

a) come previsto per il controllo dell'acqua destinata al consumo umano (Determinazione dirigenziale n° 75 del 26/05/2005) si esegue un primo campionamento con valore **conoscitivo**.
In caso di non conformità, che persista per mancato intervento correttivo e/o inottemperanza alla prescrizioni impartite dall'ASL, il campionamento successivo avrà valore **fiscale.**
E' opportuno avvisare l'OSA in tempo utile, di norma il giorno prima, affinché il personale dell'Azienda possa essere presente sul posto nel corso del controllo per garantire l'attivazione dell'erogazione ai fini del prelievo, l'accesso all'impianto per il controllo ispettivo e l'esibizione dei documenti legati all'attività (SCIA, Piano di autocontrollo);

b) il prelievo, batteriologico e chimico, si effettua sull'acqua erogata dalla casetta a valle del trattamento e, contemporaneamente, presso un punto utenza esterno alla casetta e rappresentativo della rete idrica a monte della derivazione; nel caso in cui tale punto non sia disponibile, si effettua il prelievo in un punto della casetta posizionato a monte del trattamento;

c) per il primo campionamento si effettua il prelievo di acqua non gassata, batteriologico e chimico completo, con tipologia di "verifica" (D. Lgs. 31/01 e s.m.i. – Determina dirigenziale n° 75 del 26/05/2005);

d) i prelievi di acqua gassata e non gassata si eseguono a rotazione nel tempo;

e) il campione microbiologico di acqua gassata è sconsigliato, a meno che il circuito di erogazione sia diverso da quello dell'acqua naturale;

f) per il controllo chimico si possono ridurre i parametri da analizzare, sulla base della conoscenza del territorio e dei risultati analitici storici dei campionamenti effettuati sull'acqua della rete/acquedotto utilizzata per la derivazione, secondo i criteri riportati dalla Determinazione dirigenziale. n° 75 del 26/05/2005;

g) per i campionamenti e la successiva consegna di campioni all'ARPA si utilizzano lo stesso verbale e le stesse procedure definite per i controlli esterni dell'acqua destinata al consumo umano.

Frequenza e tipologia di controllo dovranno comunque essere valutate in funzione dei risultati dell'attività ispettiva, del numero complessivo degli insediamenti, della conoscenza e affidabilità degli OSA acquisita dal SIAN con il procedere dell'attività di vigilanza.

6. Piano campionamenti OSA in autocontrollo

All'inizio dell'attività è necessario che l'OSA:

- provveda ad acquisire dal Gestore dell'acquedotto, i dati analitici complessivi, caratterizzanti l'acqua derivata;
- effettui un primo campionamento, il più completo possibile in relazione ai parametri previsti per legge, di base e di confronto rispetto ai dati forniti dal Gestore della rete idrica;
- il piano di controlli e dei campionamenti successivi terrà conto della situazione acquedottistica locale e dei dati rilevati di volta in volta dai controlli eseguiti

7. **Attività ispettiva SIAN sull'attività di somministrazione**

L'attività ispettiva deve essere svolta contestualmente a quella di campionamento.
Si provvederà ad accertare per ciascuna unità distributiva, in generale:

- l'igiene del/i locale/i e degli impianti;
- l'assenza di modifiche sostanziali rispetto a quanto a suo tempo notificato dall'OSA ai fini della registrazione dell'attività;
- l'esistenza del Piano di autocontrollo con punti critici e analisi di laboratorio, che contempli sia il mantenimento dei requisiti di potabilità dell'acqua erogata ai sensi del D.Lgs. 31/01 e smi, sia il controllo di eventuali cessioni derivanti dai materiali a contatto con l'acqua ai sensi del Decreto n. 174/2004;
- la corretta e costante applicazione del Piano;

e in particolare che:

- esista la procedura per la manutenzione/sostituzione dei filtri e le relative registrazioni;
- esista la procedura per la gestione, pulizia e disinfezione degli impianti di trattamento dell'acqua, compresa l'aggiunta di CO_2 , e il relativo monitoraggio;
- esista un piano di manutenzione straordinaria in caso di anomalie o segnalazione di disservizi;
- esista un piano di base di campionamenti per autocontrollo analitico della qualità e sicurezza dell'acqua erogata e le relative registrazioni;
- risulti agli atti la documentazione di conformità dei materiali utilizzati a contatto con l'acqua;
- risulti agli atti la documentazione di idoneità per uso alimentare della CO_2 (E290) addizionata all'acqua;
- sia possibile, ai fini del controllo esterno ed interno, stabilire il volume di acqua erogata nel tempo.

LOGO ASL

Indirizzo
Mail
n. tel.

ESAME ISPETTIVO DISTRIBUTORE AUTOMATICO
ACQUA POTABILE N°

Il giorno _____ alle ore _____ i_ sottoscritt _____ in qualità di _____ si é/sono recat_ nel comune di _____ presso l'impianto di distribuzione automatico di acqua potabile sito in _____ di proprietà _____ e gestita da _____rec. telef. _____ ed hanno accertato quanto segue:

L'acqua erogata proviene dall'acquedotto gestito da:_____
L'acquedotto è alimentato dalla seguente fonte idrica:
pozzo _____

sorgente _____

L'impianto è stato notificato per inizio attività ai sensi dell'art.6 Reg. CE 852/2004
SI: n° prot. di registrazione: _____ NO

La planimetria allegata alla SCIA risulta corrispondente a quanto si accerta nel corso dell'ispezione SI NO

E' presente una relazione tecnica relativa al funzionamento dell'impianto di erogazione acqua
SI NO

DESCRIZIONE SOMMARIA DELL'IMPIANTO_____
_____
_____
_____

TIPOLOGIA DEL TRATTAMENTO
Clorazione in rete nella struttura
Carboni attivi
Ultravioletti
Ozonizzazione
Chimico
Refrigerazione
Addizione di CO_2
Altro_____

Presenza di cartello riportante le caratteristiche CHIMICO/FISICHE dell'acqua erogata SI NO

PIANO DI AUTOCONTROLLO
- E' presente un piano di autocontrollo SI NO

Note _____
_____
_____
_____

- Nel piano è presente una procedura di pulizia/sanificazione SI NO

Note_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

- Nel piano è presente una procedura di manutenzione SI NO

Note_____
_____
_____

- Sono previste dal piano di autocontrollo analisi batteriologiche e chimiche periodiche sulle acque erogate SI NO
- Le analisi previste dal piano di autocontrollo sono state effettuate SI NO

Note_____

STATO DI MANUTENZIONE E DI PULIZIA

- superfici interne idoneo non idoneo
- porte idoneo non idoneo
- serrature idoneo non idoneo
- superficie esterna delle tubazioni idoneo non idoneo
- superficie esterna dei filtri idoneo non idoneo

Note_____

Nel corso dell'accertamento è/non è stato effettuato campionamento delle acque erogate
refrigerata naturale
non refrigerata naturale
refrigerata addizionata di CO_2
non refrigerata addizionata di CO_2
dal distributore con verbale n. _____ del_____.

Osservazioni: _____

Non conformità/Inadeguatezze_____

E' presente all'ispezione il Sig. _____ nato a _____
il_____residente a_____ via _____
in qualità di_____ della Ditta_____
che in merito a quanto sopra riportato dichiara_____

Per la DITTA

_____

I VERBALIZZANTI

_____

_____

PIANO DI INTERVENTO PER IL CONTROLLO DI
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI ALIMENTARI

RACCOLTA NORMATIVA
Aggiornamento DICEMBRE 2013

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

L. 30.4.1962, n 283 e s.m.i. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

D.P.R. 26.3.1980, n 327 Regolamento di esecuzione della L 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109 e s.m.i. relativo all'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentari, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione. (GUUE L 304 del 22.11.2011) *[si applica dal 13.12.2014, ad eccezione dell'art. 9, paragrafo 1, lett l), che si applica a decorrere dal 13.12.2016 e dell'allegato VI, parte B, che si applica a decorrere dal 01.01.2014]*

DISPOSIZIONI RELATIVE L'AUTORIZZAZIONE/RICONOSCIMENTO ALLA PRODUZIONE, DEPOSITO E COMMERCIALIZZAZIONE

D.P.R. 19.11.1997, n. 514 Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, a norma dell'art. 20, c. 8, della L 15.3.1997, n. 59.

D.M. 05.02.1999 Requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi.

Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n. 59 /CSR. (GU 121 del 26.05.2010)

D.G.R. Piemonte n. 21-1278 del 23.12.2010 Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento CE 852/2004 e revoca delle deliberazioni della Giunta Regionale n. 62-6006 del 28/05/2007 e n. 79-7605 del 26/11/2007 (BURP 1 del 05.01.2011).

D.G.R. Piemonte n. 16-4910 del 14.11.2012 Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di sicurezza alimentare. Modifiche ed integrazioni alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-1278 del 23.12.2010. (BURP 49 del 06.12.2012)

D.D. n. 799 del 15.11.2012 Applicazione art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 e D.G.R. n. 16-4910 del 14.11.2012. Definizione della modulistica per la notifica e il riconoscimento degli operatori del settore alimentare, in sostituzione degli allegati 2, 3, 4, 6 e 7 della D.G.R. n. 21-1278 del 23.12.2010. (BURP 49 del 06.12.2012)

ADDITIVI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE

Regolamento (CE) 1331/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli **additivi**, gli **enzimi** e gli **aromi** alimentari. (GUUE L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) 257/2010 della Commissione del 25 marzo 2010 che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari. (GUUE L 80 del 26.03.2010)

Regolamento (UE) 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento(CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 64 del 11.03.2011)

DISPOSIZIONI RELATIVE ALL'IMPIEGO

Regolamento (CE) 1333/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 relativo agli additivi alimentari (GUUE L 354 del 31.12.2008).
[*Allegato II → istituito con Regolamento (UE) n. 1129/2011*]
[*Allegato III → istituito con Regolamento (UE) n. 1130/2011*]

Regolamento (UE) 238/2010 della Commissione del 22 marzo 2010 che modifica l'allegato V del regolamento(CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la prescrizione relativa all'etichettatura delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume e che contengono determinati coloranti alimentari. (GUUE L 75 del 23.03.2010)

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un **elenco dell'Unione di additivi alimentari.** (GUUE L 295 del 12.11.2011) *[il Regolamento è applicabile dal 1 giugno 2013, ad eccezione delle disposizioni riguardanti il "capolimero di metacrilato basico E1205" in integratori alimentari in forma solida ed il "biossido di silicio E 551" nei succedanei del sale, in vigore dal 2.12.2011]*

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un **elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi** alimentari**,** negli **enzimi** alimentari**,** negli **aromi** alimentari e nei **nutrienti.** (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glicosidi steviolici. (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) N. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le **condizioni** e i **livelli** di **utilizzo** delle sostanze **giallo di chinolina** (E 104), **giallo tramonto FCF/giallo arancio S** (E 110) e **ponceau 4R**, **rosso cocciniglia A** (E 124). (GUUE L 78 del 17.03.2012) *[applicabile dal 1° giugno 2013]*

Regolamento (UE) N. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le **condizioni** di utilizzo e i **livelli** di **utilizzo** degli **additivi** alimentari **contenenti alluminio**. (GUUE L 119 del 04.05.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra. (GUUE L 144 del 05.06.2012) *[applicabile dal 25 giugno 2012]*

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra. (GUUE L 144 del 05.06.2012) *[applicabile dal 25 giugno 2012]*

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** al regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura. (GUUE L 144 del 05.06.2012) [*applicabile dal 25 giugno 2012]*

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino. (GUUE L 169 del 29.06.2012) *[applicabile dal 19 luglio 2012]*

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco. (GUUE L 173 del 03.07.2012) *[applicabile dal 23 luglio 2012]*

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 **che modifica l'allegato II** al regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate. (GUUE L 196 del 24.07.2012) *[applicabile dal 13 agosto 2012]*

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicitolo in varie categorie di alimenti. (GUUE L 310 del 09.11.2012). *[applicabile dal 29 novembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1057/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del dimetilpolisilossano (E 900) come agente antischiumogeno negli **integratori alimentari**. (GUUE L 313 del 13.11.2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E901), cera di carnauba (E903), gommalacca (E904) e cera microcristallina (E905) su alcuni tipi di frutta. (GUUE L 333 del 05.12.2012). *[applicabile dal 25 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E220-2008), e di arginato do propan-1,2-diolo (E405)in bevande a base di mosto di uve fermentato. (GUUE L 333 del 05.12.2012) *[applicabile dal 25 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392), nelle farciture della pasta secca ripiena. (GUUE L 333 del 05.12.2012) *[applicabile dal 25 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E242) in determinate bevande alcoliche. (GUUE L 336 del 08.12.2012) *[applicabile dal 28 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che **modifica gli allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio **e l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare diacetato di potassio (GUUE L 13 del 17.01.2013) *[applicabile dal 06.02.2013]*

Regolamento (UE) n. 244/2013 della Commissione del 19 marzo 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di fosfato tricalcico [E 341 iii)] nelle preparazioni nutritive destinate ad essere utilizzate negli **alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**. (GUUE L 77 del 20.03.2013)

Regolamento (UE) n. 256/2013 della Commissione del 20 marzo 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di ascorbato di sodio (E 301) nelle preparazioni di vitamina D destinate ad essere utilizzate negli **alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**. (GUUE L 79 del 21.03.2013)

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13.05.2013 che **modifica e rettifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari. (GUUE L 129 del 14.05.2013)

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 03.06.2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche. (GUUE L 150 del 04.06.2013)

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 03.06.2013 che **modifica gli allegati I, II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172), dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) e dei polisorbati (E 432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta. (GUUE L 150 del 04.06.2013)

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa. (GUUE L 202 del 27.07.2013)

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe. (GUUE L 204 del 31.07.2013)

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzanti nei cocktail alcolici pronti da congelare **e l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigmasterolo". (GUUE L 204 del 31.07.2013)

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica gli allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio **e l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica l'allegato III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi. (GUUE L 252 del 24.08.2013)

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato. (GUUE L 289 del 31.10.2013)

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salcicce. (GUUE L 289 del 31.10.2013)

Requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio. (GUUE L 83 del 22.03.2012) *[il Regolamento è applicabile dal 1° dicembre 2012]*.

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che **modifica** il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicitolo. (GUUE L 310 del 09.11.2012) *[il Regolamento è applicabile dal 29 novembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che **modifica** gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare diacetato di potassio (GUUE L 13 del 17.01.2013) *[il Regolamento è applicabile dal 06.02.2013]*

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che **modifica e rettifica** il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio. (GUUE L 143 del 30.05.2013)

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che **modifica** il regolamento (UE) n. **231/2012** per quanto riguarda le specifiche relative a una serie di polioli. (GUUE L 202 del 27.07.2013)

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzanti nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigmasterolo". (GUUE L 204 del 31.07.2013)

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica** gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

AROMI

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE

Regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 ottobre 1996 che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari. (GURI serie speciale 7 del 27.01.1997)

Regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione del 18 luglio 2000 che stabilisce le misure necessarie per l'adozione di un programma di valutazione in applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio. (GUCE L 180 del 19.07.2000) [*abrogato dal 22 aprile 2013 ex art. 7 Reg. (UE) 872/2012*]

Regolamento (CE) n. 622/2002 della Commissione del 11 aprile 2002 che stabilisce termini per la presentazione delle informazioni per la valutazione di sostanze aromatizzanti a struttura chimica definita utilizzate nei o sui prodotti alimentari. (GUCE L 95 del 12.04.2002)

Regolamento (CE) 1331/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 354 del 31/12/2008)

Regolamento (UE) 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento(CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 64 del 11/03/2011)

Regolamento (UE) 562/2012 della Commissione del 27 giugno 2012 che modifica Regolamento (UE) 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari. (GUUE L 168 del 28.06.2012)

NORMATIVA QUADRO

Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE. (GUUE L 354 del 31.12.2008)

NORMATIVA NAZIONALE

Decreto Legislativo 25.01.1992, n. 107 Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

ELENCO SOSTANZE AROMATIZZANTI

Regolamento di esecuzione (UE) n. 872/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012 che **adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti** di cui al regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, **lo inserisce nell'allegato I del regolamento (CE) n. 13334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione e la decisione 1999/217/CE della Commissione (GUUE L 267 del 02.10.2012). *[applicabile dal 22 aprile 2013]*

Regolamento (UE) n. 873/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012, recante **misure transitorie** per quanto riguarda **l'elenco dell'Unione** degli **aromi e** dei **materiali di base di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE L 267 del 02.10.2012).

Regolamento (UE) n. 545/2013 della Commissione del 14 giugno 2013 che **modifica l'allegato I** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la sostanza aromatizzante 3-acetil-2,5-dimetiltiofene. (GUUE L 163 del 15.06.2013).

Regolamento (UE) n. 985/2013 della Commissione del 14 ottobre 2013 che **modifica e rettifica l'allegato I** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinate sostanze aromatizzanti. (GUUE L 273 del 15.10.2013).

AROMI DI FUMO

Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari. (GUUE L 309 del 26.11.2003)

Regolamento (CE) 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006 applicazione del Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura. (GUUE L 109 del 22.04.2006)

Regolamento (UE) n. 1321/2013 della Commissione del 10 dicembre 2013 che istituisce un elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati. (GUUE L 333 del 13.12.2013).

ENZIMI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE

Regolamento (CE) 1331/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 354 del 31/12/2008)

Regolamento (UE) 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento(CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 64 del 11/03/2011)

Regolamento (UE) 562/2012 della Commissione del 27giugno 2012 che modifica Regolamento (UE) 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari. (GUUE L 168 del 28/06/2012)

NORMATIVA QUADRO

Regolamento (CE) 1332/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) 258/97. (GUUE L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) 1056/2012 del 12 novembre 2012 che modifica il regolamento (CE) 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli enzimi alimentari per quanto riguarda le misure transitorie. (GUUE L 168 del 28.06.2012)

SANITA' ANIMALE

A. IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

1) Risultanze precedenti

I controlli relativi al sistema di identificazione e registrazione degli animali sono stati effettuati da personale dei Servizi Veterinari con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

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

E' compito del Responsabile dell'Ufficio Anagrafe, attivato in tutte le ASL, predisporre i controlli in modo da assicurare l'inserimento e l'aggiornamento delle Banche Dati con le informazioni relative ad aziende, allevamenti, proprietari e detentori e la gestione anagrafica della identificazione,registrazione e movimentazione degli animali.
I controlli eseguiti nelle aziende sono oggetto di una relazione standardizzata e gli esiti sono registrati sul Portale dell' Anagrafe Zootecnica (VETINFO) nel Sistema di notifica dei controlli in allevamento.
Le risultanze del triennio:

- tutte le aziende in cui sono presenti animali di interesse zootecnico sono state registrate in anagrafe e quelle in cui sono presenti bovini, suini ed ovicaprini sono tutte georeferenziate;
- i controlli effettuati nelle aziende sono in linea con le indicazioni della normativa.

2) Obiettivo annuale

Poiché l'aggiornamento delle Anagrafi deve avvenire in tempo reale, secondo le modalità previste dai manuali operativi delle anagrafi delle singole specie, occorre, in modo particolare:

- mantenere l'attuale attività di verifica e correzione delle anomalie trasmesse mensilmente alle singole ASL;
- attuare il monitoraggio dei tempi di registrazione degli eventi. La criticità maggiore è rappresentata dalla registrazione in anagrafe dei bovini morti in azienda: superano il 10% le registrazioni effettuate oltre i 30 giorni;
- inserimento delle coordinate geografiche per tutte le aziende, ad ogni codice aziendale devono essere associate le coordinate geografiche;

3) Unità soggette a controllo

I controlli nelle aziende sono controlli ufficiali effettuati senza preavviso o con preavviso minimo ed i criteri di scelta del campioni da controllare si avvalgono di parametri legati alla valutazione del rischio e a criteri di casualità.
E' compito del Responsabile dell'Ufficio Anagrafe individuare le aziende da sottoporre a controllo.
Per quanto riguarda i bovini,suini e gli ovicaprini le aziende da controllare devono essere collocate in categorie di rischio tenendo presente che una sola categoria di rischio non può rappresentare più del 65 % del campione totale.
Presso ogni Ufficio Anagrafe deve essere redatto verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione del campione e sono elencate le aziende inserite nelle varie categorie.
Le categorie di rischio tengono conto in particolare:

a) del rischio casuale- random;
b) della consistenza dell'allevamento;
c) della eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli allevamenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
d) delle aziende che richiedono premi comunitari, collaborazione con ARPEA per individuare le aziende da sottoporre a controllo;
e) di cambiamenti aziendali significativi rispetto all'anno precedente;
f) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare per quanto riguarda eventuali irregolarità sulla tenuta del registro di carico e scarico aziendale e dei passaporti;

g) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente. I dati relativi ai tempi di comunicazione saranno forniti dal CSR;
h) di altre categorie di rischi che potranno essere definite nel corso dell'anno;
i) di presenza di percentuale elevata di mortalità o con assenza/sottonotifica di mortalità.

4) Attività prevista

L'attività di controllo prevista è specifica per le anagrafi delle singole specie. In generale, ad ogni ispezione deve corrispondere un resoconto su modello standardizzato ed i controlli con i relativi esiti devono essere registrati nel Portale dell' Anagrafe Zootecnica (VETINFO).

Anagrafe bovina
Il regolamento (UE) n. 1034/2010 del 15 novembre 2010 modifica il Regolamento (UE) n. 1082/2003 per quanto riguarda il numero dei controlli: "l'autorità competente esegue annualmente controlli sul 3% delle aziende presenti ad inizio anno".
Dal momento che il numero dei controlli deve essere aumentato in caso di irregolarità, il numero di interventi programmati deve interessare almeno il 4% delle aziende.
Le categorie di rischio sono riportate all'allegato 1 del Regolamento (UE) n. 1082/2003.

Anagrafe suina
Deve essere registrato in Banca Dati, da parte di ogni detentore, il censimento dei capi presenti al 31 marzo.
In caso di mancanza, il censimento deve essere fatto d'ufficio, ed occorre inserire l'aziende tra quelle da sottoporre a controllo.
Deve essere controllato almeno l'1% delle aziende suine presenti ad inizio anno. Considerato il numero limitato di controlli da effettuare tale percentuale deve essere raddoppiata.
Le categorie di rischio e la modalità di effettuazione dei controlli sono riportate nella nota ministeriale DGSA – 12882 del 29 ottobre 2007: "Check list per i controlli sul sistema di identificazione e registrazione dei suini".

Anagrafe ovicaprina
Deve essere registrato in Banca Dati, da parte di ogni detentore, il censimento dei capi presenti al mese di marzo.
In caso di mancanza, il censimento deve essere fatto d'ufficio, ed occorre inserire l'aziende tra quelle da sottoporre a controllo.
Il livello minimo dei controlli deve coprire almeno il 3% degli allevamenti presenti ad inizio anno e almeno il 5% dei capi.
Le categorie di rischio, le modalità dei controlli sono riportati nel Regolamento (UE) n. 1505/2006.

Anagrafe equina
I controlli devono riguardare il 5% delle aziende presenti ad inizio anno.
Nel 2014, viste le criticità emerse in seguito all'ordinanza del Ministero della salute del 1° marzo 2 013, è prevista anche per le aziende in cui vengono detenuti equidi la classificazione sulla base del rischio secondo quanto previsto nella nota ministeriale DGSA/14396 del 23 novembre 2007, dando la priorità ai controlli in quelle aziende che, nel corso del biennio precedente, hanno avviato almeno un capo alla macellazione.
L'elenco di tali aziende verrà fornito dall'Area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Regione.
Vengono inoltre confermati i controlli relativi all'identificazione degli animali ed alla verifica dell'anagrafe animale al macello.

Anagrafe avicola

L'emanazione del D.M. 13/11/2013, recante modalita' operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, comporterà nell'anno 2014 una revisione delle anagrafiche degli allevamenti avicoli e l'inizio della registrazione delle movimentazioni delle partite in banca dati nazionale.
In tale ottica verrà richiesta ai Servizi Veterinari una verifica della correttezza dei dati registrati in ARVET e in BDN propedeutica al successivo allineamento delle due banche dati.
Considerando che sono circa 600 gli allevamenti con consistenza superiore a 250 capi, tutti dovranno essere verificati per quanto riguarda i dati relativi alla tipologia e orientamento produttivo.

5) Indicatori

di efficacia:
- ✓ % irregolarità riscontrate/aziende controllate; %registrazioni oltre 30 giorni (inferiori 3%);

di attività:
- ✓ % allevamenti controllati/controllabili (100% livello previsto); 100% registrazione controlli in Banca Dati; 100% rispetto programmazione;

B. SISTEMI INFORMATIZZATI DI EPIDEMIOSORVEGLIANZA

1) Risultanze precedenti

Lo sviluppo e l'utilizzo di sistemi informatizzati è un obiettivo considerato strategico dalla Regione Piemonte che ha sempre promosso e supportato la realizzazione ed il progressivo miglioramento del sistema informatizzato veterinario. Disporre di un efficace sistema di gestione informatizzata delle informazioni sanitarie degli animali allevati consente infatti una adeguata gestione del territorio, una pronta reazione in caso di allarmi sanitari ed una adeguata informazione per i consumatori nonché, per quanto attiene le funzioni di governo, permette di garantire la definizione di indicatori di salute e sicurezza alimentare indispensabili per la programmazione e la rendicontazione degli interventi relativi ai piani integrati di sicurezza alimentare.

Nel sistema, reso disponibile a tutte le ASL della Regione, sono state registrate nell'ultimo triennio le informazioni relative a: stato sanitario delle aziende zootecniche, rilievi di trattamenti non consentiti o impropri sugli animali, alterazioni potenzialmente pericolose nella composizione dei mangimi,insorgenza di emergenze epidemiche, stato di avanzamento dei programmi nazionali, regionali e locali di controllo e livello di attività dei singoli operatori, garantendo la conoscenza, la trasparenza ed il controllo permanente, a livello locale e centrale, del territorio.

2) Obiettivo annuale

Al fine di garantire la qualità delle informazioni registrate nel sistema è necessario disporre di un controllo interno sulla qualità dei dati inseriti nel sistema che garantisca l'attendibilità delle consultazioni effettuate in tempo reale e la completa correttezza ed ufficialità delle informazioni raccolte tramite il sistema. Tale obiettivo costituisce elemento di miglioramento dell'efficacia del sistema di epidemio-sorveglianza veterinaria.

3) Unità soggette a controllo

Deve essere verificata la correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2014, in particolare:

- informazioni anagrafiche, comprese le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina, equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della tubercolosi, brucellosi bovina e ovicaprina, leucosi, rinotracheite infettiva, bluetongue, paratubercolosi, influenza aviare, salmonellosi, west nile disease, malattia vescicolare, peste suina classica, malattia di Aujeszky, anemia infettiva degli equidi
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a: biosicurezza, indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi, corretto smaltimento degli animali morti in azienda, condizionalità, benessere, farmacosorveglianza, trasporto, alimentazione animale, igiene e produzione del latte, riproduzione animale.

4) Attività prevista

ARVET consente, attraverso funzionalità di stampa, statistiche ed aggregazioni delle informazioni registrate, la verifica a diversi livelli territoriali dello stato di aggiornamento del sistema, della corretta esecuzione dei piani e dei controlli, dello stato sanitario degli allevamenti in relazione alle differenti malattie.
L'adozione di regolari procedure di controllo della qualità dei dati consente di garantire la completa affidabilità delle informazioni ufficiali utilizzate per le valutazioni epidemiologiche e sanitarie e per i rendiconti regionali, nazionali e comunitari.
Le funzionalità di collegamento automatizzato con la banca dati dell'anagrafe zootecnica e di preaccettazione informatizzata dei campioni sottoposti ad analisi di laboratorio consentono di garantire un buon livello di aggiornamento del sistema.
Per ciascuna filiera considerata, per ciascuna profilassi e tipologia di controllo ufficiale registrato deve essere garantito un costante aggiornamento ed una regolare verifica di corrispondenza con l'attività condotta.

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ grado di aggiornamento del sistema - percentuale di registrazioni mancanti/incomplete rispetto alle informazioni previste/presenti;
- ✓ disponibilità di una procedura per la verifica dell'aggiornamento e della qualità dei dati.

C. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA BOVINA

C1. TUBERCOLOSI

1) Risultanze precedenti

L'eradicazione della tubercolosi bovina si conferma, per la Regione Piemonte, tra gli obiettivi prioritari per l'anno 2014.
Il piano di eradicazione è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 98/46/CE e successive modifiche).
L'andamento generale del piano ha fornito risultati favorevoli: la presenza dell'infezione è ormai limitata a casi isolati ed il processo di eradicazione può considerarsi pressochè concluso. A partire dal 2009 la prevalenza d'infezione a livello regionale è stata contenuta al di sotto dello 0,1% e dal 2008 la percentuale di aziende qualificate sono risultate superiori al 99,9%. Inoltre le segnalazioni di lesioni tubercolari alla regolare macellazione hanno fatto registrare in linea di massima un trend in riduzione progressiva.
L'obiettivo del piano prevede il conseguimento (0,1% di aziende infette nel corso dell'anno, 99,9% di aziende ufficialmente indenni al 31/12, da mantenere per 6 anni consecutivi) e successivo mantenimento della qualifica comunitaria territoriale, che ratifica l'avvenuta eradicazione della tubercolosi bovina nel territorio di riferimento.
Le province di Novara, Verbania, Vercelli, Biella ed Asti, alle quali è già stata attribuita la qualifica con Decisione comunitaria (Dec. 2007/174/CE del 20/03/2007, Dec. 2008/97/CE del 30/01/2008, nel biennio 2011-2012, hanno confermato i requisiti previsti per il mantenimento.
La provincia di Alessandria, non ancora qualificata, nel 2013 ha confermato i requisiti di base previsti, che risultano pertanto consolidati per 6 anni. E' pertanto possibile avanzare richiesta di attribuzione della qualifica territoriale provinciale; tuttavia, avendo la provincia fatto registrare 1 focolaio alla fine del 2010, di origine extraprovinciale, sarà necessario valutare il riscontro all'istanza e, in caso sfavorevole, mantenere i livelli di controllo rinnovando la richiesta nell'anno successivo, contestualmente alle altre province non ancora qualificate.
Le province di Torino e Cuneo, le più critiche per la rilevanza del patrimonio bovino allevato e per la più estesa diffusione dell'infezione negli anni 1980-90, nell'ultimo quinquennio (compreso l'anno 2013), sono risultate in linea con i requisiti di base previsti.

2) Obiettivo annuale

Nelle Province già in possesso della qualifica comunitaria (Novara, Verbania, Vercelli, Biella, Asti) l'obiettivo del programma 2014 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.
Nelle Province non in possesso dei requisiti di base necessari per l'attribuzione della qualifica (Torino e Cuneo), l'obiettivo del programma 2014 è il consolidamento dei requisiti previsti per l'acquisizione della qualifica comunitaria. La provincia di Alessandria mantiene l'obiettivo di consolidamento, in attesa della valutazione della Commissione all'istanza di attribuzione della qualifica.
Si tratta in linea generale di un obiettivo di mantenimento; tuttavia è individuato relativamente alla **gestione dei focolai**, un obiettivo di miglioramento di appropriatezza e qualità (ambito 15) che si realizza con l'applicazione completa e puntuale dei protocolli previsti dalla Det. 1104/10 del 23/12/10 e dal programma annuale di controllo 2014.

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio
Province qualificate CE (Novara, Verbania, Vercelli, Biella, Asti).

E' mantenuta la periodicità biennale dei controlli mediante prova tubercolinica sugli allevamenti da riproduzione. Dovrà essere mantenuta la periodicità annuale sugli allevamenti presso i quali sono individuati gli elementi di rischio più oltre riportati. L'età diagnostica è mantenuta a 24 mesi.

Per quanto riguarda la prova di compravendita, ciascun Servizio veterinario effettua un'attenta analisi del rischio locale, prendendo in considerazione tutti gli aspetti rilevanti, nonchè i più significativi flussi commerciali locali, per la reintroduzione dell'infezione nel territorio provinciale, e definisce, in un apposito documento, le modalità e le procedure di controllo, debitamente motivate dall'analisi effettuata. Rimane invece prevista la prova di compravendita a destino su tutti i capi di età > di 12 mesi, destinati ad allevamenti da riproduzione, introdotti in
Per quanto riguarda la prova di compravendita, ciascun Servizio veterinario effettua un'attenta analisi del rischio locale, prendendo in considerazione tutti gli aspetti rilevanti, nonchè i più significativi flussi commerciali locali, per la reintroduzione dell'infezione nel territorio provinciale, e definisce, in un apposito documento, le modalità e le procedure di controllo, debitamente motivate dall'analisi effettuata. Rimane invece prevista la prova di

compravendita a destino su tutti i capi di età > di 12 mesi, introdotti in allevamenti da riproduzione e provenienti da aziende che hanno sede in altre Province non qualificate CE o da altre Regioni. E' raccomandato l'utilizzo almeno bimestrale della specifica funzionalità di ARVET, che consente di estrarre l'elenco dei capi di nuova introduzione non testati, con la relativa provenienza.

