

Codice A1409A

D.D. 13 aprile 2017, n. 264

Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2017 e revisione del "Protocollo tecnico per la gestione dei rapporti tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e le autorità competenti sulla sicurezza alimentare a livello regionale ed ASL nell'ambito dei controlli microbiologici sugli alimenti".

Premesso che:

il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 12 gennaio 2017 Definizione e aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza, di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 (17A02015) (GU Serie Generale n. 65 del 18-3-2017 - Suppl. Ordinario n. 15) interviene su quattro fronti:

1. definisce attività, servizi e prestazioni garantite ai cittadini dal Ssn;
2. descrive con maggiore dettaglio e precisione prestazioni e attività oggi già incluse nei Lea;
3. ridefinisce e aggiorna gli elenchi delle malattie rare e delle malattie croniche e invalidanti che danno diritto all'esenzione;
4. innova i nomenclatori della specialistica ambulatoriale e dell'assistenza protesica.

In particolare il livello "Prevenzione collettiva e sanità pubblica" include le attività e le prestazioni volte a tutelare la salute e la sicurezza della comunità da rischi infettivi, ambientali, legati alle condizioni di lavoro, correlati agli stili di vita. Nello specifico le aree D ed E, che riguardano rispettivamente "la salute animale e igiene urbana veterinaria" e "la sicurezza alimentare – tutela della salute dei consumatori", includono i programmi e le attività volti a perseguire gli specifici obiettivi di salute che trovano attuazione nel Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare;

con il nuovo ciclo di programmazione 2015-2018 il Ministero della Salute ha previsto, d'intesa con le Regioni e Province Autonome, di superare la netta separazione tra Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) e Piano Nazionale Integrato per la Sicurezza Alimentare (PNI) inserendo nel PNP un collegamento forte tra i due Piani (macro obiettivo 10) ciò pone l'esigenza di affrontare il tema della sicurezza alimentare non solo in un'ottica di garanzie di salubrità degli alimenti immessi sul mercato ma con una prospettiva nuova e più ampia di qualità nutrizionale delle produzioni agroalimentari e di corretta alimentazione per ridurre i fattori di rischio di importanti patologie croniche non infettive come il diabete, l'ipertensione, l'infarto;

la Regione Piemonte, con DGR n. 40-854 del 29 dicembre 2014 ha recepito le linee generali del Piano Nazionale di Prevenzione 2014-2018 approvato dalla Conferenza Stato Regioni con Atto n. 156/CSR del 13 novembre 2014 e con successiva DGR n. 25-1513 del 3 giugno 2015 ha adottato il nuovo Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 (PRP);

la Conferenza Stato Regioni n 177/CSR del 18 dicembre 2014 ha approvato il Piano Nazionale Integrato di Sicurezza Alimentare che fornisce gli obiettivi strategici per il quadriennio 2015-2018 e prevede che le Autorità Competenti Regionali (ACR) definiscano un punto di contatto per tutti gli adempimenti relativi all'attuazione del Piano.

A tal fine la Giunta Regionale ha ritenuto di individuare il punto di contatto regionale nella figura del Responsabile del Settore Prevenzione e Veterinaria;

la Legge Regionale 3 dell'11 marzo 2015 sottolinea l'esigenza di armonizzare i comportamenti degli organi di vigilanza, di evitare la sovrapposizione dei controlli, di individuare forme di

collaborazione e di coordinamento interne all'ASL e tra questa ed altri Organi di controllo con l'obiettivo di favorire e migliorare la conoscenza dei diritti e dei doveri degli operatori ma anche di utilizzare al meglio le risorse umane disponibili, di garantire l'efficacia e l'appropriatezza degli interventi;

con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 "Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare - 2015-2018" la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2015-2018, 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:

- a) redigere il Programma regionale integrato per la sicurezza alimentare relativo all'anno 2015 e dei successivi programmi annuali (2016, 2017 e 2018), valutate le proposte dei servizi competenti delle ASL, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, dell'ARPA, e consultate le parti sociali interessate;
- b) curarne l'attuazione da parte dei Servizi preposti verificando l'appropriatezza della programmazione ASL;
- c) raccogliere e divulgare nelle forme opportune i relativi risultati;
- d) articolare il campionamento ed i controlli ufficiali utilizzando, quando possibile, gli strumenti previsti dalle norme comunitarie che offrono il migliore rapporto costo/efficacia;
- e) assumere i provvedimenti attuativi delle disposizioni dell'art 14 della Legge Regionale n. 3 dell'11 marzo 2015 – semplificazione dei controlli sulle imprese – negli ambiti di intervento previsti dal PNI, tenuto conto anche delle funzioni di valutazione, indirizzo e rendicontazione che il Piano Nazionale, a cui i piani Regionali devono allinearsi, affida al Nucleo di Valutazione nazionale;

con DGR n. 21-4661 del 13 febbraio 2017 "Recepimento Intese in materia di sicurezza alimentare sancite tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131: rep. atti n. 195/CSR del 5 novembre 2015, rep. atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016, e rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016" la Giunta Regionale ha recepito:

- Intesa rep. atti n. 195/CSR del 5 novembre 2015, sul documento recante "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca";
- Intesa rep. atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016, sul documento concernente "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" che aggiorna e sostituisce le linee guida già adottate con Intesa rep. 93/CSR del 10/5/2007, recepita dalla Regione Piemonte con DGR n. 80-7606 del 26/11/2007;
- Intesa rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004";

il recepimento dell'Intesa CSR n. 212 del 10/11/2016 apporta alcuni sostanziali cambiamenti al sistema dei controlli ufficiali messi in atto dalle Autorità Competenti Regionale e Locali, tra questi:

- a. nuovo nomenclatore delle attività svolte dagli Operatori del Settore Alimentare, compresa la produzione primaria;
- b. sistema di classificazione del rischio relativo delle attività svolte dagli Operatori del Settore Alimentare a tre classi;
- c. una previsione di frequenze minime di ispezione ed audit basate sulla classificazione del rischio relativo per ogni tipologia di attività produttiva svolta;
- d. la programmazione dell'attività di campionamento, sia per la ricerca microbiologia sia chimica, non più basata su una numerosità campionaria, ma su una numerosità legata alle determinazioni analitiche;

con Determinazione Dirigenziale n. 62 del 5/2/2016 Definizione e funzionamento del Tavolo di confronto e collaborazione previsto dalla DGR 31-1747 del 13/7/2015 si è proceduto, ai fini dell'allineamento del Piano Regionale alle indicazioni del PNI, all'istituzione di un tavolo di collaborazione e coordinamento tra autorità competenti, così come demandato dalla Giunta Regionale alla Direzione Sanità e come definito dal D.Lgs 193/2007, e gli altri organi di controllo che, a vario titolo, intervengono lungo le filiere agroalimentari.

Visto che i Laboratori dell'IZS PLV operano nell'ambito del SSN in quanto designati ai sensi dell'articolo 12 del Regolamento (CE) n. 882/2004 dall'Autorità Competente Nazionale e Regionale per garantire il supporto analitico e la collaborazione necessaria all'espletamento delle funzioni di controllo ufficiale ai Dipartimenti di Prevenzione (DP) delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) e agli altri Organi di controllo, svolgendo, tra l'altro, attività di accertamento della salubrità dei prodotti di origine animale e vegetale;

verificata l'esigenza di assicurare quanto previsto dall'articolo 4, comma c) del Regolamento (CE) n. 882/2004, disciplinando ed uniformando a livello regionale il rapporto tra le Autorità competenti, regionale e locali, e l'attività del laboratorio, in particolare per quanto riguarda i controlli microbiologici sugli alimenti di origine animale e non di origine animale attraverso la definizione di uno specifico Protocollo tecnico da parte della Direzione Sanità dell'Assessorato Regionale alla Tutela della Salute e Sanità;

tenuto conto che il protocollo tecnico approvato con D.D. n. 284 del 20 aprile 2012 regola i rapporti tra gli Enti citati relativamente alle modalità di svolgimento delle attività, alla tipologia e alle caratteristiche dei servizi che l'IZS PLV si impegna ad erogare, nonché alle modalità di accesso a detti servizi, e costituisce il documento di riferimento per tutte le problematiche trattate in sostituzione degli accordi precedenti o stipulati in sede locale;

preso atto che tale protocollo tecnico trova applicazione nell'ambito delle attività di controllo ufficiale svolte dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL regionali;

ravvisata la necessità di procedere ad una revisione del citato protocollo tecnico, al fine di adattarlo all'attuale contesto operativo ed alle indicazioni dell'Intesa della CSR n. 212 del 10/11/2016;

si richiama la necessità che nella programmazione annuale le autorità competenti locali utilizzino tutti gli strumenti del controllo ufficiale e non soltanto il campionamento fisico. In particolare, anche per migliorare il rapporto tra costo ed efficacia delle attività di campionamento, si potrà ricorrere al monitoraggio anziché al campionamento fisico nei casi in cui i risultati dell'attività analitica svolta negli anni precedenti risultino costantemente negativi o quando il prelievo di campioni sia effettuato in stabilimenti di produzione ove l'alimento è ancora sotto il controllo dell'impresa alimentare;

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;

nel PRISA 2017 trovano piena applicazione l'Intesa CSR 212 del 10/11/2016;

i sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) rappresentano gli strumenti per la gestione delle anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) (ivi comprese le realtà agricolo-zootecniche) e degli Operatori del Settore dei Mangimi

(OSM) e per la registrazione, programmazione e rendicontazione delle attività di controllo. Talaltro assicurare l'affidabilità dei sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi è specifico obiettivo del Piano Regionale Prevenzione, approvato con DGR 25-1513 del 03/06/2015, con l'Azione 9.4.1 "Completare i sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi";

in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM, è necessario garantire l'aggiornamento dei sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso, assicurando l'alimentazione degli stessi in tempo reale;

il PRISA 2017, allegato alla presente determinazione, di cui fa parte integrante, è stato redatto in armonia con gli orientamenti e gli obiettivi indicati dalla Giunta Regionale con DGR n. 31-1747 del 13/07/15 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 2017 al fine di compartecipare le conoscenze, competenze, attività ed esperienze che hanno finora caratterizzato l'operatività dei servizi del territorio;

tutto ciò premesso, attestata la regolarità amministrativa del presente atto

IL DIRIGENTE

Visto il Decreto Legislativo n. 165 del 30 marzo 2001;
vista la Legge regionale n. 23 del 28 luglio 2008;
vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;
visto il Regolamento Comunitario n. 882/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004;
visto il Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007;
visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 12 gennaio 2017;
visto l'Accordo della Conferenza Stato Regioni n. 177 del 18 dicembre 2014;
visto l'Accordo della Conferenza Stato Regioni n. 84 del 7 maggio 2015;
vista l'Intesa n. 195/CSR del 5 novembre 2015;
vista l'Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016;
vista l'Intesa n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
vista la Legge regionale n. 3 del 11 marzo 2015;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 1-2791 del 25 ottobre 2011;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 12-6980 del 30 dicembre 2013;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 31-806 del 22 dicembre 2014;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 40-854 del 29 dicembre 2014;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 25-1513 del 3 giugno 2015;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 31-1747 del 13 luglio 2015;
vista la Delibera della Giunta Regionale n. 21-4661 del 13 febbraio 2017

determina

- di approvare, come parte integrante e sostanziale della presente deliberazione il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare – PRISA 2017 (allegato A) comprensivo degli allegati;

- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali l'attuazione, per la parte di competenza, di quanto previsto nel PRISA 2017;
- 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 PAISA dovrà 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, contribuendo a costituire parte dell'obiettivo sulla Sicurezza alimentare.

Il PAISA dovrà essere redatto, al fine di garantire un'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 del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei tre Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali del Piemonte) eventualmente integrato con contributi di altre strutture aziendali o di esperti di settore.

Il PAISA delle Aziende Sanitarie Locali dovrà essere presentato al Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte entro il 30 aprile 2017;

- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di garantire l'aggiornamento in tempo reale dei sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli);
- di approvare la Revisione 3-2017 del Protocollo tecnico e degli allegati per la gestione dei rapporti tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e le Autorità competenti Regionali e Locali in materia di sicurezza alimentare con riferimento all'ambito dei controlli microbiologici sugli alimenti;

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 PAISA e quanto programmato nel PRISA comunicherà all'Azienda Sanitaria Locale le pertinenti osservazioni, che dovranno essere recepite.

Entro il mese di febbraio 2018 le Aziende Sanitarie Locali provvederanno a fornire il rendiconto dell'attuazione del PAISA 2017.

Si dà atto che le attività previste nell'allegato alla presente determinazione dirigenziale ricadono tra quelle finanziate con il riparto del Fondo Sanitario Indistinto e, pertanto, non sono previsti ulteriori 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.

La presente determinazione non è soggetta a pubblicazione ai sensi del D.lgs. 33/2013.

Il Dirigente del Settore
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato



Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria

PRISA 2015-2018

**PIANO REGIONALE INTEGRATO 2017
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE**

INDICE

Il Piano regionale 2017	5
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI	7
Capitolo 2 – AUTORITA’ COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO	8
Standard di funzionamento dell’Autorità Competente	8
Comunicazione	9
Formazione	10
Formazione per standard secondo indicazioni regionali	12
Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	13
Classificazione delle Non Conformità	14
Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare	15
Controlli supplementari e/o su richiesta dell’operatore	17
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA.....	18
A. Piani di intervento.....	18
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio.....	18
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA	18
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA	19
B. Cooperazione e Assistenza reciproca	20
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. e TRACES... ..	21
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA’ COMPETENTI.....	24
Audit di sistema.....	24
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI	26
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA	26
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA.....	28
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA	28
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali	28
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico	30
6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA.....	30
6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA	32
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA	32
Malattie dei Bovini	32
Malattie dei Suini	39
Malattie degli Ovini e dei Caprini	40
Malattie degli Equidi	43
Malattie negli allevamenti avicoli	44
Malattie negli allevamenti di lagomorfi	46
Malattie negli allevamenti ittici.....	47
Piani di sorveglianza nel settore apistico	48
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA.....	48
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA	49
6.2.1.2.6 Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell’equilibrio fra uomo, animale e ambiente - Programma D12 - DPCM Nuovi LEA.....	49

6.2.1.2.8 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA	51
Farmacosorveglianza: metodi e tecniche.....	52
Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR).....	54
6.2.1.2.9 Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA	55
Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito	55
Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D.lvo 25 giugno 2007, n. 151).....	58
6.2.1.2.10 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA.....	60
Controlli Centri imballaggi uova.....	60
Controlli latte alla stalla	60
Attività integrata negli allevamenti.....	63
6.2.1.2.11 Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	64
6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	68
6.2.1.2.13 Vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	69
6.2.2 TRASFORMAZIONE.....	69
6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI	69
6.2.2.1.1 Competenza SVET	69
6.2.2.1.1.1 Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale - Programma E2 - DPCM Nuovi LEA	71
Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali	71
Impianti di macellazione	71
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni	73
Macellazione di suini per "uso domestico privato"	74
Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC	75
6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA	75
6.2.2.1.2 Competenza SIAN.....	77
Acque minerali e di sorgente	77
Additivi, aromi, enzimi	78
Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici	78
Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale	79
Alimenti particolari e integratori alimentari.....	79
6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate.....	81
Produzione primaria	81
Prodotti della pesca e dell'acquacoltura.....	81
6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE.....	85
Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA	86
Imprese alimentari presso abitazione privata	86
6.2.5 TEMI TRASVERSALI.....	88
6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura	88
6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA	88
6.2.5.3 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA	89
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici.....	89

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici.....	90
6.2.5.4 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) - Programma E11 - DPCM Nuovi LEA.....	91
6.2.5.5 Fitosanitari.....	92
6.2.5.6 OGM	93
6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA	94
6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	94
6.2.6 CAMPIONAMENTI	98
6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale	98
6.2.6.2 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA.....	98
6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti	102
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti	103
6.2.6.5 La programmazione regionale	104
Campionamento per analisi chimiche	107
Campionamento per analisi microbiologiche.....	111
Campionamento per analisi fisiche	113
6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche	113
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA	118
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	119
Attività nutrizionali.....	119
Riduzione consumo di sale.....	119
Aumento consumo di frutta.....	119
Progetto “Acquista bene, conserva meglio”	119
Sorveglianza nutrizionale	120
OKKIO alla salute.....	120
HBSC.....	120
Educazione sanitaria	120
Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini.....	121
Ristorazione collettiva.....	121
Verifica menù	121
Vigilanza/monitoraggio	122
Ristorazione scolastica	122
Residenze per anziani	122
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio.....	122
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI	124
ALLEGATI	125

Il Piano regionale 2017

Negli ultimi anni il nostro Paese, forse anche a causa della crisi economica che ha imposto una maggiore attenzione alla spesa pubblica, ha avviato un processo di integrazione delle politiche di prevenzione settoriali che, pur mantenendo una relazione con le norme di settore ed una certa indipendenza normativa, strutturale, organizzativa ed operativa, sono diventate parte di un disegno più ampio nell'ambito del piano di prevenzione e promozione della salute.

Per la verità il processo di "aggregazione" dei programmi di sanità animale, di igiene zootecnica, di igiene e sicurezza alimentare di competenza medica e veterinaria non è stato avviato per scelta del nostro Paese ma è stato imposto dall'Unione Europea con il Regolamento 882/04 che prevede l'obbligo di adottare un piano poliennale integrato per la sicurezza alimentare.

L'Italia ha adottato il PNI cercando di integrare non soltanto le attività delle cosiddette Autorità Competenti (Ministero della Salute, Regioni ed ASL) ma anche quelle svolte dagli Organi di Controllo operanti in strutture non appartenenti al Servizio Sanitario Nazionale ed attive su programmi di controllo disposti da altri Ministeri (Agricoltura, Industria, Commercio, Ambiente).

L'impostazione del Piano Nazionale Integrato per la Sicurezza Alimentare tiene conto dei tre obiettivi generali richiamati dal diritto comunitario in materia, ovvero:

1. prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;
2. garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti;
3. tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

Il PNI, avendo come oggetto principale dell'attenzione gli alimenti e le bevande, non prende in considerazione altri aspetti collegati al consumo del cibo come la nutrizione, l'educazione alimentare, lo spreco di alimenti. Inoltre, pur avendo lo scopo primario di impedire che il cibo possa essere "dannoso" o "inadatto al consumo" (aggettivi che supportano il concetto di "alimento a rischio") il PNI non interviene sulla patologia umana ma soltanto sull'agente biologico, chimico o fisico che la può determinare.

Il Piano Nazionale della Prevenzione richiama l'intero PNI nel macro obiettivo 10 – sicurezza alimentare – nel tentativo di stabilire una relazione più stretta tra cibo e salute e con l'obiettivo di dare impulso e rilanciare tre questioni centrali:

- l'osservazione e la gestione delle malattie a trasmissione alimentare;
- ribadire l'importanza dell'alimentazione e della nutrizione per ridurre i fattori di rischio delle patologie croniche non trasmissibili (sana e corretta alimentazione, promozione di stili di vita sani);
- stabilire una cornice comune a tutti i Servizi del Dipartimento di Prevenzione per la gestione delle emergenza sanitarie non epidemiche.