Per quanto riguarda la provincia di Asti, nella stesura del documento di programmazione delle prove di compravendita basato sull'analisi del rischio locale, deve essere tenuto in debita considerazione il flusso consistente di introduzioni in allevamenti da riproduzione e da ingrasso di capi provenienti da province non ancora qualificate (Torino e Cuneo), valutando l'opportunità di un'adozione estesa dell'effettuazione delle prove di compravendita a destino presso gli allevamenti da riproduzione. Viene inoltre mantenuto attivo il piano di controllo straordinario sugli allevamenti da ingrasso che prevede l'esecuzione dei test sui capi di nuova introduzione, prevedendo tuttavia un ridimensionamento in relazione all'analisi del rischio locale.

Per la movimentazione extraregionale è richiesta la prova di compravendita all'origine a partire da 6 settimane di età.

In tutte le province negli allevamenti presso i quali sono individuati gli elementi di rischio sotto elencati, l'età diagnostica dovrà essere mantenuta pari a 6 settimane.

Province non ancora in possesso dei requisiti per l'attribuzione della qualifica (Alessandria, Cuneo, Torino)

Le province Torino e Cuneo mantengono il controllo mediante prova tubercolinica a periodicità annuale su tutti gli allevamenti da riproduzione; la provincia di Alessandria mantiene la periodicità di controllo biennale, già avviata negli anni precedenti.
La provincia di Alessandria soddisfa i requisiti previsti dalla normativa comunitaria per elevare l'età diagnostica a 24 mesi. Tuttavia, in relazione al riscontro di infezione di origine extraprovinciale, viene adottato un programma straordinario integrativo sul commercio, che coinvolga le aziende da riproduzione e miste che hanno introdotto od introducono capi originari da province non qualificate CE.

Nelle province di Torino e Cuneo l'età diagnostica dovrà essere mantenuta pari a 6 settimane.

Per quanto riguarda la prova di compravendita, limitatamente agli spostamenti all'interno del territorio di ciascuna ASL, è possibile stabilire, nell'ambito di un apposito documento, deroghe all'obbligo di effettuazione della prova a destino o procedure alternative (ad esempio prova all'origine), determinate sulla base di un'attenta analisi del rischio locale, che prenda in considerazione tutti gli aspetti rilevanti, nonchè i più significativi flussi commerciali locali, correlati alla diffusione e reintroduzione dell'infezione.

Rimane invece prevista la prova di compravendita a destino sui capi di età > di 6 settimane introdotti in allevamenti da riproduzione in provenienza da aziende che hanno sede nel territorio di altre ASL di Province non qualificate e di altre Regioni. E' raccomandato l'utilizzo almeno bimestrale della specifica funzionalità di ARVET, che consente di estrarre l'elenco dei capi di nuova introduzione non testati, con la relativa provenienza

Per la movimentazione extraregionale è richiesta la prova di compravendita all'origine a partire da 6 settimane di età.

Ulteriori criteri di scelta del campione

Sono stati considerati elementi di rischio per la selezione degli allevamenti da sottoporre a controllo, in base alla programmazione specifica della Provincia di appartenenza, che determinano l'effettuazione supplementare o l'intensificazione dei controlli o la riduzione dell'età diagnostica:

- l'attività di alpeggio in promiscuità con effettivi provenienti da province non qualificate;
- la molteplicità degli acquisti;
- la proprietà di commercianti o ad essi correlati;
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici;
- le aziende di nuova costituzione nelle province qualificate i cui capi sono originari da province non qualificate.

Sono inoltre considerate situazioni di rischio che determinano la necessità di incremento della sensibilità dei test diagnostici utilizzati e dell'effettuazione di approfondimenti specifici:

- allevamenti da riproduzione oggetto di segnalazione di tubercolosi all'atto della macellazione;
- allevamenti di origine di capi risultati infetti alla prova di compra-vendita a destino;
- allevamenti da riproduzione epidemiologicamente correlati o a rischio perché della medesima proprietà o limitrofi ad altri allevamenti infetti da tubercolosi;

- allevamenti risultati positivi per la ricerca di antitubercolari vietati o in cui i controlli sanitari sono stati ostacolati o si sospetta siano stati aggirati o alterati nei risultati;
- ogni altro allevamento in cui il Servizio veterinario dell'ASL competente lo ritenga necessario per accelerare il programma di eradicazione locale.

L'ispezione al macello rappresenta un ulteriore punto di osservazione e diagnosi ed appositi protocolli regolamentano:

- le modalità di segnalazione all'area di sanità animale competente per l'allevamento di origine per l'effettuazione dell'indagine epidemiologica e dell'attività diagnostica prevista;
- le comunicazioni e modalità di invio dei campioni al laboratorio dell'IZS di Torino e l'attività diagnostica post mortem prevista.

E' previsto un apposito protocollo di collaborazione medico-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione (vedi capitolo zoonosi).

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ-interferone	Isolamenti	Test PCR
14.400	790.000	9.000	500.000	516.000	3.000	300	300

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % aziende infette/controllabili; % aziende uff. indenni/controllabili (rif. <0,1%**;** >99,9%);
- ✓ n. segnalazioni tb reg. macellazione (entrambe gli indicatori, se si discostano dal target, sono da correlare agli indicatori di miglioramento dell'appropriatezza e di qualità)
- ✓ di attività: %aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);
- ✓ di efficienza**:** (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1
- ✓ di miglioramento dell'appropriatezza e di qualità (relativo alla gestione dei focolai): 1)intervallo fra diagnosi e abbattimento capi infetti (rif. Protocolli regionali); 2) tempi chiusura focolaio (abb. totale o programma alternativo max 8 mesi); 3) rispetto dei protocolli di gestione del focolaio (valutazione di dettaglio per ogni singolo caso)

C.2 BRUCELLOSI

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della brucellosi bovina è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 98/46/CE e successive modifiche). La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte, infatti tutte le province hanno formalmente acquisito la qualifica comunitaria. Alle province di Asti, Novara, Verbania e Vercelli è stata attribuita la qualifica comunitaria con Dec. 2005/604/CE, alla provincia di Torino con Dec. 2007/174/CE ed alla provincia di Cuneo con Dec. 2009/342/CE. Le province, in base al diverso status sanitario progressivamente conseguito, hanno consolidato o mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale. Dal 2005 non si registrano isolamenti di B. abortus in tutta al Regione e in tutte le province il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno.

2) Obiettivo annuale

In tutte le Province, già in possesso della qualifica comunitaria, l'obiettivo del programma 2014 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (obiettivo di mantenimento).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio

Viene attuato un programma di monitoraggio che prevede l'effettuazione di controlli sierologici e sul latte di massa, secondo le modalità previste dall'allegato A, parte II, comma 8, punto b) del D.lgs 196/99.

Livello di sorveglianza campionaria minimo (programma di monitoraggio predisposto a livello centrale, su base provinciale):

- ogni anno un quinto degli allevamenti da riproduzione, rappresentativi del patrimonio zootecnico per consistenza e localizzazione geografica, viene sottoposto a test in modo da assicurare il controllo della totalità degli allevamenti nell'arco del quinquennio. I controlli previsti sono:
- controllo sierologico su tutti i capi di età superiore ai 24 mesi (test di screening TRB, test di conferma FDC eseguito sui soli capi TRB positivi)

oppure

- test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi).

In caso di esito dubbio al test ELISA, il PMPPV competente provvede ad effettuare un ulteriore controllo sul latte di massa.

I capi in compravendita (> 12 mesi) vengono sottoposti a controllo sierologico individuale (TRB e, in caso di positività al test di screening, FdC) eseguito nei 30 giorni precedenti la movimentazione; sui capi introdotti da fuori regione viene eseguito il controllo a destino entro 30 giorni dall'introduzione in allevamento.

Livello di controllo sulla base dell'analisi del rischio locale.
I Servizi Veterinari delle ASL individuano, mediante analisi del rischio su base locale, le categorie di allevamenti che si ritiene necessario sottoporre a controlli, supplementari rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, effettuando il controllo sierologico (su tutti i capi dell'allevamento di età superiore ai 24 mesi) o il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi).
Nelle aziende che effettuano la vendita diretta di latte crudo è previsto, oltre ai controlli specifici effettuati dall'Area di igiene degli allevamenti, il controllo sierologico individuale con periodicità annuale ed il controllo su latte di massa con periodicità trimestrale.
Elementi di rischio che sono tenuti in considerazione nella valutazione dell'adozione del livello minimo di controllo previsto dalla normativa comunitaria:

- confine con Province non qualificate;
- consistenti scambi commerciali con Province non qualificate.

Sono stati considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello previsto:

- l'attività di alpeggio in promiscuità con effettivi provenienti da province non qualificate;
- la molteplicità degli acquisti;
- la proprietà di commercianti o ad essi correlati;
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici.

E' prevista l'attuazione di un piano di sorveglianza sugli aborti per migliorare l'efficacia dell'obbligo di notifica, già ribadito con DPGR 63/99.

In sede di ispezione al macello vengono prelevati gli organi da inviare all'IZS di Torino per gli approfondimenti diagnostici previsti dal protocollo regionale in caso di sospetto. Si adotta la misura di stamping out, in caso di insorgenza di focolaio con isolamento di Brucella abortus.
E' inoltre previsto un apposito protocollo di collaborazione medica-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione (vedi apposito capitolo).

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
14.400	790.000	2.400	76.000	73.500	2.000	1.300	200

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);
- ✓ n. aborti segnalati ed esaminati = > al n. del 2011;

di attività:

- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza:

- ✓ (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

C.3 LEUCOSI

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della leucosi bovina enzootica è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 98/46/CE e successive modifiche). La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte; infatti tutto il territorio regionale ha formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/604/CE. Tutte le province hanno mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale (compreso il 2012); i casi di infezione, code di focolai degli anni precedenti, sono stati del tutto sporadici. Alla fine del 2013 il 100% degli allevamenti risultava indenne.

2) Obiettivo annuale

In tutte le Province, già in possesso della qualifica comunitaria, l'obiettivo del programma 2014 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (obiettivo di mantenimento).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio

A livello regionale, valutato lo stato di avanzamento degli altri programmi di eradicazione, per esigenze di programmazione, cioè di allineare i campionamenti per brucellosi e leucosi, si è scelto di effettuare il controllo su base quinquennale che prevede l'effettuazione di controlli sierologici e sul latte di massa, in linea con i requisiti previsti dalla normativa comunitaria, scegliendo di effettuare il controllo per leucosi bovina enzootica sui medesimi allevamenti soggetti a controllo per brucellosi.
Negli allevamenti da sottoporre a controllo è prevista l'effettuazione dell'esame sierologico su tutti i capi di età superiore ai 24 mesi oppure il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi).
E' inoltre prevista l'effettuazione della prova di compravendita a destino, entro 30 giorni dall'arrivo, di capi da riproduzione di età superiore ai 12 mesi, se provenienti da altre Regioni.

Ulteriori criteri di scelta del campione
E' stato ritenuto elemento di rischio che indirizza all'intensificazione della frequenza dei controlli la presenza dell'infezione nell'allevamento nei 5 anni precedenti.
E' previsto il controllo sierologico a periodicità annuale sui capi di età diagnostica superiore ai 24 mesi presso gli allevamenti risultati infetti negli ultimi 5 anni.

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
14.400	790.000	2100	72.000	58.000	1.000

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);

di attività:

- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza:

- ✓ (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

C.4 BLUETONGUE

1) Risultanze precedenti

Alla fine del 2008, la bluetongue sierotipo 8 ha fatto la sua prima comparsa, come infezione autoctona, in provincia di Cuneo. Da questo momento il sistema sentinella e gli accertamenti effettuati in seguito ai relativi riscontri, hanno fatto evidenziare 16 focolai d'infezione in provincia di Cuneo (ultimo caso confermato a gennaio 2009), 8 focolai in provincia di Torino (ultimo caso confermato a marzo 2010) e 2 focolai in provincia di Asti (ultimo caso confermato a dicembre 2009). A seguito dei riscontri sono stati emanati appositi provvedimenti regionali di restrizione delle movimentazioni degli animali sensibili allevati e disposizioni di contenimento alla diffusione dell'infezione, che hanno integrato, con misure supplementari adottate sulla base dell'analisi del rischio regionale, quanto previsto dalla normativa nazionale e comunitaria. In particolare le delibere n. 27-10630 del 26/1/09 e n. 13051 del 17/01/2010 hanno disposto l'effettuazione delle campagne di vaccinazione obbligatorie, in tutte le province piemontesi, rispettivamente nella primavera 2009 ed in quella 2010. Complessivamente sono stati effettuati 1.340.421 interventi vaccinali nel 2009 e 701.192 nel 2010. Inoltre nella primavera del 2011 è stata svolta una campagna di vaccinazione su base volontaria, di tenore decisamente più ridotto. L'applicazione integrata di tutte le misure ha consentito di contenere efficacemente la diffusione dell'infezione, evitare i danni da malattia e garantire il mantenimento dei flussi commerciali regionali ed extraregionali. Dalla stagione epidemica estiva 2010 il sistema sentinella, costituito da quasi 400 aziende sentinella testate con periodicità quindicinale, si è mantenuto silente, testimoniando l'assenza (secondo il livello di sensibilità previsto) di circolazione virale in tutte le province piemontesi. Alla fine del 2012 la Commissione CE ha riattribuito all'intera Regione la qualifica di indennità da malattia, che si è stata confermata nel 2013. La più recente diffusione epidemica della malattia da sierotipo 1 nelle Regioni italiani centro-settentrionali (Toscana e Liguria) rende necessario elevare l'attenzione in particolare sugli esiti del piano di sorveglianza nelle aree confinanti (provincia di Alessandria) e sulle movimentazioni di animali sensibili a rischio.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo del programma di controllo ed eradicazione della bluetongue per il 2014 si conferma il mantenimento dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province (obiettivo di miglioramento ambito 15).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio ed altri interventi preventivi specifici.

Il programma di sorveglianza sierologica, secondo le indicazioni nazionali, è basato sul controllo diagnostico periodico di capi sentinella allevati in aziende sentinella. Il piano di sorveglianza sierologica ha subito una revisione, secondo le indicazioni del Ministero della Salute e del Centro di Referenza di Teramo, che ha previsto una riduzione numerica dei controlli, rispetto al piano attivo fino a novembre 2011, sulla base dell'evoluzione della situazione epidemiologica europea e nazionale.

Nel periodo di attività dei vettori, orientativamente in 340 aziende sentinella presenti in celle di lato 20x20 km, vengono effettuati 1750 prelievi mensili (5 - 6 sentinelle per azienda), per un totale di 18.000 prelievi annui.

E' necessario tenere in considerazione la consistenza e la dislocazione del patrimonio zootecnico piemontese e la posizione e l'entità delle attività di allevamento, ingrasso e macellazione dei bovini introdotti dai territori colpiti dalla malattia.
In alcune zone a bassa densità, in accordo con il Centro di Referenza Nazionale sono previsti livelli di controllo modificati, mantenendo invece un controllo intensificato nelle aree ad alta densità e di confine con territori ad alto rischio.
Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti:
mai vaccinati contro nessun sierotipo della BT;
di origine autoctona o, se introdotti da fuori regione, che abbiano stazionato nel territorio regionale almeno negli ultimi 2 anni;
non originari delle regioni ove è in vigore o è stata in vigore la vaccinazione.

E' inoltre prevista l'effettuazione di un **programma di controllo integrativo regionale** sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato annualmente con l'UVAC che dispone i controlli, e basato sull'analisi del rischio.

La valutazione del livello di rischio delle introduzioni in allevamenti piemontesi di partite in provenienza da territori soggetti a restrizione, è da correlare alla tipologia ed alla solidità delle garanzie fornite ed alla situazione epidemiologica all'origine.

Il sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole, secondo le modalità previste dalla normativa nazionale ed in base alle istruzioni del Referente regionale dell'IZS. Il piano di sorveglianza entomologica è stato revisionato, prevedendo trappole dislocate su base provinciale (una per provincia) e presso impianti particolari (stalle di sosta, macelli). Inoltre, su base temporanea, presso i centri di quarantena. Inoltre, limitatamente al periodo di massima attività dei vettori (agosto – settembre) sono collocate trappole per la cattura in ciascuna cella 20 x 20 Km, nell'area di confine con la Regione Liguria, per il monitoraggio dell'areale di C. imicola. Sono infine disponibili trappole mobili che devono essere attivate per le catture in occasione degli eventuali focolai.

Ulteriori criteri di scelta del campione e degli interventi è inoltre correlato alle caratteristiche stagionali della malattia, ai risultati pregressi del piano di sorveglianza sierologica ed entomologica, e alla valutazione del rischio in particolare per quanto riguarda le aree a più elevato rischio di insorgenza e diffusione dell'infezione, evidenziate da un apposito studio basato sulla rilevazione delle caratteristiche pedologiche, di altitudine e delle temperature stagionali in relazione alla presenza del vettore nell'ambito delle catture, effettuato a cura dell'OE del Piemonte.

4) Attività prevista

Programma di sorveglianza sierologica.
Previsione del numero di controlli da effettuare nell'ambito del piano di monitoraggio sierologico: 18.000 campioni.

La programmazione potrebbe subire variazioni in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, anche con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre Regioni italiane ed in altri Paesi esteri.

C.5 BSE

1) Risultanze precedenti

La sorveglianza della BSE, prevista dalla normativa comunitaria (Reg. (CE) n. 999/2001 e s.m.i.) prevede sia una sorveglianza attiva mediante lo svolgimento di test rapidi sui bovini morti in stalla e sulla popolazione bovina appartenente alle categorie a rischio, di età superiore ai 48 mesi, sia una sorveglianza passiva mediante la formulazione di un sospetto clinico nei confronti di quei soggetti che presentano una sintomatologia neurologica compatibile con la BSE.
L'attività di sorveglianza, nei confronti della BSE, svolta in Piemonte negli ultimi anni non ha rilevato alcun focolaio di malattia negli allevamenti piemontesi. La situazione piemontese ricalca pertanto l'andamento favorevole che la situazione epidemiologica dell'encefalopatia spongiforme bovina ha avuto a livello nazionale.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo di mantenimento
Mantenere un sistema di sorveglianza della BSE e misure di controllo conformemente a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 999/2001 e dalla Decisione Comunitaria 2011/358/CE, al fine di garantire un continuo monitoraggio dell'eventuale presenza dell'infezione.
Obiettivo di aumento efficacia
Garantire, con la collaborazione degli allevatori e del consorzio COSMAN, il recupero immediato degli animali morti in azienda: il prelievo dell'obex, effettuato nei tempi stabiliti, assicura la disponibilità di un campione idoneo per l'effettuazione del test rapido.
La nuova procedura di raccolta e smaltimento degli animali morti in azienda adottata dalla regione piemonte con D.G.R. n. 10-6022 del 28/06/2013 muove dalla duplice esigenza di:

- rendere effettivamente tracciabile, anche durante il trasporto, il corretto smaltimento presso centri autorizzati di animali di qualunque specie morti in allevamento;
- provvedere alla revisione delle modalità di certificazione in azienda attraverso sistemi alternativi alla certificazione sanitaria, come previsto dalla più recente regolamentazione europea, al fine di inviare il più rapidamente possibile gli animali morti in allevamento presso un centro di smaltimento

3) Unità soggette a controllo

Categorie di animali da sottoporre a campionamento	Età degli animali (in mesi)
Bovini morti in stalla	48
Bovini appartenenti alla categoria a rischio (macellazione d'urgenza, differita),	48

La sorveglianza attiva deve essere integrata con la sorveglianza passiva, al fine di individuare presso gli allevamenti bovini eventuali soggetti con sintomi clinici tipici della BSE. Deve essere promossa la puntuale segnalazione, ai Servizi veterinari delle ASL, da parte degli allevatori, veterinari liberi professionisti e personale dedicato alla cura degli animali di eventuali sospetti clinici.

4) Attività prevista

N. test rapidi previsti: 4500
N. ispezioni previste per sospetto: 10

5) Indicatori

di efficacia:
- ✓ riduzione del numero di campioni risultati non idonei, inviati Istituto Zooprofilattico Sperimentale

C.6 RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

1) Risultanze precedenti

La Regione Piemonte, ha avviato con DGR 24-8144 del 30/12/2002, sostituita con DGR n. 46-8919 del 4 giugno 2008, un programma regionale di profilassi che individua misure supplementari di controllo degli animali da riproduzione commercializzati e prevede l'avvio di programmi aziendali volontari di eradicazione dell'infezione.
Il piano è stato avviato in Piemonte al fine di sensibilizzare e informare gli allevatori sulla malattia, accelerare un processo di miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti piemontesi e di promuovere l'adozione di appropriate misure di controllo dell'infezione.
L'analisi dell' andamento del piano evidenzia alcuni aspetti critici: un miglioramento non significativo in molte aziende positive della prevalenza dei capi positivi a fronte di una intensa attività diagnostica da parte dei Servizi Veterinari delle ASL e un eccessivo utilizzo delle prove di laboratorio eseguite sullo stesso campione allo scopo di chiarire lo stato sanitario del capo.
Questi aspetti, unitamente alla prospettiva di ridimensionamento dei finanziamenti pubblici per la prosecuzione dei piani di profilassi previsti per gli anni 2013-2014, hanno reso necessario una revisione del piano nel corso del 2012.
Nel rispetto di una attenta valutazione dei rapporti costo- efficacia e costo- benefici e in considerazione di una esigenza di razionalizzazione della spesa sanitaria, la Regione Piemonte con determinazione dirigenziale n. 452 del 06/07/2012 ha approvato il progetto di rimodulazione del piano regionale di controllo dell' IBR, mediante strategie di evidence based medicine, finalizzata a una razionalizzazione dei costi di laboratorio.
Il progetto prevede la revisione delle modalità attuative con una razionalizzazione e riduzione dei campioni prelevati e dei test diagnostici, garantendo tuttavia il mantenimento dell' attuale standard sanitario. Pertanto, valutate le risorse disponibili,in accordo con l' IZS di Torino si è ritenuto necessario l' impiego di strategie di sorveglianza basate sul rischio (risk-based), per la corretta riduzione dei controlli diagnostici,

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo di miglioramento, è collegato alla necessità di adottare piani di revisione e verifica dei programmi aziendali di controllo (biosicurezza e vaccinazione) e di adottare i seguenti criteri per la progressione del piano:

- mantenimento del livello di controllo negli allevamento con qualifica e in questi allevamenti innalzamento dell' età diagnostica a 24 mesi;

- tutela della progressione del piano in quegli allevamenti aderenti nei quali il programma di eradicazione ha evidenziato risultati favorevoli;
- riduzione complessiva del numero dei campionamenti prevedendo idonei protocolli diagnostici.

3) Unità soggette a controllo

Negli allevamenti aderenti al piano e con qualifica sanitaria diversa da Positiva i prelievi per gli accertamenti sierologici periodici sono effettuati con cadenza annuale, vengono praticati su tutti i capi di età superiore a 24 mesi.

Negli allevamenti aderenti e positivi, se la percentuale di capi positivi sui soggetti di età superiore ai 12 mesi è inferiore al 10%, dovrà essere effettuato un controllo annuale con un prelievo di 10 capi preferibilmente nella fascia di età tra 12 e 24 mesi, al fine di valutare l' eventuale circolazione virale. Lo stesso protocollo diagnostico deve essere adottato negli allevamenti positivi che praticano l' alpeggio, indipendentemente dalla percentuale di capi positivi presenti.
Devono inoltre essere sottoposti a controllo diagnostico tutti gli animali > 12 mesi che vengono movimentati verso aziende da riproduzione. Tutti i bovini maschi da riproduzione movimentati devono essere sottoposti ad accertamento diagnostico indipendentemente dall'età.
Anche nell'anno 2014 non saranno controllate le aziende positive con percentuale di capi positivi superiore al 10% se non in presenza di allevamenti che praticano l'alpeggio.

4) Attività prevista

Allevamenti da riprod. presenti	Capi presenti	Allevamenti controllabili (aderenti)	Capi controllabili	Totale esami
10.750	602.000	5.800	110.000	150.000

Previsione test 2012

ELISA gB	ELISA gE	ELISA Ac_tot	Sieroneutral.
10.000	70.000	75.000	5.000

5) Indicatori

di efficacia:
- ✓ diminuzione prevalenza dell'infezione;
- ✓ aumento percentuale di aziende con qualifica di appropriatezza;
- ✓ controllo a sondaggio in tutte le aziende con positività inferiore al 10%

di attività:
- ✓ n. aziende controllate = n. aziende controllabili

C.7 DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

1) Risultanze precedenti

Il complesso Diarrea virale del bovino - Malattia delle mucose (BVD-MD) è una malattia contagiosa del bovino ad evoluzione complessa sostenuta da un pesti virus, che può provocare importanti danni economici negli allevamenti di bovini da riproduzione.

E' compresa nell'elenco delle malattie indicate dall'Organizzazione Internazionale delle Epizoozie (OIE) come infezioni con un significativa capacità di diffusione, ed è inclusa tra le malattie degli animali per le quali gli Stati membri della Comunità Europea possono adottare misure di controllo e di eradicazione a norma della Direttiva 64/432/CEE

A livello nazionale, il D.L.vo n. 132 del 27.05.2005, attuazione della normativa CE 43/2003 relativa agli scambi intracomunitari e alle importazione di sperma, tra i requisiti per l'ammissione degli animali nei centri riconosciuti di raccolta dello sperma prevede tra i requisiti sanitari l'assenza di infezione nei tori produttori del materiale seminale.

Nella Regione Piemonte a partire dal 2009 è stato attuato un progetto pilota con l'obiettivo di definire e applicare protocolli per la diagnosi di BVD negli allevamenti bovini da riproduzione, con l'adesione volontaria di 294 aziende bovine.
Il progetto ha permesso di approfondire, sperimentare e proporre protocolli diagnostici ed operativi, finalizzate al controllo ed eradicazione dell'infezione negli allevamenti.
Il progetto ha permesso l'elaborazione di un protocollo adeguato per efficacia, efficienza e di costi contenuti ai fini del controllo ed eradicazione dell'infezione in azienda.

2) Obiettivo annuale

Avvio del piano regionale volontario di controllo e di eradicazione della BVD finalizzato alla rilevazione della presenza di circolazione virale negli allevamenti aderenti, all'identificazione degli animali persistentemente infetti (P.I.), che rappresentano la causa di persistenza dell'infezione in allevamento, ed al controllo ed eradicazione della malattia attraverso l'adozione di misure di profilassi diretta ed indiretta.

L'obiettivo, perseguibile in funzione delle risorse disponibili, viene individuato nella promozione dell'adesione al piano, prioritariamente per gli allevamenti fornitori di vitelli ai centri genetici e che vendono manze da riproduzione, le aziende che partecipano a rassegne zootecniche e le aziende con un buon livello sanitario. L'allevatore aderente è tenuto a contribuire alla copertura delle spese per l'effettuazione dei controlli diagnostici necessari per il controlo e per l'eradicazione dell'infezione.

3) Unità soggette a controllo

Vengono fornite indicazioni agli allevatori aderenti al programma, per individuare gli interventi diagnostici e di profilassi diretta e indiretta più appropriati per il controllo e per l'eradicazione dell'infezione, o per mantenere lo status sanitario se già acquisito.
Il controllo diagnostico viene eseguito secondo il protocollo indicato per ciascun livello previsto di intervento; contestualmente viene mantenuta una vigilanza sul rispetto delle misure di biosicurezza richieste alle aziende aderenti.
Livelli di intervento:

I° livello - screening sierologico su 5 bovini dell'allevamento appartenenti alla classe di età 9-15 mesi. Previsto per gli allevamenti da riproduzione con interesse al controllo dell'infezione (in previsione dell'adesione) e per la verifica annuale nelle aziende aderenti negative: Permette di rilevare la presenza di circolazione virale.

II° livello - approfondimenti sierologici e virologici negli allevamenti aderenti al piano che hanno evidenziato positività all'indagine di screening. Permette di accertare la eventuale presenza di animali persistentemente infetti (P.I.)

III° livello -sorveglianza sui nuovi nati nelle aziende aderenti con circolazione virale, per verificare l'eradicazione dell'infezione
I controlli previsti per il primo livello sono a carattere gratuito per l'allevatore, che invece è tenuto a sostenere i costi degli esami previsti dai livelli successivi.

4) Attività prevista

Numero aziende aderenti: 300

Allevamenti da riprod. presenti	Capi presenti	Allevamenti controllati (aderenti)	Capi controllati
10.450	598.000	300	3.500

Previsione test 2014

ELISA Ac	ELISA Erns
3.000	1.500

5) Indicatori

di efficacia:
- ✓ individuazione della eventuale circolazione virale nelle aziende aderenti;
- ✓ individuazione capi P.I. ed eradicazione dell'infezione in azienda

di attività:
- ✓ n. aziende e capi controllati / n. aziende e capi controllabili;

C.8 PARATUBERCOLOSI

1) Risultanze precedenti

La paratubercolosi è una malattia infettiva sostenuta da mycobacterium avium subspecies paratuberculosis (MAP), a trasmissione prevalentemente oro-fecale e caratterizzata da un lungo periodo di incubazione, che causa gravi danni economici negli allevamenti infetti.
L'assenza di strumenti diagnostici di elevata sensibilità e il carattere cronico della malattia rappresentano fattori limitanti all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti.
La Regione Piemonte a partire dal 2009 ha dato attuazione ad un progetto pilota per la definizione di protocolli diagnostici nei confronti dell'infezione negli allevamenti bovini da riproduzione, che ha portato all'individuazione di procedure diagnostiche finalizzate al controllo dell'infezione negli allevamenti.

Il Ministero della Salute ha emanato linee guida per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni a fine 2013 e recepite da parte della Regione Piemonte con D.G.R. n. 15-7093 del 10/02/2014.
Gli obiettivi che si intendono perseguire sono i seguenti:
a)raccogliere dati sugli accertamenti di casi clinici di paratubercolosi bovina, attraverso l'obbligo di segnalazione degli stessi da parte di medici veterinari e proprietari/detentori di bovini
b)fornire agli allevatori gli strumenti idonei per prevenire l'introduzione dell'infezione negli allevamenti e controllarne la diffusione
c)permettere la certificazione degli allevamenti per il commercio degli animali, del latte e dei prodotti lattiero caseari, in particolare per l'esportazione verso quei Paesi Terzi (Russia, Cina, India) che la richiedono espressamente

Le linee guida prevedono procedure obbligatorie, conseguenti al riscontro di un sospetto clinico di malattia in allevamento o al macello, e disposizioni a carattere volontario nel caso l'allevatore intenda aderire al piano di certificazione nei confronti della malattia.

I costi di realizzazione del programma sono sostenuti dallo Stato per quanto concerne campionamento ed esecuzione delle analisi di laboratorio previsti obbligatoriamente (sospetto clinico), mentre sono a carico dell'allevatore gli accertamenti effettuati a seguito di adesione al piano volontario di certificazione.

2) Obiettivo annuale

Assegnazione entro il 31.12.2014 della qualifica a tutti gli allevamenti da riproduzione in base ai livelli di certificazione previsti dalle linee guida ministeriali
Promozione dell'adesione al piano di certificazione nei confronti della malattia.
Gli interventi, considerate le caratteristiche epidemiologiche e patogenetiche dell'infezione, nonché la scarsa sensibilità degli strumenti diagnostici a disposizione, non consentono il perseguimento di obiettivi di eradicazione. Tuttavia il protocollo può permettere, contestualmente ad una corretta gestione dell'allevamento, un contenimento anche sensibile dei danni provocati dalla malattia, e una lenta riduzione della prevalenza dell'infezione nelle aziende.

3) Unità soggette a controllo

Nelle aziende con sospetti clinici di paratubercolosi deve essere effettuata conferma di laboratorio e, in caso di presenza confermata di infezione, il controllo sierologico di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi.
Nelle aziende che aderiscono volontariamente al programma di certificazione vengono effettuati gli accertamenti diagnostici previsti dalle linee guida ministeriali per l'attribuzione dei diversi livelli di qualifica

sanitaria, con la numerosità campionaria e la frequenza prevista per l'assegnazione della qualifica e il suo mantenimento.
Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo, in collaborazione con il veterinario aziendale, un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio

4) Attività prevista

Aziende con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo): 30
Aziende aderenti al piano volontario di certificazione: (dato indicativo): 30

Allevamenti da riprod. presenti	Capi presenti	Allevamenti controllati	Capi controllati
10.450	598.000	60	5.000

Previsione test 2014

ELISA	PCR
5.000	40

5) Indicatori

di attività:

- ✓ n. allevamenti con sospetto clinico controllati / n. allevamenti con sospetto clinico segnalati (standard: 100%);
- ✓ n. allevamenti con qualifica assegnata / n. allevamenti da riproduzione presenti (standard: 100%)

D. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA OVI-CAPRINA

D.1 BRUCELLOSI

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della brucellosi ovicaprina è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 94/953/CE e successive modifiche. La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte, infatti tutte le province hanno formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/605/CE. In seguito tutte le province hanno mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale (compreso il 2012). Dal 2001 non si registrano isolamenti di B. melitensis in tutta al Regione e dal 2005 in tutte le province il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno 2013.