Integrazione tra piano di sicurezza alimentare e piano di prevenzione, integrazione tra Servizi medici e veterinari preposti ai controlli di sicurezza alimentare, integrazione tra Autorità Competenti del Servizio Sanitario Nazionale e Organi di Controllo che non appartengono al Servizio Sanitario e, infine, integrazione tra e nei sistemi informativi che partendo dalle anagrafi sono diventati anche strumenti fondamentali per la gestione ed il controllo delle attività.

Tenuto conto della recente approvazione e pubblicazione dei nuovi LEA e preso atto della loro importanza nella valutazione delle performance delle Regioni, anche ai fini del riparto del Fondo Sanitario, si è ritenuto di evidenziare nel PRISA 2017 tutte le attività che devono essere rendicontate al Ministero della Salute entro le scadenze stabilite.

Il Piano 2017 tiene conto e si allinea, inoltre, agli indirizzi contenuti nelle “Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” approvati con accordo della Conferenza Stato Regioni 212/CSR del 10 novembre 2016.

Sebbene la programmazione regionale fosse già in larga misura coerente con gli indirizzi del nuovo accordo, si sono rese necessarie alcune modifiche nelle attività di campionamento per analisi con la revisione del protocollo tecnico concordato con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta e la distribuzione dei campioni in base ai criteri “di contesto (produzione-distribuzione)”, “per matrice alimentare” e per “determinazione”. Pur senza stravolgere i criteri adottati negli anni precedenti né la numerosità dei campioni, il nuovo sistema punta ad ottenere flussi informativi che non si limitano a misurare la pressione dei controlli nei diversi settori produttivi ma ad avere migliori conoscenze sulla distribuzione territoriale ed alimentare dei patogeni e dei contaminanti chimici.

Il quadro delineato non è ancora stabile; il processo di revisione del Regolamento CE 882/04 avviato a Bruxelles da più di due anni sembra ormai giunto al capolinea e il nuovo Regolamento UE per i controlli ufficiali, che ha concluso l’iter legislativo il 15 marzo 2017, potrebbe essere pubblicato entro la prima metà dell’anno in corso.

Si prospettano cambiamenti nell’ispezione delle carni, nelle modalità di contribuzione privata per i controlli pubblici, nelle garanzie di riservatezza dei controlli, nelle procedure di pubblicazione del richiamo dei prodotti e di contraddittorio con le imprese, nella lotta alle frodi alimentari.

Il disegno dell’UE è chiaro: se migliorano le condizioni sanitarie, la biosicurezza ed il benessere degli animali negli allevamenti il controllo ufficiale degli alimenti potrà essere rimodulato riducendo i relativi oneri per le imprese e per il servizio sanitario nazionale. La strada è già stata aperta dal Regolamento 2016/429/UE sulla sanità animale e sul controllo delle malattie trasmissibili la cui piena attuazione è prevista entro il 2021.

Il sistema dei controlli ufficiali si conferma come un potente strumento per la tutela della salute dei consumatori perché integra gli interventi di ispezione nelle aziende della filiera agroalimentare con le verifiche analitiche di laboratorio che, da sole, soprattutto quando negative, non sono sufficienti a decretare l’idoneità al consumo degli alimenti.

Il grande sforzo dei servizi medici e veterinari delle ASL, unitamente alla preziosa collaborazione dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta hanno finora saputo garantire un elevato livello di tutela dei consumatori assicurando, nel contempo, gli indispensabili servizi di supporto alle imprese per la certificazione dei prodotti e per lo sviluppo di nuovi mercati.

Gianfranco Corgiat Loia

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018 approvato dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 18 dicembre 2014 è necessario descrivere il piano regionale allineandolo allo schema del piano nazionale. Per tale ragione di seguito si propone l'indice del PRISA 2017, strutturato sul modello nazionale e con l'indicazione dei cronoprogrammi, così come individuati nella DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 di approvazione del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare 2015-2018.

Sono anche richiamate le azioni del Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2014-2018 che afferiscono all'area della sicurezza alimentare, così come approvate dalla DGR n. 25-1513 del 03/06/2015, che all'obiettivo 10 prevede "Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli".

Nel presente piano trovano anche applicazione le seguenti Intese in materia di sicurezza alimentare sancite tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131:

- rep. atti n. 195/CSR del 5 novembre 2015 "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca";

- rep. atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016 "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" che aggiorna e sostituisce le linee guida già adottate con Intesa rep. 93/CSR del 10/5/2007, recepita dalla Regione Piemonte con DGR n. 80-7606 del 26/11/2007;

- rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004"

recepite con Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-4661 del 13 febbraio 2017.

Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI

Formazione				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Definizione, a livello regionale, di criteri di qualificazione per il personale di nuovo inserimento o adibito a nuova mansione</i>	x			
<i>Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sugli OSA</i>	x	x	x	x
<i>Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sulle autorità competenti</i>		(x)	x	

L'obiettivo è quello di garantire i livelli di formazione previsti dagli Standard Organizzativi per le Autorità Competenti, in parte ricompresi e trattati negli specifici obiettivi PRP (azioni 9.9.1 - Formazione del personale delle Autorità competenti e 10.4.1 - Realizzazione eventi informativi e formativi a livello regionale e locale).

Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

PRP Programma 9 - Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Criteri operativi e procedure				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi</i>	Livello 1 ACR ACL	Livello 2 ACR 50% ACL 50%	Livello 2 ACR 100% ACL 100%	

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

Obiettivi 2017
<p>Regione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard, seconda fase; 2. predisposizione procedure condivise; 3. prosecuzione attività audit sistema; 4. piano formazione regionale.
<p>ASL:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard, seconda fase; 2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema; 3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali; 4. completa attuazione verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.

Con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013 è stato recepito l'Accordo Rep. n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria".

L'applicazione di tale accordo ha avviato il percorso di adeguamento, mirato non solo alla riorganizzazione delle attività di controllo ufficiale, ma anche delle stesse Autorità Competenti, che devono dunque "adeguare" i propri strumenti gestionali e operativi a quanto richiesto dalle prescrizioni emanate in ambito comunitario, ad esempio in termini di: qualificazione del personale, formazione, risorse e infrastrutture, capacità di cooperazione, coordinamento e risposta alle emergenze, programmazione, rendicontazione, monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, attività di audit.

Restano in essere la raccolta e valutazione degli "elementi di conformità" e delle "evidenze oggettive" contenute nel capitolo 1 da concludere entro il 31/12/2017 fermo restando, in ogni caso, il proseguimento delle attività previste dalle disposizioni vigenti secondo le procedure in essere.

Il Ministero della Salute ha fornito ulteriori indicazioni per la compilazione delle apposite check-list, sia da parte delle ACR sia delle ACL, da terminare entro il 31 dicembre 2016. A

conclusione di questa autovalutazione nel periodo 16 gennaio – 16 febbraio 2017 è stato previsto l’inserimento dei dati in un apposito applicativo predisposto a livello ministeriale.

Il processo di applicazione dello standard di funzionamento non termina con questo adempimento formale e dovrà proseguire, nel corso del corrente anno e dei prossimi, per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dalla sua applicazione.

Nel corso del 2015 sono state individuate, all’interno delle singole ASL, figure aventi il ruolo di “facilitatore” nel percorso di autovalutazione; per proseguire il percorso è opportuno che nel corso dell’anno vengano programmati alcuni incontri per condividere scelte e opportunità di adeguamento.

Comunicazione

Novità rispetto al 2016
<p>Obiettivi Regione:</p> <p>1. organizzare incontri con associazioni, referenti ASL ed altri enti e soggetti interessati per migliorare la programmazione annuale (illustrare i risultati del PRISA 2016, gli obiettivi del PRISA 2017, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc.).</p>
<p>Obiettivi ASL:</p> <p>1. organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali.</p>

E’ opinione ormai diffusa che i legami tra alimentazione e salute siano forti e complessi 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 considerano gli aspetti nutrizionali è evidente che la 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 maggiori 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 a far crescere la consapevolezza 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.

Una prima azione è stata la sottoscrizione tra l'Assessore regionale alla Sanità, alcune organizzazioni professionali del mondo della produzione e commercio di alimenti e le associazioni dei consumatori di un'intesa per una campagna di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo "Acquista bene, conserva meglio" che prenderà avvio nel corso del corrente anno.

Per il 2017 è necessario completare la messa a sistema, sia a livello regionale sia locale, di azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

Formazione

Obiettivi Regione:

1. coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL.

Obiettivi ASL:

1. 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 nel 2017 continua 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 regionale MedMood.

ASL	ARGOMENTO	PERIODO PREVISTO 2017
AL	Import/export – nuove linee guida	Settembre/ottobre 2017
AT	Sviluppo di competenze di comunicazione/informazione sui LEA	Aprile/maggio 2017
BI	Antibiotico-resistenza e super batteri: 1 health. Un uso situato per un futuro sostenibile	15 marzo 2017

CN1	Controlli Ufficiali sui laboratori esterni ed interni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari.	30 marzo 2017
CN2	La tracciabilità, la gestione degli MRS nei macelli, il prelievo di campioni per i test TSE, sistema di raccolta e trattamento dei dati morti	Secondo semestre 2017
NO	Controllo ufficiale dell'idoneità e della conformità dei MOCA	Maggio/giugno 2017
TO1	Latte alimentare: nuove tecnologie per un mercato in espansione nell'ottica della tutela della salute pubblica	Ottobre/novembre
TO3	Pacchetto igiene e produzione primaria: stato dell'arte	Secondo semestre 2017
TO4	Analisi del rischio di alimenti e mangimi geneticamente modificati	Giugno 2017
TO5	Lettura critica della etichetta/dichiarazione nutrizionale dei prodotti alimentari	Primo semestre 2017
VC	La capra non è una vacca in miniatura: allevamento, benessere, alimentazione, mungitura, stato sanitario e produzioni della capra	10 ottobre 2017
VCO	Sicurezza delle acque destinate al consumo umano: fonti di approvvigionamento, cassette dell'acqua, imprese alimentari. Stato dell'arte e nuovi approcci di controllo	Secondo semestre 2017
IZS PLV	PRISA 2017: il contratto tra utente e laboratorio Funghi epigei: non tutti li mangerei	7 aprile, Torino 6 ottobre, Savigliano

Formazione per standard secondo indicazioni regionali

In applicazione dello “Standard per il funzionamento e il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento 882/2004.” è necessario definire i criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività, avviata nel corso del 2016, che deve essere continuata nel 2017.

Per l’attuazione del piano di miglioramento dell’attività di controllo ufficiale è necessario prevedere specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione, degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit.

Per tale ragione è stata predisposta una scheda di ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali (cfr. Allegato 1), che dovrà essere mantenuta aggiornata negli anni.

Per il personale di nuova assunzione o in caso di modifica delle competenze dovranno essere rispettati gli standard organizzativi.

Nello specifico: un primo percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel controllo ufficiale degli alimenti (minimo 3 giorni per 35 partecipanti massimo); un secondo percorso destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA (5 giorni per 35 partecipanti massimo) ed un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell’art. 4 (6) del Reg. CE 882/04 (5 giorni per 25 partecipanti massimo).

Il mantenimento della competenza si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che l’auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione ed aggiornamento.

Auditor su OSA: esecuzione, in un triennio, di almeno 3 audit su OSA; formazione/aggiornamento nelle tematiche dei controlli ufficiali e della gestione degli audit per almeno 24 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Auditor su SSN: esecuzione, in un triennio, di almeno 2 audit su SSN; formazione/aggiornamento nelle tematiche specifiche per almeno 12 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Nella pianificazione degli interventi si è tenuto conto anche del DPCM relativo ai Nuovi LEA che al livello “Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica” sono articolati in 7 aree di intervento che includono programmi/attività volti a perseguire specifici obiettivi di salute. Per ognuno di questi programmi sono indicate le “componenti principali” e tali indicazioni rappresentano fattori di garanzia per il raggiungimento degli obiettivi.

Tra queste aree due, la D “Salute animale e igiene urbana veterinaria” e la E “Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori” interessano specificatamente gli ambiti di intervento inerenti il presente piano per il quale si riportano i tipi di prestazioni da erogare. I singoli programmi sono richiamati negli specifici capitoli.

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	30 luglio	30 aprile	30 aprile	30 aprile
<i>Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	28 febbraio 2016	28 febbraio 2017	28 febbraio 2018	28 febbraio 2019

- Aggiornamento e mantenimento delle anagrafi zootecniche e degli animali da compagnia (per la lotta al randagismo), compresi i sistemi di identificazione degli animali e delle imprese alimentari (Obiettivo PRP – azioni 9.4.1 e 10.1.1).
- Miglioramento dei piani di sorveglianza integrata (entomologica, umana e animale) delle zoonosi (trasmissione diretta animale-uomo), delle malattie trasmesse da vettori comprese le infezioni presenti nella fauna selvatica (Obiettivo PRP – azioni 8.1.1 e 9.6.1).
- Aggiornamento e completamento delle procedure per le allerte, le emergenze e le crisi per evenienze epidemiche nel settore zootecnico o nel campo della sicurezza alimentare (Obiettivo PRP – azioni 9.1.3 e 9.5.1).

I sistemi informativi regionali della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) rappresentano gli strumenti per la gestione delle anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) (ivi comprese le realtà agricolo-zootecniche) e degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e per la registrazione, programmazione e rendicontazione delle attività di controllo. Tra l'altro assicurare l'affidabilità dei sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi è specifico obiettivo del Piano Regionale Prevenzione, approvato con DGR 25-1513 del 03/06/2015, con l'Azione 9.4.1 “Completare i sistemi anagrafici delle imprese alimentari e del settore dei mangimi”.

Inoltre, recentemente, la Conferenza Stato Regioni ha sottoscritto l'Intesa n. 212 del 10 novembre 2016 concernente “Le linee guida per i controlli di sicurezza alimentare in ottemperanza ai Regolamenti 882 e 854/04”. Si tratta di un documento complesso che affronta a tutto campo il

capitolo dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti partendo dalla revisione delle anagrafiche e della definizione di una master list nazionale (obiettivo previsto anche dal Piano della prevenzione) per entrare nel merito delle procedure di controllo, delle frequenze, della rendicontazione delle attività nei sistemi informativi locali e nazionali, dei rapporti con i laboratori di analisi e della distribuzione delle determinazioni analitiche sulle diverse matrici alimentari.

In previsione di un adeguamento alla master list nazionale da completare entro il 2018, nel corso dell'anno saranno apportati ulteriori aggiornamenti e correttivi ai sistemi informativi in uso, anche al fine di permettere i conteggi relativi alla programmazione e rendicontazione delle attività.

Inoltre, si rende necessario garantire, in previsione dell'implementazione informatica del sistema informativo nazionale SINSVA per la gestione delle anagrafiche degli OSAM/OSM, il completo aggiornamento delle anagrafiche di tutti gli operatori entro il mese di settembre del corrente anno. Nel corso dell'ultimo trimestre dell'anno sarà, infatti, obbligatoriamente avviata la fase di alimentazione del sistema informativo nazionale.

L'aggiornamento dei sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso dovrà essere garantito assicurando l'alimentazione e l'inserimento dei dati relativi a tutte le attività di controllo effettuate in tempo reale od al massimo entro una settimana.

Classificazione delle Non Conformità

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 e dei mangimi (OSA/OSM), classificare le non conformità. La classificazione è, inoltre, utile ad uniformare il comportamento delle autorità di controllo in merito alla contestazione di sanzioni. L'intesa CSR n. 212 del 10/11/16 concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg CE 882/2004 e 854/2004" 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 una 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 contaminazione crociata;
- 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 riscontro delle

stesse problematiche in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione);

- l'estensione della non conformità (diversa classificazione 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/OSM: la valutazione finale terrà in debita considerazione anche 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 ripetute 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/OSM 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:

- Criterio/requisito: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito;
- Difetto: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito;
- Evidenza: elementi che dimostrano lo scostamento.

La normativa italiana ha poi definito un ulteriore elemento di valutazione con il D.lvo 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/OSM spetta l'obbligo di porre in atto le dovute Azioni Correttive, che devono essere basate sui seguenti elementi minimi:

- individuazione della causa;
- rimozione della causa;
- 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.

SCALA DELLA CONFORMITA'	LIVELLO DI CONFORMITA'	AZIONI COSEGUENTI
SI (SI maiuscolo) Requisito/procedura completamente rispettato	Conforme al requisito	Nessuna
si (si minuscolo) (Inadeguatezza) Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio	Conforme da migliorare	Indicazioni di miglioramento di cui all'art. 9 paragrafo 2 del Reg. CE 882/04
nc minore Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio	Non conforme in maniera minore	Imposizione art. 54, comma 2, lettera a) Reg. CE 882/04
NC grave Requisito/procedura non rispettati	Non conforme	Imposizione art. 54, comma 2, lettera b) c) d) e) f) g) h) e art. 55 Reg. CE 882/04

In base alla tipologia di infrazione riscontrata rispetto a quanto previsto dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti del controllo ufficiale dovranno essere coerenti con lo schema sopra riportato.

La mancata rimozione di una **nc minore** nei tempi prescritti, fatte salve cause di forza maggiore, o qualora la sua risoluzione risulti inadeguata e perciò inefficace, esiterà in una **NC grave**. Devono pertanto essere considerate **NC gravi** anche il ripetersi di **nc minori** ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito/procedura e/o correlati fra di loro.

Anche in caso di "**si minuscolo**" dovrà essere annotata nella scheda del controllo ufficiale (relazione ex art. 9 Reg CE 882/04) e nella "scheda delle non conformità" il/la requisito/procedura da migliorare per giungere al completo soddisfacimento dello/a stesso/a; la chiusura della non conformità relativa al/la requisito/procedura può essere attuata anche a seguito di sola comunicazione da parte dell'OSA/OSM della risoluzione del problema segnalato.

L'OSA/OSM interessato o un suo rappresentante riceveranno:

- la notifica scritta della decisione concernente l'azione da intraprendere unitamente alle relative motivazioni;
- le informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.

Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti (nc minore e NC grave) 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/OSM e sono tariffate conformemente all'art. 4 del D.lvo 194/2008, relativamente alle imprese 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 gravi. Negli altri casi è possibile

verificare l'efficacia delle misure adottate dall'OSA/OSM nel corso dell'intervento programmato successivo, che potrà eventualmente essere anticipato rispetto alla normale programmazione.

Le indicazioni sopra esposte devono essere applicate anche qualora l'ispezione/audit siano effettuati in più sedute: il riscontro di nc minori, qualora possano determinare un potenziale rischio per la sicurezza degli alimenti, o di NC gravi in una "seduta" imporrà sempre di considerare la successiva "seduta" come controllo supplementare con verifica in loco del ripristino del requisito/criterio/procedura prevista dalla normativa in vigore; viceversa il riscontro di "si minuscolo (inadeguatezza)", o di una nc minore che non pregiudica la sicurezza dell'alimento, può essere gestito senza eventuale sopralluogo presso l'OSA/OSM e pertanto non come controllo supplementare.