2) Obiettivo annuale

In tutte le Province, già in possesso della qualifica comunitaria, l'obiettivo del programma 2014 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (obiettivo di mantenimento).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio
Condizione scelta per dimostrare il mantenimento della qualifica territoriale: controllo sierologico su un numero di allevamenti tale da mostrare che la prevalenza è inferiore allo 0,2% (confidenza 95%). Il programma di monitoraggio è stato predisposto a livello centrale dall'Osservatorio Epidemiologico, su base provinciale.

Livello di sorveglianza campionaria minimo
Il piano di campionamento è stato predisposto tenendo conto dei dati di censimento (n. capi) registrati in BDN. Sarà controllato un numero di allevamenti tale da mostrare che la prevalenza è inferiore allo 0,2% (confidenza 95%), mediante controllo sierologico, secondo le modalità previste dalla Direttiva 91/68/CE.
Livello di controllo sulla base dell'analisi del rischio.
Sono previsti controlli sierologici supplementari rispetto a quanto previsto dal **"**Livello di sorveglianza campionara minimo", che dovranno essere effettuati nelle categorie di greggi individuate a rischio, a sondaggio oppure su tutti i capi di età superiore ai 6 mesi, in base alle indicazioni del piano dedicato.

Criteri di scelta del campione.
Come previsto dal DM 453/921 il controllo a sondaggio è previsto solamente per gli allevamenti con un numero di femmine in età diagnostica presenti superiore a 50 capi: dovrà essere controllato almeno il 25% delle femmine con un minimo di 50 femmine controllate più tutti i maschi da riproduzione e i capi di nuova introduzione dopo l'ultimo accertamento diagnostico.
Sono stati considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello minimo previsto:

- l'attività del pascolo vagante con transito in territorio extraprovinciale, valutato caso per caso;
- la proprietà di commercianti che praticano scambi (anche con destinazione macello) con altre Regioni;
- la pratica dell'alpeggio in condizione di promiscuità con greggi originarie da Regioni;
- la pratica dell'alpeggio su aree montane dove sia stata accertata la brucellosi negli ungulati selvatici;
- la nuova costituzione di greggi;
- altre situazioni individuate sulla base dell'analisi del rischio locale.

E' inoltre previsto un apposito protocollo di collaborazione medico-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione (vedi apposito capitolo).

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
8.600	185.000	1.500	43.000	40.000	50

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);
- ✓ n. aborti segnalati ed esaminati = 0 > al n. del 2011

di attività:

- ✓ %aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza:

- ✓ (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

D.2 SCRAPIE

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della scrapie è a carattere obbligatorio. Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione delle disposizioni nazionali e comunitarie (D.M. 8/4/99, D.M. 7/12/2004,Regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche) prevedono sia una sorveglianza attiva e passiva, sia programmi di allevamento mirati alla selezione di ovini resistenti alla scrapie.
Il piano regionale di selezione genetica degli ovini rivolto alle razze autoctone, con particolare interesse per le razze biellese, frabosana, sambucana e delle Langhe, è stato avviato nel 2004 e ufficialmente istituito con D.G.R. n. 57-1068 del 10.10.2005 nell'anno 2005.
La selezione genetica, applicata prevalentemente alla linea maschile e in minor misura alla linea femminile, ha portato ad un miglioramento particolarmente evidente nelle razze biellese e sambucana; il numero dei soggetti

suscettibili ha subito, negli anni, un andamento decrescente, mentre le classi dei soggetti resistenti e semiresistenti hanno assunto valori crescenti. L'intervento selettivo ha evidenziato risultati favorevoli anche nella frabosana e delle Langhe, razze, peraltro, caratterizzate da una frequenza dell'allele ARR decisamente favorevole rispetto alla razza biellese.

2**) Obiettivo annuale**

Obiettivo di mantenimento
Dare continuità al piano regionale di selezione genetica degli ovini assicurando programmi di allevamento nei greggi appartenenti alle razze autoctone e in particolare a quelle riconosciute a "rischio di abbandono", con l'obiettivo a medio termine di ridurre il numero di focolai di scrapie.
Mantenere l'attività di sorveglianza attiva sugli ovicaprini, categorie regolarmente macellati e morti di età superiore ai 18 mesi, nel rispetto delle disposizioni comunitarie Reg.CE n.727/2007.

Obiettivo di aumento efficacia
Favorire la progressione del piano di selezione genetica aumentando il numero di accessi in azienda, di norma previsti, come da piano, almeno una volta l'anno e verificando almeno annualmente le misure relative ai riproduttori maschi suscettibili.
Promuovere l'informazioni nei confronti degli allevatori, al fine di migliorare la consapevolezza al problema scrapie e promuovere comportamenti che favoriscono la progressione del piano di selezione genetica.
Disponibilità di un elenco degli arieti con genotipo per favorirne il reperimento ai fini della rimonta, in particolare, delle greggi sottoposte ad abbattimento per focolai di scrapie.
Inserire sull'applicativo ARVET gli esiti delle prove di genotipizzazione effettuate ad opera di altri enti sugli ovini maschi iscritti a Libri Genealogici.
Controllo genotipizzazione per gli ovini maschi inviati in alpeggio.
Garantire, con la collaborazione degli allevatori e del consorzio COSMAN, il recupero immediato degli animali morti in azienda: il prelievo dell'obex, effettuato nei tempi stabiliti, assicura la disponibilità di un campione idoneo per l'effettuazione del test rapido.

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio e ispezioni
Il Reg.CE n.727/2007 stabilisce un programma nazionale di sorveglianza attiva rivolto alle categorie regolarmente macellati e morti di età superiore ai 18 mesi, nelle specie ovina e caprina.
Il sistema di sorveglianza passiva prevede la segnalazione obbligatoria da parte di allevatori o veterinari pubblici o privati di capi ovi-caprini sospetti, cioè con manifestazioni cliniche di tipo neurologico compatibili con la scrapie..
Il piano regionale di selezione genetica prevede il controllo della linea maschile. Il controllo genetico della linea femminile è previsto in casi particolari: iscrizione al libro genealogico o Registri Anagrafici e nei casi in cui venga ritenuto utile al fine degli obiettivi del piano. Sono sottoposti a controllo, almeno una volta l'anno:

- allevamenti ovini di consistenza superiore a 100 capi;
- allevamenti ovini che praticano l'alpeggio o il pascolo in promiscuità con greggi di consistenza superiore ai 100 capi o che costituiscono in alpeggio o al pascolo effettivi di consistenza superiore ai 100 capi;
- allevamenti ovini i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta.

4) Attività prevista

Il programma di sorveglianza attiva prevede, a livello regionale, l'esecuzione di test rapidi degli ovini e sui caprini morti in azienda di età superiore a 18 mesi.
Il piano di selezione genetica prevede orientativamente un numero di esami di genotipizzazione pari a 4.500.

5) Indicatori
di efficacia
Relativamente all'attività del piano di selezione genetica:

- ✓ incremento della frequenza dell'allele ARR nei greggi sottoposti a programmi di allevamento;
- ✓ progressiva diminuzione della frequenza dell'allele ARQ nei greggi sottoposti a programmi di allevamento;
- ✓ eliminazione degli animali portatori dell'allele VRQ nei greggi sottoposti a programmi di allevamento

di attività
Relativamente all'attività del piano di selezione genetica:

- ✓ aumento del numero degli accessi in azienda da parte dei Servizi veterinari delle ASL, rispetto alla periodicità almeno annuale, indicata nel piano regionale di selezione genetica (numero accessi per gregge);

E. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA SUINA

E.1 MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA

1) Risultanze precedenti

Il piano nazionale di eradicazione e sorveglianza della malattia vescicolare e sorveglianza della peste suina classica (ai sensi di quanto previsto dall'O.M. 12/4/08, che è ancora il provvedimento di riferimento per il piano nazionale 2014, approvato dalla Comunità Europea con Decisione 2012/761/UE) è a carattere obbligatorio, e prevede l'esecuzione di controlli secondo diverse modalità, in relazione allo stato di accreditamento delle Regioni nei confronti delle malattie.
In Regione Piemonte nel 2013 è stato confermato lo status di indennità da malattia, sia per MVS che per PSC. Sono stati rispettati i parametri di attività diagnostica previsti per la conferma della qualifica territoriale, che comportano il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto, annuale negli allevamenti a ciclo chiuso e negli allevamenti da ingrasso selezionati in parte come campione casuale e in parte in base all'analisi del rischio (aziende ad elevata movimentazione di animali).

2) Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di sorveglianza è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Si tratta di un obiettivo di mantenimento.
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.

3) Unità soggette a controllo

Verifica di monitoraggio e ispezioni

Il piano nazionale di controllo della malattia vescicolare dei suini prevede il controllo degli allevamenti da riproduzione attraverso un campionamento statisticamente significativo (prevalenza 10% LC95% - massimo 29 campioni), il controllo di 300 allevamenti da ingrasso con il prelievo di 59 campioni (prevalenza 5% LC95%) e l'accertamento negli allevamenti da ingrasso con elevato turn over. Il numero di accertamenti previsti per la peste suina classica è di 12 campioni per ciascun allevamento da riproduzione e da ingrasso controllato, con frequenza annuale.

E' previsto il mantenimento del livello di controllo negli allevamenti:

- da riproduzione a ciclo aperto, in cui vengono effettuati 2 controlli annuali;
- da riproduzione a ciclo chiuso, in cui viene effettuato 1 controllo annuale;
- da ingrasso, con il controllo annuale di 300 allevamenti e controllo semestrale negli allevamenti con elevato turn over (frequenza di movimentazioni).

Nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta e nei centri di condizionamento è previsto un controllo mensile di feci e bimensile di sangue per il controllo della MVS.
E' prevista presso tutti gli allevamenti l'effettuazione di ispezioni finalizzate a verificare lo stato di attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale, per le cui carenze è prevista l'adozione di prescrizioni ufficiali.
Sono inoltre previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali o stalle di sosta/fiere/mercati regionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Criteri di scelta del campione
L'Osservatorio Epidemiologico del Piemonte provvede ad estrarre con criteri di casualità l'elenco delle 300 aziende da ingrasso da sottoporre a controllo. Vengono inclusi, fra le aziende da sottoposte a controllo, gli allevamenti da ingrasso caratterizzati da elevata movimentazione di animali, e che pertanto presentano un maggior rischio di diffusione dell'infezione. A queste si aggiungono quelle sottoposte a controllo scelte dalle ASL sulla base dell'analisi del rischio locale e quelle su richiesta dei produttori per motivi commerciali (requisiti supplementari per destinazioni specifiche dei prodotti).
Le segnalazioni nazionali ed internazionali di focolai o di epidemie indirizzano all'effettuazione di azioni di monitoraggio e sorveglianza supplementari previste nel piano di emergenza nazionale e regionale.

Considerato il costante rischio di introduzione dell'infezione nel territorio regionale della malattia vescicolare, viene adottato localmente un piano integrativo delle disposizioni e dei controlli previsti a livello centrale per la sorveglianza della malattia.
Per la peste suina classica, considerato che l'Italia continentale e la regione Piemonte sono indenni dalla malattia, e che sussiste il divieto di trasferimento di suidi vivi, carni e prodotti dalla Sardegna, l'analisi del rischio individua un livello basso di rischio di introduzione della malattia nelle aziende piemontesi. Per la sorveglianza dell'infezione vengono analizzati 12 campioni prelevati nell'ambito del piano di monitoraggio della MVS, con cadenza annuale.

4) Attività prevista

MVS

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
330	388.140	330	970	807.000	310	30.000

***** non sono incluse le aziende da autoconsumo

PSC

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami
330	388.140	330	970	807.000	310	8.000

***** non sono incluse le aziende da autoconsumo

Sono previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base delle norme e dell'analisi del rischio.

5) Indicatori

di efficacia (generale di programma):
- ✓ valutazione della presenza / assenza della malattia;

di attività:
- ✓ % aziende e capi controllabili / controllati (100% dei previsti);

di efficienza:
- ✓ programmazione sopralluoghi contestuale, per quanto possibile, con quella del programma per la malattia di Aujeszky (vedi capitolo dedicato). Numero dei sopralluoghi contestuali MVS/ Aujeszky rispetto al totale.

E.2 MALATTIA DI AUJESZKY

1) Risultanze precedenti

La malattia di Aujeszky rappresenta un'importante patologia del comparto suinicolo che determina ingenti perdite produttive ed economiche, con forti limitazioni alla movimentazione degli animali e dei prodotti da essi derivati.
Molti Paesi della CE hanno da tempo avviato programmi di lotta della malattia, previsti e cofinanziati in base alla Direttiva 64/432/CE; a livello nazionale, il Decreto Ministeriale del 1 aprile 1997, modificato ed integrato dal Decreto Ministeriale del 30 dicembre 2010, stabilisce i criteri per l'effettuazione del Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky.
In particolare, tale piano pone l'accento sulla corretta e puntuale attuazione dei protocolli di profilassi immunizzante negli allevamenti e sul rispetto delle misure di biosicurezza.
La Regione Piemonte, con D.G.R. n. 34-5440 del 5 marzo 2007, ha avviato un programma di controllo ed eradicazione su base volontaria della malattia; tuttavia, la scarsa adesione da parte degli allevatori e la mancata applicazione a tutte le aziende suinicole piemontesi delle misure di biosicurezza previste dal piano, non ha permesso di ridurre significativamente la prevalenza della malattia.
In base ai dati elaborati a cura dell'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS PLVdA risulta che la percentuale di allevamenti sieropositivi si attesta ancora intorno al 22%.
Ai fini di perseguire l'obiettivo di ridurre la prevalenza della malattia e di aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica di indenne, già a partire dall'anno corrente, sono previste procedure integrative che dovranno essere attuate dai Servizi di Sanità Animale.

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo è determinato dall'opportunità di incrementare il numero di allevamenti aderenti al programma di controllo dell'infezione, al fine di ridurre la prevalenza della malattia nel territorio regionale ed aumentare il coinvolgimento degli allevatori ad azioni di miglioramento dello stato sanitario degli allevamenti.

3) Unità soggette a controllo

AZIENDE ADERENTI AL PIANO

E' necessaria una verifica delle aziende che risultano registrate come aderenti in ARVET.
Le aziende aderenti vanno registrate in ARVET nel menù *anagrafi-aziende-specie allevate – piani sanitari*, e sottoposte ad accertamento a cadenza quadrimestrale con tipo prova CONFERMA/ACQUISIZIONE QUALIFICA INDENNE.
La qualifica di azienda indenne e la revoca a seguito di reinfezione devono essere registrate anche nell'applicativo SANAN di VETINFO (https://www.vetinfo.sanita.it), nel menù *interventi–qualifiche sanitarie-aggiorna qualifiche sanitarie*, in quanto le registrazioni degli accertamenti effettuate in ARVET non transitano in BDN.
E' infatti necessario che le qualifiche di indenne siano visibili nell'applicativo nazionale per permettere la verifica da parte delle ASL di altre Regioni che ricevono partite di suini scortate dal modello 4 redatto dall'allevatore senza attestazione sanitaria veterinaria.
In caso di riscontro di reinfezione, l'allevamento dovrà essere sottoposto a verifica delle misure strutturali e gestionali, in particolare per quanto concerne il rispetto del protocollo vaccinale.
Contestualmente, dovrà altresì essere effettuata l'indagine epidemiologica con redazione del relativo verbale, per determinare le possibili cause di reinfezione e per individuare le misure che devono essere adottate dall'allevatore.
La revoca della qualifica dovrà anche essere registrata nell'applicativo SANAN.
In base al riscontro diagnostico, il Servizio Veterinario provvederà anche a trasmettere alle aziende aderenti la dichiarazione di acquisizione o di revoca dell'indennità.
La dichiarazione di indenne non dovrà essere ripetuta ad ogni controllo diagnostico favorevole, ma permane valida se risultano mantenuti i requisiti previsti dalla norma.

AZIENDE DA RIPRODUZIONE NON ADERENTI MA CON RIPETUTI CONTROLLI DIAGNOSTICI NEGATIVI

Per aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica, anche nella prospettiva della futura acquisizione di qualifiche territoriali, dovranno essere estratte da ARVET a cura dei singoli Servizi Veterinari le aziende che sono risultate negative agli ultimi controlli eseguiti contestualmente agli accertamenti per malattia vescicolare.
In queste aziende, nel 2014, dovrà essere eseguito il controllo in concomitanza con il controllo per malattia vescicolare, non sui 29 soggetti previsti dal monitoraggio sierologico ma sul numero di campioni previsti dal DM 30/12/2010 e s.m.i., come da tabella seguente:

N. PRESENTI	N. CAMPIONI DA PRELEVARE (*)
7-27	sino a 25
28-37	sino a 29
38-55	35
56-100	45
101-600	56
> 600	57

(*)riproduttori o suini di età uguale o superiore ai cinque mesi

Le preaccettazioni dovranno essere registrate su ARVET con tipo prova CONFERMA/ACQUISIZIONE QUALIFICA INDENNE.
In caso di esito favorevole dovrà essere eseguito un secondo controllo (sempre secondo la numerosità prevista dalla tabella) a distanza di 2 mesi in modo che il terzo controllo, almeno per i cicli aperti, possa essere eseguito contemporaneamente al secondo controllo semestrale per MVS.
In caso di riscontro di positività l'allevamento verrà sottoposto a verifica delle misure strutturali e gestionali, in particolare per quanto concerne il rispetto del protocollo vaccinale.
Verrà altresì effettuata l'indagine epidemiologica con redazione della relativa scheda, per determinare le possibili cause di reinfezione e individuare le prescrizioni che devono essere adottate dall'allevatore.
L'intervento verrà registrato in ARVET nel menù registra controlli ufficiali selezionando come oggetto CONTROLLO BIOSICUREZZA AUJESZKY e riportando nelle "Annotazioni" la dizione "*reinfezione*". I controlli diagnostici sono gratuiti per l'allevatore, così come quelli eseguiti nelle aziende già aderenti, secondo quanto previsto dal piano regionale di controllo della malattia.

AZIENDE DA RIPRODUZIONE NON ADERENTI CON CONTROLLI POSITIVI NEL 2013
Con l'obiettivo di ridurre la percentuale delle aziende positive, gli allevamenti non aderenti nei quali nel 2013 sono state riscontrate sieropositività, saranno sottoposti, oltre al controllo di monitoraggio per malattia di Aujeszky contestuale all'accertamento per MVS (29 campioni), ad un controllo specifico di verifica delle misure strutturali e gestionali, in particolare per quanto concerne il rispetto del protocollo vaccinale, con redazione della check list prevista.
Ove ritenuto necessario, in base alle risultanze delle verifiche effettuate sulla gestione della profilassi vaccinale, il Servizio Veterinario, in accordo con l'IZS PLVdA, potrà eseguire un accertamento diagnostico per la ricerca degli Ac totali, per verificare la copertura vaccinale.

AZIENDE DA INGRASSO NON ADERENTI AL PIANO
Negli allevamenti da ingrasso estratti dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS PLVdA per il controllo diagnostico per malattia vescicolare dovrà essere contestualmente effettuato il controllo per malattia di Aujeszky (secondo la numerosità campionaria prevista dal monitoraggio sierologico di cui al D.M. 04/08/2011).
Gli allevamenti non presenti in tale elenco, ma siti nel raggio di due chilometri da aziende da riproduzione indenni o negative per malattia di Aujeszky, dovranno essere sottoposti ad accertamento mediante campionamento di 12 soggetti rappresentativi di tutte le categorie di età presenti al momento del prelievo.

4) Attività prevista

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
330	388.140	330	970	807.000	310	51.000

5) Indicatori di efficacia:

- ✓ % allevamenti aderenti
- ✓ incremento delle adesioni
- ✓ miglioramento delle condizioni di biosicurezza aziendale
- ✓ riduzione della prevalenza regionale dell'infezione

E.3 TRICHINELLA

1) Risultanze precedenti

Le modalità di controllo della parassitosi sono individuate dal Regolamento 2075/05 che definisce le norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni e individua la necessità di sottoporre la carcasse dei suini macellati al controllo sistematico per rilevare la presenza del parassita.
Il provvedimento comunitario individua obblighi specifici per le Autorità competenti e gli operatori del settore alimentare finalizzati a controllare e ridurre il livello di contaminazione da Trichinella nelle carni, nonché le modalità per individuare le aziende esenti dal parassita e per cui è possibile derogare al controllo sistematico delle carcasse.

L'attività di verifica della sussistenza dei requisiti di biosicurezza necessari per individuare le aziende esenti dalla parassitosi hanno condotto ad un progressivo accreditamento delle aziende

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo è di incrementare il livello di accreditamento delle aziende raggiunto elevando lo status sanitario delle aziende e consentendo una limitazione degli accertamenti diagnostici richiesti sulle carcasse degli animali macellati, con particolare riferimento agli impianti di macellazione regionali.

3) Unità soggette a controllo

Lo stato sanitario di "azienda esente da Trichinella" può essere assegnato se nell'azienda sono accertate adeguate misure strutturali e gestionali, indicate nell'allegato VI cap I e II del Regolamento 2075/05, che consentono di garantire la prevenzione dell'infestazione.
Nelle aziende deve in particolare essere garantito: il costante controllo delle condizioni di stabulazione ed alimentazione, il rispetto di talune misure di biosicurezza interna ed esterna, il rispetto di tutti gli adempimenti previsti per il corretto aggiornamento dell'anagrafe suina (censimento annuale, movimentazione animali), la corretta conservazione dei modelli (appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005) per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato da cui risulti la presenza di un pericolo per la salute pubblica derivante dalla produzione primaria.
Per garantire il mantenimento dello stato sanitario di "aziende esenti da Trichinella", oltre alle misure di controllo previste sui suini macellati ed alle ispezioni per verificare il rispetto dei requisiti strutturali e gestionali, è necessario mantenere un costante monitoraggio della fauna selvatica attraverso i controlli previsti dal piano regionale di controllo sanitario degli animali selvatici per il riscontro del parassita negli animali indicatori (volpi e cinghiali). I risultati del piano di monitoraggio dei selvatici forniscono il supporto per le valutazioni del rischio a livello locale, in particolare per quegli specifici allevamenti che non forniscono garanzie di biosicurezza adeguate.

4) Attività prevista

Devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende indenni 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.

La qualifica aziendale deve essere riportata nel sistema informatizzato ARVET che in automatico consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDR.

5) Indicatori
di efficacia ed efficienza:

- ✓ numero di aziende accreditate

F. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA AVICOLA E CUNICOLA

F.1 INFLUENZA AVIARE

1) Risultanze precedenti

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviare è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni nazionali, emanate nell'ambito del piano di monitoraggio nazionale approvato dalla Commissione CE. A fine estate 2013 si sono verificati in Emilia Romagna alcuni focolai HPAI,riconducibili al virus H7N7 che hanno interessato quasi esclusivamente una filiera di galline per uova da consumo presente sul territorio della nostra regione con soli due allevamenti. Sul territorio della Regione Piemonte è stato messo in atto il piano di controllo straordinario cosi come previsto dalle indicazioni del Ministero della Salute .A seguito dei campionamenti non si è evidenziata alcun tipo di positività a virus dell'influenza aviaria.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di monitoraggio è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Si tratta di un obiettivo di mantenimento. Il sistema di sorveglianza consente l'individuazione precoce della circolazione virale nel pollame domestico, l'immediata adozione di misure di controllo adeguate per ridurre i rischi per la salute, i costi, le perdite e le conseguenze negative per la società nel suo complesso. L'identificazione dei pericoli di trasmissione connessi alla situazione sanitaria presente nelle popolazioni avicole domestiche e selvatiche è importante per una corretta valutazione del rischio per la popolazione umana.

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio e ispezioni
La periodicità di controllo negli allevamenti avicoli prevede:

- allevamenti di riproduttori e loro pollastre di tutte le specie (tranne oche ed anatre)controllo sierologico semestrale obbligatoriamente nei 15gg prima dello spostamento nelle pollastre e prima dell'invio al macello per le riproduttrici fine carriera. Altri campionamenti nelle riproduttrici verranno calcolati in base alla lunghezza del ciclo.
- allevamenti di ovaiole uova consumo e loro pollastre: controllo sierologico quadrimestrale di cui uno obbligatoriamente prima dello spostamento delle pollastre e prima dell'invio al macello delle gallina fine carriera.
- allevamenti tacchini da carne (industriali): controllo sierologico una volta almeno nel ciclo prima dell'invio al macello. Per gli accasati a sessi misti un prelievo prima del carico delle femmine e uno prima del carico dei maschi tralasciando il protocollo, a suo tempo inviato, sulla verifica dei mezzi di trasporto;
- allevamenti da riproduzione di quaglie prelievo virologico con cadenza semestrale.
- allevamenti di oche ed anatre da ingrasso e/o riproduzione:prelievo virologico quadrimestrale.
- allevamenti di selvaggina (fagiani, pernici, starne) :controllo sierologico semestrale

- allevamenti da carne di altre specie (faraone esclusi broiler e quaglie) :prelievo sierologico in due cicli diversi dell'anno,dove è possibile presso il macello.
- allevamenti di svezzamento e/o commercio: attenersi strettamente al D.M. 25/06/2010 sia per il n° dei campioni che per le tipologie (punto 6)
- allevamenti rurali: controllo virologico di 23 allevamenti censiti come zone a rischio (umide ecc.) in concomitanza di fasi migratorie (aprile-maggio, ottobre-novembre)cosi come indicato nel nuovo Piano Nazionale
- allevamento di ratiti (> 15 soggetti) : controllo sierologico annuale,dove possibile presso il macello.

Criteri di scelta del campione.
Il numero dei campioni di sangue per eseguire il controllo sierologico deve essere effettuato come di seguito riportato:
per tutte le categorie e specie almeno:
10 soggetti massimo 20 per allevamento prelevando 5 animali per capannone;
ratiti: 5 soggetti (anche al macello, previ accordi con i veterinari ufficiali presso il macello)
Per quanto riguarda i campioni virologici dovranno essere effettuati secondo la seguente programmazione:
quaglie riproduttrici: 20 campioni
Oche anatre ingrasso o carne :10 soggetti massimo 20 per allevamento prelevando 5 animali per capannone tampone cloacale

Allevamenti rurali <250 capi -zone umide (individuati 23 in tutta la regione Piemonte):10 tamponi tracheali da dieci animali per allevamento
Tutti i campioni virologici vanno inviati singolarmente e non in pool all'IZS di Torino,previo accordo con il laboratorio .

Sono inoltre soggetti a verifica i programmi di biosicurezza attuati in azienda, che concorrono ad orientare scelta e periodicità dei controlli. Per le carenze rilevate è prevista l'adozione di prescrizioni ufficiali. I programmi di biosicurezza devono rispondere ai requisiti previsti dall'O.M. 11/12/13 (trasmessa con nota prot. n. 2198/DB2017 del 30.01.2014) e dal D.M.25/6/10.

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami Sierologici H5 e H7	PCR
600	11.500.000	400	9.225	18.450	1.000

5) Indicatori
di efficacia (generale di programma):
- ✓ valutazione in relazione alla presenza / assenza della malattia, in relazione ai riscontri della indagine epidemiologica (origine, insorgenza, distribuzione, ecc.);
- ✓ di attività: % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti);

di efficienza:
- ✓ programmazione sopralluoghi contestuale, per quanto possibile con quella del programma Salmonella e programmazione congiunta con Area C per benessere animale = n. sopralluoghi contestuali Salmonella/IA rispetto al totale, n. sopralluoghi contestuali Biosicurezza/Benessere rispetto al programmato della prograzione congiunta

F.2 SALMONELLOSI

1) Risultanze precedenti

Il controllo della salmonellosi negli allevamenti avicoli (riproduttori, ovaiole, polli da carne e tacchini) è inserito tra i principali obiettivi comunitari nella lotta alle zoonosi e nei programmi che devono progressivamente essere adottati dagli Stati UE per ridurre la prevalenza di specifici agenti zoonotici nelle popolazioni animali ai sensi del Reg. 2160/03.
La Commissione Europea con il Regolamento 2160/03 del 17/11/03, relativo al controllo della Salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti, ha determinato la necessità di fissare obiettivi di riduzione della prevalenza di specifiche zoonosi nelle popolazioni animali.
Il Ministero della Salute ha avviato programmi triennali in ciascuna categoria di animali considerata, finalizzati alla riduzione della prevalenza della salmonellosi negli allevamenti.
L'obiettivo nazionale prevedeva la riduzione della percentuale dei gruppi positivi ai seguenti livelli:

- riproduttori <1% entro il 2012
- ovaiole <6% entro il 2010
- polli da carne <1% entro 2011
- tacchini <1% entro 2012

2) Obiettivo annuale

Mantenimento della situazione epidemiologica favorevole negli allevamenti regionali attraverso il controllo delle situazioni di maggiore rischio di introduzione e diffusione del patogeno negli allevamenti ed intervento a seguito di riscontro di positività, per rimuovere le cause che hanno determinato l'infezione degli animali.
Individuazione dei principali fattori di rischio di contaminazione dei prodotti alimentari a livello di tutta la catena alimentare,
Definizione dei protocolli e delle modalità di condivisione tra i servizi di prevenzione veterinari e medici delle informazioni relative ai programmi di controllo adottati, alle non conformità rilevate ed ai focolai di tossinfezione.
Definizione di programmi di intervento comuni e condivisi informazioni tra i servizi di prevenzione veterinari e medici a seguito di positività rilevate ai diversi livelli della filiera alimentare.
Verifica da parte delle ASL del corretto inserimento nell'applicativo "SALMONELLE" di VETINFO degli autocontrolli da parte degli allevatori
Esecuzione dei controlli ufficiali secondo il piano nazionale
Inserimento dei controlli ufficiali nel sistema "SALMONELLE" di VETINFO entro 3 mesi dalle prove

3) Unità soggette a controllo

Le modalità e frequenza dei controlli ufficiali sono le seguenti:

RIPRODUTTORI fase pollastre

- entro le 4 settimane dall'entrata in deposizione(prima dello spostamento) dopo la 4a settimana di età;
- tutti i gruppi dell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto.

RIPRODUTTORI fase deposizione

- entro le 8 sett. prima della macellazione;
- a metà del ciclo di allevamento;
- tutti i gruppi dell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto.

Almeno due controlli all'anno devono essere effettuati negli incubatoi

OVAIOLE

- allevamenti >1.000 capi: un gruppo/anno entro le 9 settimane prima della macellazione, comunque almeno un controllo/anno in un gruppo per allevamento;
- tutti i gruppi nell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto;
- i gruppi di ripopolamento nei capannoni precedentemente infetti;

POLLI DA CARNE

- allevamenti >5.000 capi: 1 gruppo/anno nel 10% degli allevamenti >5.000 capi entro le 3 settimane dalla macellazione – elenco allevamenti da campionare fornito dall' IZS
- tutti i gruppi dell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto

TACCHINI
- allevamenti >500 capi: tutti gruppi entro le 3 settimane dalla macellazione nel 10% degli allevamenti - elenco allevamenti da campionare fornito dalla Regione
- tutti i gruppi dell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto

4) Attività prevista

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori	35	133	720.000	133
Ovaiole	87	178	2.800.000	90
Polli da carne	248	2994	7.300.000	40
Tacchini	19	136	275.000	10

In occasione dei controlli vengono regolarmente verificate, come previsto, le misure di biosicurezza e le modalità di gestione aziendale indispensabili a garantire il mantenimento dell'accreditamento

5) Indicatori di efficacia:
- ✓ n. gruppi controllati / n. gruppi da controllare
- ✓ progressiva riduzione della prevalenza rilevata
- ✓ stato delle condizioni di biosicurezza aziendale rilevate

F.3 PIANI DI CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI CUNICOLI

Nel 2013 è stata avviata l'attività di verifica delle condizioni di biosicurezza negli allevamenti cunicoli, che ha riguardato nella prima fase tutti gli allevamenti con un numero di riproduttori superiore a 50.

Per il 2014 è prevista la verifica delle condizioni di allevamento, al fine di consentire l'autocertificazione da parte degli allevatori per l'invio degli animali al macello, che prevede:

1. sopralluogo in tutti gli allevamenti con numero di riproduttori inferiore a 50 e negli allevamenti da ingrasso, non interessati nella prima fase di controlli, per la verifica della sussistenza dei requisiti minimi richiesti;
2. nuovo controllo negli allevamenti con un numero di riproduttori superiore a 50, per verificare la permanenza dei requisiti minimi richiesti;
3. completamento dell'anagrafe cunicola in ARVET
4. registrazione in ARVET dell'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per gli allevamenti che possiedono requisiti minimi di gestione, strutture, biosicurezza;
5. verifica semestrale degli allevamenti autorizzati;
6. distribuzione del vaccino per Mixomatosi presso le sedi IZS di Torino e Cuneo, con il contributo dell'Assessorato Agricoltura.E' stato avviato un programma di verifica delle condizioni di allevamento sia per quanto riguarda gli aspetti gestionali sia di controllo delle malattie, in particolare della mixomatosi, con l'obbiettivo di rendere disponibili tutte le informazioni sulla filiera anche al fine di ottimizzare l'invio degli animali al macello.

G. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA EQUINA

G.1 ANEMIA INFETTIVA EQUINA

1) Risultanze precedentI

Il piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni regionali del D.P.G.R. 6 settembre 1995, n. 3716 e dal D.G.R. n. 33-729/05 del 29/8/05, per quanto non in contrasto con la vigente normativa nazionale che regolamenta l'anagrafe degli equini. Si resta in attesa dei nuovi provvedimenti nazionali di sorveglianza della malattia.
A livello regionale il monitoraggio sistematico di tutti gli equini, con l'eccezione di quelli da ingrasso, è attuato dal 1998. Il riscontro di casi di anemia infettiva in Piemonte ha ormai caratteristiche di sporadicità.

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo del programma è il mantenimento dello status sanitario acquisito: la malattia può ritenersi eradicata. Sono rilevabili casi a carattere sporadico.

3) Unità soggette a controllo

Verifica di monitoraggio e ispezioni
Sono sottoposti a vigilanza sanitaria, con periodicità biennale, le aziende nelle quali sono detenuti equini, effettuando per ogni capo la verifica della registrazione anagrafica, del segnalamento e , su tutti i soggetti di età superiore a sei mesi, un accertamento sierologico per anemia infettiva.
Viene assicurata la vigilanza veterinaria presso ippodromi, fiere, manifestazioni sportive, aste o concentramenti di equidi.
Criteri di scelta del campione
Viene assicurata la priorità ai controlli presso gli ippodromi, i centri ippici e di allenamento ed agli allevamenti che afferiscono al circuito ippico sportivo. Sono prioritari i controlli degli equidi che svolgono attività sportiva o agonistica, che accedono ad ippodromi, aste, fiere, manifestazioni ippico-sportive, concentramenti anche in forma temporanea.

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami
9.000	27.000	4.000	14.000	15.000

5) Indicatori
di efficacia (generale di programma):
- ✓ valutazione in relazione alla presenza / assenza della malattia, in relazione ai riscontri della indagine epidemiologica (origine, insorgenza, distribuzione, ecc.);

di attività:
- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti).

G.2 ARTERITE EQUINA

1) Risultanze precedenti

Il piano di controllo dell'arterite equina è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni nazionali in materia (O.M. 13/01/94). A livello regionale si applicano le misure minime previste dal disposto nazionale. L'andamento del piano si ritiene sostanzialmente stazionario nel corso degli ultimi anni.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo minimo di mantenimento dell'attività prevista.

3) Unità soggette a controllo

Verifica di monitoraggio
Sono sottoposti ad accertamento diagnostico nei confronti dell'arterite virale tutti i riproduttori maschi equini e asinini di età superiore a 24 mesi, di norma nel periodo tra il primo settembre e il 31 dicembre di ogni anno. I servizi veterinari delle ASL provvedono a mantenere aggiornato il censimento di tutti gli equini maschi interi presenti nel territorio, con particolare riferimento a quelli adibiti alla monta e alla inseminazione artificiale.

Criteri di scelta del campione.
I controlli sono effettuati prioritariamente presso le stazioni di monta e comunque sui riproduttori maschi destinati ad essere adibiti alla monta naturale o ad un centro di produzione di sperma.

4) Attività prevista

n. maschi da testare: 350

5) Indicatori di attività:

- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti).

H. PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

1) Risultanze precedenti

L'attività di controllo sullo stato sanitario della selvaggina, prevista dall'articolo 10 del DPR 17/10/96 n.607, viene realizzata dai Servizi Veterinari delle ASL con il coordinamento dei medici veterinari ASL referenti per questo settore specifico.
Il monitoraggio degli animali selvatici, delle patologie che li colpiscono e di cui possono essere vettori risulta un'attività strategica per il controllo delle malattie infettive che possono avere un impatto importante sulla salute umana e degli animali allevati.
La Regione Piemonte dispone di un piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica finalizzato alla sorveglianza costante del territorio, per monitorare l'insorgenza, la distribuzione e l'evoluzione delle patologie che possono essere trasmesse attraverso il consumo di carni di selvaggina (come previsto dal DPR 607 del 17/10/96) all'uomo dai selvatici (nel quadro degli interventi di protezione delle zoonosi indicati dalla UE) e per la tutela sanitaria del patrimonio zootecnico e delle popolazioni selvatiche del territorio regionale.
Le indagini condotte negli ultimi anni, che sono rimaste numericamente pressoché stabili (circa 5.000 prelievi) hanno consentito di fornire importanti elementi di valutazione per definire più compiutamente la situazione epidemiologica nel territorio regionale, permettendo di rilevare una assenza o presenza trascurabile di alcune infezioni (brucellosi nei ruminanti selvatici, peste suina classica e brucellosi nei suidi selvatici, tularemia nelle lepri, influenza aviare e west nile disease nell'avifauna, rabbia nelle volpi) e le aree con circolazione di infezioni o infestazioni (bluetongue nei ruminanti selvatici, trichinella e micobatteriosi nei suidi selvatici).

2) Obiettivo annuale

Garantire un monitoraggio adeguato ed omogeneo dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale, in riferimento alle patologie considerate, attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa in relazione alle popolazioni selvatiche rilevate.
Disporre di informazioni attendibili sulla presenza e distribuzione tra le popolazioni selvatiche del territorio regionale delle infezioni che possono costituire un pericolo per il patrimonio zootecnico e per l'uomo, per cui è necessario mantenere un livello di allerta adeguato: brucellosi, tubercolosi, peste suina classica, malattia vescicolare, bluetongue, tularemia, EBHS, rabbia, influenza aviare, west nile fever, malattia di Newcastle e altre malattie incluse nel piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica.

3) Unità soggette a controllo

Il piano individua le patologie e le specie animali da sottoporre a controllo in base alle informazioni epidemiologiche disponibili, alla densità delle popolazioni di selvatici ed ai loro areali di distribuzione, alle stime dei possibili andamenti annui delle stesse ed alle priorità stabilite.

La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione ed informazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare: Assessorato regionale caccia, Assessorato regionale parchi, Assessorati provinciali tutela della fauna, Direzioni parchi nazionali e regionali, Comprensori alpini e Ambiti territoriali di caccia.

4) Attività prevista

specie	n. carcasse soggette a prelievo	n. prelievi sierologici	Principali patologie controllate
Cinghiale	100	200	PSC, MVS, Trichinellosi, m. di Aujeszky, brucellosi, tubercolosi, toxoplasmosi enterobatteri
Ruminanti selvatici	400	400	brucellosi, tubercolosi, blue tongue, EHDV, enterobatteri
Volpi	200	0	Rabbia, Trichinellosi, leishmaniosi, echinococcosi, enterobatteri
Lagomorfi	50	100	Brucellosi, Tularemia, EBHS, MEV, toxoplasmosi, mixomatosi, enterobatteri
Avifauna	400	0	Influenza aviare, malattia di Newcastle, west nile disease

Tutte le indagini diagnostiche di approfondimento non comprese nella programmazione regionale disposta con il programma di controllo della fauna selvatica e non autorizzati dalla Regione, sono soggetti a rimborso delle spese (campionamento e esame diagnostico)

5) Indicatori
di efficienza:
- ✓ la raccolta dei campioni nel territorio regionale secondo la distribuzione statisticamente significativa

di efficacia:
- ✓ coinvolgimento enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici

I. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO SUGLI ITTICI

I.1 PROGRAMMA DI CONTROLLO SANITARIO SULLE MALATTIE DEI PESCI AI SENSI DEL DLvo 148/08

1) Risultanze precedenti

Il quadro normativo comunitario e nazionale, a partire dal 2008, ha subito profonde modifiche: da un insieme di interventi mirati su alcune malattie si è transitati ad un sistema organico di controllo sanitario basato sull'adozione di misure di prevenzione da parte degli allevatori, verificate da un programma di controllo ufficiale dei Servizi veterinari pubblici. La normativa nazionale di riferimento, che recepisce quella comunitaria, è costituita dai seguenti provvedimenti: Decreto 8 luglio 2010 (Disposizione per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquicoltura), Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n. 148 (di attuazione della direttiva 2006/88/CE), Decreto 3 agosto 2011 (Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura e degli stabilimenti di lavorazione), Decreto 27 dicembre 2012 "Modifica allegato IV, parte II, del Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n. 148". Resta la possibilità, per i produttori che effettuano di semine di materiale ittico nelle acque pubbliche e per gli allevatori interessati di aderire a programmi di riconoscimento comunitario di azienda o zona indenne da profilassi della SEV e NEI: i controlli diagnostici vengono effettuati secondo le

indicazioni della Decisione 2001/183/CE del 21 febbraio 2001. Nel corso del 2012 sono state inseriti nella banca dati nazionale i dati relativi a tutte le aziende ittiche attive in Piemonte; nel 2013 sono state fornite ai Servizi veterinari le istruzioni applicative per dare corso alle istruttorie autorizzative (Nota regionale prot. n. 9871/DB2017 del 9/4/13) e sono state assegnate e registrate in BDN le qualifiche sanitarie di tutte le aziende.

2) Obiettivo annuale

Rilascio dell'autorizzazione prevista dal D.Lvo 148/08 a tutte le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva. Acquisizione della autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione. Effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.Lvo 148/08, effettuazione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti dal piano di monitoraggio regionale.

3) Unità soggette a controllo

Gli impianti ittici e gli stabilimenti di lavorazione sono soggetti a rilascio dell'autorizzazione ai sensi del D.Lvo 148/08 ed ai relativi controlli ufficiali, secondo le modalità specificate dalle "Linee guida regionali",.
Le aziende già riconosciute CE e in corso di riconoscimento (fra queste sono compresi gli impianti che effettuano semine di materiale ittico in acque pubbliche) sono soggette ai controlli previsti dalla Decisione 2001/183/CE con effettuazione di prelievi diagnostici di materiale ittico.
Tutti gli impianti con qualifica indeterminata (cat.III) sono soggetti all'attività di controllo diagnostico prevista dal piano di monitoraggio regionale (in entità limitata: 5 – 10 capi)
Criteri di scelta del campione.
Sono ritenuti elementi di rischio che prevedono la rivalutazione del rschio assegnato e l'intensificazione dei controlli minimi previsti:

- allevamenti caratterizzati da introduzioni ed acquisti di pesci ripetuti ed in numero consistente
- la collocazione in aree con focolai di malattia,
- la pregressa presenza dell'infezione in allevamento, in assenza dell'applicazione del vuoto sanitario.

4) Attività prevista
Autorizzazioni da rilasciare presso tutti gli impianti ittici (fatte eccezione aventi diritto deroghe)
Controlli ufficiali presso impianti autorizzati
Attività prelievo diagnostico: 1000 campioni

5) Indicatori
di attività:

- ✓ % aziende da autorizzare/aziende autorizzate (100% dei previsti)
- ✓ % registrazione in ARVET aziende autorizzate (100% delle autorizzate)
- ✓ % controllo diagnostico su aziende riconosciute e in corso di (100% delle riconosciute e in corso di)

L. SORVEGLIANZA SULLE ZOONOSI

1) Risultanze precedenti

Il controllo delle principali zoonosi a trasmissione alimentare o trasmesse da artropodi è stata condotta in ottemperanza alle indicazioni della Direttiva 99/2003, recepita con Dl.vo 191/06, che individua alcune zoonosi (brucellosi, campilobatteriosi, echinococcosi, listeriosi, salmonellosi, trichinellosi, tubercolosi, E.coli VTEC) per le quali, in relazione alla frequenza riscontrata nella popolazione umana e animale, nei mangimi e nei prodotti alimentari ed alla gravità e conseguenza socio-economica, è necessaria la presenza di un sistema di sorveglianza a livello della produzione primaria ed in tutte le altre fasi della catena alimentare. Programmi specifici di sorveglianza e intervento sono stati adottati anche per alcune delle zoonosi indicate nell'allegato I, lettera B della Direttiva 99/2003, per le quali le azioni di sorveglianza e controllo sono condizionati dalla situazione epidemiologica rilevata nel territorio (cisticercosi, rabbia, anisakiasi, virus influenzali).
Gli interventi di controllo condotti nelle diverse filiere e dai diversi settori hanno consentito di ridurre progressivamente la prevalenza di alcune pericolose zoonosi e di migliorare le indagini epidemiologiche condotte a seguito di riscontro di infezione nell'uomo (tubercolosi e brucellosi).

Importanti interventi di promozione della salute sono state condotte per sensibilizzare la popolazione sui principali fattori di rischio delle zoonosi emergenti e/o presenti nel territorio regionale e sulle misure di controllo in atto (influenza aviare, anisakis, latte crudo).
L'avvio di programmi di condivisione delle informazioni ottenute nella attività di sorveglianza condotta nei differenti settori hanno permesso di garantire una maggiore uniformità dei controlli e dei rendiconti (trichinellosi, salmonellosi) e una maggior consapevolezza delle azioni di intervento previse lungo tutta la filiera alimentare.

2) Obiettivo annuale

In ottemperanza alle indicazioni della Direttiva 99/2003, recepita dal Dlvo 191/06, devono essere adottate azioni per garantire una adeguata ed integrata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, per consentire approfondite indagini epidemiologiche nei focolai di tossinfezione alimentare e permettere coordinati interventi di controllo nelle differenti fasi della catena alimentare.
Gli obiettivi di miglioramento, in riferimento all'ambito 12 della DGR 14-915 del 3/11/2010, includono le seguenti azioni:
effettuare interventi di controllo coordinati e condividerne i risultati tra i Servizi di prevenzione medici e veterinari per consentire di agire nei punti della filiera alimentare idonei per il controllo dei diversi all'agenti zoonotici interessati e valutare congiuntamente l'andamento delle azioni intraprese.
adottare di protocolli di intervento condivisi a seguito di positività e focolai zoonotici per garantire azioni omogenee ed efficaci di identificazione e controllo del patogeno responsabile, con specifico riferimento a cisticercosi, idatidosi ed altre patologie oggetto di approfondimento specifico;
garantire un efficace flusso informativo tra i Servizi di prevenzione medici e veterinari per permettere di disporre di una conoscenza più approfondita della diffusione delle zoonosi e delle principali fonti di contagio per l'uomo e gli animali

3) Unità soggette a controllo

Le attività di sorveglianza nelle popolazioni di animali domestici e selvatici derivano dai programmi di controllo effettuati nelle differenti filiere e nei differenti punti di prelievo, così come descritto nei rispettivi capitoli del presente PRISA.

4) Attività prevista

Programmare congiuntamente gli interventi di controllo degli agenti zoonotici nei punti di controllo della filiera produttiva considerati più idonei in relazione alla zoonosi considerata.
Segnalare correttamente e compiutamente degli episodi di zoonosi rilevati ed indagati, secondo i flussi informativi stabiliti a livello locale e regionale.

5) Indicatori
di efficacia:
- ✓ corrispondenza delle segnalazioni mediche e veterinarie
- ✓ disponibilità di protocolli di intervento condivisi a seguito di riscontri sfavorevoli nell'uomo, negli animali, negli alimenti, nei mangimi

di efficienza:
- ✓ evidenze di condivisione, tra Servizi veterinari e medici, dei programmi di intervento e dei risultati per il controllo delle zoonosi

M. WEST NILE DISEASE

1) Risultanze precedenti

A seguito della comparsa nel 2008 di episodi di encefalomielite di tipo west-nile in cavalli allevati in alcune province della Emilia-Romagna e del Veneto, del riscontro nella zona di positività sierologiche in cavalli, bovini, uccelli selvatici e la rilevazione di alcuni casi umani, è stato progressivamente aggiornato il piano di sorveglianza a livello nazionale (DM 29/11/07) con l'individuazione di zone di rischio in cui adottare programmi specifici di monitoraggio e controllo dell'infezione. In Piemonte nel 2010 è stata avviata, conformemente alle disposizioni del programma nazionale, una attività di sorveglianza nella Garzaia di Marengo (67 comuni in Provincia Alessandria) in cui sono state effettuate attività di sorveglianza su equidi, uccelli sinantropi e sorveglianza entomologica.

In tutto il territorio regionale si è invece mantenuta l'attività di controllo diagnostico dei cavalli con sintomatologia correlabile a west nile fever e la sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica. Nessun riscontro positivo è stato rilevato.

2) Obiettivo annuale

Considerate non solo le conseguenze che la patologia ha per il settore equino, ma soprattutto la gravità della sintomatologia nell'uomo, è opportuno disporre di un piano di sorveglianza mirato alla individuazione precoce e rapida di una eventuale introduzione e circolazione virale nelle aree a maggior rischio, al fine di permettere di attivare rapidamente, in caso di riscontri positivi, un programma di intervento per valutare la diffusione dell'infezione e per adottare misure per la prevenzione della malattia nell'uomo e per la protezione degli equidi. La collaborazione con i Servizi medici è indispensabile per consentire una reciproca informazione dei risultati delle attività in corso e per una reazione rapida in caso di focolai dell'infezione.

3) Unità soggette a controllo

Nel territorio individuato dal provvedimento nazionale come a maggior rischio di infezione (Garzaia di Marengo nella ASL di Alessandria) viene eseguita l'attività di sorveglianza su cavalli sentinella (26 cavalli stanziali dell'area), di sorveglianza entomologica in una azienda sentinella dell'area, di sorveglianza su uccelli sinantropi (50-100 esemplari) e di sorveglianza su uccelli selvatici.
In tutto il territorio regionale deve essere effettuata una sorveglianza clinica degli equidi con approfondimenti diagnostici a seguito di sintomatologia clinica riferibile a West Nile disease e sorveglianza passiva dell'avifuana selvatica con il controllo degli animali rinvenuti a seguito di episodi di mortalità anomala.
L'attività deve essere in particolare concentrata nelle aree umide, già individuate per l'attuazione del piano di monitoraggio per influenza aviaria nella avifauna selvatica, in cui si concentra la maggior parte di uccelli selvatici sia durante i movimenti migratori sia durante il periodo riproduttivo o di svernamento, e dove è maggiormente diffuso il vettore dell'infezione.
In relazione alla situazione epidemiologica rilevata nel territorio nazionale e in riferimento alla valutazione del rischio delle diverse aree del territorio regionale viene valutata dal Settore Prevenzione e Veterinaria, di concerto con l'OER e le ASL, l'opportunità di specifici programmi di sorveglianza entomologica e sierologica.

4) Attività prevista

Attività di sorveglianza nell'area di rischio:

- sorveglianza equidi: 26 cavalli sentinella stanziali e rappresentativi dell'area - prelievi 3 volte anno (aprile, ultima settimana agosto, ultima settimana settembre)
- sorveglianza entomologica: 2 trappole in una azienda sentinella - 1 cattura per ciascuna (2 giorni e 2 notti consecutive per un tipo di trappola e due notti separate per l'altro tipo) al mese nel periodo marzo – ottobre
- sorveglianza avifauna selvatica: catture per inanellamento e prelievi di sangue nel periodo fine agosto, II metà settembre
- sorveglianza avifauna stanziale di specie sinantropiche: idonei campioni d'organo di almeno 50-100 esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/depopolamento.

Attività di sorveglianza nell'intero territorio regionale:

- sorveglianza mortalita' selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza mortalità
- sorveglianza clinica equidi in tutto il territorio regionale
- attività di sorveglianza integrative
- attività di collaborazione medico-veterinaria

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ raggiungimento del livello minimo dei controlli di sorveglianza stabiliti;
- ✓ 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

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 8 di 29 Allegato 6.1

N. CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA e BENESSERE

1) Risultanze precedenti

I Servizi di Sanità Animale verificano regolarmente lo stato di attuazione dei programmi aziendali di biosicurezza, finalizzati a ridurre il rischio di introduzione di patologie dall'esterno e di diffusione all'interno delle aziende.
Considerato che la messa in atto delle misure di biosicurezza è prevista dalla normativa di settore che regolamenta i piani di eradicazione comunitari, nazionali o regionali di alcune malattie, le ispezioni sono prioritariamente finalizzate alla valutazione degli aspetti specifici di biosicurezza indicati nei programmi sanitari ed al contestuale rilievo dei principali fattori di rischio che possono compromettere la salute ed il benessere animale e l'igiene delle produzioni primarie.
L'attività di controllo è stata finora orientata alle seguenti filiere produttive, in relazione alla rilevanza di specifici programmi di controllo sanitario:
allevamenti bovini aderenti al piano di controllo ed eradicazione dell'IBR;
allevamenti avicoli, in particolare per verificare l'ottemperanza alle misure obbligatorie previste dai piani di controllo dell'influenza aviare e della salmonellosi;
negli allevamenti suini, con riferimento ai programmi di controllo della trichinella, della malattia vescicolare dei suini e della malattia di Aujeszky.

2) Obiettivo annuale

In riferimento all'attività di valutazione della situazione delle misure di biosicurezza adottate nel comparto suino, avicoli e bovino (limitatamente agli allevamenti aderenti al piano IBR) condotta, l'obiettivo 2014 è orientato all'effettuazione di interventi volti a garantire il raggiungimento della uniformità delle misure di biosicurezza negli allevamenti regionali, secondo le diverse tipologie considerate del settore avicolo e suinicolo.
Per il settore bovino, l'attività di verifica deve essere indirizzata agli allevamenti in cui si rilevano reinfezioni per IBR, conformemente a quanto indicato nel relativo capitolo del presente PRISA.
Per l'anno 2014 prosegue la verifica dei programmi aziendali di biosicurezza e benessere animale negli allevamenti cunicoli da riproduzione e da ingrasso che inviano soggetti alla macellazione.
L'attività deve essere effettuata secondo una programmazione congiunta con Area A e C che ricomprenda anche gli aspetti di benessere animale.
L'integrazione delle attività di verifica delle condizioni di benessere e biosicurezza che, pur riferite a materie di competenza specialistica, possono essere condotte contestualmente negli allevamenti, è una indispensabile condizioni per migliorare l'efficienza del servizio e garantire unitarietà nelle relazioni con l'utenza. Vengono demandati alle ASL gli aspetti organizzativi atti a garantire interventi effettuati secondo un approccio multidisciplinare nelle attività ispettive per la biosicurezza e il benessere animale.
Nell' anno 2014 è prevista una vigilanza straordinaria sulla mortalità nelle aziende bovine e suine.
La Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte n. 10-6022 del 28/06/2013, recante norme sanitarie applicabili durante il trasporto degli animali morti in allevamento, prevede nuove modalità di certificazione per lo smaltimento degli animali da reddito deceduti in azienda.
Con l'emanazione di tale provvedimento l'obbligo di certificazione sanitaria veterinaria nelle aziende aderenti al COSMAN viene limitato ai soli casi nei quali ciò risulti necessario in base ad una valutazione del rischio.
La vigilanza sulle cause di mortalità degli animali negli allevamenti rappresenta per il Servizio Veterinario un compito istituzionale a tutela della sanità pubblica e del patrimonio zootecnico (Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 320/54).

3) Unità soggette a controllo

Verifica delle misure di biosicurezza e benessere previste nei provvedimenti nazionali di controllo e aggiornamento costante della situazione delle misure non ottemperate negli allevamenti.
SUINI - Utilizzo delle check list specifiche con riferimento a:
misure di biosicurezza previste dalla OM 12/04/2008 "misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e di sorveglianza della peste suina classica" e dal Reg. 2075/05 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni
AVICOLI – Utilizzo delle check list specifiche con riferimento a:
misure di biosicurezza previste dal OM 26/8/05 e succ. modifiche "misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e dai piani di controllo della salmonella
BOVINI – Utilizzo della check list specifica con riferimento a misure di biosicurezza previste dal piano regionale volontario di controllo e di eradicazione della rinotracheite infettiva del bovino nelle aziende con reinfezione

CONIGLI - Utilizzo della check list specifica con riferimento a:
- misure di biosicurezza riferite alla prevenzione della mixomatosi e della malattia emorragica virale

TUTTE LE SPECIE – per la vigilanza sulla mortalità degli animali negli allevamenti e sul corretto smaltimento degli stessi dovranno essere sottoposti a controllo gli allevamenti con mortalità anomala e quelli senza segnalazioni di mortalità.
Dovranno inoltre essere sottoposti a controllo per la verifica delle modalità di smaltimento le aziende con obbligo di adesione al COSMAN (superiori a 10 UBA) che per l'anno 2014 hanno dichiarato di non aderire alla polizza assicurativa per lo smaltimento. L'elenco di tali aziende verrà trasmesso dalla Regione.

4) Attività prevista

Controllo negli allevamenti bovini:
è necessario adottare un programma di vigilanza e di controllo sulla mortalità degli animali da reddito in allevamento, con i seguenti obiettivi:

- prevenire l'insorgenza e la diffusione delle malattie negli allevamenti
- promuovere il miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti
- garantire la salubrità dei prodotti di origine animale
- tutelare il benessere animale
- eliminare i rischi ambientali per smaltimento non corretto delle carcasse (abbandono o interramento), garantendo la tracciabilità durante tutte le fasi dello smaltimento

L'attività di vigilanza viene espletata attraverso:

- la verifica, tramite il sistema ARVET, delle percentuali di mortalità e del numero di bovini deceduti registrati nella banca dati nazionale (BDN).
- l'adozione di procedure di intervento in caso di mortalità anomala o di assenza di segnalazione di casi di mortalità

L' intervento di vigilanza è specificatamente finalizzato:

- nelle aziende con percentuale elevata di mortalità all'individuazione delle cause e delle misure da adottare per la loro prevenzione
- nelle aziende con assenza di segnalazioni di mortalità alla verifica dell'eventuale smaltimento non corretto
- nelle aziende con obbligo di adesione al COSMAN (superiori a 10 UBA) che per l'anno 2014 hanno dichiarato di non aderire alla polizza assicurativa per lo smaltimento alla verifica delle modalità alternative di smaltimento

Controllo negli allevamenti suini da ingrasso e da riproduzione per la verifica del rispetto dei requisiti obbligatori di biosicurezza ,di benessere e sul corretto smaltimento delle carcasse
Controllo della applicazione delle misure obbligatorie di biosicurezza e benessere in tutti gli allevamenti avicoli in cui è prevista l'applicazione di un programma di autocontrollo per la salmonellosi (riproduttori, ovaiole, polli da carne, tacchini con > 250 capi).

Controllo negli allevamenti cunicoli di cui alla nota regionale n.6289/DB 2017 del 28/02/2013 (140 aziende)

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ disponibilità della situazione aggiornata delle condizioni degli allevamenti bovini, suini, cunicoli e avicoli del territorio di competenza, con riferimento alle misure di biosicurezza, benessere e al controllo sullo smaltimento degli animali morti in allevamento
- ✓ disponibilità di protocolli di intervento condivisi a seguito di riscontri sfavorevoli negli animali, negli alimenti, nei mangimi.

P. ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

1) Risultanze precedenti

Nel corso del 2013 è proseguita l' attività di audit negli allevamenti di bovini, suini ed avicoli secondo procedure di intervento analizzate e standardizzate localmente, eseguiti in modalità congiunta da Area A e C, per ciascuna specie e filiera produttiva**.**

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo di miglioramento, è costituito:

- dalla standardizzazione delle metodologie di esecuzione degli audit e classificazione del rischio degli allevamenti, adeguate ed uniformi nel territorio regionale,
- dalla predisposizione e attuazione di un programma di audit presso le ASL e dalla definizione dei criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l'efficienza dei controlli;
- dalla progressiva formazione interna del personale ai fini dell'esecuzione degli audit di primo e secondo livello (auditor inter-ASL)
- Realizzazione di audit regionali di II livello negli allevamenti, finalizzati alla verifica della adeguatezza dei requisiti previsti per sanità e benessere animale e controllo del farmaco. Definizione di gruppi di auditor delle ASL per le diverse filiere.

3) Unità soggette a controllo

Allevamenti della specie bovina, suina e avicoli suddivisi in base alla programmazione regionale che tiene conto della distribuzione degli allevamenti nel territorio di ciascuna ASL e della programmazione dei piani specifici di controllo per il benessere e la biosicurezza.

4) Attività prevista

Eseguita la valutazione dell'attività condotta nel triennio 2011-2013, con verifica delle procedure utilizzate per l'esecuzione degli audit e degli elementi critici individuati, la fase successiva deve essere finalizzata all'attuazione del livello minimo previsto dal programma regionale.

Aziende presenti			AUDIT su allevamenti	
BOVINI	Aziende > 50 capi	4.450	3%	135
SUINI	Aziende > 40 capi	1.000	5%	50
AVICOLI	Aziende > 250 capi	650	10%	65

In riferimento al numero specifico di allevamenti da sottoporre ad audit sono considerate valide le richieste di riduzione di attività, opportunamente motivate, già approvate per gli anni 2012 e 2013 per le ASL TO3 e CN1.

Per il 2014 gli ambiti di approfondimento dell'audit devono riguardare:

- la gestione dell'anagrafica
- il programma aziendale di biosicurezza
- 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

5) Indicatori
di efficacia ed efficienza:

- ✓ evidenza di una metodologia di intervento e dei criteri di valutazione del rischio delle aziende zootecniche (procedura documentata)
- ✓ l'effettuazione del livello minimo di attività previsto

Q. ALTRE ATTIVITA'

1) Altre attività di vigilanza e controllo

Nell'ambito dell'attività svolta dall'Area di Sanità Animale sono comprese le verifiche sulla regolarità del commercio, del trasporto e della movimentazione degli animali; in particolare i controlli riguardano:

- le stalle di sosta
- gli spostamenti degli animali con rilascio delle relative certificazioni
- le verifiche dello stato sanitario degli allevamenti di origine o di destinazione
- le fiere e le esposizioni zootecniche
- le introduzioni di animali da paesi comunitari e le importazioni da paesi terzi
- l'alpeggio e il pascolo vagante
- la vigilanza e la sorveglianza diagnostica sugli animali morti

I controlli sono eseguiti in base:

- alla valutazione dei rischi
- alla programmazione regionale e locale
- in situazioni di non conformità

In collaborazione con l'Area di Igiene degli allevamenti vengono effettuate ispezioni:

sulla regolarità del trasporto, per quanto riguarda la presenza delle autorizzazioni previste, lo stato sanitario e il benessere degli animali trasportati, la sussistenza dei requisiti strutturali e igienico sanitari richiesti per gli automezzi
sulle condizioni degli animali non in grado di deambulare autonomamente (animali a terra) destinati alla macellazione di necessità o di urgenza, a tutela del benessere animale

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 9 di 29 Allegato 6.2

PIANO REGIONALE CONTROLLO SETTORE LATTIERO CASEARIO

Controlli latte alla stalla.

Obiettivo annuale

In continuità con la precedente programmazione, si rende necessario migliorare l'**efficienza** dei controlli rispettando le seguenti modalità:

- analogamente al 2013, il numero annuale di prelievi da effettuare nelle aziende da latte dovrà interessare il 20% degli allevamenti, in modo da sottoporre a verifica tutte le aziende da latte in un quinquennio;
- coincidenza dei prelievi di campioni latte in concomitanza dei prelievi effettuati per il "piano di eradicazione della brucellosi bovina";
- delega di alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione);
- controlli ai sensi del D.M. 185/91 solo nelle aziende che effettivamente vendono il loro latte come latte "alta qualità"

miglioramento dell'**efficacia**, attraverso:

- lo svolgimento in via prioritaria dei controlli su aziende con sforamenti persistenti;
- ciclo di controllo annuale ai sensi del Reg. CE 853/04 presso le aziende che praticano la vendita diretta (non iscritti BOVILAT)"
- la promozione di corrette procedure di igiene zootecnica e di controllo preventivo o curativo delle patologie della mammella. Al riguardo, si segnala che è in corso la messa a punto, in collaborazione con la Struttura Complessa "Sierologia" dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, di un piano di sorveglianza sulle mastiti da S. aureus e S. agalactiae, i cui particolari verranno comunicati ai Servizi Veterinari delle ASL piemontesi al fine di un pieno coinvolgimento degli operatori del settore.
- riduzione dei tempi analitici;
- utilizzo di metodi di controllo multiresiduo per alcune classi di antibiotici su un numero concordato di aziende;
- mantenimento dei metodi di screening per ricerca inibenti sulle aziende campionate.

Unità soggette a controllo

- Controlli "latte alla stalla"

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla per l'anno 2014 prevede un ciclo completo di controlli (per carica batterica ed indice citologico) in un quinto delle aziende zootecniche produttrici di latte (20 %). I controlli ufficiali, come stabilito dalla circolare regionale del 14.6.2006, dovranno essere effettuati dai Presidi Multizonali piemontesi (PMPPV di Torino, Novara, Cuneo, Alessandria).

I controlli dei PMPPV riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla: carica batterica ed indice citologico (il laboratorio dell'IZS di Torino controllerà anche i parametri di grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico). Nel ciclo completo di controlli, la media geometrica mobile per la carica batterica (valore limite 100.000) deve essere calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno due prelievi al mese, mentre per le cellule somatiche (valore limite 400.000) la stessa deve essere calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese (Reg. CE 853/2004). Tali controlli dovranno essere effettuati preferibilmente, come indicato in precedenza, in concomitanza del prelievo di latte nell'ambito del "piano di eradicazione della brucellosi bovina".