In questi casi (ispezioni/audit in più sedute) dovranno essere compilate più relazioni ex art. 9 utilizzando un unico numero di verbale, seguito da un numero/lettera progressivo che identifichi la successione degli interventi/sopralluoghi (es. N°01/A, 01/B, 01/C ecc...). Nel Sistema informativo dedicato l'atto del controllo ufficiale, anche se svolto in più giornate, dovrà essere imputato una sola volta.

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

Alcune disposizioni nazionali e comunitarie (Reg. CE 882/04 art. 28 e Dlgs n. 194/2008 art. 4) regolamentano il finanziamento dei controlli ufficiali e prevedono che i costi di alcune specifiche attività svolte dall'AC, come i controlli supplementari e i controlli su richiesta, siano sostenuti dal soggetto sottoposto al controllo stesso, così come il costo relativo agli esami richiesti ai laboratori di analisi.

Le attività che esulano dalle normali attività di controllo comprendono il prelievo e l'analisi di campioni come pure altri controlli necessari per accertare l'entità del problema e verificare se sia stato effettuato un intervento correttivo, o per individuare e/o provare casi di Non Conformità.

Se la rilevazione dei casi di Non Conformità porta ad effettuare controlli ufficiali che vanno al di là della normale attività di controllo dell'AC, quest'ultima addebita le spese determinate da tali controlli ufficiali supplementari agli OSA responsabili della Non Conformità.

I controlli supplementari, pertanto, sono quelli effettuati in aggiunta alla normale programmazione di cui al Reg. CE n. 882/04 svolti a seguito di Non Conformità rilevate nell'attività di controllo ufficiale, che rendono necessaria la verifica della rimozione delle stesse e che richiedono un ulteriore sopralluogo non ricompreso nella programmazione ordinaria dell'attività.

Ricadono in questa fattispecie anche le verifiche effettuate su richiesta di altri Organi di controllo (es. NAS, Capitaneria di porto) a seguito di irregolarità accertata.

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

Le spese derivanti da tali controlli sono a totale carico degli operatori dei settori interessati (compresa la produzione primaria e la vendita al dettaglio) e si determinano tenendo conto del costo orario del servizio.

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

Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

A. Piani di intervento

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Obiettivi Regione:**1. Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo impresa/attività produttiva**

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, differiscono tra Servizi medici e veterinari.

Nel corso dell'anno proseguirà la rivisitazione e l'implementazione della classificazione del rischio stabilimento, sia delle imprese sia di specifiche attività produttive, del nuovo strumento di valutazione anche in relazione alle linee guida ministeriali Reg. CE 882-854/04 emanate a novembre 2016.

Al fine di allineare il metodo di valutazione, anche per poter garantire il livello minimo di programmazione dei controlli così come previsti dalle suddette linee guida, le imprese torneranno ad essere catalogate secondo tre classi di rischio: basso, medio e alto. Il sistema informativo sarà adattato alla nuova classificazione.

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

La messa a regime dell'applicativo regionale dedicato alla gestione degli stati di allerta "RASFF Allerta alimentare" ha determinato un miglioramento del livello di comunicazione e scambio di informazioni tra il livello regionale ed aziendale.

Si richiede alle ASL di mantenere la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

Il Ministero della Salute nel corso del 2016 ha progressivamente esteso alle regioni l'uso del sistema comunitario i-Rasff che, per quanto interessa il nostro paese, nel corso del 2017 va a sostituire tutte le altre modalità di scambio di informazioni tra Commissione europea, Stati membri ed altre Autorità di controllo nell'ambito della gestione delle allerta.

L'applicativo regionale "Allerta", pur strutturato in modo diverso, gestisce le medesime informazioni di "i-Rasff". Per tale ragione al momento si è optato per un accesso al sistema comunitario solo come ACR. Tale scelta comporta la necessità, da parte degli operatori del nodo regionale, di effettuare l'inserimento dei dati desunti dal sistema regionale in quello comunitario per tutte le allerta attivate dalle ACL piemontesi e che possono interessare non solo l'ambito regionale e nazionale, ma anche quello internazionale. Per tale ragione diventa oltremodo indispensabile che gli operatori dei nodi allerta aziendali compilino in maniera corretta il format del sistema regionale senza omettere le informazioni necessarie.

Sul portale del Ministero della Salute è attiva da gennaio di quest'anno una sezione dedicata alla gestione dei richiami di prodotti non conformi operati direttamente dagli OSA/OSM. Al riguardo si precisa che la pubblicazione dei dati relativi ai richiami sul sistema nazionale sarà

effettuata a livello regionale tramite la specifica applicazione attivata sul portale del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS). Pertanto, in tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero della Salute l'apposito modello, compilarlo e trasmetterlo alla ASL competente per territorio che, valutata l'appropriatezza, provvederà a trasmetterlo tempestivamente al nodo regionale attraverso l'indirizzo di posta elettronica dedicato (allerta.alimentare@regione.piemonte.it).

E' in corso di revisione la procedura di gestione degli stati di allerta alimentare e delle emergenze alimentari anche nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali, che sarà implementata da un protocollo operativo utile alla valutazione delle non conformità analitiche ed indicazioni sulle modalità di gestione del richiamo dei prodotti non conformi da parte degli OSA/OSM.

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA

Il sistema regionale di sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti (<http://sian.reteunitaria.piemonte.it/>) pur con le difficoltà dovute alla evidente sottotifica dei casi, permettere una maggior rapidità e semplicità della gestione dei dati.

Il sistema prevede la raccolta e l'analisi dei dati relativi ai focolai epidemici di MTA, definiti come due o più casi di malattia correlati al consumo di un alimento comune.

Il monitoraggio, che prevede anche la registrazione dei casi singoli, riguarda sia le tossinfezioni alimentari sia le intossicazioni da sostanze chimiche e avvelenamenti (funghi, biotossine marine, ecc.).

Gli obiettivi del sistema di sorveglianza sono:

- monitorare l'andamento delle MTA;
- identificare gli agenti eziologici, i veicoli alimentari, le sorgenti di infezione o di contaminazione, i fattori di rischio;
- identificare misure di controllo e di prevenzione efficaci;
- valutare i risultati dei provvedimenti adottati.

Il sistema è articolato a livello regionale e a livello locale al fine di:

- garantire la tempestività delle segnalazioni;
- assicurare la disponibilità dei necessari accertamenti analitici nei laboratori di riferimento.

Nell'ottica di un riordino organizzativo delle funzioni regionali in termini di sorveglianza delle MTA, con DGR n. 46-1617 del 28.02.2011, è stato istituito un gruppo di lavoro regionale composto da due referenti MTA delle ASL del Piemonte, due referenti dei Servizi Veterinari delle ASL, un rappresentante dell'IZS PLV, un rappresentante del SEREMI, un rappresentante del Dipartimento di Scienze della Salute Pubblica e Pediatriche dell'Università di Torino e un rappresentante del Laboratorio di Microbiologia Clinica - ASO Città della Salute e della Scienza di Torino. Secondo l'organizzazione prevista dalla predetta DGR il coordinamento generale è svolto dalla Direzione Sanità, mentre in ogni Azienda sanitaria sono presenti referenti MTA che coordinano un gruppo di lavoro all'interno dell'ASL, si occupano di formazione e aggiornamento e sono responsabili della gestione dei casi di MTA e della loro segnalazioni alla regione.

In ottemperanza a quanto previsto dal PRP - Azione 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", è necessario che nelle ASL sia migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati in coerenza con gli aggiornamenti e gli indirizzi regionali. Sarà necessario migliorare le note criticità legate a sottotifica e sottodiagnosi, allo scambio di informazioni tra servizi e sistemi informativi, alla segnalazione e gestione dei casi in reperibilità, alla comunicazione ai

Medici di Medicina Generale, ai Pediatri di libera scelta ed agli altri soggetti interessati delle informazioni epidemiologiche e di rischio che il sistema informativo MTA può offrire.

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.

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Misure di coordinamento				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Costituzione tavolo</i>	x			
<i>Condivisione programmi</i>		x	x	x

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

E' stata approvata con DD n. 62 del 05.02.2016 la definizione, composizione e funzionamento del Tavolo di confronto e collaborazione previsto dalla DGR 31-1747 del 13.07.2015 e, superata la fase di costituzione, nel corso del 2016 sono state avviate alcune attività, che continueranno e saranno ampliate nel corso del corrente anno.

Per i controlli di sicurezza alimentare di competenza e per gli interventi di emergenza il Ministero della Salute si avvale dei propri Uffici periferici regionali (UVAC, PIF ed USMAF), del Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS) e del Comando Carabinieri Forestale (impiegato prevalentemente nei controlli in alpeggio, sulla selvaggina allevata o cacciata, sul benessere negli allevamenti e sul pascolo vagante). Inoltre, ad altri organi di altri Ministeri competono ulteriori controlli lungo le filiere agroalimentari che possono avere articolazioni organizzative territoriali che non coincidono con l'ambito amministrativo di una sola regione.

In particolare, il Ministero delle Politiche Agricole si avvale:

- delle Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici;
- dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – in particolare per i controlli sulla sofisticazione dei vini, per i controlli sui prodotti a marchio (DOP, IGP, STG, DOCCG, agricoltura biologica, agricoltura integrata ecc.) e per i controlli sull'etichettatura volontaria.

Il Ministero dello Sviluppo Economico utilizza la rete delle Dogane per i controlli sull'importazione, spesso in collaborazione con gli Uffici periferici del Ministero della Salute.

Gli interventi di controllo rivolti alla repressione di illeciti di tipo economico finanziario, spesso collegati ad attività di inchiesta disposte dalla magistratura, sono svolti prevalentemente dalla Guardia di Finanza.

Inoltre l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte con i settori: Fitosanitario e servizi tecnico-scientifici e Servizi di sviluppo e controlli per l'agricoltura attraverso le materie di loro competenza effettuano attività di vigilanza e controllo.

Compatibilmente con le rispettive disponibilità le Autorità Competenti Regionale e Locale dovrebbero ricercare le migliori forme di collaborazione per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo e per ridurre sovrapposizioni o incongruenze dei controlli.

Al fine di ottimizzare i controlli e le ispezioni sulla filiera ittica d'intesa con la Direzione Marittima di Genova si ripropone un programma di verifiche svolte tra i Servizi delle ASL ed i Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri. Si tratta di attività congiunte, che saranno effettuate da operatori di entrambi gli enti, e di attività coordinate gestite indipendentemente. I risultati di queste attività saranno resi disponibili in una piattaforma comune.

La proposta è di programmare ed effettuare due giornate di controlli in ogni ASL prevedendo una decina di sopralluoghi in ogni giornata.

In analogia è in corso di stesura un protocollo con UVAC Piemonte, in merito alle verifiche sui prodotti etnici in importazione.

I vantaggi derivanti da queste attività sono quelli di rendere più efficaci i controlli pubblici sulle imprese, favorire la razionalizzazione e l'ottimizzazione delle risorse disponibili, ridurre gli oneri ingiustificati che gravano sui destinatari dei controlli e sugli stessi controllori, migliorare la percezione da parte degli OSA.

Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di SINTESI.S. e TRACES

Considerata la spiccata vocazione alla trasformazione delle materie prime e l'insufficiente disponibilità di prodotti primari locali sul territorio regionale sono aumentati gli scambi e le importazioni di alimenti e di animali 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 informativo TRACES.

A livello nazionale è operativo il sistema informativo SINTESIS, che supporta le importazioni dei prodotti extracomunitari non armonizzati e le attività di controllo previste dalle normative vigenti per le merci provenienti da Paesi comunitari. Gli operatori commerciali che introducono animali vivi e prodotti di origine animale dall'UE devono essere iscritti all'UVAC e prenotificare l'arrivo delle merci introdotte dalla UE alle autorità competenti (UVAC e ASL) nei modi e tempi previsti dalla normativa vigente. Le ASL. devono vigilare sull'adempimento di tali obblighi da parte degli OSA.

TRACES e SINTESIS consentono, anche a livello di ASL, di conoscere in anticipo quali animali o prodotti arriveranno sul territorio dall'UE o da Paesi Terzi 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.
- Si richiede ai Servizi che effettuano questi controlli, sia di tipo documentale sia di campionamento, di inserire sempre e comunque sul sistema TRACES l'esito degli stessi.

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 prodotto.

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

Nel corso del 2016 l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta, in collaborazione con il personale dei Servizi Veterinari e del SIAN, ha effettuato una serie di controlli sul territorio regionale finalizzati alla verifica della rintracciabilità di prodotti provenienti dall'Unione Europea e da Paesi Terzi.

I controlli sono stati prevalentemente mirati alla verifica dei prodotti commercializzati nei negozi e nella ristorazione etnica e sono state rilevate numerose irregolarità, come importazioni clandestine o irregolari, etichettature falsificate o non conformi, mancanza di tracciabilità, non adempimento agli obblighi di prenotifica sanciti dal D.Lgs. 28/1993.

A seguito di questi rilievi e nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, la Regione Piemonte e l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta hanno stilato un protocollo al fine di programmare nel corso del 2017 interventi congiunti UVAC- ASL destinati prevalentemente alla verifica degli esercizi che commercializzano prodotti etnici.

I controlli saranno effettuati nell'arco di una giornata per ogni ASL e saranno distribuiti nel corso dell'anno secondo il seguente calendario mensile.

MESE	ASL
febbraio	ASL VC
marzo	ASL TO3 - ASL CN2
aprile	ASL VCO
maggio	ASL Città di Torino ASL CN1
giugno	ASL TO4 - ASL AL
luglio	ASL BI
settembre	ASL TO5 - ASL AT
ottobre	ASL NO

Si ritiene utile segnalare la guida "Criteri per la valutazione degli alimenti di origine animale provenienti da paesi terzi" redatta dal Ministero della salute, consultabile all'indirizzo:

http://www.salute.gov.it/portale/ministero/file/PIF/territorio2013/linea_guida2013.pdf

Ai fini del campionamento, può essere utile la consultazione del documento "Il controllo ufficiale nelle rivendite dei prodotti etnici" disponibile all'indirizzo:

http://www.alimenti-salute.it/PISCITELLI_G_Annon_cib_etnic_2014.pdf

Per quanto concerne il programma TRACES si ricorda che le ASL hanno il compito di:

- verificare costantemente i documenti INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP; ogni eventuale anomalia deve essere comunicata all'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta;
- gestire correttamente le organizzazioni e gli utenti (creazione, validazione, eliminazione);
- inserire obbligatoriamente il controllo in TRACES nei seguenti casi:
 - a) su tutti i DOCOM relativi a partite sottoprodotti di categoria 1,2 e proteine animali trasformate derivate da materiali di categoria 3, al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del regolamento CE n. 1069/2009;
 - b) sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
 - c) sugli INTRA relativi a partite in transito nei posti di controllo;
 - d) sui DVCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione).

Per richiedere una nuova utenza ASL in TRACES o per maggiori informazioni è possibile contattare l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta, Amministratore Regionale TRACES Piemonte uvac.piemonte@sanita.it.

Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

Audit sulle autorità competenti				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
<i>Approvazione linee guida definitive</i>	Approvazione linee guida			
<i>Programmazione annuale</i>	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit

Il processo di audit sarà svolto sulla base delle linee guida definitive che sono state approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria con DD n. 13 del 14/01/2016 sulla base delle esperienze e del riesame delle attività svolte nel programma precedente. Le indicazioni e le attività saranno in linea con quanto stabilito dallo specifico obiettivo PRP – azione 9.10.1.

Audit di sistema

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2017)

<p>Obiettivi Regione:</p> <p>1. prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit generale e di settore.</p>
<p>Obiettivi ASL:</p> <p>1. prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit interni.</p>

Questi sistemi di audit sono rivolti a verificare se i controlli ufficiali relativi alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, alle norme relative alla sanità animale ed al benessere degli animali sono eseguiti in modo efficace e se sono idonei a conseguire gli obiettivi della pertinente legislazione, compresa la conformità ai piani di controllo nazionali, regionali e locali.

Il processo di audit deve essere svolto sulla base delle linee guida definitive approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria con DD n. 13 del 14/01/2016 sulla base delle esperienze e del riesame delle attività svolte nel programma precedente.

Il programma annuale prevede la verifica delle **ASL AL, AT, CN1, TO1, TO3 e VC**. 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.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2017, dovranno proseguire l'esecuzione degli audit interni privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, con particolare riguardo alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti conseguenti a questa attività avendo come criterio il Reg CE 882/2004 art. 8.3 e l'accordo CSR n. 46 del 7/2/2013.

Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI

In allegato al presente documento si trovano a seconda degli argomenti trattati: linee guida, piani specifici e tabelle di ripartizione per singole ASL. Inoltre, sono stati aggiornati il modello di Relazione art. 9 Regolamento CE 882/2004 e la Scheda NC (cfr. Allegati 4-1 e 4-2) tenendo in considerazione il debito informativo derivante dall'applicazione dell'Accordo CSR 212/2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 e 882/2004".

6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA

<p>Novità rispetto al 2016</p> <ul style="list-style-type: none"> - indagine sulle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano - vigilanza degli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano
<p>Obiettivi Regione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - censimento delle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano installate presso le imprese alimentari - proseguimento vigilanza sulle tipologie di distribuzione denominate "casette dell'acqua" - vigilanza degli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano
<p>Obiettivi ASL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricognizione delle apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano installate presso le imprese alimentari - effettuazione controlli ispettivi presso gli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano

Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate: i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lvo. 31/01 e s.m.i.. Per gli acquedotti si ribadisce l'opportunità di modificare per alcuni parametri le frequenze di controllo sulla base dei criteri previsti dalla D.D. n. 75 del 26/05/2005 "Linee Guida per l'attuazione del D. lgs. 31/2001 e s.m.i.", come confermato dalla nuova Direttiva 2015/1787/CE sulle acque destinate al consumo umano.

Casette dell'acqua: le ASL dovranno proseguire la sorveglianza delle strutture con le modalità e con i campionamenti definiti dal protocollo operativo, con frequenza pari al 25% delle casette registrate, e l'utilizzo del verbale di ispezione allegati al PRISA 2014.

Utenze privilegiate: a seguito della riduzione del valore legale per il piombo, sceso a partire dal dicembre 2013 da 25 µg/lit a 10µg/lit, i SIAN, sulla base dei risultati ottenuti con il monitoraggio effettuato nel triennio 2006-2008 per metalli pesanti, tra cui il piombo, completeranno i campionamenti presso scuole, ospedali, case di cura/riposo presenti sul proprio territorio.

Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano: a seguito della crescente diffusione dell'utilizzo da parte degli OSA di tali apparecchiature il Ministero della Salute ha emanato in materia il D.M. n. 25 del 7 febbraio 2012.

In merito alla sua applicazione, le ASL dovranno effettuare, nel corso dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari, la ricognizione dell'eventuale presenza di tali apparecchiature, verbalizzando sulla relazione di controllo ufficiale l'obbligo per gli OSA di presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e dell'articolo 2, comma 2, del D.M. 25/2012.

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

Produzione di acque potabili imbottigliate: gli stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua destinata al consumo umano dovranno essere sottoposti a controlli ispettivi con frequenza minima stabilita, in base al livello di rischio, dall'Intesa CSR 212/2016.