Ai controlli programmati dovrà far seguito la verifica ordinaria, da parte dei Servizi veterinari, dei sistemi di autocontrollo adottati dai titolari delle aziende da latte, comprensiva dei risultati analitici disponibili sul portale dell'Associazione regionale allevatori piemontesi (ARAP).

- Controlli filiera "Alta qualità"

I controlli eseguiti per le verifiche di cui al D.M. 185/91 vanno invece indirizzati esclusivamente verso quelle aziende che conferiscono realmente il latte alla filiera **"alta qualità"** (non tutte le aziende autorizzate ai sensi del D.M. 185/91 conferiscono infatti latte "alta qualità"). I Servizi veterinari delle ASL, individuate tali aziende, dovranno assicurare nelle stesse almeno un controllo completo all'anno del latte riferito ai requisiti igienico-sanitari previsti (C.B. valore limite 100.000 – I.C. valore limite 300.000), integrato dal controllo per inibenti e dai parametri qualitativi richiesti da questo particolare circuito.

- Controlli aziende con "sforamenti persistenti"

Anche i controlli ufficiali presso le aziende con sforamenti persistenti andranno assicurati con frequenza annuale da parte dei Servizi veterinari delle ASL.

Al riguardo, per quanto attiene alle indicazioni inerenti l'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04, si rimanda alle linee guida regionali del 12 dicembre 2011 - prot. 32287/DB2002, che applicano l'Intesa Stato/Regioni n.159/CSR del 23/09/2010.

In merito alla ricerca di sostanze inibenti, considerati gli attuali limiti dei metodi di screening e di conferma, l'IZS di Torino valuterà la messa a punto di nuove tecniche analitiche multiresiduo. A tal fine, verranno reiterati i programmi regionali di controllo sulla matrice latte, secondo quanto concordato con il laboratorio di referenza (cfr. capitolo dedicato).

Attività ispettiva aziende da latte

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, i Servizi veterinari delle ASL - Area funzionale Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - "Area C", dovranno controllare il 15 % delle aziende da latte all'anno. Tali verifiche andranno eseguite presso allevamenti diversi da quelli previsti nel piano di campionamento eseguito dai PMPPV per accertare i requisiti igienico-sanitari del latte.

In particolare andranno presi in considerazione:

- stato sanitario degli animali: gli animali non devono presentare sintomi di malattie che possono comportare una contaminazione del latte, non devono essere affetti da infezioni del tratto genitale, enteriti con diarrea e febbre o infiammazioni della mammella;
- controllo della pulizia/condizioni delle attrezzature e dei locali adibiti alla mungitura;
- igiene della mungitura, raccolta e trasporto latte;
- procedure di detersione/disinfezione e lotta agli infestanti;
- igiene del personale;
- efficienza e rispondenza del sistema di identificazione e registrazione;
- farmacosorveglianza;
- esiti del piano di autocontrollo "pagamento del latte in base alla qualità".

Sempre in tema di controlli ufficiali, in continuità con la precedente programmazione, qualora in un'azienda si constatino condizioni igienico-sanitarie o di salute degli animali sfavorevoli, il Servizio veterinario dell'ASL competente impartirà prescrizioni scritte all'allevatore per ovviare alle carenze riscontrate. Procederà inoltre ad effettuare ulteriori verifiche, anche attraverso un ciclo completo di controlli sul latte prodotto.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

PMPPV	*N° Aziende produttrici di latte bovino REG (CE) 853/2004	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE 2013 (ciclo completo)
TORINO	630	20 % = 127
NOVARA	289	20 % =58
CUNEO	879	20 % = 176
ALESSANDRIA	34	20 % = 7
totale	1832	-

***Dati regionali ARVET - censimento patrimonio zootecnico al 31/12/2013**

ASL	*N° AZIENDE DI PRODUZIONE LATTE ALTA QUALITA' D.M. 185/91	ALLEV. ALTA QUALITA' DA CONTROLLARE 2013 (100 %): SOLO QUELLI CHE EFFETTIVAMENTE CONFERISCONO LATTE ALTA QUALITA'
TO1	0	-
TO3	115	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO4	34	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO5	102	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VC	1	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
BI	1	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
NO	15	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VCO	0	-
CN1	360	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
CN2	0	-
AT	8	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
AL	19	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
totale	655	-

***Dati regionali ARVET - SCHEDA 66 A - aggiornamento gennaio 2014**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del piano latte alla stalla;
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione degli allevamenti da sottoporre a controllo e miglioramento dei parametri igienico-sanitari;
  - programmazione dei controlli con il laboratorio per la riduzione dei tempi di risposta;
  - riduzione del numero di aziende con sforamenti persistenti;
- **di attività:**
  - mantenimento frequenze di controllo programmate nelle aziende;
  - esecuzione di ispezioni negli allevamenti da latte che non rispettano i parametri e negli allevamenti che non eseguono verifiche in autocontrollo sulle produzioni aziendali.

Si ritiene di continuare con il campionamento di latte risultato non conforme ai parametri indicati dal Regolamento CE 853/2004.
I campioni, prelevati in unica aliquota e unica unità campionaria dovranno essere inviati al laboratorio Controllo Alimenti territorialmente competente dell'IZS, accompagnati del Verbale di prelievo già in uso presso i Servizi.
Il Laboratorio effettuerà le seguenti determinazioni microbiologiche: Salmonella spp., Listeria monocytogenes, E. coli verocitotossici, Campylobacter termotolleranti, Stafilococchi coagulasi positivi, S.aureus. In caso di rilevamento di cariche di Stafilococchi coagulasi positivi superiori a 10^5 ufc/mL sarà effettuata la ricerca delle enterotossine stafilococciche nel latte.
L'Istituto Zooprofilattico di Torino ha garantito la potenzialità ricettiva per l'assolvimento di tale compito e la rendicontazione, al Settore Regionale Prevenzione e Veterinaria, dei risultati analitici. In caso di positività per germi patogeni (Salmonella spp., Listeria monocytogenes, E. coli verocitotossici, Campylobacter termotolleranti) o di enterotossine stafilococciche, la segnalazione di non conformità andrà inviata contestualmente all'organo prelevatore ed al Settore Regionale Prevenzione e veterinaria. Per quanto attiene alle misure da adottare in materia di controlli per E. coli verocitotossici si rimanda integralmente a quanto previsto con circolare regionale 10 dicembre 2013 n. 27809/DB2017.

PIANO DI MONITORAGGIO SUL LATTE CRUDO – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Risultanze anno precedente

I controlli per il 2014 sono stati definiti con apposita circolare regionale 16 gennaio 2014 n. 1069/DB2017, alla quale si rimanda per gli aspetti applicativi.

ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

INTRODUZIONE

Di seguito vengono descritti i criteri di programmazione delle attività di controllo ufficiale sulla filiera lattiero casearia. In particolare, come per le altre filiere di produzione alimenti di origine animale, le indicazioni vertono su:

- tipologie dei controlli da effettuare;
- classificazione delle attività produttive di filiera;
- frequenze annuali minime di ispezione e audit in rapporto alla classificazione del rischio delle singole imprese o della tipologia aziendale;
- piani di campionamento ordinari;
- piani di monitoraggio.

Per il 2014 vengono mantenuti gli obiettivi di efficacia, efficienza ed appropriatezza introdotti in precedenza, secondo le indicazioni contenute nella Deliberazione della Giunta Regionale 03-11-2010, n. 14-915.

Accertamenti sussidiari sulle acque utilizzate negli impianti produttori di alimenti.

Si ritiene indispensabile mantenere una attenta vigilanza sull'utilizzo di acque presso gli stabilimenti nell'ambito del ciclo produttivo o per altri usi tecnici. E' opportuno, in particolare per le verifiche audit, assicurare che nei piano di autocontrollo dell'OSA e nella relativa documentazione, venga precisato:

- se l'acqua utilizzata nell'impianto proviene totalmente da acquedotto o se viene utilizzata, anche saltuariamente, acqua di pozzo;
- se l'acqua entra come ingrediente nelle produzioni.

L'idoneità all'impiego delle acque secondo il DM 31/2001 deve essere ratificata dal competente SIAN.

Parimenti nelle istruttorie di riconoscimento/registrazione degli stabilimenti produttori di alimenti andrà preventivamente acquisita la dichiarazione di idoneità all'uso dell'acqua da parte del SIAN.

Si sottolinea l'importanza della segnalazione da parte dei Servizi Veterinari al SIAN competente per territorio di eventuali criticità emerse nel corso dei controlli ufficiali riguardanti l'acqua utilizzata negli stabilimenti produttori di alimenti, anche in relazione alle peculiarità del processo produttivo.

LIVELLO DI CONTROLLO (frequenze e modalità)

Si riconferma l'esigenza di controlli completi ed efficaci seguiti da una pronta risoluzione delle non conformità. Vengono anche mantenute le frequenza audit precedentemente previste tenuto conto del complessivo miglioramento degli standard produttivi e del maggior livello di consapevolezza delle imprese delle proprie responsabilità.
Attualmente, nel piano sono previste frequenze minime (riportate di seguito) eventualmente incrementabili qualora la programmazione locale lo richieda, alla luce del riscontro di non conformità particolarmente gravi o ripetute che necessitino di un monitoraggio più attento sull'OSA.

In osservanza delle indicazioni comunitarie, il controllo ufficiale si baserà sulla valutazione del rischio specifico delle singole imprese utilizzando lo strumento introdotto con la D.D. n. 63 del 26/04/2005 per la valutazione del rischio delle imprese alimentari in linea con quanto proposto dalla Circolare del Ministero della Salute DGSAN 3/6238 del 31/05/2007 e successive integrazioni.
Ad ogni impianto andrà assegnato un valore di rischio secondo la seguente classificazione, attribuito in forma globale ponderata, tenuto conto delle precedenti valutazioni :

1. alto
2. medio alto
3. medio basso
4. basso

Sempre in tema di classificazione del rischio e di frequenze del controllo ufficiale, andranno tenute in debita considerazione le indicazioni regionali riguardanti le microimprese.

Nel definire le frequenze minime di controllo, inoltre, si è tenuto conto della quantità di latte lavorato annualmente nonché della distinzione tra attività riconosciute ed attività soggette a registrazione, trattandosi di realtà produttive distinte per iter autorizzativo e ambito territoriale di commercializzazione dei prodotti (ambito comunitario, se stabilimenti riconosciuti o ambito locale, se registrati) .

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.

Nelle microimprese, durante ogni ispezione, dovranno comunque essere sistematicamente eseguite le seguenti verifiche:

- verifica dell'igiene della lavorazione e del personale;
- verifica del rispetto delle temperature (nei casi previsti);
- verifica delle condizioni di pulizia
- verifica della materia prima.

Ai fini della rendicontazione dell'attività svolta, anche se richiede più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale.

Considerato lo standard regionale così definito, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono, ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc.
Le frequenze così programmate devono necessariamente essere intensificate, secondo la programmazione locale, in caso di riscontro di non conformità, in particolare gravi o reiterate, che richiedono verifiche ispettive successive. Parimenti, audit non soddisfacenti per fondamentali carenze dell'autocontrollo di impresa andranno ripetuti. Una trattazione a parte meritano le strutture che caseificano in **alpeggio** in un limitato periodo dell'anno, poste in zone territorialmente disagiate, spesso non facilmente raggiungibili: per tali caseifici, riconosciuti o registrati, non è prevista una frequenza minima definita di audit ma si lascia in capo ai Servizi Veterinari la discrezionalità all'utilizzo di questo strumento di controllo. Nel 2014 verranno inserite nel sistema informativo regionale ARVET-VETALIMENTI, alcune sezioni riguardanti le attività di caseificazione in alpeggio in modo da acquisire sufficienti elementi di valutazione sui processi produttivi finalizzati alla rimodulazione del controllo di filiera.

Si ricorda che negli alpeggi come per tutte le realtà produttive che rientrano nella categoria delle microimprese, l'attività di audit comporta un approccio semplificato in quanto:

- l'audit può essere eseguito da un unico operatore,
- il contatto preliminare con l'OSA può essere anche soltanto telefonico viste le difficoltà operative di alcune aziende,
- la documentazione aziendale potrà essere acquisita direttamente in azienda,
- la riunione di apertura può essere molto breve visto l'esiguo numero delle figure coinvolte (è probabile che frequentemente questo numero sia uguale a 2: ispettore e titolare),
- la raccolta delle evidenze può riguardare tutti i processi, le attrezzature, i documenti e le registrazioni della ditta, conformemente a quanto indicato nelle linee guida regionali pubblicate.

E' opportuno iniziare l'audit con l'attività "in campo" ovvero con un controllo igienico-strutturale dello stabilimento e igienico-sanitario della lavorazione (laddove possibile), per poter successivamente effettuare l'audit documentale anche lontano dai reparti di produzione.

Il veterinario responsabile potrà, per tali realtà produttive, attuare verifiche più approfondite qualora lo ritenga necessario (es. strutture appena avviate o oggetto di prescrizioni impartite in seguito a riscontro di non conformità di rilievo). Ai fini del controllo ufficiale e dell'attività di campionamento, si ribadisce la necessità di mantenere elevato il livello di attenzione rispetto alle aziende le cui produzioni prevedono l'utilizzo di latte solo termizzato, ovvero non soggetto a trattamenti che garantiscano un significativo abbattimento di eventuali pericoli microbiologici presenti nella materia prima. Nei **caseifici annessi ad allevamento**, è richiesta al veterinario ufficiale la verifica, oltre che sulla trasformazione della materia

prima (strutture e gestione igienico sanitaria del processo), anche sulla gestione sanitaria dell'allevamento, della mungitura e dello stoccaggio del latte (valutazione corrette prassi di stalla).

Le frequenze minime di controllo (ispezioni ed audit) negli impianti sono riassunte nella tabella che segue.

Obiettivi annuali:

Si confermano gli obiettivi del PRISA 2013 ossia:

- **di aumento dell'efficienza:** riduzione degli interventi con razionalizzazione degli accessi per le varie attività di controllo ufficiale (verifica, audit, ispezione, monitoraggio, sorveglianza, campionamento, certificazione ufficiale, controllo documentale, controllo materiale sugli alimenti) Individuazione delle aziende riconosciute e registrate che possono ricadere nella semplificazione dei controlli ufficiali e delle procedure di autocontrollo.

- **di aumento dell'efficacia:** individuare e rimuovere le non conformità a livello del processo produttivo in modo da ottenere stabilità delle garanzie sul prodotto finito. Verifica della efficacia e continuità delle misure adottate dall'OSA, anche in forma di buone pratiche ;
- **di miglioramento dell'appropriatezza e della qualità: obiettivo 8 e 9 della D.G.R. 14-915 del 03/11/2010.**

Unità soggette a controllo

La diversa classificazione delle attività riconosciute deve avvenire in aderenza al documento SANCO 2179/2005, 5^ ed alle indicazioni regionali, revisione che prevede nella sezione IX (latte crudo e prodotti a base di latte) le diverse attività riferibili ai centri di raccolta, ai depositi frigoriferi, agli impianti di trasformazione, di stagionatura ed agli impianti di riconfezionamento.

Impianti del settore lattiero caseario soggetti a registrazione.

Va considerato che peculiarità del settore sono:

- l'attività di trasformazione del latte in **alpeggio** che rappresenta una ricchezza regionale praticata in un periodo limitato dell'anno, con possibili lavorazioni "al latte crudo" che hanno radici storiche e tradizioni consolidate;
- le attività di trasformazione del latte in caseifici annessi ad allevamento, che rappresentano attualmente per gli operatori del settore alimentare una valida alternativa economica a quella di sola vendita del latte ai centri di raccolta/caseifici
- la presenza di un numero considerevole di attività registrate perché pongono direttamente in vendita i prodotti per la commercializzazione locale.

Tipologia produttiva		Livello del rischio	ATTIVITA' ISPETTIVA	ATTIVITA' DI AUDIT
Stabilimenti maggiori	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte >2.000.000 lt/anno	Alto	bimestrale	annuale
		Medio C.R. >37	trimestrale	
		Medio C.R. <37	quadrimestrale	biennale
		Basso	semestrale	
Stabilimenti medi	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte <2.000.000 lt/anno con >5 addetti alla lavorazione	Alto	trimestrale	annuale
		Medio C.R. >37	quadrimestrale	
		Medio C.R. <37	semestrale	biennale
		Basso	annuale	
Stabilimenti medi	Impianti riconosciuti di riconfezionamento e stagionatura con >5 addetti alla lavorazione	Alto	quadrimestrale	annuale
		Medio	semestrale	biennale
		Basso	annuale	
Stabilimenti minori	Stabilimenti riconosciuti con <5 addetti alla lavorazione: impianti di riconfezionamento e stagionatura e stabilimenti che trasformano latte <2.000.000 lt/anno	Alto	annuale	annuale
		Medio	18 mesi	biennale
		Basso	biennale	triennale
Alpeggi	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte in alpeggio	Alto	stagionale	qualora necessario
		Medio	ogni 2 stagioni	
		Basso	ogni 3 stagioni	
Alpeggi	Stabilimenti registrati che trasformano latte in alpeggio	Con rilevanti non conformità strutturali/gestionali/analitiche	stagionale	qualora necessario
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte crudo freschi	ogni 2 stagioni	
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte pastorizzato o al latte crudo stagionati	ogni 3 stagioni	
Stabilimenti minori	Altri stabilimenti registrati*	Con rilevanti non conformità strutturali/gestionali/analitiche	annuale	qualora necessario
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte crudo freschi	18 mesi	
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte pastorizzato o crudo stagionati	biennale	

*qualora >5 addetti vedere frequenze stabilimenti medi

CAMPIONAMENTO

CAMPIONAMENTO PARAMETRI MICROBIOLOGICI e CHIMICI

Per quanto attiene alla ripartizione dei campioni per parametri microbiologici e chimici, si veda lo specifico capitolo del PRISA che fornisce indicazioni unificate per le varie filiere.

ALTRI CAMPIONAMENTI

- **PIANO LATTE INIBENTI**

METODI STRUMENTALI

L'istituto Zooprofilattico di Torino, avvalendosi anche di un apposito finanziamento regionale, ha messo a punto alcune metodiche di laboratorio multiresiduo, per l'accertamento di sostanze farmacologicamente attive nella matrice latte.

Gli esami eseguibili su questa matrice presso i laboratori dell IZS di Torino sono attualmente:

a) metodica strumentale multiresiduo (per ricerca sulfamidici, tetracicline e chinoloni);

il numero massimo di campioni possibili risulterebbe di:
- sulfamidici = 50 campioni
- tetracicline = 100 campioni
- chinoloni = 100 campioni

La tecnica è validata ed accreditata ed è pertanto utilizzabile per i controlli ufficiali.

Presupposti all'utilizzo del metodo strumentale:

- pianificazione strutturata dei controlli con quesito diagnostico specifico;
- campionamento effettuato senza vincolo;
- campionamento ufficiale unico costituito da 4 aliquote (previsto contemporaneamente esame di screening).

b) Metodi di screening

Il Delvo test è un test di screening accreditato (validato AOAC), che rileva un'ampia serie di famiglie di antibiotici. In alcuni casi si è dimostrato in grado di rilevare quantità di sostanza inferiori a quelle indicate come LMR (il metodo mostra in questi casi una buona sensibilità – cfr tabella). Nella stessa tabella si rileva anche la conosciuta scarsa validità del test nei confronti di altre classi di antibiotici, per le quali la sensibilità non risulta soddisfacente. In questi casi, i metodi strumentali potrebbero rilevare la presenza di inibenti non evidenziabili dal Delvo test.

Vantaggi dell'utilizzo del Delvo test (prospettiva del laboratorio IZS)

- tempi di segnalazione al Servizio Veterinario di un'eventuale positività brevi;
- costi molto contenuti;
- buona sensibilità nei confronti dei beta-lattamici, molecole più utilizzate per via endomammaria e per le quali l'IZS PLV non dispone ancora di metodi strumentali;

PIANO DI INTERVENTO

Considerato il basso costo del Delvo test, la sua relativa copertura diagnostica, la facilità di impiego ed i ridotti tempi di risposta, viene reiterata anche per il 2014, come per i precedenti anni, la possibilità di un controllo annuale nelle aziende in cui è programmato il controllo ufficiale per i parametri igienico-sanitari previsti dal regolamento 853/04. Si demanda ai Servizi Veterinari la valutazione sull'opportunità di intensificare i controlli per inibenti negli allevamenti

ritenuti a maggior rischio per gli indicatori di farmacosorveglianza o per le modalità di esecuzione degli autocontrolli aziendali.

ANTIBIOTICO	RILEVATE DAL CENTRO LATTE IZSTO	FORNITE DALLA DITTA	LMR
BETA-LATTAMICI			
PENICILLINA G	2-3	2-5	4
AMPICILLINA	5	3-4	4
AMOXICILLINA	Non testata	3-4	4
CEFALESSINA	100	60-100	100
CEFAPIRIN	Non testata	5-8	60
CLOXACILLINA	30	15-25	30
DICLOXACILLINA	25	10-15	30
OXACILLINA	Non testata	10	30
CEFTIOUR	Non testata	50-70	100
SULFAMIDICI			
SULFAMETAZINA	150	50-100	100
SULFADIAZINA	Non testata	50-100	100
TETRACICLINE			
TETRACICLINA	200-300	200-400	100
OSSITETRACICLINA	Non testata	200-400	100
MACROLIDI			
ERITROMICINA	300	100-150	40
TYLOSINA	Non testata	30-50	50
SPIRAMICINA	Non testata	350-750	200
AMINOGLICOSIDI			
GENTAMICINA	700-800	200-400	100
NEOMICINA	800	300-1000	1500
DIIDROSTREPTOMICINA	4000	1500-3000	200
KANAMICINA	7500	7500	150
LINCOSAMIDI			
LINCOMICINA	300	200	150
ALTRI			
TRIMETHOPRIM	400-500	100-300	50
CLORAMFENICOLO	Non testata	100-300	

A questi controlli di screening, verranno affiancati accertamenti a cura dei Servizi Veterinari col metodo multiresiduo sopra richiamato, il cui programma di intervento verrà comunicato con apposita nota regionale.
L'intento è quello di avviare il piano regionale nel secondo semestre 2014, con una disponibilità massima di 250 campioni .

Tabella SENSIBILITA' DELVO TEST SP (ng/ml)

RICERCA FOSFATASI ALCALINA NEL LATTE

In continuità con il piano di monitoraggio avviato nel 2012 per verificare la correttezza dei processi di pastorizzazione o di trattamento termico a temperature più elevate del latte bovino, nel 2014 è previsto un programma di controllo concordato con il competente Laboratorio dell'IZS di Torino che prevede il prelievo di campioni presso stabilimenti di trasformazione, caseifici aziendali e agri-gelaterie. Il programma di attività verrà definito e comunicato ai Servizi Veterinari ASL nel primo semestre del corrente anno, tenuto conto delle esperienze acquisite in precedenza. Gli accertamenti di laboratorio verranno svolti presso il Centro latte dell'IZS di Torino, utilizzando il metodo accreditato ISO11816-1.

LINEE GUIDA REGIONALI PER LA VENDITA DI LATTE D'ASINA

Per le attività di controllo del latte in questa particolare filiera, si rimanda integralmente a quanto previsto nelle Linee guida regionali approvate con Determina 461 del 17 giugno 2013 " Indicazioni operative per la produzione e commercializzazione di latte crudo d'asina".

BENESSERE ANIMALE

Riferimenti normativi

L'attività di controllo sul benessere animale svolta dai Servizi veterinari delle ASL risponde alle disposizioni previste dalle norme nazionali e comunitarie volte ad uniformare le modalità di esecuzione e di programmazione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati; durante il trasporto e la macellazione.
La programmazione regionale si allinea pertanto alle disposizioni del Piano nazionale benessere animale (PNBA), con particolare riferimento alle specie che rientrano nel campo di applicazione del Decreto legislativo 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE). L'obiettivo è il coordinamento dell'attività tra le diverse Aree funzionali coinvolte al fine di garantire l'attuazione integrata delle norme di settore, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli.
Il piano regionale sul benessere animale si integra, inoltre, con altri piani: Piano di Sviluppo Rurale e condizionalità nell'ambito della politica agricola comune (PAC) in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'erogazione in Agricoltura (ARPEA).
E' prevista l'effettuazione di controlli ufficiali presso le aziende di bovini da carne, bovini da latte, bovini mista, bufali, vitelli suini, ovi-caprini, equini da carne, polli da carne, ovaiole, tacchini, pesci, conigli e struzzi.

Per quanto riguarda le galline ovaiole l'attività di vigilanza deve essere rivolta all'applicazione del D.Lgs. 267/03 che, dal 1 gennaio 2012, vieta l'utilizzo di gabbie non modificate.
Aggiornamenti normativi coinvolgono, inoltre, gli allevamenti di polli da carne dove il D.Lgs. 181/2010 dispone le misure di densità massima da garantire nelle strutture aziendali.

Il D.Lgs 122/2011 disciplina il settore suinicolo relativamente ai requisiti previsti per i locali di stabulazione a seconda della tipologia produttiva, prevedendo, tra l'altro, l'obbligo per le aziende, a partire dal 1 gennaio 2013, di allevare le scrofe e le scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data prevista del parto.

L'attività di controllo presso gli allevamenti di vitelli a carne bianca avviato nel 2013, verrà riproposto anche per il corrente anno in accordo con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino al fine di determinare i livelli di emoglobina e di colostratura secondo i parametri disposti dalla normativa vigente.
Al riguardo, è' in fase di elaborazione un piano di controllo da effettuarsi presso gli allevamenti di cui verranno fornite le indicazioni operative con apposita circolare regionale.
L'attività di controllo terrà in considerazione le istruzioni impartite con nota ministeriale prot. DGVA/10/27232-P del 25.07.2006 "Nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs 01 settembre 1998, n. 331".
Tali accertamenti dovranno essere eseguiti in concomitanza delle verifiche programmate per il rispetto delle misure sul benessere animale.

Sono infine previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e durante l'abbattimento al macello.

Galline ovaiole (D.Lgs. 29.07.2003, n. 267: attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE).

La normativa vigente (art. 3 D.Lgs 267/03) prevede, a partire dal 1 gennaio 2012, il divieto di utilizzo di gabbie non modificate.
Nel corso del 2014, in attuazione delle disposizioni ministeriali, verranno mantenuti i livelli di controllo, in modo da garantire la necessaria continuità alle verifiche presso gli allevamenti.

Polli da carne (D.Lgs. 27.09.2010, n. 181: attuazione Direttiva 2007/43/CE).

Le attuali disposizioni, che non si applicano agli stabilimenti con meno di 500 polli e agli stabilimenti in cui sono allevati solo polli da riproduzione, prevedono che il proprietario e il detentore, ciascuno per quanto di competenza, siano responsabili del benessere degli animali e dell'applicazione delle misure previste.

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m^2 , salvo deroghe fino ad un massimo di 42/Kg m^2 - autorizzate dall'autorità sanitaria territorialmente competente, sulla base di quanto previsto nell'Allegato V *"Criteri per il ricorso all'aumento della densità massima"* del D.Lgs 181/2010.
Per quanto attiene alla possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano al riguardo i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto ed alla necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET – come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017.

Suini (D.Lgs. 07.07.2011, n. 122: attuazione Direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini).

Anche per il settore suino vengono mantenuti i livelli di controllo stabiliti nel precedente anno, non essendo sostanzialmente cambiati i criteri per la costruzione dei locali di stabulazione a seconda della tipologia di animale, l'obbligo di disporre di materiale manipolabile per scrofe e scrofette ed il divieto di alcune operazioni, non effettuate per scopi terapeutici, che possono causare danno fisico agli animali.
Si ricorda inoltre che dal 1 gennaio 2013 le aziende suinicole, escluse quelle con meno di dieci animali, devono allevare le scrofe e le scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data del parto.
Nel 2014, dovrà essere data priorità alle verifiche per accertare la corretta applicazione dei criteri di valutazione del benessere animale contenuti nell'apposito manuale pubblicato sul portale della Regione Piemonte (e-Prev). I controlli dovranno essere effettuati sulla base della valutazione del rischio effettuata dai Servizi Veterinari delle ASL in considerazione del tessuto produttivo locale.

Attività prevista

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella successiva Tabella 1, secondo le percentuali indicate dal Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA), circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13.07.2010 e successive integrazioni.

Come in precedenza, sono stati previsti controlli extrapiano di cui alla Tabella 2, per le categorie vitelli, ovaiole e suini, sulla base delle esigenze prioritarie di potenziamento dei controlli ufficiali.

- Piano regionale verifica benessere nelle bovine lattifere a stabulazione libera.

Nel corrente anno la Regione Piemonte parteciperà al progetto sperimentale sul benessere delle bovine lattifere a stabulazione libera concordato con il Ministero della Salute ed il Centro Nazionale di Riferimento del Benessere Animale. Al progetto hanno aderito quasi tutte le Regioni italiane.

L'iniziativa prevede lo svolgimento in due fasi:
1° fase: di formazione per i veterinari referenti di settore;
2° fase: attuativa con controlli in allevamento.

I dettagli sul piano di attività verranno forniti con apposita circolare regionale.

Tabella 1

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE
BOVINI DA CARNE > 50 capi	928	139 (15 %)
BOVINI DA LATTE > 50 capi	1980	297 (15 %)
BOVINI MISTA > 50 capi	2.388	358 (15 %)
BUFALI	10	2 (15 %)
VITELLI	159	16 (10 %)
SUINI > 40 CAPI	1.220	122 (10%)
OVICAPRINI > 50 CAPI	505	76 (15 %)
OVAIOLE	86	9 (10 %)
POLLI DA CARNE	276	28 (10 %)
TACCHINI	15	2 (15 %)
STRUZZI	10	2 (15 %)
CONIGLI	194	29 (15 %)
EQUINI DA CARNE	19	3 (15 %)
PESCI	35	5 (15 %)
TOTALI	7825	1.088

Tabella 2 (controlli aggiuntivi extra-piano regionali)

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE – check list specifica area C
VITELLI	159	48 (30%)
OVAIOLE	86	34 (40%)
SUINI > 40 CAPI	1.220	85 (7%)

E. PIANO RESIDUI E PIANI SPECIALI SU CONTAMINANTI AMBIENTALI

VISTO BARBARINO PILLITTERI

Il Piano Nazionale Residui (PNR) di cui al decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, rappresenta un importante momento di programmazione sanitaria a tutela della salute pubblica. La sua attuazione e rendicontazione è obiettivo LEA. Nel piano sono definite le specie, le categorie, i punti di campionamento, le sostanze da cercare, le modalità di ricerca secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione Europea.

Il Piano Regionale Residui (PRR) raccoglie tutte le indicazioni del PNR e ne assicura la completa realizzazione. Inoltre, aggiunge una serie di attività integrative per potenziarne l'efficacia e appropriatezza, attraverso la collaborazione con il Centro Antidoping e l'IZS di Torino con la messa a punto di metodiche chimico-fisiche multiresiduo (es: ricerca contemporanea di più analiti su matrici biologiche) o altre ricerche specifiche prima non assicurate dai laboratori piemontesi (es: chinolonici, sulfamidici e tetracicline nel latte).

E. PROGRAMMAZIONE NAZIONALE E REGIONALE

Obiettivo annuale

Effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale per il monitoraggio comunitario secondo il rischio.

Assicurare le modalità più appropriate per la individuazione, conferma / esclusione dei sospetti nelle attività di vigilanza e di controllo sulle produzioni alimentari regionali.

AUMENTO DELL'EFFICIENZA:

- il decentramento di alcuni esami di screening ai Servizi Veterinari;
- la delega di alcuni prelievi al personale tecnico dei Servizi Veterinari (tecnici della prevenzione);
- uniforme distribuzione ed esecuzione delle attività di controllo nell'arco temporale di validità del Piano.

Nel corso dell'anno sarà realizzata una più completa definizione e valutazione del costo finanziario di esercizio del PNR (costi ASL e IZS) e della relativa efficacia, con la finalità di proporre i miglioramenti necessari.

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

- riduzione dei tempi analitici (accettazione – refertazione analisi);
- migliorare la tempestività dei sopralluoghi per l'esecuzione della farmaco-sorveglianza e successivi campionamenti in seguito a positività;
- condizionalità: riduzione o sospensione dei finanziamenti pubblici (premi PAC) alle aziende sanzionate per irregolarità legate all'utilizzo improprio di farmaci veterinari o di sostanze vietate in collaborazione con l'Agenzia Regionale Pagamenti in Agricoltura (ARPEA);
- corretta applicazione del regime e delle misure sanzionatorie nei confronti degli operatori inadempienti (sanzioni amministrative e penali, condizionalità, recupero dei costi conseguenti ad attività di controllo ufficiale a seguito di confermate irregolarità);
- coordinamento con i controlli sul commercio illecito di farmaci (NAS, Nucleo Nazionale Farmacosorveglianza).