6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA

6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Caccia - attività registrate 852		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A0703	100% (1 controllo ogni anno)
Raccolta vegetali spontanei		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali

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

6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

Come da Linee guida (CSR 212/16) il controllo alla produzione/trasformazione/confezionamento di olii e grassi vegetali dovrà avvenire con le frequenze previste dalla categorizzazione del rischio. Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata le aziende sono da intendersi di rischio medio con frequenza minima di controllo uno ogni tre anni (33% delle aziende). Sarà compito delle ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

Per quanto concerne l'attività di campionamento si fa riferimento allo specifico paragrafo.

FUNGHI

Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993 - Programma E12

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore, recepite con

DD del 6 agosto 2012 n. 534 "Indirizzi operativi per la gestione del centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA".

Anche per l'anno 2017 gli Ispettorati micologici dovranno essenzialmente garantire le seguenti attività:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

- certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati (con particolare riguardo al CAAT);

B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;

C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie.

Gli Ispettorati micologici dovranno, inoltre, svolgere attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

I campioni dovranno essere a norma di legge, costituiti da aliquote dal peso non inferiore a gr. 100.

Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Per il 2017 sono previsti 16 campioni per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) come previsto dalle Linee guida (CSR 212/16). I campioni dovranno essere effettuati su funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare anche la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto, se del caso, l'esame parassitologico.

Al fine di standardizzare questa tipologia di verifiche, si rimanda allo specifico protocollo tecnico allegato al PRISA 2016.

Sono inoltre previsti 8 campioni per la ricerca di anidride solforosa, che dovranno essere prelevati presso gli OSA che confezionano funghi, presso le imprese che li utilizzano come ingredienti nelle conserve alimentari, presso i depositi all'ingrosso e presso la grande distribuzione.

La rendicontazione dell'attività dovrà essere svolta annualmente, con specifico riferimento a:

- controllo ufficiale (attività di sorveglianza e di campionamento rendicontabile attraverso il Sistema informativo regionale);
- attività di informazione rivolte a cittadini, operatori sanitari e istituzioni (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica);
- controllo su richiesta delle specie fungine presentate da privati cittadini (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica).

6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico

Il sistema di controllo nel settore della produzione primaria ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, in particolare tramite i seguenti programmi richiamati nel DPCM Nuovi LEA:

1. sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
2. sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
3. profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali (D5);
4. sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali (D6);
5. predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (D7);
6. prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (D12);
7. sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (D8);
8. sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminati negli allevamenti in conformità con il piano integrato dei controlli (E4);
9. controllo sul benessere degli animali da reddito (D4) e controllo del benessere degli animali da affezione (D9/2);
10. sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria (E3) e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria (E6);
11. sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi (D11);
12. riproduzione animale (D2);
13. vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione (D13).

I Servizi Veterinari verificano nelle aziende zootecniche l'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare (prevenzione delle zoonosi), contestualmente effettuano attività di prevenzione (controllo diagnostico e biosicurezza) delle malattie degli animali non trasmissibili all'uomo, a tutela delle produzioni animali.

Queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo di filiera sulle produzioni animali. In questo ambito la programmazione deve favorire il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

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

L'aggiornamento delle anagrafi zootecniche deve avvenire in tempo reale, secondo le modalità previste dai manuali operativi delle anagrafi delle singole specie; occorre, in modo particolare prestare attenzione a:

- registrazione e autorizzazione delle aziende zootecniche;
- gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito, divise per specie animali:
 - a) inserimento in ARVET e in BDN delle "Autorizzazioni" e delle "Informazioni" relative agli allevamenti;
 - b) aggiornamento costante, sul portale VETINFO, dell'anagrafica relativa agli allevamenti avicoli (soprattutto per quanto riguarda la capienza, la numerazione e la capacità dei singoli capannoni, il numero di cicli/anno e le movimentazioni);
 - c) inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente, in attesa che sia operativo l'allineamento ARVET-VETINFO come riportato all'art. 3 comma 1 dell'O.M. 28.05.2015; in particolare, per quanto riguarda la Regione Piemonte, dovranno essere inseriti in BDN tutti i capi ovi-caprini identificati individualmente;
 - d) inserimento dell'esito della genotipizzazione degli ovini maschi in BDN;
- geo-referenziazione delle aziende;
- controlli Identificazione & Registrazione: negli allevamenti bovini, ovi-caprini, suini, avicoli, ittici e nelle attività di apicoltura (si rimanda alla nota regionale che verrà contestualmente inviata nei primi mesi del 2017).

I controlli nelle aziende sono controlli ufficiali effettuati senza preavviso o con preavviso minimo ed i criteri di scelta dei campioni da controllare si avvalgono di parametri legati alla valutazione del rischio e a criteri di casualità.

Per quanto riguarda i controlli relativi ai bovini, ovi-caprini e suini, i campioni degli allevamenti da sottoporre a verifica sono estratti in parte dal Settore scrivente ed in parte dalle singole ASL, nel rispetto della vigente normativa.

Presso ogni Ufficio Anagrafe deve essere redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti a cura delle singole ASL e sono elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio.

Le categorie di rischio tengono conto in particolare di:

- consistenza dell'allevamento;
- eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli allevamenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
- aziende che richiedono premi comunitari, collaborazione con ARPEA per individuare le aziende da sottoporre a controllo;
- cambiamenti aziendali significativi rispetto all'anno precedente;
- 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;
- corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
- altre categorie di rischi che potranno essere definite nel corso dell'anno;
- presenza di percentuale elevata di mortalità o con assenza/sottonotifica di mortalità.

ANAGRAFE	% CONTROLLI MINIMI I&R	% ANIMALI CONTROLLATI
BOVINA	3	
OVI-CAPRINA	3	5
SUINA	1	
APISTICA	1	
EQUINA	5	

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

- controllo delle strutture:
 - a) si rimanda all'art. 6 dell'O.M. 28.05.2015 "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica" per quanto riguarda le stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli dovranno essere inseriti sul portale VETINFO.
 Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alle note applicative regionali prot. n. 16290/A1A del 31/8/2015 e n. 17376/A1409A dell'11/8/2016. Si precisa che la deroga relativa alla riduzione della periodicità degli interventi di vigilanza presso le stalle di sosta ad attività limitata, a partire dal 2017, non è più applicabile: considerato che il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale, è necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza mensile e che i relativi esiti siano registrati in VETINFO con la medesima cadenza mensile.
 - b) si rimanda all'O.M. 12.04.2008 "Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e di sorveglianza della peste suina classica", Allegato II, per quanto riguarda le stalle di sosta per suini;
- verifica della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta e nei mercati;
- inserimento sul portale VETINFO (SINVSA) dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato.

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

- effettuazione dei piani di profilassi e di eradicazione regionali e nazionali;
- attribuzione qualifiche sanitarie;
- valutazione epidemiologica dei dati ai fini della programmazione dell'attività.

Malattie dei Bovini

Tubercolosi bovina

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, si riconferma un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione che ha condotto alla conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti richiesti

per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia, comprese le province a più intensa vocazione zootecnica: la Decisione di Esecuzione UE 2016/168 del 5/2/16 ha ratificato il risultato, dichiarando ufficialmente indenni da tubercolosi tutte le province del Piemonte.

Tuttavia in particolare nelle province di più recente attribuzione di qualifica (Alessandria, Torino e Cuneo), l'insorgenza di alcuni focolai di malattia di entità importante, in taluni casi di episodi di risorgenza della malattia, rendono necessari sia la cautela nell'adozione di programmi di riduzione del livello di controllo degli allevamenti sia l'adozione di adeguati strumenti di valutazione del rischio, che ne consentano la categorizzazione con approcci territoriali e aziendali diversificati. Si conferma inoltre della massima importanza il mantenimento della strategia di eradicazione già operativa in caso di focolaio di malattia o di sospetto, che prevede l'utilizzo integrato di tutti gli strumenti diagnostici disponibili e l'adozione di misure tempestive e rigorose di estinzione degli stessi.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Relativamente alla gestione dei focolai, si individua un obiettivo di miglioramento di appropriatezza e qualità (ambito 15) che si realizza con l'applicazione completa e puntuale dei protocolli previsti dalla DGR n. 50-10866 del 2003, dalla DD 652/15 del 13/10/15 e dal programma annuale di controllo 2017.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24199/A1409A del 29/11/2016 di "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2017". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo sul commercio. Sono inoltre previsti gli interventi diagnostici e di sorveglianza sugli allevamenti da produzione, in particolare prevedendo indicatori di rischio correlati al commercio, ed i controlli diagnostici nei casi di segnalazione di tubercolosi alla regolare macellazione o per correlazione a focolai.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ -interferone	Isolamenti	Test PCR
13.300	770.000	7.500 Riproduzione	300.000	370.000	4.000	300	300
-	-	50 Produzione	5000	5000	-	10	10

Brucellosi bovina

Il piano di eradicazione è obbligatorio, viene attuato ai sensi delle disposizioni europee in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente la qualifica da parte dell'UE (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). 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 conclusosi nel 2013, dei requisiti previsti per il riconoscimento europeo. Dal 2014 ha preso avvio, ed è confermata per gli anni a seguire fino al 2018, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2017 prosegue pertanto l'attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24199/A1409A del 29/11/2016 di "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2017". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo supplementare, alle aziende da latte che vendono latte crudo e sul commercio.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 del 2003 e con la DD 652/15 del 13/10/15.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
13.300	770.000	2.500 Riproduzione	75.000	68.000	1000	1.350	150

Leucosi bovina enzootica

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazione delle disposizioni europee in materia, ha permesso alla Regione Piemonte, già nel 2005, di acquisire la qualifica di territorio indenne, attribuita con Dec. 2005/604/CE. Nel periodo 2008-2013 tutte le province piemontesi hanno mantenuto i requisiti richiesti per il riconoscimento. Dal 2014 ha preso avvio, ed è confermata per gli anni a seguire fino al 2018, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2017 prosegue pertanto l'attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24199/A1409A del 29/11/2016 di "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2017". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica e richiama i criteri di orientamento dell'analisi del rischio destinata alle aziende che sono state oggetto di focolaio nel quinquennio precedente.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
13.300	770.000	2.500 Riproduzione	72.000	50.000	1.100

Rinotracheite infettiva bovina (IBR)

L'obiettivo del piano volontario è di miglioramento, 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 stesso:

- mantenimento del livello di controllo negli allevamenti 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.