MIGLIORAMENTO DELL'APPROPRIATEZZA E DELLA QUALITA':

- definizione di procedure di campionamento, analitiche e di individuazione delle matrici in modo tale da migliorare il raggiungimento degli obiettivi di Piano in collaborazione con l'Osservatorio Epidemiologico Regionale per la Prevenzione Veterinaria.

Indicatori

- **di efficienza:**
  - monitoraggio dei costi di esercizio del PNR (IZS, ASL) e ricerca di soluzioni a migliore efficienza;
  - esecuzione di test rapidi senza invio al laboratorio IZS;
  - adozione prelievi multiresiduo;
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione del rischio e delle categorie animali più soggette a trattamenti, asseverata da un incremento delle non conformità;
  - aumento della percentuale di allevamenti con positività inerenti a sostanze farmacologicamente attive precedentemente escluse dallo screening o comprese ma mai riscontrate, nonostante gli elementi che ne fanno sospettare l'impiego;
  - aumento del numero medio dei referti nell'unità di tempo necessaria per un tempestivo intervento;
  - corretta applicazione delle procedure di prelievo del campione;
  - completare l'accreditamento delle metodiche analitiche di riferimento, ampliando la gamma di ricerche disponibili;
- **di attività:**
  - mantenimento dei LEA stabiliti a livello nazionale.

Confronto tra il numero di campioni ripartiti per specie nel 2013 e 2014 rispettivamente:

SPECIE	N. CAMPIONI 2013	N. CAMPIONI 2014
BOVINI	2524	2481
SUINI	393	346
OVICAPRINI	3	3
EQUINI	33	17
VOLATILI DA CORTILE	274	230
CONIGLI	47	43
SELVAGGINA ALLEVATA	0	0
ACQUACOLTURA	14	8
LATTE	83	67
UOVA	64	60
MIELE	36	43
SELVAGGINA CACCIATA	5	2
TOTALE	**3476**	**3300**

SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE E SOSTANZE NON AUTORIZZATE

Obiettivo annuale

- effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale;

- effettuare i campionamenti come da piano integrativo regionale con metodica multiresiduo per la ricerca di sostanze quali: cortisonici, androgeni, lattoni dell'acido resorciclico, clenbuterolo-simili, salbutamolo-simili e promazine;
- effettuare i prelievi per l'esecuzione del test istologico sul numero di partite stabilito a livello nazionale;
- dotarsi della possibilità di effettuare screening a basso costo, senza invio dei campioni ai laboratori centrali;
- effettuare i prelievi per l'esecuzione del test istologico sul numero di partite stabilito a livello regionale in base al sospetto.

AUMENTO DELL'EFFICIENZA:

- la riduzione dell'attività di ricerca di singole molecole in favore di metodiche di conferma chimico-fisiche multiresiduali per la ricerca di anabolizzanti.

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

- orientamento dei controlli ufficiali verso filiere a maggior rischio, sulla base degli indicatori indiretti di trattamento illecito (test istologico) [rif. Punto n. 5 DGR 14-915 PRISA];
- orientamento dei controlli ufficiali in base agli indicatori di consumo e utilizzo di farmaci veterinari;
- controlli come da piano integrativo regionale, utilizzando la metodica multiresiduo in grado di assicurare un largo screening su intere categorie di sostanze.

Unità soggette a controllo

Impianti di macellazione e allevamenti di animali da reddito fino a concorrenza del numero di campioni previsto.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo (Regione);
- realizzazione dei campionamenti secondo la valutazione del rischio locale;
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo chimico-fisico;
- considerazione dei dati di attività inerenti il piano di monitoraggio mediante test istologico (valutazione istopatologica degli organi bersaglio in seguito a prelievi al macello);
- analisi di corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2014 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

PIANO NAZIONALE (LEA):

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale.

PIANO INTEGRATIVO REGIONALE (metodica multiresiduo):

Il numero di campioni da sottoporre a controllo con la metodica multiresiduo sarà così ripartito, in base a luogo di prelievo, matrice e categoria di bovino:

ASL	ALLEVAMENTO (matrice urina)			MACELLO (matrice fegato)			Totale Campioni
	VCB	VTN	AD	VCB	VTN	AD	
TO1	0	0	0	2	4	0	6
TO3	0	17	9	0	6	0	32
TO4	0	4	6	1	8	0	19
TO5	0	4	5	0	2	1	12
VC	3	1	1	5	4	2	16
BI	0	2	1	0	1	0	4
NO	0	1	1	0	1	0	3
VCO	0	0	2	0	0	0	2
CN1	21	27	19	8	32	5	112
CN2	0	4	3	0	1	0	8
AT	0	6	4	0	3	0	13
AL	0	8	1	0	2	0	11
Sub totale Campioni	**24**	**74**	**52**	**16**	**64**	**8**	**238**
	150			**88**			

VCB = vitello a carne bianca, VTN = vitellone, AD = adulto

Le sostanze ricercate sono: cortisonici, androgeni, lattoni dell'acido resorciclico, clenbuterolo-simili, salbutamolo-simili e promazine nella matrice urina e cortisonici nella matrice fegato dal laboratorio dell'IZS dislocato presso il Centro Antidoping di Orbassano.
L'inizio dell'attività di prelievo è prevista a fine marzo-inizio aprile.

A tali ricerche su matrice urina e fegato, che permettono l'individuazione di un recente trattamento illecito, si aggiungerà per il 2014, la ricerca di sostanze clenbuterolo simili su matrice **"pelo bovino"**. Modalità di prelievo e categorie animali interessate verranno concordate con il Centro Anti-Doping di Orbassano che si occuperà delle analisi di laboratorio.

TEST ISTOLOGICO:

programmazione nazionale: per la Regione Piemonte è stata definita la numerosità campionaria, riportata nella seguente tabella, tale da consentire con una sicurezza del 95%, di affermare che il livello percentuale di partite potenzialmente oggetto di trattamenti illeciti sia effettivamente al di sotto della soglia del 25%.

Dal 2012 sono escluse dal campionamento, le femmine di entrambe le categorie animali, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica. Rispetto alla precedente programmazione il numero delle partite da sottoporre a controllo è sensibilmente diminuito.

Regione	ALLEVAMENTI/PARTITE DA CAMPIONARE	
	Vitelli	Vitelloni
Piemonte	26	

programmazione regionale (extra - piano): sulla base di ulteriori esigenze di controllo ed approfondimento epidemiologico, verranno programmati controlli extra-piano che coinvolgeranno 30 aziende di allevamento che, dai dati storici, risultano a maggior rischio per trattamenti illeciti. Il programma di dettaglio verrà concordato con l'Istituto Zooprofilattico di Torino e con le ASL interessate.

Gli operatori incaricati del prelievo potranno facilmente determinare il numero di soggetti da campionare per singola partita tramite la seguente tabella:

DIMENSIONE DELLA PARTITA	DIMENSIONE DEL CAMPIONE
1 – 3	Tutti i soggetti
4 – 7	4
8 - 32	6
33 +	7

Una volta determinato il numero di soggetti da campionare, si procederà mediante campionamento di tipo sistematico, vale a dire ad un prelievo che escluda totalmente valutazioni soggettive sulla scelta degli animali, rendendola così del tutto casuale;

Indicatori

- **di efficienza:**
  - selezionare accuratamente i campioni su sospetto in modo da evitare esami inutili o esami non eseguibili;
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a trattamenti illeciti asseverata da un incremento delle non conformità (% allevamenti in infrazione).

SOSTANZE AUTORIZZATE (FARMACI VETERINARI)

Obiettivo annuale

- effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale;

AUMENTO DELL'EFFICIENZA:

- la riduzione dell'attività di ricerca di laboratorio tramite screening in favore di metodiche di conferma chimico-fisiche multiresiduali per la ricerca di antibiotici nel latte (sulfamidici, tetracicline e chinolonici) - vedi capitolo Piano Latte Inibenti).

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

- orientamento dei controlli ufficiali verso filiere a maggior rischio, sulla base di indicatori di consumo e utilizzo di farmaci veterinari [rif. Punto n. 5 DGR 14-915 PRISA];
- piano integrativo regionale, su antibiotici e antibiotico-resistenza [rif. Punto n. 6 DGR 14-915 PRISA];
- campagna di informazione sul corretto impiego del farmaco e degli antibiotici in particolare.

Unità soggette a controllo

Impianti di macellazione e allevamenti di animali da reddito.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo;
- realizzazione dei campionamenti secondo la valutazione del rischio locale, basata su volumi di vendita e prescrizione dei medicinali veterinari negli allevamenti di animali da reddito (SIPREV);
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo chimico-fisico;
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2014 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

PIANO RESIDUI (LEA):

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale.

Indicatori

- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a trattamenti farmacologici, asseverata da un incremento delle non conformità.

SOSTANZE CONTAMINANTI DI ORIGINE CHIMICA

Obiettivo annuale

- effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale;
- il programma comunitario di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine animale (Regolamento CE 915/2010) prevede prelievi su carne di pollame e fegato di bovini e altri ruminanti, suini e pollame;
- mantenimento del monitoraggio presso i siti SIN e delle due aree a rischio contaminazione da diossine e PCB individuate nel vercellese e bassa Val Susa;
- il Ministero della Salute, per l'anno 2014, non ha manifestato l'intenzione di attuare piani di monitoraggio in siti di interesse nazionale piemontesi.

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

orientamento dei controlli ufficiali verso filiere a maggior rischio, localizzate nei Siti di Interesse Nazionale (già individuate in Regione Piemonte grazie all'avvio del progetto PNP per l'individuazione e mappatura delle fonti di rischio contaminazione della catena alimentare [rif. Punto n. 5 DGR 14-915 PRISA].

Unità soggette a controllo

Impianti di macellazione e allevamenti di animali da reddito.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo;
- realizzazione dei campionamenti secondo la valutazione del rischio locale (vedi SIN);
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo chimico-fisico;
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2014 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

- **PIANO RESIDUI (LEA):**

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale: i campioni previsti saranno indirizzati geograficamente sulla base di una griglia a maglie regolari già in uso nelle campagne di controllo dei suoli da parte di ARPA Piemonte. La distribuzione dei prelievi non sarà in questo caso basata su livelli di rischio ma finalizzata a descrivere, attraverso lo studio delle matrici alimentari ottenute localmente, la distribuzione regionale degli eventuali livelli di contaminazione.
Le indicazioni operative di dettaglio verranno fornite con nota a parte in modo da pianificare le attività nel territorio regionale.

Indicatori

- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a contaminazioni ambientali asseverata da un incremento delle non conformità.

Dal 2014 la ricerca di PCB non diossina-simili è stata associata alla ricerca di diossine e PCB diossinasimili. In conseguenza di ciò da quest'anno non necessita più l'aliquota suplettiva per l'analisi dei PCB NDL poichè il campione deve essere inviato allo stesso Laboratorio che esegue l'analisi delle Diossine e DL-PCB (IZSAM - Teramo).

SOSTANZE CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA

Nell'ambito del Piano Nazionale Residui, i contaminanti di origine biologica sono rappresentati dalle micotossine ricercate prevalentemente nei mangimi (aflatossine B1) e nel latte (aflatossine M1).

Obiettivo annuale

Effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale.

Unità soggette a controllo

- allevamenti di animali da reddito.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo;
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo ufficiale;
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2014 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

PIANO RESIDUI (LEA):

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale.

Indicatori

- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a contaminazioni ambientali, asseverata da un incremento delle non conformità.

PROGETTI E PROSPETTIVE 2011 - 2014

Ne 2014 verrà data attuazione ad alcuni piani di monitoraggio concordati con il Centro di referenza Nazionale per le indagini biologiche sugli anabolizzanti animali, sia nell'ambito di progetti disposti dal Ministero della Salute sia nell'ambito di progetti di interesse regionale.

A. PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

A.1 PROGRAMMAZIONE NAZIONALE E REGIONALE

Obiettivo fondamentale del PNAA 2014 è di assicurare, in linea con quanto stabilito dai Regolamenti (CE) n. 178/2002 e 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il Regolamento (CE) 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente e con frequenza appropriata in base ad una valutazione dei rischi, tenendo conto della specie animale di destinazione del mangime, del numero e tipologia delle aziende, delle caratteristiche dei prodotti, del livello di applicazione della normativa comunitaria da parte degli operatori del settore.

Tali controlli devono essere predisposti tenuto conto dell'anagrafe degli operatori addetti al comparto prevista dal Regolamento (CE) 183/2005, la cui applicazione nel territorio nazionale ha comportato una radicale revisione comprensiva degli operatori appartenenti al settore delle produzioni primarie.

Come in precedenza, anche nel PNAA 2014 viene adottata un'unica modalità di campionamento secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 152/2009 (tranne per la ricerca di pesticidi e Salmonella spp. per i quali il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento) con l'ottenimento di almeno 4 campioni finali di circa 500 g ciascuno, per entrambi i programmi di controllo ufficiale di Monitoraggio e di Sorveglianza; se il laboratorio IZS non dispone del metodo di conferma accreditato, si procede al prelievo di un ulteriore campione finale (a tal fine seguirà, allegato alla programmazione regionale, l'elenco delle prove che richiedono un campione finale aggiuntivo) (cfr. allegato).

Come sopra richiamato, strumento fondamentale per orientare l'attività di controllo è la classificazione del rischio degli impianti di produzione utilizzando le apposite check-list già inserite nel precedente PNAA che andranno utilizzate per la classificazione degli stabilimenti che operano nel territorio di competenza.

Per quanto concerne l'appropriatezza dei controlli previsti per il piano mangimi si specifica che nell'ambito delle attività di controllo ufficiale riferite ai singoli capitoli verrà presa in considerazione l'appropriatezza delle procedure di campionamento e analitiche al fine di assicurare tecniche idonee al raggiungimento degli obiettivi fissati.

Anche alcune tipologie di controlli previsti dal PNAA ricadono nell'ambito di applicazione dei provvedimenti comunitari sugli aiuti finanziari alle aziende del comparto agroalimentare. In caso di irregolarità legata all'utilizzo improprio di farmaci veterinari o di sostanze vietate, le aziende interessate saranno oggetto di riduzione o revoca dei finanziamenti pubblici (premi PAC) a seguito di segnalazione all'Agenzia Regionale Pagamenti in Agricoltura (ARPEA).

A.1.1 SOPRALLUOGHI ISPETTIVI O ISPEZIONI

I sopralluoghi ispettivi (o ispezioni), per quanto concerne il PNAA, devono essere effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria. Si suddividono in:

a) ispezioni mirate: programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo contestuale della partita campionata.

b) ispezioni su sospetto: non sono programmate, ma effettuate sulla base di:

- fondato sospetto di irregolarità;

- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell'ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata;

c) ispezioni extrapiano: sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

A.1.2 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, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2013, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che hanno manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti che saranno sottoposti 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.

Al riguardo, si invitano i Servizi Veterinari a migliorare la capacità di documentare le azioni legate alle modalità di identificazione e gestione dei rischi nell'ambito dell'alimentazione animale.

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

Per quanto attiene invece agli audit regionali di secondo livello, verrà avviato un programma di intervento inteso a verificare l'organizzazione e gestione dei piani di attività da parte dell'Autorità competente in ambito locale, secondo quanto previsto nell'apposito capitolo del presente piano (AUDIT DI SISTEMA) al quale si rimanda.

A.2 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE – BSE

Obiettivo annuale

Nell'ottica di un generale contenimento della spesa, si rende necessario un miglioramento dell'**efficienza** dei controlli attraverso:

- la riduzione della numerosità campionaria dell'attività di vigilanza sull'intera filiera (visto la diminuzione dei casi di positività negli ultimi 5 anni)
- la delega di alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione)

e dell'**efficacia**, attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, intermediari, mezzi di trasporto, allevamenti) e tipologie di mangimi a maggior rischio, anche sulla base delle non conformità riscontrate;

- riduzione dei tempi analitici;

Unità soggette a controllo

Il piano di controllo per la profilassi della BSE 2014 prevede:

Programma di monitoraggio

Il programma di monitoraggio ha essenzialmente una funzione conoscitiva, è parte integrante del processo di valutazione del rischio e consente l'identificazione di fattori o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi.

Il programma di monitoraggio, sarà limitato alle aziende zootecniche bovine da latte o della linea vacca vitello poiché rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia.

I risultati del monitoraggio su queste strutture, collocate a valle della filiera, serviranno ad identificare aree di rischio e di allarme sanitario indicative della situazione nazionale.

Per garantire la sua funzione informativa il programma di monitoraggio è basato su criteri formali di campionamento statistico.

Programma di sorveglianza sull'intera filiera

La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 identifica i seguenti luoghi in cui effettuare il prelievo dei campioni da destinare all'analisi: 1. all'importazione; 2. stabilimenti di produzione di mangimi; 3. intermediari e depositi; 4. mezzi di trasporto; 5. miscelatori fissi/miscelatori mobili; 6. nell'azienda agricola; 7. altro. Attualmente i luoghi nei quali i Servizi veterinari delle ASL piemontesi dovranno effettuare i prelievi sono: gli stabilimenti di produzione, gli allevamenti, gli intermediari, i depositi, i molini, i mezzi di trasporto, gli essiccatoi.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Gruppi di ricerche	Dettaglio	PNAA 2014
BSE	monitoraggio	116
	sorveglianza	169
	TOTALE	**285**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del PNAA
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio

- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

Richiamo alle procedure

Per le procedure operative legate al campionamento ufficiale degli alimenti per gli animali, si rimanda alle "Linee guida" allegate al Piano Nazionale Alimentazione Animale 2012-2014 (allegato 8).

Per le procedure operative legate alla classificazione dei mangimifici in base al rischio, si rimanda all'allegato "Potenziamento del controllo ufficiale sui sistemi produttivi delle industrie mangimistiche" del Piano Nazionale Alimentazione Animale 2012-2014 (allegato 9) che riconferma le precedenti modalità di classificazione del rischio .

Per i provvedimenti da adottare in caso di positività e non conformità, si rimanda all'apposito capitolo incluso nel Piano Alimentazione Animale 2012-2014, che riconferma le precedenti procedure sanzionatorie.

A.3 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI (AMMESSI E NON) NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

Obiettivo annuale

Nel presente piano di controllo è previsto il consueto programma di sorveglianza mirato alla rilevazione e/o determinazione di alcuni additivi coccidiostatici e principi farmacologicamente attivi. Viene Invece trasferita al piano di monitoraggio random la ricerca di selenio, rame, ferro, manganese e zinco (totale 59 campioni), al fine di approfondire le conoscenze sull'utilizzo degli additivi zootecnici e di verificarne la conformità ai limiti di legge. Nell'ottica del risparmio, il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli si può ottenere:

- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione)
- Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:
- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (mangimi additivati e mangimi medicati) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici.

Unità soggette a controllo

Per la ripartizione dei campioni nell'ambito del piano di sorveglianza, vengono elencati i seguenti criteri indicativi:

Impianti di produzione:

- ✓ pregresse non conformità o irregolarità;
- ✓ carenze nel programma di manutenzione/procedure di pulizia degli impianti/mezzi di trasporto;
- ✓ carenza nei sistemi di contenimento delle polveri negli impianti di produzione;
- ✓ impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali;
- ✓ impianti che producono mangimi con additivi coccidiostatici e/o mangimi medicati sia mangimi che non li contengono;
- ✓ allevamenti intensivi con grande numero di capi;

- ✓ allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- ✓ allevamenti con incongruenze legate all'uso proprio/improprio di farmaci veterinari e di mangimi medicati;
- ✓ utilizzo di melasso, grassi e oli come materie prime per mangimi.

Negli impianti di produzione degli alimenti per animali contestualmente all'esecuzione dei campionamenti si procederà alla verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

L'attività di campionamento sarà mirata alla verifica della presenza di principi attivi o additivi vietati, e/o della rispondenza alle condizioni di utilizzo poste dall'autorizzazione dell'additivo o dall'A.I.C. della premiscela medicata utilizzata, in:

- premiscele di additivi;
- mangimi complementari e/o completi;
- mangimi medicati e prodotti intermedi;

Aziende:

- ✓ pregresse non conformità o irregolarità
- ✓ aziende considerate ad allevamento intensivo (valutazioni numeriche dei capi da adeguare alle diverse realtà regionali):
  - allevamenti bovini;
  - da carne: allevamenti ad esclusivo indirizzo da carne >100 capi;
  - da latte: aziende di produzione > 50 capi;
  - allevamenti ovicaprini da latte e da carne: aziende > 100 capi;
  - allevamenti suini: allevamenti suini indirizzo ingrasso > 500 capi;
  - allevamenti equini : allevamenti da carne;
  - allevamenti di polli : allevamenti > 1000 capi;
  - allevamenti tacchini : allevamenti > 1000 capi
  - allevamenti galline ovaiole: allevamenti > 250 capi;
  - allevamenti conigli: allevamenti > 300 capi;
  - allevamenti di selvaggina da penna : allevamenti > 500 capi.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 12 di 29 Allegato 6.5

Gruppi di ricerche	dettaglio	PNAA 2014
PRINCIPI ATTIVI ED ADDITIVI (sorveglianza)	Alofuginone	5
	Avermectina	15
	Avilamicina	7
	Beta-AGONISTI	5
	Carbadox+Olaquindox	12
	CHINOLONICI	30
	Cloramfenicolo	31
	Colistina	5
	CORTISONICI	6
	Decochinato	5
	Diclazuril	5
	FANS	5
	Flavomicina	5
	IONOFORI	23
	MACROLIDI	29
	Metilclopindolo	5
	Nicarbazina+Robenidina	17
	Nifursol	6
	NITROFURANICI	19
	NITROIMIDAZOLICI	11
	PENICILLINE	15
	SULFAMIDICI	30
	TETRACICLINE	22
	Virginiamicina	7
	Tiamulina	5
	Zincobacitracina	17
	TOTALE	**342**

Oltre ai citati controlli, nel 2014 sono stati programmati, in accordo con l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, ulteriori 30 campioni per ricerca sulfamidici (piano integrativo regionale). La ripartizioni dei citati campioni tra le ASL piemontesi è stata inserita in ARVET.

Viene inoltre mantenuta, come da precedente piano integrativo regionale, la ricerca multiresiduo per coccidiostatici al fine di valutare eventuali contaminazioni crociate. La metodica di laboratorio utilizzata permette di individuare 8 degli 11 coccidiostatici autorizzati con Regolamento CE 574/2011. Il piano prevede il prelievo di 40 campioni di mangime nei quali non sia stato dichiarato in etichetta alcun coccidiostatico. Per rispettare le finalità del piano, i Servizi Veterinari avranno cura di eseguire i prelievi presso gli stabilimenti con linea di produzione unica, destinata a lavorazioni miste (additivate/non additivate).

EXTRA PNAA 2014 MULTIRESIDUO COCCIDIOSTATICI	CAMPIONI
nicarbazina, robenidina cloridrato, diclazuril, ionofori	**40**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del PNAA
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di vigilanza;
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale (si raccomanda la precisione e puntualità dei rendiconti attraverso la corretta compilazione degli allegati 2 e 2a e il tempestivo invio delle schede epidemiologiche in seguito a non conformità).

A.4 PIANO DI CONTROLO UFFICIALE DELLA PRESENZA DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

A.4.1 DIOSSINE - PCB DIOSSINA-SIMILI - PCB NON DIOSSINA-SIMILI

Obiettivo annuale

L'obiettivo annuale per il piano di controllo diossine, nell'ottica del risparmio e dell'efficienza e visto l'elevato costo degli esami di laboratorio, è quello del mantenimento dei controlli di base. Non è possibile una diminuzione dei campioni in quanto la presenza di diossine - PCB diossina-simili e PCB è stata riscontrata in alcuni prodotti di origine animale in zone a maggior rischio ambientale del territorio regionale. Pertanto il mantenimento di un numero adeguato di controlli è comunque necessario.

Tuttavia il piano nazionale prevede attualmente una riduzione dei controlli che pare in controtendenza rispetto alle necessità di approfondimento legate anche all'allarme Germania 2011 ed al recente regolamento UE 225/2012 della Commissione di modifica del regolamento UE 183/2005. Al riguardo, tenuto anche conto delle recenti raccomandazioni dell'FVO a seguito dell'Audit svolto in Italia nel periodo 18-27 febbraio c.a., si prevede nel 2014 un allargamento delle verifiche presso gli stabilimenti che utilizzano, nei processi produttivi, materie prime ritenute a maggior rischio di contaminazione. Durante le citate verifiche andranno utilizzate le check-list predisposte dal Ministero della Salute.

Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti), tipologie di mangimi (materie prime, grassi animali e vegetali) e zone territoriali a maggior rischio:
  per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) o privilegiando quelli che hanno subito un processo di essicazione industriale, e per quanto riguarda gli additivi quelli di origine minerale (in particolare solfati quali solfato di rame, argille caoliniche, carbonati e ossidi). VEDI PARTE GENERALE
- utilizzo delle buone pratiche zootecniche, elaborate dall'IZS di Torino, per la prevenzione della contaminazione da diossine e PCB in allevamento
- riduzione dei tempi analitici; purtroppo è da rilevare un consistente aumento dei tempi di analisi da parte dell'IZS di riferimento

Unità soggette a controllo

Il Piano di controllo relativo alla presenza delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali quali la Diossina, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili, è articolato in un programma di **monitoraggio**, basato su criteri formali di campionamento statistico casuale, e in un programma di **sorveglianza** volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale.

Lo scopo principale del monitoraggio è la raccolta di informazioni a distribuzione casuale dei campionamenti, che permettono di determinare quali siano le risposte più appropriate, nell'immediato ed a lungo termine, all'esistenza di problemi sanitari e, attraverso l'analisi dei dati raccolti, la determinazione delle priorità per le attività a lungo termine, la predisposizione di differenti strategie di azione e la determinazione dei loro probabili costi e benefici.

I campioni devono essere prelevati presso:

- Impianti di produzione
  - impianti di trasformazione ed impianti oleochimici che producono materie prime destinate all'alimentazione animale;
  - impianti che producono grassi vegetali per l'alimentazione animale;
  - impianti di produzione di additivi e premiscele;
  - mangimifici a scopo commerciale.
- Distribuzione
  - depositi di materie prime per mangimi
- Trasportatori
  - alimenti per animali
- Aziende
  - allevamenti che utilizzano mangimi composti
- Essiccatoi (materie prime di origine vegetale ed animale)

Il prelievo dei campioni ufficiali secondo il programma di sorveglianza, almeno per quanto riguarda alcune tipologie di alimenti e in particolare per le materie prime, terrà anche conto del documento di mappatura del rischio chimico a livello del territorio regionale prodotto nel 2011 grazie alla collaborazione tra l'IZS-PLVA e l'ARPA Piemonte.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014
Monitoraggio	Diossine + PCB diossina simili (stesso campione)	22
	TOTALE	**22**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014
Sorveglianza	Diossine + PCB diossina simili e PCB non diossina simili (stesso campione)	18
	TOTALE	**18**

Si raccomanda di prestare attenzione alla compilazione del nuovo verbale di prelevamento in quanto è necessario acquisire informazioni maggiori rispetto agli altri prelievi, sul paese di origine e sul trattamento subito dal mangime, al fine di raccogliere dati che possano essere forniti all'EFSA (allegato 1 PNAA 2012-2014).

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano diossine – PCB diossina-simili e PCB)
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di vigilanza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di sorveglianza;
  - mappatura delle aree geografiche a maggior rischio
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

A.4.2 MICOTOSSINE

Obiettivo annuale

Nel presente piano di controllo è previsto un programma di monitoraggio e di sorveglianza. Nell'ottica del risparmio, il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli si può ottenere:

- mediante l'utilizzo dell'analisi multimicotossina per ogni campione prelevato, in modo tale da razionalizzare le risorse economiche e umane nonché di semplificare i carichi di lavoro. Potrà ancora essere valutata l' incidenza di contaminazione di più micotossine nello stesso campione.

Pertanto, in ogni matrice prelevata, si dovranno effettuare, ove possibile, le seguenti determinazioni:

- ✓ Mais e prodotti derivati: aflatossine, ocratossina, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine
- ✓ Grano: aflatossine, ocratossina, deossinivalenolo, tossine T2 e HT2
- ✓ Avena: Tossine T2 e HT2

Nel caso di impossibilità ad effettuare le analisi multimicotossina, il laboratorio di referenza dovrà riferire, all'Autorità di controllo, le relative motivazioni.

- Concentrando le risorse disponibili su ricerche per le aflatossine per le quali esistono dei limiti di legge;
- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione).

Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (materie prime, mangimi per vacche da latte – per il pericolo di trasmissione delle aflatossine nel latte, altre filiere dove esiste la possibilità di carry-over nei prodotti di origine animale) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici.
- campionamento di materie prime quali granella, secondo le modalità descritte nella circolare regionale protocollo n. 25898/DB 2017 del 12 ottobre 2012.

In merito alle modalità di prelievo di materie prime in granella sopra richiamate, si precisa che ai Servizi Veterinari spetta il compito di prelievo del campione globale avendo cura di unire in modo uniforme i campioni elementari. Il campione globale, opportunatamente etichettato e sigillato, andrà inviato al competente laboratorio IZS che provvederà alla successiva macinazione e formazione dei campioni finali. Al campione globale dovrà essere allegato, oltre al verbale di prelievo, anche la documentazione di delega (allegati 2 e 2a del PNAA 2012-2014).

Unità soggette a controllo

La contaminazione da micotossine nei mangimi, richiede una particolare attenzione, dati gli sviluppi legislativi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione:

- La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 prevedeva che gli Stati membri dovessero attuare un programma coordinato di controlli al fine di verificare le concentrazioni di micotossine (aflatossina B1, ocratossina A (OTA), zearalenone (ZEA), deossinivalenolo (DON), fumonisine e tossine T-2 e HT-2) nei mangimi, indicando i metodi di analisi. Prevedeva inoltre campionamenti casuali e campionamenti mirati, questi ultimi su materie prime per mangimi, in cui si ritiene possibile la presenza di concentrazioni elevate di micotossine, ad esempio cereali, semi oleosi e relativi prodotti e sottoprodotti, nonché materie prime per mangimi immagazzinati per un lungo periodo o trasportati via mare per lunghe distanze.
- La Raccomandazione 2006/576/CE del 17 agosto 2006 relativa alla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali, raccomanda agli Stati membri di potenziare il controllo della presenza di tali contaminanti nei cereali e nei prodotti a base di cereali destinati all'alimentazione degli animali e nei mangimi composti trasmettendo regolarmente alla Commissione i risultati analitici ottenuti, per inserirli in una banca dati; fornisce inoltre per i suddetti contaminanti dei valori di riferimento.

Nel piano di monitoraggio, si dovranno effettuare controlli casuali nelle aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte per monitorare condizioni di allarme derivanti da esposizione degli animali a concentrazioni di micotossine quali aflatossine, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine T-2 ed HT-2 corrispondenti a livelli tali da costituire fonti di rischio per gli animali stessi e per l'uomo nel caso di trasferimento delle tossine agli alimenti derivati di origine animale.

Obiettivi :

1. Verifica dello stato di contaminazione da micotossine non normate su materie prime e prodotti derivati finalizzata alla evidenziazione di prevalenze riferibili a specifiche produzioni utilizzate in aree geografiche più suscettibili a rischio.
2. Valutazione della copresenza di più micotossine nello stesso campione per raccogliere informazioni su potenziali effetti tossici derivanti dall'azione sinergica di più micotossine nello stesso campione.
3. Effettuazione di analisi su campioni di avena e grano per la ricerca e determinazione delle tossine T2 e HT2 tramite l'utilizzazione di un metodo di screening quantitativo basato sulla tecnica ELISA. o altre tecniche validate.

Il piano di sorveglianza dovrà coinvolgere tutta la filiera per evidenziare eventuali non conformità o situazioni a rischio, delle conformità ai limiti massimi stabiliti dalle normativi cogenti. La numerosità campionaria è stabilita sulla base di evidenze scientifiche riconducibili essenzialmente a fattori climatici, fattori produttivi, e consistenza delle aziende.

Obiettivi:

1. Verifica della conformità, sia delle materie prime che dei prodotti derivati come mangimi complementari e completi, ai tenori massimi di quelle micotossine che rivestono maggiore importanza da un punto di vista di rischio sanitario (aflatossine, ocratossina e fumonisina). Mentre per le aflatossine e l'ocratossina sarà verificata la conformità alle normative vigenti, prevedendo pertanto anche la possibilità di ricorrere alle analisi di revisione, per le altre micotossine, i valori riscontrati nelle analisi per la valutazione dello stato di contaminazione saranno valutati rispetto alla Raccomandazione 2006/576/CE con azioni a carico delle ASL finalizzate alla individuazione di destinazioni d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali meno sensibili alle relative micotossine. Si ricorda che i suini, gli equini ed i conigli rappresentano le specie più sensibili ed i ruminanti la specie meno sensibile.
2. Effettuazione del controllo lungo tutta la filiera zootecnica.

   Le matrici che saranno prese in considerazione saranno il mais ed i relativi prodotti derivati e sottoprodotti del mais, il grano, l'avena ed i mangimi composti.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014
Monitoraggio	MANGIMI PER ANIMALI DA REDDITO Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone DON Fumonisine	36
	MANGIMI SECCHI PER ANIMALI DA COMPAGNIA Aflatossina B1 Ocratossina A	10
	Tossina T2 Tossina HT 2	32
	TOTALE	**78**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014
Sorveglianza	Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone DON Fumonisine	48
	TOTALE	**48**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano micotossine)
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio;
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

A.5 METALLI PESANTI E CONTAMINANTI AMBIENTALI

Obiettivo annuale

È previsto soltanto un programma di monitoraggio ed il prelievo di campioni casuali da filiere o popolazioni a maggior rischio.

Unità soggette a controllo

- mangimifici ed allevamenti che utilizzano farine di pesce, per la ricerca di arsenico

- mangimifici che producono mangimi per equini e bovini, allevamenti equini e bovini, per la ricerca di cadmio

- mangimifici ed allevamenti che producono ed utilizzano matrici ad alto tenore proteico, riso e derivati ottenuti dal latte per la ricerca di melamina

- mangimifici ed allevamenti che utilizzino farine di pesce, per la ricerca di mercurio

- allevamenti di bovini da latte o a produzione mista che utilizzano insilati, per la ricerca di nitriti

- mangimifici che utilizzano farine di pesce, grassi ed oli di origine animale e producono mangimi per galline ovaiole, tacchini, bovini da latte, acquacoltura, allevamenti di galline ovaiole, tacchini, acquacoltura, per la ricerca di pesticidi clorurati

- allevamenti bovini che utilizzano insilati o foraggi prodotti in prossimità di grandi vie di comunicazione per la ricerca di piombo
- prodotti coltivati ad alta quota e a bassa quota, per la ricerca di radionuclidi

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo, contaminando le produzioni finali.

Tra le sostanze chimiche che possono contaminare i mangimi sono compresi pesticidi, i metalli pesanti, i contaminanti ambientali, le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Gruppi di ricerche	Dettaglio – monitoraggio	PNAA 2014
METALLI E ALTRI CONTAMINANTI	As, Cd, Hg, Melamina,Nitriti, Pb, radionuclidi, pesticidi clorurati	71
	TOTALE	**71**

Anche alla luce delle segnalazioni di allerta comunitarie che hanno evidenziato la contaminazione da arsenico in alimenti a base di pesce per gatti, si ritiene opportuno, ove possibile, indirizzare i controlli verso questa tipologia di mangime (mangime umido a base di pesce per cani e gatti):

Gruppi di ricerche	Piano integrativo regionale Pet Food monitoraggio
Arsenico	50
Mercurio	50

Nell'ambito del piano sono previsti, come attività extrapiano, 50 campioni di farina di pesce o di mangimi a base di farina di pesce per la ricerca di Arsenico, Mercurio, Cadmio e Piombo.

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano metalli pesanti e contaminanti)

- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità.
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

A.6 SALMONELLE

Obiettivo annuale

Nel presente piano di controllo è previsto un programma di monitoraggio e di sorveglianza. Per quanto concerne il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli, questa si può ottenere:

- diminuendo il numero di ricerche per salmonella in mangimi a minor rischio ed aumentando le ricerche nei mangimi a maggior rischio microbiologico (materie prime, mangimi per suini e polli e mangimi per animali da compagnia).
- integrazione con i piani di Sanità animale per la profilassi delle salmonellosi negli allevamenti avicoli e suini;
- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione).

il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (materie prime, mangimi per suini, animali da compagnia e pollame) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici.

Unità soggette a controllo

Il presente programma ha il duplice scopo di consentire la valutazione della contaminazione microbica da Salmonella spp. dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale (programma di monitoraggio) e di mettere in atto delle misure finalizzate al controllo a seguito dell'applicazione di un piano di campionamento basato su criteri di rischio precedentemente identificati (programma di sorveglianza).

La necessità di mettere in atto un campionamento mirato al monitoraggio rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di contaminazione da Salmonella spp nelle materie prime per mangimi di origine vegetale maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli. Sulla base dei dati acquisiti e trasmessi dai Paesi Membri la Commissione Europea provvederà a definire successivamente su base comunitaria il livello di contaminazione da Salmonella spp. ritenuto accettabile, al fine di ridurre la prevalenza di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica, così come definiti dal Regolamento (CE) n. 2160/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Il programma di sorveglianza prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività.

Per il 2014 continua il programma di controllo sulla presenza di *Salmonella* spp. nei mangimi composti per **animali da compagnia**. Tale programma si rende necessario al fine della tutela degli animali familiari, anche in seguito alle recenti allerte comunitarie legate al settore del pet food, che hanno accresciuto l'attenzione dell'opinione pubblica su questa problematica. Inoltre è stata presa in considerazione la condizione di stretta convivenza degli animali da compagnia con l'uomo,

condizione che può causare un aumento del rischio zoonosi derivante da contaminazioni da Salmonella spp.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014
MONITORAGGIO (materie prime e mangimi composti)	SALMONELLE	80
	TOTALE	**80**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014	Piano integrativo regionale 2014
SORVEGLIANZA (semi di soia e derivati, mangimi composti per pollame, mangimi composti per suini)	SALMONELLE	37	16
	TOTALE	**37**	**16**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2014 SORVEGLIANZA	Piano integrativo regionale 2014 MONITORAGGIO
MANGIMI PER ANIMALI DA COMPAGNIA	SALMONELLE	15	12
MANGIMI PER ANIMALI DA COMPAGNIA	**TOTALE**	**15**	**12**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano salmonella);
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione delle tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio;
- **di attività:**
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale.

A.7 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEI MANGIMI

Obiettivo annuale

Nel piano di controllo è previsto un programma di monitoraggio e di sorveglianza. Il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli si può ottenere:

- concentrando il numero di ricerche per OGM su operatori a maggior volume produttivo tenuto anche conto dei flussi di scambio e provenienza delle materie prime
- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione)

Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (materie prime come la soia) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici
- campionamento di materie prime quali granella, secondo le modalità descritte nella circolare regionale protocollo n. 25898/DB 2017 del 12 ottobre 2012.

Unità soggette a controllo

La normativa di riferimento in materia di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) è rappresentata principalmente dai due Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

I controlli per il programma di sorveglianza andranno svolti presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e s.m.i. per la ricerca degli OGM autorizzati, mentre quelli per l'attività di vigilanza saranno diretti ai soli stabilimenti di produzione degli alimenti zootecnici per la ricerca degli OGM autorizzati.

A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del regolamento comunitario 183/2005 sono, dal 1 gennaio 2006, assoggettate al controllo ufficiale:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo di piano	Dettaglio	PNAA 2014
MONITORAGGIO	OGM	20
	TOTALE	**20**

Tipo di piano	Dettaglio	PNAA 2014
SORVEGLIANZA	OGM	30
	TOTALE	**30**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del PNAA (piano ogm);
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio;
- **di attività:**
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale.

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 13 di 29 Allegato 7.1

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI CE/1069/2009 E UE/142/2011. PIANO 2011-2014

Con l'entrata in applicazione del Reg. CE/1069/2009 e del suo documento applicativo, il Reg. UE/142/2011 (entrambi in vigore applicativo dal 4/3/2011), ha preso l'avvio una nuova fase storica riguardante i sottoprodotti di origine animale (SOA) ed loro prodotti derivati.

Conseguentemente, anche le attività di controllo ufficiale necessitano di un aggiornamento che tenga in considerazione l'evoluzione normativa, i suoi principi innovativi e le nuove tipologie di attività ricomprese nell'ambito applicativo.

L'attività di controllo ufficiale sulla corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale ha assunto negli ultimi anni una notevole importanza e non si disgiunge dalle altre attività di controllo previste dal Piano regionale integrato sulla sicurezza alimentare, riguardando in modo trasversale tutte le Aree funzionali veterinarie.

La recente normativa comunitaria in tema di SOA ha introdotto nuovi concetti di analisi del rischio relativi ai sottoprodotti, in particolare i concetti di "starting point", di "end point" e, analogamente al settore degli alimenti, di "registrazione" di talune attività considerate a minor rischio sanitario. Il Reg. CE/1069/2009 e il Reg. UE/142/2011, concorrono, tra l'altro, a risolvere i problemi legati a:

- mancanza di certezze in merito al campo d'applicazione. In precedenza non era chiaro a partire da quale punto della filiera i prodotti non fossero più considerati SOA e quindi non si applicassero più le prescrizioni del Regolamento;
- categorizzazione dei SOA, non sempre proporzionata ai rischi ad essi connessi;
- disciplina autorizzativa di taluni locali, che pur rientrando nell'ambito d'applicazione del Regolamento devono ottenere un doppio riconoscimento (a norma della legislazione sui SOA e della legislazione ambientale);
- alcune deroghe importanti che il Regolamento attuale non prende in considerazione (impatto SOA per la ricerca, catastrofi naturali, ecc.).

Sono state recentemente approvate in Conferenza Unificata le nuove linee guida nazionali, concordate tra le Regioni ed il Ministero della Salute (Rep. Atti 20/CU del 07/02/2013), che dovranno assolvere allo scopo di fornire indicazioni operative utili a rendere omogenea sul territorio italiano l'applicazione della nuova normativa comunitaria, in sostituzione del precedente Accordo Stato Regioni del 1 luglio 2004.

In ogni caso, il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni, anche per il 2013 ha ravvisato la necessità di continuare a pianificare i controlli ufficiali secondo una preventiva valutazione e analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

Si rende quindi necessario mantenere una puntuale classificazione in base al rischio degli impianti presenti sul territorio, in funzione alle diverse tipologie di attività svolte, in modo da:

- 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.

Si riconferma, pertanto, 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

I criteri e le istruzioni operative di dettaglio ai fini di ottenere un classificazione omogenea sono descritte nell'Allegato B alla nota regionale di trasmissione prot. 22105/20.04 del 02/07/2008.

Tuttavia, le novità introdotte dal Reg. CE/1069/2009, in materia di riconoscimento e di registrazione degli stabilimenti e delle attività, richiedono una revisione delle attività di controllo ufficiale. In particolare, talune attività precedentemente soggette ad obbligo di riconoscimento (es. gli impianti tecnici e farmaceutici, le tassidermie, le concerie), sono state portate ad un livello di rischio più basso dal Regolamento medesimo, che le ha sottoposte al semplice regime della registrazione.

Si rende, inoltre, necessario valutare ipotesi di controllo ufficiale per quelle attività che il Reg. CE/1774/2002 non teneva in alcuna considerazione (es. commercianti, trasportatori).

Le tabelle seguenti evidenziano le frequenze dei controlli in funzione del nuovo quadro regolamentare.

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

1. **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 nel Piano regionale integrato di sicurezza alimentare per il 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).

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

Obiettivi annuali:

- **DI AUMENTO DELL'EFFICIENZA**: al fine di armonizzare l'attività di controllo è necessario modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti e registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009. Uno specifico gruppo di lavoro (composto da esperti nella materia), si prenderà carico di elaborare il documento di recepimento delle nuove linee guida nazionali approvate il 07/02/2013, ad integrazione delle "Prime indicazioni regionali relative al riconoscimento ed alla registrazione delle imprese del settore dei sottoprodotti di origine animale", inviate alle ASL in data 22/6/2011.

- **DI AUMENTO DELL'EFFICACIA**: estensione dei controlli ufficiali alle attività soggette al regime di registrazione (compatibilmente con le risorse umane disponibili). Incremento dell'attenzione sugli impianti di biogas che utilizzano SOA tra i materiali introdotti (in sensibile aumento in Piemonte). Mantenimento dell'attenzione sugli impianti di produzione e magazzinaggio fertilizzanti organici a base di farine di carne ed aumento della tracciabilità delle fasi successive di commercializzazione. Riduzione delle non conformità e delle criticità riscontrate con maggior frequenza durante il controllo ufficiale in tutte le tipologie di impianti. Maggiore capacità di individuare preventivamente e di rimuovere le non conformità da parte dell'impresa.

3) Unità soggette a controllo (al 31/12/2012)

CAT.	TIPOLOGIE DI IMPIANTI RICONOSCIUTI Reg. CE/1069/2009	N° IMPIANTI
1	Transito con manipolazione di sottoprodotti freschi	5
1	Transito senza manipolazione di sottoprodotti freschi	7
1	Trasformazione	2
1	Inceneritore bassa capacità	3
2-3	Produzione fertilizzanti e ammendanti	4
2-3	Biogas	2
3	Transito con manipolazione di sottoprodotti freschi	13
3	Transito senza manipolazione di sottoprodotti freschi	8
3	Magazzinaggio di prodotti derivati	9
3	Trasformazione	6
3	Produzione petfood (solo da SOA trasformati)	2
3	Produzione petfood (anche da SOA non trasformati)	4
TOTALE IMPIANTI RICONOSCIUTI		65
di cui comprensivi di attività di "Combustione grasso in caldaia"		2

CAT.	TIPOLOGIE DI ATTIVITA' REGISTRATE Reg. CE/1069/2009	N° ATTIVITA'
3	Lavorazione lane e peli pettinature	6
3	Farmaceutici e dispositivi medici	9
1-2-3	Trofei di caccia e tassidermia	6
3	Manipolazione prodotti intermedi (per la chimica e la farmaceutica)	3
3	Concerie	2
2	Altri impianti tecnici (produzione estintori)	1
3	Altri impianti tecnici (prodotti apicoltura)	1
2-3	Utilizzatori per alimentazione in canili e gattili	4
2-3	Utilizzatori per alimentazione in zoo e/o circhi	5
3	Utilizzatori per alimentazione rettili e rapaci	2
3	Utilizzatori per alimentazione animali selvatici	2
	Utilizzatori per scopi didattici, diagnostici e di ricerca	3
1-2-3	Commercianti e intermediari	5
1-2-3	Trasportatori conto terzi	15
3	Altri operatori registrati	1
TOTALE ATTIVITA' REGISTRATE		65

Lo schema seguente stabilisce le frequenze annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi e conformi alle frequenze minime previste dal Ministero della Salute.

		FREQUENZE ANNUALI MINIME DEI CONTROLLI SUGLI IMPIANTI RICONOSCIUTI					
		ISPEZIONI			AUDIT		
CAT.	Tipologia impianto riconosciuto 1069	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
1-2	Transito con manipolazione	mensile	bimestrale	trimestrale	biennale		
1-2	Transito senza manipolazione	bimestrale	trimestrale	quadrimestrale	biennale		
1-2	Trasformazione	quindicinale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
1-2	Magazzinaggio	semestrale	annuale	annuale	biennale		
1-2	Inceneritore bassa capacità	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
2-3	Produzione fertilizzanti e ammendanti	mensile	bimestrale	trimestrale	biennale		
3	Transito con manipolazione	mensile	bimestrale	quadrimestrale	biennale		
3	Transito senza manipolazione	bimestrale	trimestrale	semestrale	biennale		
3	Trasformazione	quindicinale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
3	Produzione petfood che introducono solo SOA trasformati	trimestrale	quadrimestrale	semestrale	biennale		
3	Produzione petfood che introducono anche SOA freschi	mensile	bimestrale	trimestrale	annuale	biennale	
3	Magazzinaggio	semestrale	annuale	annuale	biennale		
3	Biogas/Compostaggio	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

		FREQUENZE ANNUALI MINIME DEI CONTROLLI SULLE ATTIVITA' REGISTRATE					
		ISPEZIONI			AUDIT		
CAT.	Tipologia attività registrata 1069	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
3	Lavorazione lane e peli, pettinature	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Farmaceutici, dispositivi medici	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
2-3	Trofei di caccia, tassidermie	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Manipolazione prodotti intermedi	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Concerie	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
2-3	Altri impianti tecnici	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione in canili e gattili	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione in zoo e/o circhi	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione rettili e rapaci	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione animali selvatici	semestrale			non previsto		
	Utilizzatori scopi didattici, diagnostici, ricerca	semestrale			non previsto		
1-2-3	Commercianti e intermediari (con trasporto)	random (automezzi a campione)			non previsto		
1-2-3	Trasportatori conto terzi	random (automezzi a campione)			non previsto		
	Altri operatori registrati	semestrale			non previsto		

Queste frequenze rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni nell'ambito della programmazione aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle dimensioni dell'impianto o dell'attività, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in base ai contenuti ed all'applicazione del piano di autocontrollo aziendale.

Al fine di consentire di verbalizzare/evidenziare i principali risultati del controllo posto in essere, in attesa di una prossima revisione ed aggiornamento ai sensi del Regolamento CE/1069/2009, si continuerà ad utilizzare due tipologie di verbali, che dovranno essere controfirmati dal personale dell'impresa presente all'ispezione al termine di ogni intervento di controllo (Mod. Vis1774 e Vaudit1774 presenti nell'Allegato A alla nota regionale di trasmissione prot. 22105/20.04 del 02/07/2008). In ogni caso di **rilevamento di non conformità**, dovrà, inoltre, essere sempre compilata l'apposita scheda, riportante modalità e tempi di risoluzione (Mod. NC**)**
Per quanto attiene le attività di ispezione, qualora le stesse abbiano una frequenza superiore a quadrimestrale, non è obbligatorio che ad ogni accesso vengano effettuate tutte le verifiche indicate nel verbale Vis1774. Tuttavia si ritiene necessario svolgere sistematicamente le seguenti verifiche:

a. Verifica corretta gestione materiali in ingresso
b. Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati
c. Verifica del rispetto dei parametri di processo
d. Verifica del registro delle partite di sottoprodotti

In merito alle modalità di effettuazione degli audit, si rimanda a quanto previsto nel Manuale delle Procedure allegato al Piano Controllo Alimenti, allegato E "Procedura operativa per l'effettuazione degli audit sugli operatori del settore alimentare", preferibilmente tramite uno specifico "gruppo di audit" (compatibilmente con le risorse disponibili).

Si rimanda alle singole programmazioni aziendali, la scelta della modalità operativa più opportuna e compatibile con le esigenze del Servizio.

4) <u>Indicatori</u>

- **DI EFFICACIA** (evidenza di raggiungimento dell'obiettivo previsto): rispetto delle frequenze minime di controllo previste. Rapida e duratura correzione delle non conformità. Prevenzione di ulteriori casi.
- **DI ATTIVITÀ** (individuazione dei livelli minimi di attività e delle eventuali flessibilità locali): numero di attività svolte e motivazione degli scostamenti dal numero di attività programmate nel PAISA per ciascun impianto nel PAISA.
- **DI EFFICIENZA** (evidenza di riduzione di spesa): ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse umane.

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 14 di 29 Allegato 7.2

Ministero della Salute – Regione Piemonte ASL _____

Mod. Vis 1069

VERBALE ISPETTIVO N°……..

Ditta _____
Via _____ n° _____ Comune _____
Titolare/Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____
N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio_____
Tipologia/e di attività sottoposta ad ispezione _____

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

RICONOSCIUTE
- ☐ TRANSITO FRESCHI **con** manipolazione CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
- ☐ TRANSITO FRESCHI **senza** manipolazione CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
- ☐ TRASFORMAZIONE CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
- ☐ MAGAZZINAGGIO PRODOTTI DERIVATI CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
- ☐ INCENERITORE BASSA CAPACITA'
- ☐ PETFOOD CHE INTRODUCE SOA ⦿ GREZZI ⦿ TRASFORMATI
- ☐ BIOGAS ☐ COMPOSTAGGIO
- ☐ COMBUSTIONE GRASSO IN CALDAIA

ALTRE REGISTRATE
- ☐ COMMERCIANTI - INTERMEDIARI
- ☐ TRASPORTATORI CONTO TERZI – NOLEGGIO
- ☐ ALTRI OPERATORI REGISTRATI

REGISTRATE
- ☐ LAVORAZIONE LANE, PELI, PIUME
- ☐ FARMACEUTICI ☐ DISPOSITIVI MEDICI
- ☐ TROFEI DI CACCIA - TASSIDERMIA
- ☐ CONCERIE
- ☐ MANIPOLAZIONE PRODOTTI INTERMEDI
- ☐ ALTRI IMPIANTI TECNICI (es. estintori, prod. Apicoltura, ecc)
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE IN CANILI/GATTILI
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE IN ZOO E CIRCHI
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE RETTILI RAPACI
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE ANIMALI SELVATICI
- ☐ UTILIZZATORI SCOPI DIAGNOSTICI, DIDATTICI,RICERCA

VERIFICA EFFETTUATA	CONFORME	NON CONFORME	N° e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)
Verifica requisiti strutture e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica corretta gestione materiali in ingresso			
Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati			
Verifica del rispetto dei parametri di processo			
Verifica dell'autocontrollo e identificazione dei CCP			
Verifica gestione sottoprodotti residui dopo la lavorazione (solo per petfood, impianti tecnici e biogas/compostaggio)			
Verifica del mantenimento del possesso dei requisiti di idoneità dei veicoli e dei contenitori			
Verifica del registro delle partite			

Riscontrati estremi di reato ☐ *SI* ☐ *NO* *Prelievo campioni* ☐ *SI* ☐ *NO*
Irrogate sanzioni ☐ *SI* ☐ *NO*
Operati sequestri ☐ *SI* ☐ *NO*
Prescrizione lavori ☐ *SI* ☐ *NO*

Annotazioni dell'ASL:_____
_____
_____

Osservazioni da parte della Ditta: _____
_____

Data……
Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta *Timbro e firma dell'Operatore ASL*

_____ _____

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 15 di 29 Allegato 7.3

Ministero della Salute – Regione Piemonte ASL ____

Mod. Vaudit 1069

VERBALE DI AUDIT N°……

Ditta _____
Via _____ n° _____ Comune _____
Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____
N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio_____
Tipologia/e di attività sottoposta ad audit _____

VERIFICA EFFETTUATA	CONFORME	NON CONFORME	N° e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)
Verifica requisiti strutture e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica dei parametri di processo (solo trasformazione)			
Verifica procedure dell'autocontrollo e gestione dei CCP			
Verifica tracciabilità			

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

RICONOSCIUTE
☐ TRANSITO FRESCHI **con** manipolazione CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
☐ TRANSITO FRESCHI **senza** manipolazione CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
☐ TRASFORMAZIONE CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
☐ MAGAZZINAGGIO PRODOTTI DERIVATI CAT. ⦿ 1 - ⦿ 2 - ⦿ 3
☐ INCENERITORE BASSA CAPACITA'
☐ PETFOOD CHE INTRODUCE SOA ⦿ GREZZI ⦿ TRASFORMATI
☐ BIOGAS ☐ COMPOSTAGGIO
☐ COMBUSTIONE GRASSO IN CALDAIA

REGISTRATE
☐ LAVORAZIONE LANE, PELI, PIUME
☐ FARMACEUTICI ☐ DISPOSITIVI MEDICI
☐ TROFEI DI CACCIA - TASSIDERMIA
☐ CONCERIE
☐ MANIPOLAZIONE PRODOTTI INTERMEDI

☐ ALTRA ATTIVITA' _____ _____

Riscontrati estremi di reato	☐ *SI*	☐ *NO*	*Prelievo campioni*	☐ *SI*	☐ *NO*
Irrogate sanzioni	☐ *SI*	☐ *NO*			
Operati sequestri	☐ *SI*	☐ *NO*			
Prescrizione lavori	☐ *SI*	☐ *NO*			

Annotazioni dell'ASL:_____

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 15 di 29 Allegato 7.3

Ministero della Salute – Regione Piemonte ASL ____

Mod. Vaudit 1069

Osservazioni da parte della Ditta: _____

Data ……

Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta *Timbro e firma dell'Operatore ASL*

_____ _____

REGIONE PIEMONTE ASL _____ SCHEDA NON CONFORMITA' REG. CE/1069/2009 **Mod. NC**

Struttura sottoposta a verifica	**Allegato al rapporto/verbale di** ☐ **ispezione n.** _____ ☐ **audit n.** _____

n.	**Non conformità**	**Piano di azione dell'impresa**		**Verifica della risoluzione da parte dell'organo di controllo**		
		Modalità di risoluzione della conformità	Termine entro cui è prevista la risoluzione	Risolta entro il termine	Non risolta	Richiesta di proroga, eventuale nuovo termine e note

Qualora il piano di azione non venga concordato entro la fine dell'audit/ispezione, l'operatore del settore alimentare dovrà restituire questa scheda al Servizio Veterinario entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento del verbale o del rapporto di audit

Luogo e data di compilazione ……

Luogo e data di notifica ……

Per l'impresa ……

Il Veterinario/l'Operatore che ha effettuato l'ispezione/ l'audit / il Responsabile del Gruppo di Audit:

……

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 17 di 29 Allegato 8.1

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

La tendenza all'incremento delle porzioni dei prodotti confezionati, e dei contenuti di grassi, sodio e zuccheri solubili, già consolidata negli Stati Uniti, è ormai avviata anche in Europa.
Appare pertanto opportuno, secondo alcune ricerche europee, che vengano istituiti sistemi di sorveglianza sulle porzioni e sui contenuti nutrizionali dei prodotti, che prevedano la strutturazione di una banca dati sugli alimenti confezionati, da aggiornare regolarmente.
Tale banca dati, già presente nel sito sianpiemontearvet in relazione ad alcune categorie di alimenti consumati dai bambini durante gli spuntini, dovrebbe essere aggiornata con periodicità.

Per il biennio 2013-2014 viene richiesto ai SIAN di dare continuità al programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini con compiti articolati come di seguito indicato :

- ***Fase 1 a cura dei SIAN (marzo 2014 – giugno 2014)***:
  - Raccogliere nelle scuole selezionate per la sorveglianza di okkio alla salute anno 2014 le etichette dei prodotti confezionati consumati dai bambini (intera confezione vuota), seguendo la procedura indicata nell'allegato 1;
  - Caricare su apposita griglia ***(griglia 1)*** predisposta dalla Regione i dati relativi ai seguenti parametri: 1) data della raccolta dell'etichetta nella classe, 2) nome commerciale del prodotto 3) marchio, 4) Descrizione prodotto, 5) g confezione. La griglia 1 è riportata nell'allegato 2 ed i dati caricati su questa griglia dovranno essere inviati alla Regione (alla cortese attenzione della Dott.ssa Monica Bonifetto) **entro il 15 luglio 2014**.

- ***Fase 2 a cura della Regione (luglio- settembre 2014)***:
  - tabulazione dei dati raccolti dai SIAN sulla griglia 1,
  - assegnazione a ciascun SIAN dell'elenco dei prodotti da caricare sulla griglia 2.

- ***Fase 3 a cura dei SIAN (settembre - dicembre 2014)***:
  - caricare le etichette dei prodotti assegnati dalla Regione sulla ***griglia 2 riportata in allegato 3*** (data del caricamento, nome commerciale del prodotto, marchio, descrizione prodotto, g. confezione, tutti i valori nutrizionali riportati in etichetta per 100 g e per porzione, ingredienti) ed inviarli alla Regione (alla cortese attenzione della Dott.ssa Monica Bonifetto) entro il **31 dicembre 2014**.;

- ***Fase 4 a cura della Regione***: aggiornamento della banca dati su sianpiemontearvet

N.B. Tutte le etichette raccolte dovranno essere conservate da ciascun SIAN fino a conclusione della fase 3

Allegato 1: Procedura per la raccolta e il caricamento dei dati relativi alle etichette dei prodotti confezionati

1) Classi target della raccolta

Tutte le classi campionate in ciascuna ASL nel 2014 per il progetto OKkio alla salute (classi 3° delle scuole primarie)

2) Etichette oggetto della raccolta

Ciascuna ASL dovrà valutare 7 categorie di prodotti:

1. biscotti,
2. merendine,
3. snack al cioccolato,
4. cracker o schiacciatine,
5. patatine,
6. bevande dolci (es. tè in bottiglietta o bicchierino) o gassate (aranciata, coca cola ecc.),
7. succhi di frutta

3) Procedure per la raccolta

a) come assegnare le diverse categorie di prodotti alle classi?

In ciascuna ASL, le 7 categorie di prodotti dovranno essere ripartite tra le classi campionate in modo randomizzato con le modalità descritte nel seguente esempio.

Supponiamo che nella nostra ASL nel campionamento di OKkio siano state selezionate 25 classi; occorrerà **assegnare in modo random** a:

- 3 classi le etichette delle merendine (e quindi chiedere ai bambini di portare l'etichetta della merendina che più consumano)
- 3 classi le etichette degli snack al cioccolato
- 3 classi le etichette dei cracker o schiacciatine
- 3 classi le etichette delle patatine
- 3 classi le etichette dei biscotti
- 3 classi le etichette delle bevande dolci o gassate
- 3 classi le etichette dei succhi di frutta

Alle 4 classi restanti, in modo randomizzato, sarà attribuita una categoria di prodotti a scelta del SIAN

b) quali indicazioni l'insegnante dovrà dare al bambino?

Ciascun bambino dovrà portare l'intera confezione vuota del prodotto più consumato.

Ad esempio se per la classe X la categoria di prodotto assegnato è rappresentata dai biscotti, il bambino dovrà portare l'etichetta (una sola, rappresentata dall'intera confezione vuota) dei biscotti che consuma di più.

c) Cosa dovranno fare gli operatori SIAN?

Nei mesi di marzo – giugno 2014

- Assegnare le diverse categorie di prodotti alle classi secondo quanto indicato al punto 3a)

- Predisporre la scheda insegnanti per la raccolta delle etichette inserendo nel modello di scheda in allegato 4 i dati mancanti: categoria: …….. (biscotti, merendine ecc.) scuola, plesso, classe e numero del codice id corrispondente alla scuola del campionamento OKKIO (001, 002, 003 ecc.)

- Presentare agli insegnanti la finalità del progetto .Per non influenzare la sorveglianza OKKIO, la raccolta delle etichette va fatta nelle classi successivamente alla compilazione del questionario bambini di Okkio alla salute

- Raccogliere le etichette portate dai bambini (intera confezione vuota). Poiché i dati relativi alla sorveglianza OKkio alla salute indicano che "una partecipazione > 90% assicura una

rappresentatività del campione molto soddisfacente", occorrerà che eventuali dati "missing" legati a bambini assenti il giorno della raccolta delle etichette o a bambini che hanno dimenticato a casa l'etichetta non siano superiori al 10%.

- Caricare su apposita griglia ***(griglia 1)*** predisposta dalla Regione i dati relativi ai seguenti parametri: 1) data della raccolta dell'etichetta nella classe, 2) nome commerciale del prodotto 3) marchio, 4) Descrizione prodotto, 5) g confezione. Se per la categoria selezionata il bambino non consuma nessun prodotto, sarà caricato sulla griglia il codice "0" (zero). Se per la categoria selezionata il bambino consuma il prodotto, ma ha dimenticato l'etichetta o risulta assente il giorno della raccolta, sarà indicato un codice diverso "m" (missing) sempre sulla stessa griglia. La griglia 1 è riportata nell'allegato 2 ed i dati caricati su questa griglia dovranno essere inviati alla Regione (alla cortese attenzione della Dott.ssa Monica Bonifetto) entro il 15 luglio 2014. Tutte le etichette raccolte dovranno essere tuttavia conservate da ciascun SIAN finché la Regione non assegnerà a ciascun SIAN, in modo equo, l'elenco dei prodotti da caricare su apposita griglia (griglia 2, riportata nell'allegato 3).

Nei mesi di settembre– dicembre 2014

- Le ASL riceveranno dalla Regione l'elenco dei prodotti che ciascun SIAN dovrà caricare sulla griglia 2.

- Occorrerà caricare le etichette dei prodotti assegnati sulla ***griglia 2 riportata in allegato 3*** (data del caricamento, nome commerciale del prodotto, marchio, descrizione prodotto, g. confezione, tutti i valori nutrizionali riportati in etichetta per 100 g e per porzione, ingredienti) ed inviarli alla Regione (alla cortese attenzione della Dott.ssa Monica Bonifetto) entro il 31 dicembre 2014.;

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 17 di 29 Allegato 8.1

Allegato 4 Modello di lettera e scheda per insegnanti

Intestazione ASL / Servizio

Raccolta etichette prodotti maggiormente consumati negli spuntini dai bambini di Okkio alla Salute 2014

Dalle sorveglianza OKkio alla salute 2008, 2010 e 2012, sono emerse tra i bambini delle classi terze delle scuole primarie diverse abitudini alimentari non corrette; tra queste il consumo di uno spuntino abbondante rappresenta il comportamento più diffuso, come illustrato in figura 1;

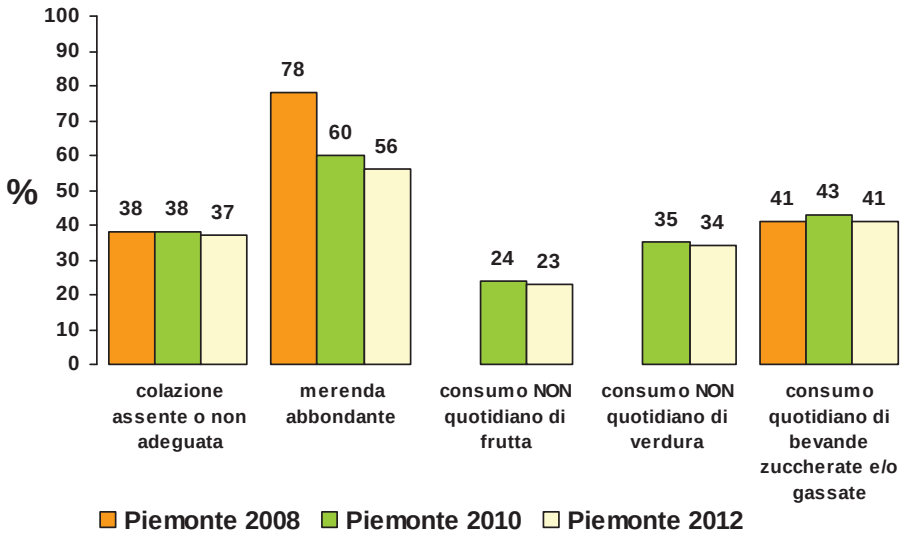


Figura 1 – Prevalenza dei fattori di rischio alimentari. Confronto tra OKkio alla SALUTE dati Regione Piemonte negli anni 2008, 2010 e 2012.

Pur essendo la situazione migliorata, tra il 2008 ed il 2012, anche grazie agli sforzi messi in atto dalle scuole per promuovere la diffusione di spuntini adeguati, resta ancora alto il numero di bambini che consuma spuntini abbondanti a metà mattina. Poiché la maggior parte dei prodotti consumati dai bambini a metà mattina sono rappresentati da alimenti confezionati, appare opportuno dare continuità al programma regionale di sorveglianza su questi prodotti, che a partire dal 2012 è diventato concomitante alla raccolta dati per il sistema di sorveglianza OKkio alla salute.

In Piemonte è stata realizzata una banca dati etichette che viene utilizzata per migliorare le conoscenze sui prodotti più consumati dai bambini In questi anni la banca dati si è dimostrata utile per realizzare materiale informativo e indirizzare programmi ed interventi educativi. La banca dati necessita di periodici aggiornamenti e per tale motivo , nelle scuole selezionate per la Sorveglianza "Okkio alla Salute" 2014, saranno raccolte le etichette dei prodotti confezionati più consumati dai bambini

La confezione dei prodotti raccolti dovrà essere vuota ma integra, al fine di poter ricavare il nome commerciale del prodotto, il marchio, la descrizione del prodotto, la grammatura della confezione, i valori nutrizionali e gli ingredienti. Le etichette dei prodotti dovranno essere inserite in una busta e consegnate in segreteria unitamente alla presente scheda debitamente compilata al fine di permettere agli operatori il ritiro anche qualora la classe fosse impegnata in attività didattiche, gite scolastiche o altre assenze.

È importante che ogni bambino partecipi all'iniziativa e che porti solo una confezione del prodotto che maggiormente consuma della tipologia selezionata. Al fine di portare a termine correttamente la raccolta è necessario che venga specificato il motivo di un'eventuale assenza della confezione rispetto al numero dei bambini della classe (ad esempio per dimenticanza o perché il prodotto selezionato non viene consumato; occorrerà pertanto nel primo caso compilare la scheda utilizzando il codice m, nel secondo caso il codice 0, come da legenda).

Riportiamo qualche suggerimento per presentare ai bambini il progetto. Ad esempio, per una scuola in cui la categoria di prodotti assegnata è rappresentata dalle merendine, potrebbe essere formulato il seguente invito: "Siete stati sorteggiati, insieme a tanti altri bambini del Piemonte, per un progetto molto importante. Potete portare l'etichetta di una merendina che mangiate volentieri e che avete a casa? Verranno infatti a scuola gli operatori dell'ASL a ritirarla. Occorre portarne una sola, quella che mangiate più volentieri, e solo se l'avete in casa; non occorre comperarla apposta, se in casa non c'è. Se a casa non mangiate mai le merendine non portate nessuna etichetta".

Il mattino in cui gli operatori ASL ritireranno le confezioni vuote, raccoglieranno anche le informazioni presenti nella scheda che trovate qui di seguito, che prevede una parte da compilare a cura dell'insegnante ed una già compilata dagli operatori ASL.

Vi ringraziamo per la collaborazione.

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 17 di 29 Allegato 8.1

SCHEDA PER L'INSEGNANTE PER LA REGISTRAZIONE DELLE ETICHETTE – CATEGORIA ……

SCUOLA …… PLESSO …… CLASSE 3° ……

Numero di registro	X, 0 , m (*)	Codice ID	
1		001	BP
2		001	TN
3		001	SF
4		001	VT
5		001	FN
6		001	MQ
7		001	RV
8		001	TS
9		001	RT
10		001	BV
11		001	RS
12		001	ZC
13		001	MN
14		001	VG
15		001	SD
16		001	VM
17		001	SC
18		001	VP
19		001	LF
20		001	RL
21		001	FR
22		001	LP
23		001	VF
24		001	ZN
25		001	ML
26		001	RZ
27		001	FG
28		001	BT
29		001	TL
30		001	RP

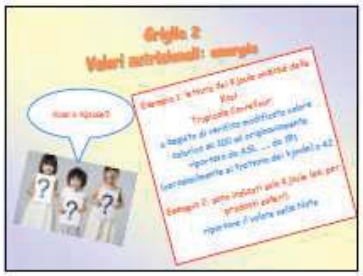
(*) Segnare X se è stata portata in classe l' etichetta,
0 se il prodotto non è consumato dal bambino,
m se il bambino è assente o ha dimenticato di portare l'etichetta

Nota per i SIAN: nella stampa delle schede variare 001 con il numero (001, 002 ecc.) assegnato allo stesso plesso per il Survey OKKIO

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 18 di 29 Allegato 8.2

1

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 18 di 29 Allegato 8.2



2

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 18 di 29 Allegato 8.2

3

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 18 di 29 Allegato 8.2

4

Nome ASL	Comune	Scuola	Classe	N. Bambino	Data raccolta etichetta nelle classi	Nome commerciale	Marchio	Descrizione prodotto	g confezione	Note
TO 3	Rivoli	Gobetti	3° a	1	02-apr-14	The Froll	Galbusera	Biscotto frollino con zucchero di canna e miele	400	
TO 3	Rivoli	Gobetti	3° a	2	02-apr-14	m	m	m	m	
TO 3	Rivoli	Gobetti	3° a	3	02-apr-14	0	0	0	0	

legenda 0 se il bambino non consuma il prodotto oggetto di indagine
m se il bambino è assente o ha dimenticato l'etichetta

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

ASL	Anno raccolta etichetta	Nome commerciale	Marchio	Descrizione prodotto confezione	g confezione	Tabella nutrizionale sulla confezione: si=1 no=0	Valori nutrizionali per 100 g: si=1 no=0	Energia kcal	Proteine g	Carboidrati totali g	Zuccheri semplici g	Polialcoli g	Amidi g	Lipidi g	Saturi g	Monoinsaturi g	Polinsaturi g	Colesterolo mg	Fibre g	Sodio g	Calcio mg	Fosforo mg	Ferro mg	Magnesio mg	Vitamina B1 (tiamina) mg	Vitamina B2 (riboflavina) mg	Vitamina B6 mg	Vitamina B12 mcg	Vitamina E mg	Vitamina C mg	Indicazioni per unità: si=1 no=0	Unità: singolo biscotto o cracker=1 monoporzione=2	Indicazioni singolo biscotto o cracker: si=1 no=0	Se si g	Energia kcal	Proteine g	Carboidrati totali g	Zuccheri semplici g	Polialcoli g	Amidi g	Lipidi g	Saturi g	Monoinsaturi g
TO3	2014	The Froll	Galbusera	Biscotto frollino con zucchero di canna e miele	400	1	1	467	7,9	69,7	23		46,7	17,4	10,1	5,2	2,1		2,0	0,2											1	2										

Polinsaturi g	Colesterolo mg	Fibre g	Sodio g	Calcio mg	Fosforo mg	Ferro mg	Magnesio mg	Indicazioni monoporzione o porzione tipo: no=0 si monoporz effettiva=1 si porzione tipo=2	Sa si g	Energia kcal	Proteine g	Carboidrati totali g	Zuccheri semplici g	Polialcoli g	Amidi g	Lipidi g	Saturi g	Monoinsaturi g	Polinsaturi g	Colesterolo mg	Fibre g	Sodio g	Calcio mg	Fosforo mg	Ferro mg	Magnesio mg	Vitamina B1 (tiamina) mg	Vitamina B2 (riboflavina) mg	Vitamina B6 mg	Vitamina B12 mcg	Vitamina E mg	Vitamina C mg	Presenza valori in % GDA: si=1 no=0	% GDA: per singola unità (es. 1 biscotto)=1 per monoporzione=2	% di kcal rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di proteine rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di carboidrati rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di zuccheri rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di lipidi totali rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di saturi rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di fibre rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di sodio rispetto al valore giornaliero di riferimento	% calcio rispetto al valore giornaliero di riferimento	% ferro rispetto al valore giornaliero di riferimento	% vitamine A rispetto al valore giornaliero di riferimento	% di Vitamina C rispetto al valore giornaliero di riferimento	Ingredienti	Note
								1	66,7	312	5,3	46,5	15,3		31,2	11,6	6,7	3,5	1,4		1,3	0,10																													

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 21 di 29 Allegato 9.1A

CAMPIONAMENTI CHIMICI 2014

PIANO CAMPIONAMENTO 2014	NUMERO CAMPIONI 2014	TEMPI DI CONSEGNA ARPA	ACIDO LATTICO	ACIDO 3 IDROSSIBUTIRRICO	ACRILAMMIDE	ADDITIVI/AROMI/ENZIMI	BAC Izs	ALLERGENI												ETICHETTA NUTRIZIONALE	ESBO	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)	IMBIANCANTI OTTICI	METALLI PESANTI	METALLI PESANTI (IZS)	METANOLO E ALCOLI SUPERIORI	MIGRAZIONE GLOBALE	MIGRAZIONE SPECIFICA	MICOTOSSINE	NITRATI	NITRATI/NITRITI (IZS)	OGM	REQUISITI DI PUREZZA	RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	SALI DI AMMONIO QUATERNARI	VERIFICA PARAMETRI CHIMICI ACQUE MINERALI ex DM 542/1992 s.m.i. e DI SORGENTE ex DLgs 31/2001 s.m.i.	RADIAZIONI IONIZZANTI (IZS)
								ARACHIDE (*)	GLUTINE	ISTAMINA	NOCCIOLA	SOIA (*)	SOLFITI	SOLFITI (IZS)	BETA-LATTOGLOBULINE (IZS)	LATTOSIO (IZS)	OVOPROTEINE (IZS)	DNA-CROSTACEI (IZS)	DNA-MOLLUSCHI (IZS)																		
Acque minerali e di sorgente	552																																			c552	
Additivi, aromi, enzimi puri	20	Tutto l'anno																															C20				
Alimentazione particolare ex D. L.vo 111/92 e integratori alimentari																																					
111/92 a) Integratori alimentari	70	Tutto l'anno				P70							p70							p70				c70					p70					p70			
111/92b) alimenti per la prima infanzia (a base di cereali con mais)	18	primo semestre (per Acrilammide luglio-agosto)			C2			c1	c1		c1	c1			c1	c1	c1												C8					c1			
111/92b) alimenti per la prima infanzia (a base di cereali senza mais)	26	aprile (per Acrilammide e IPA luglio-agosto)			C2			c1	c1		c1	c1			c1	c1	c1					C5							C11					c1			
111/92b) alimenti per la prima infanzia (a base di mais per ricerca OGM)	12	secondo semestre																														c12					
111/92 C) formule per lattanti e di proseguimento; latti destinati ai bambini	9	per IPA luglio-agosto							c1													C5												c3			
111/92 d) alimenti per la prima infanzia non a base di cereali - omogeneizzati e succhi di frutta	6	marzo																											C6								
111/92 e) alimenti per diete speciali - prodotti senza glutine autorizzati ex D.Lgs 111/92	20	secondo semestre				p20			c20																												
111/92 f) Alimenti per diete speciali (diversi dai prodotti senza glutine) autorizzati ex D.Lgs 111/92	15	secondo semestre				p15									c5	c5	c5																				
Bevande non alcoliche a base di mela e pera	8	giugno				p8																							C5					c3			
Bevande non alcoliche	15	secondo semestre				c10																										c5					
Biscotti e fette biscottate destinate a lattanti e bambini	2	per Acrilammide luglio-agosto			C2																																
biscotti e cialde	8	per Acrilammide luglio-agosto			C2										c2	c2	c2																				
Cacao e sue preparazioni	15	secondo semestre						c5			c5	c5																									
Caffè tostato	13	per Acrilammide luglio-agosto			C2																								C11								
caffè solubile e istantaneo	2	per Acrilammide luglio-agosto			C2																																
Carni fresche	16																								c6												C10
Carni macinate e preparazioni a base di carne	40													p30																	P30						C10
1) preparazioni a base di carne	20														c20		c20																				
Cereali e prodotti della macinazione																																					
1) CON MAIS	30	primo semestre						c1	c1			c1	c1																C20					c6			
2) MAIS e derivati per OGM	20	secondo semestre																														c20					
3) riso e derivati per OGM	10	secondo semestre																														c10					
5) senza mais	58	tutto l'anno						c1	c1			c1	c1																c15					c39			
Condimenti, salse e sughi e aceto	16	settembre				c5 p11		c1			c1	c1	c5		c1	c1	c1												p5								
conserve vegetali (marmellate, confetture, sott'olio, ecc…)	11	marzo				c5 p6		c1			c1	c1			c1	c1	c1																				
Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)	11	marzo				c5 p6		c2			c2	c2																									
Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità	30													C30																							
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma),	5	Tutto l'anno																																c5			
Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per fitosanitari	10																																	c10			
Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per IPA	10	per IPA luglio-agosto				p10																c10		c10													
Latte in polvere e siero di latte in polvere																																					
Latte trattato termicamente	3																																		c3		
Ortofrutticoli	252					p252																												c252			
Ortaggi per metalli pesanti (Reg. 1881/2006 e smi)	20	giugno																						C20						C20							
Legumi e derivati per fitofarmaci	23																																	c23			
SOIA e derivati per OGM	24	secondo semestre																														c24					
Frutta secca e frutta a guscio e derivati	57	secondo semestre				P40					c2		c5																C40								C10
Frutta secca e frutta a guscio e derivati PER FITOFARMACI	5					p5																												c5			
Materiali destinati al contatto con alimenti:																																					
MOCA a) Acciaio Inossidabile	40	luglio																									C40	C40									
MOCA b) banda stagnata contenente frutta o verdura	15	giugno																						c20			C15										
MOCA c) Carte e cartoni	10	marzo/maggio																					p10					c10									
MOCA d) Ceramica/porcellana	10	marzo/maggio																										C10									
MOCA e) BIBERON in materiale plastico	5																										C5	C5									
MOCA F) Materiali plastici vari e siliconi	40	primo semestre																									C40	C40									
MOCA g) Vetro	5	marzo/maggio																									C5	P5									
MOCA h) contenitori con tappi con guarnizioni in PVC contenenti omogeneizzato o conserve o bevande	5	dicembre																		C5																	
Ovoprodotti pastorizzati	0			0																																	
Ovoprodotti non pastorizzati	0		0																																		
Paste alimentari (pasta all'uovo secca industriale, pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, pasta farcita industriale confezionata, pasta farcita artigianale fresca non confezionata, pasta farcita precotta surgelata)	27	Tutto l'anno				p21		c2	c5		c2	c2			c2	c2	c2												c10								
Pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria e preparati per panetteria a base di mais per OGM	5	secondo semestre																														c5					
Pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria e preparati per panetteria	39	secondo semestre				p25		c3	c5		c3	c3			c3	c3	c3												c10					c6			
Penne e piume																																					
Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. insalata russa, insalata di pollo, supplì, capricciosa, arrosti, lasagne…)	14	secondo semestre				p5			c5						c3	c3	c3																				
Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo patatine. Chips, fritte, da friggere)	4	luglio-agosto			c4																																
Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese…)	5	secondo semestre				p5			c5																												
Prodotti a base di carne (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)	25								c5						c20		c20																				
Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	40																	p10	p10						p16						c40						
Sementi																																					
Spezie ed erbe aromatiche	30	marzo aprile				p20																		c20					c20								C10
Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo																																					
Vino e bevande alcoliche	75	secondo semestre				C40							c16													P40			c59					c16			
Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	10	Tutto l'anno				c10																															
	1.886																																				
radioattività	349																																				
Totale campioni	2.235																																				

Legenda:
P = possibile (a seconda degli ingredienti)
C = certi
(*) = per controllo allergeni Soia e Arachide: da campionare nel secondo semestre 2014

PIANO DI CAMPIONAMENTO CAMPIONAMENTI CHIMICI 2014	TOTALI	TO1	TO3	TO4	TO5	VC	BI	NO	VCO	CN1	CN2	AT	AL	Totale
Acque minerali e di sorgente	552	0	80	26	12	30	66	0	48	290	0	0	0	552
Additivi, aromi, enzimi puri	20	2	2	1	2	1	2	2	1	1	2	2	2	20
Alimentazione particolare ex D. L.vo 111/92 e integratori alimentari														0
111/92 a) Integratori alimentari	70	6	5	6	6	6	5	6	5	6	1	6	12	70
111/92b) alimenti per la prima infanzia (a base di cereali con mais)	18	9						8					1	18
111/92c) alimenti per la prima infanzia (a base di cereali senza mais)	26	7	7	1	2		2	1	1	1	1	2	1	26
111/92d) alimenti per la prima infanzia (a base di mais per ricerca OGM)	12							6					6	12
111/92 e) formule per lattanti e di proseguimento; latti destinati ai bambini	9	1		1	5				1				1	9
111/92 f) alimenti per la prima infanzia non a base di cereali - omogeneizzati e succhi di frutta	6							6						6
111/92 e) alimenti per diete speciali - prodotti senza glutine autorizzati ex D.Lgs 111/92	20	2	1	3	2	2	1	1	1	1	2	2	2	20
111/92 f) Alimenti per diete speciali (diversi dai prodotti senza glutine) autorizzati ex D.Lgs 111/92	15				6		5		2				2	15
Bevande non alcoliche a base di mela e pera	8	3					5							8
Bevande non alcoliche	15			5	5	5								15
Biscotti e fette biscottate destinate a lattanti e bambini	2												2	2
Biscotti e cialde	8								6				2	8
Cacao e sue preparazioni	15									9			6	15
Caffè tostato	13	0										7	6	13
caffè solubile ed istantaneo	2								2					2
Carni fresche	16	6			5								5	16
Carni macinate e preparazioni a base di carne	40			5	5	3	2			5		10	10	40
Preparazioni a base di carne	20	2		2	7	2	1	6						20
Cereali e prodotti della macinazione:														0
1) CON MAIS	30	5		17				1		6			1	30
2) MAIS e derivati per OGM	20				5							5	10	20
3) riso e derivati per OGM	10					5	5							10
4) senza mais	58	7		6	6	16	2	11	7				3	58
Condimenti, salse e sughi e aceto	16			2	9			5						16
conserve vegetali (marmellate, confetture, sott'olio, ecc…)	11									3		5	3	11
Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)	11						6				5			11
Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità	30	15	6	3									6	30
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma),	5												5	5
Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per fitosanitari	10	10												10
Grassi e oli - Olio di oliva o semi per IPA	10				5							5		10
Latte in polvere e siero di latte in polvere														0
Latte trattato termicamente	3									3				3
Ortofrutticoli	252	31	61	23	10	17	1	6	1	15	13	36	38	252
Ortaggi per metalli pesanti (Rreg. 1881/2006 e s.m.i.)	20		5		5			5				5		20
Legumi e derivati per fitofarmaci	23		1	10	8					4				23
SOIA e derivati per OGM	24	8			4			4					8	24
Frutta secca e frutta a guscio e derivati	57		12	2	2	2	2	2	2	2	20	2	9	57
Frutta secca e frutta a guscio e derivati PER FITOFARMACI	5										5			5
Mangimi														0
Materiali destinati al contatto con alimenti:														0
MOCA a) Acciaio Inossidabile	40	5		5		10	5		3		2		10	40
MOCA b) banda stagnata contenente frutta o verdura	15				10		5							15

Dir. DB20.00 Sett. DB20.17 allegato n. 22 di 29 Allegato 9.1B

PIANO DI CAMPIONAMENTO CAMPIONAMENTI CHIMICI 2014	TOTALI	TO1	TO3	TO4	TO5	VC	BI	NO	VCO	CN1	CN2	AT	AL	Totale
MOCA c) Carte e cartoni	10					10								10
MOCA d) Ceramica/porcellana	10		10											10
MOCA e) BIBERON in materiale plastico	5				5									5
MOCA f) Materiali plastici vari e siliconi	40		5	10					5			10	10	40
MOCA g) Vetro	5									3		2		5
MOCA h) contenitori con tappi con guarnizioni in PVC contenenti omogeneizzato o conserve o bevande	5								5					5
Ovoprodotti pastorizzati	0		0										0	0
Ovoprodotti non pastorizzati	0		0										0	0
Paste alimentari (pasta all'uovo secca industriale, pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, pasta farcita industriale confezionata, pasta farcita artigianale fresca non confezionata, pasta farcita precotta surgelata)	27			11	10						0	2	4	27
Pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria e preparati per panetteria a base di mais per OGM	5			5										5
Pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria e preparati per panetteria	39	3		3	12		6		8				7	39
Penne e piume														0
Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. insalata russa, insalata di pollo, supplì, capricciosa, arrosti, lasagne…)	14				5				4				5	14
Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo patatine. Chips, fritte, da friggere)	4							4						4
Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese…)	5	2							2				1	5
Prodotti a base di carne (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)	25			7	6					5		7		25
Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	40	15	8	5				1		2		1	8	40
Sementi														0
Spezie ed erbe aromatiche	30						10	10					10	30
Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo	0													0
Vino e bevande alcoliche	75			4				2		7	25	31	6	75
Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	10		10											10
TOTALE CAMPIONI	1.886	139	213	163	159	109	131	87	104	363	76	140	202	1.886
Campioni radioattività	349	34	26	45	15	49	25	42	24	54	18	4	13	349

Campionamenti microbiologici 2014

	CATEGORIA DI MATRICE ALIMENTARE	MATRICE ALIMENTARE	TOTALE CAMPIONI 2014	Germi patogeni													Germi potenzialm pericolosi		Germi indicatori							
				Salmonella spp.	*S. typhimurium e variante monofasica 1.4,[5],12:i:- e enteritidis*	*Listeria monocytogenes*	*Clostridi produttori di tossine botuliniche*	*Vibrio spp. potenzialm enteropatogene*	*Enterotossine stafilococciche*	*Yersinia enterocolitica*	*Campylobacter spp.*	*Escherichia coli O157 (e altri STEC)*	*Istamina*	*Norovirus*	*Cronobacter spp.*	*Virus Epatite A*	*Bacillus cereus*	*Clostridium perfringens*	*Escherichia coli*	*Enterobacteriaceae*	*Microrganismi mesofili aerobi*	*Stafilococchi coagulasi pos.*	*Lieviti*	*Muffe*	*Anaerobi solfito riduttori*	*Stabilità microbiologica*
1	**Alimenti in polvere per l'infanzia e alimenti dietetici in polvere per l'infanzia a fini medici speciali**	Latte in polvere per lattanti fino a sei mesi o di proseguimento ecc.	**12**	2073		X									2073		x	x		x	x	x		x		
2	**Cacao e sue preparazioni**	cacao, caramelle al cioccolato, cioccolato al latte, fondente ecc.		**x**																**x**	**x**					
3	**Cereali e prodotti della macinazione**	orzo, mais, miglio, frumento, riso ecc e farine		**x**								**x**					**x**		**x**				**x**	**x**		
4	**Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria**	pasticceria fresca, biscotti, merendine, crackers, pane, pangrattato, snack salati ecc.	**24**	2073		2073											x		x	x	x	x	x	x		
5	**Uova e ovoprodotti**	Uova in guscio	**14**	x																						
		Prodotti a base di uova	**2**	2073		2073														x		x				
6	**Paste alimentari**	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata,pasta all'uovo secca industriale ecc	**24**	x		OM 7/12/93			**x**								x		x			x				
		Pasta farcita industriale confezionata, Pasta farcita precotta surgelata, Pasta farcita artigianale fresca non confezionata ecc.	**24**	x		OM 7/12/93			**x**								x	x	x			x				
7	**Carni fresche**	carni in pezzi di bovino, miste, ecc.	**20**	x		OM 7/12/93				x (2)	X (3)	x (4)								x	x					
		carne fresca di pollame	**40**		2073																					
8	**Carni macinate e preparazioni di carne**	Carni macinate da consumare crude	**56**	2073		2073						x (4)							x	x	x	x				
		Preparazioni a base di carne da consumare crude		2073		2073						x (4)							x	x		x				
		Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	**56**	2073		OM 7/12/93						x (4)							x	x	x	x				
9	**Prodotti a base di carne**	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/tal quali	**57**	2073		2073				x (2)		x (4)						x	x	x		x				
		Prodotti a base di carne cotti/pastorizzati		2073		2073												x	x	x	x	x				
		Prodotti a base di carne di animali diversi da pollame destinate ad essere consumate cotte	**30**			OM 7/12/93												x	x	x		x				
		Prodotti a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	**30**	2073		OM 7/12/93												x	x	x		x				
10	**Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei**	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	**25**	2073										x		x			2073							
		prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	**12**	2073		2073		x											x			x				
		Pesci e preparazioni a base di pesce. Crostacei	**12**	x		2073 (5)		x					2073						x			x				
11	**Latte crudo**	Latte crudo destinato al consumo umano diretto (previa bollitura) **(Piano previsto con apposita nota regionale)**	232	x		x					**x**	x										x				
12	**Latte trattato termicamente**	Latte pastorizzato	**15**	x		x														x		x				
		Latte UHT	**15**																		x					x
13	**Latte in polvere e siero di latte in polvere**	Latte in polvere, siero di latte in polvere	**15**	2073					2073											x		x				
14	**Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati**	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati	**5**	2073		2073													x	x		x				
		Yogurt e latti fermentati	**14**	2073		2073													x	x		x	x	x		
		Gelati contenenti ingredienti a base di latte e dessert a base di latte congelati	**7**	2073		2073													x	x		x				
15	**Burro e panna**	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	**30**	2073		2073													x			x				
16	**Formaggi a base di latte o siero di latte**	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	**54**	2073		2073			2073		x	x							x			x				
		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	**50**	2073		2073			2073		x	x							x			x	x	x		
17	**Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma), semi germogliati pronti al consumo**	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	**60**	2073		2073													x			x				
		Frutti di bosco	**20**											x		x										
		Semi germogliati pronti al consumo	**20**	2073		2073						x							x			x				

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

18	**Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo**	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	**0**																							
19	**Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi**	Es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, ecc..	**500**	x		2073		x (7)		x (2)	x (3)	x (4)	x (7)			x (7)	x	x	x	x	x	x				
20	**Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo**	Es. insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, supplì, arrosti, lasagne, vitello tonnato, cannelloni, scaloppine ecc…		x		2073		x (7)	x	x (2)	x (3)	x (4)	x (7)			x (7)	x	x	x	x	x	x				
21	**Spezie ed erbe aromatiche**	Es. cannella, pepe, basilico, prezzemolo, …	**42**	x		2073											x	x	x							
21	**Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)**	Conserve a base di carne, di vegetali, di pesce, ecc	**60**				x											x						x	x	
		Semiconserve (es. sughi pronti da banco frigo)		x		2073											x					x		x	x	
		Refrigerated processed foods of extended durability (es. piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad alto contenuto di umidità ecc…)		x		2073	x										x					x		x	x	
		Totale	**1577**																							
	Acque minerali e di sorgente	Acque minerali	**552**																							
		Totale	**2129**																							
	Acque potabili(campione chimico e microbiologico)	Acqua erogata dalle "casette dell'acqua" **	*30% strutture*																x	x						

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

	PIANO DI CAMPIONAMENTO CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI 2014		TOTALE CAMPIONI 2014	TO1	TO3	TO4	TO5	VC	BI	NO	VCO	CN1	CN2	AT	AL	Totale
	CATEGORIA DI MATRICE ALIMENTARE	MATRICE ALIMENTARE														
1	Alimenti in polvere per l'infanzia e alimenti dietetici in polvere per l'infanzia a fini medici speciali	Latte in polvere per lattanti fino a sei mesi o di proseguimento ecc.	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
2	Cacao e sue preparazioni	cacao, caramelle al cioccolato, cioccolato al latte, fondente ecc.	0													0
3	Cereali e prodotti della macinazione	orzo, mais, miglio, frumento, riso ecc e farine	0													0
4	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria	pasticceria fresca, biscotti, merendine, crackers, pane, pangrattato, snack salati ecc.	24	2	3	4	2	1	1	4	1	1	1	2	2	24
5	Uova e ovoprodotti	Uova in guscio	14	0	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	2	14
		Prodotti a base di uova	2		1										1	2
6	Paste alimentari	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata,pasta all'uovo secca industriale ecc	24	3	3	3	2	2	2	2	1	2	1	1	2	24
		Pasta farcita industriale confezionata, Pasta farcita precotta surgelata, Pasta farcita artigianale fresca non confezionata ecc.	24	1	3	3	3	1	1	2	1	2	3	2	2	24
7	Carni fresche	carni in pezzi di bovino, miste, ecc.	20	5	3	3	2	0	0	1	0	3	0	1	2	20
		carne fresca di pollame	40	4	4	5	3	3	2	4	2	2	4	3	4	40
8	Carni macinate e preparazioni di carne	Carni macinate da consumare crude Preparazioni a base di carne da consumare crude	56	8	7	7	3	4	4	4	2	7	0	4	6	56
		Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	56	8	7	7	3	3	2	4	2	7	3	4	6	56
9	Prodotti a base di carne	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/tal quali	57	9	7	7	3	3	2	4	2	7	3	4	6	57
		Prodotti a base di carne cotti/pastorizzati	0													0
		Prodotti a base di carne di animali diversi da pollame destinate ad essere consumate cotte	30	5	3	3	2	2	1	2	1	4	2	2	3	30
		Prodotti a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	30	5	3	3	2	2	1	2	1	4	2	2	3	30
10	Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	25	4	4	3	2	1	1	1	1	3	1	1	3	25
		prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
		Pesci e preparazioni a base di pesce. Crostacei	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
11	Latte crudo	(previa bollitura) (Piano previsto con apposita nota regionale)	232	16	56	50	22	4	4	28	8	26	4	4	10	232
12	Latte trattato termicamente	Latte pastorizzato	15	2	2	1	1	2	0	0	1	3	0	1	2	15
		Latte UHT	15	3	2	0	0	3	1	1	0	2	1	0	2	15
13	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Latte in polvere, siero di latte in polvere	15	1	0	1	1	1	1	1	0	6	1	0	2	15
14	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati	5	2	1	1						1				5
		Yogurt e latti fermentati	14	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	14
		Gelati contenenti ingredienti a base di latte e dessert a base di latte congelati	7	1	1	1	1					1		1	1	7
15	Burro e panna	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	30	3	2	3	3	2	3	3	1	5	1	2	2	30

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

16	Formaggi a base di latte o siero di latte	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	54	1	9	9	1	9	3	4	5	8	1	3	1	54
		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	50	5	3	5	3	5	3	5	2	8	2	4	5	50
17	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma), semi germogliati pronti al consumo	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	60	4	3	3	7	5	5	6	6	5	5	4	7	60
		Frutti di bosco	20	1	2	1	1	2	1	1	2	4	2	1	2	20
		Semi germogliati pronti al consumo	20	2		3		3	2	5					5	20
18	Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	0													0
19	Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi	Es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, ecc..	500	45	41	42	41	42	42	42	42	40	41	40	42	500
20	Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo	Es. insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, supplì, arrosti, lasagne, vitello tonnato, cannelloni, scaloppine ecc…														
21	Spezie ed erbe aromatiche	Es. cannella, pepe, basilico, prezzemolo, …	42	5	5	5	5	3	2	4	2	0	2	3	6	42
21	Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)	Conserve a base di carne, di vegetali, di pesce, ecc	60	6	7	7	5	5	5	4	4	3	4	4	6	60
		Semiconserve (es. sughi pronti da banco frigo)														
		Refrigerated processed foods of extended durability (es. piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad alto contenuto di umidità ecc…)														
		TOTALE	1577	155	187	185	123	113	95	140	92	160	90	98	139	1577
	Acque minerali e di sorgente	ACQUE MINERALli (ARPA)	552	0	80	26	12	30	66	0	48	290	0	0	0	552
		Totale	2129													

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE
SUPPLEMENTO AL NUMERO 15 – 10 APRILE 2014
COPIA ANALOGICA DEL BOLLETTINO ORIGINALE INFORMATICO, FORMATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 DEL D.LGS. N. 82/2005

BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE PIEMONTE

Direzione - Redazione
Piazza Castello 165, 10122 Torino

Direttore Laura Bertino
Direttore responsabile Luciano Conterno
Dirigente Guido Odicino
Redazione Carmen Cimicchi, Rosario Copia, Sauro Paglini, Anna Rotondo, Fernanda Zamboni

www.regione.piemonte.it
bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it