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%, deve 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 2017 non saranno controllate le aziende positive con percentuale di capi positivi superiore al 10% se non in presenza di allevamenti che praticano l'alpeggio.

Nel biennio 2015-2016 è stata condotta una sperimentazione con la collaborazione del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, l'ARAP - sede di Cuneo, l'ASL CN1 e il Laboratorio di sierologia dell'IZS PLV sezione di Cuneo, su pool di latte individuale proveniente da allevamenti sottoposti a controlli funzionali da personale dell'ARAP.

L'esito favorevole della suddetta sperimentazione consentirà, nel 2017, di sottoporre le aziende da latte soggette a controlli funzionali ad un controllo quadrimestrale per IBR con pool di latte individuale.

Il mantenimento e l'acquisizione della qualifica degli allevamenti da latte con status NEGATIVO/UFFICIALMENTE INDENNE o NEGATIVO VACCINATO DELETO/INDENNE sarà garantito mediante il controllo di pool di latte individuale.

Ulteriori indicazioni verranno fornite nei primi mesi del 2017, previo accordo tra Regione Piemonte, ARAP, e il Laboratorio di sierologia dell'IZS PLV.

Per il 2017 sarà previsto un premio supplementare, destinato alle bovine di razza Piemontese presenti negli allevamenti che aderiscono al Piano IBR concordato dall'ANABORAPI con il Ministero

delle Politiche Agricole e Forestali, in cui si prevede un prelievo sierologico su tutti i soggetti da riproduzione superiori ai 12 mesi.

Gli allevatori interessati potranno dare la propria adesione entro il 31 maggio 2017.

Si precisa che i prelievi che esulano dal piano regionale saranno a carico degli allevatori.

Diarrea Virale Bovina (BVD)

La presenza dell'infezione nell'allevamento bovino continua ad essere diffusa: nel 2016 sono state sottoposte ad accertamento mediante screening sierologico 929 aziende e, nel 13% degli allevamenti controllati, la percentuale di soggetti riscontrati sieropositivi permette di ipotizzare una circolazione dell'infezione in allevamento al momento dell'accertamento.

Per il 2017 è previsto il mantenimento dell'attività diagnostica di screening sierologico.

Alla luce delle nuove possibilità diagnostiche e delle risultanze dell'attività svolta negli ultimi anni il piano, definito con il progetto regionale attuato nel periodo 2007-2009, sarà rimodulato e le nuove indicazioni operative saranno trasmesse a inizio anno con nota regionale.

In particolare, al fine del contenimento dei costi, verrà prevista la possibilità di controlli sierologici su latte di massa (fino ad un massimo di 80-100 capi in lattazione) e su pool di sieri (fino a 20 capi).

Il controllo diagnostico viene eseguito secondo il protocollo indicato per ciascun livello previsto di intervento; contestualmente viene verificato il rispetto delle misure di biosicurezza richieste alle aziende aderenti.

L'obiettivo viene individuato nell'intensificazione dell'attività di controllo.

Numero aziende aderenti: 700

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllate	Capi controllati
9.500	605.000	700	3.500

Previsione test 2017: 4.500

Paratubercolosi

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

Successivamente sono state fornite ai Servizi Veterinari istruzioni operative in merito alle procedure di controllo della malattia e di certificazione della qualifica sanitaria (nota prot. 8852 del 17/04/2014).

Le linee guida prevedono procedure obbligatorie, conseguenti al riscontro di un sospetto clinico di malattia in allevamento o al macello, e misure a carattere volontario nel caso l'allevatore intenda aderire al piano di certificazione nei confronti della malattia.

L'assenza di strumenti diagnostici di elevata sensibilità, il carattere cronico della malattia e la difficoltà nell'applicazione di misure di biosicurezza efficaci per prevenire la diffusione dell'infezione rappresentano fattori limitanti l'eradicazione dell'infezione negli allevamenti. Nel corso del 2016 con visita clinica sono state assegnate le qualifiche a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti nel territorio regionale. Inoltre sempre nel 2016 sono stati confermati casi clinici di Paratubercolosi in 14 allevamenti e a fine anno risultano aderenti al piano volontario di

certificazione 418 allevamenti (con qualifica PTO per il 20%, PT1 per il 35% e PT2 per il restante 45%).

Per il 2017 l'obiettivo è l'adozione delle procedure previste in caso di rilievo di sospetti clinici e la promozione delle adesioni al piano volontario di certificazione. In caso di sospetto clinico di Paratubercolosi viene effettuata la conferma di laboratorio sui bovini sospetti di infezione e, in caso di conferma, deve essere eseguito nell'azienda 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.

Aziende con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo): 10

Aziende aderenti al piano volontario di certificazione (dato indicativo): 500

Aziende da riproduzione e presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
9.500	605.000	500	20.000

Previsione test 2017

ELISA	PCR
22.000	40

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 e un'ulteriore facoltativa per la completa eradicazione della malattia dal territorio piemontese. L'attività di monitoraggio effettuata successivamente, fino alla fine del 2016, ha consentito di confermare lo status sanitario riacquisito. E' tuttavia da segnalare che dal 2015 la Francia ha denunciato la ricomparsa, con importante diffusione territoriale, del sierotipo 8, nei Dipartimenti dell'area centrale del Paese, storico territorio di approvvigionamento piemontese di capi da ingrasso. Sebbene le Autorità francesi abbiano disposto l'immediato avvio di una nuova di campagna di vaccinazione, finalizzata al contenimento dell'epidemia e al mantenimento del flusso commerciale verso l'Italia, l'epidemia nel 2016 ha raggiunto i confini piemontesi. L'evoluzione della situazione epidemiologica desta pertanto preoccupazione, sia in relazione all'elevato rischio correlato alle movimentazioni di animali sensibili vivi, sia alla vicinanza territoriale.

Altrettanto preoccupante risulta l'attuale situazione epidemiologica nazionale e dei Paesi confinanti verso est. Infatti, oltre ad essere confermata la presenza dell'infezione da sierotipo 1 nel centro e sud Italia, la diffusione della malattia da sierotipo 4 si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali a più elevata vocazione zootecnica. Il riscontro autunnale di un'estesa epidemia in Veneto e il più recente rilievo in Lombardia (Province di Mantova e Brescia) hanno comportato l'adozione di misure restrittive territoriali molto estese, che hanno coinvolto nella

“zona di sorveglianza” le province orientali del Piemonte (Novara, Alessandria, Verbania, Vercelli, Asti). Seppure allo stato attuale la presenza della malattia non sia stata dimostrata in queste province piemontesi (il sistema sentinella è tutt’ora silente), l’applicazione della zona cuscinetto di salvaguardia ha imposto rilevanti vincoli alle movimentazioni. La gestione dell’attuale situazione epidemiologica, in carenza di risorse volte all’applicazione di misure di profilassi vaccinale di massa, impone il coinvolgimento decisionale dell’Assessorato all’Agricoltura e delle Organizzazioni rappresentanti gli allevatori.

Non è migliore la situazione epidemiologica dei Paesi dell’Europa dell’est, che vede un’estesa presenza della malattia da sierotipo 4 nell’area confinante nord-orientale (Austria, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Romania, Bulgaria, Croazia).

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

Obiettivo del programma 2017 si conferma il mantenimento dell’assenza dell’infezione dal territorio piemontese per tutte le province, compatibilmente con l’evoluzione della situazione epidemiologica nazionale ed internazionale e le risorse disponibili, mediante l’applicazione delle misure di prevenzione previste e la gestione delle movimentazioni consentite.

Il programma di sorveglianza sierologica, secondo le indicazioni nazionali, è basato sul controllo diagnostico mensile di capi sentinella allevati in aziende sentinella (secondo l’ultima revisione adottata). 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 circa 18.000 prelievi annui. Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti: mai vaccinati nei confronti di sierotipi 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.

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 PLV ed alle revisioni adottate.

Annualmente viene, inoltre, valutata l’opportunità, sulla base dell’analisi del rischio, dell’effettuazione di un programma di controllo integrativo regionale: 1) sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato con l’UVAC che dispone i controlli, 2) sugli animali introdotti da aree nazionali soggette a restrizione, 3) sugli animali vaccinati in Piemonte ai fini delle movimentazioni verso aree soggette a restrizione. La valutazione del livello di rischio delle introduzioni in allevamenti piemontesi di partite in provenienza da territori soggetti a restrizione, e delle movimentazioni in generale, è da correlare alla tipologia ed alla solidità delle garanzie fornite ed alla situazione epidemiologica all’origine.

La programmazione può 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 altre nazioni, o con l’obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Aziende da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test PCR
13.300	770.000	500	20.000	20.000	1.000

Malattie dei Suini

Malattia vescicolare dei suini (MVS), Peste suina classica (PSC), Malattia di Aujeszky e Trichinella

Obiettivo del piano di sorveglianza della MVS è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia.

Contestualmente al piano di monitoraggio della MVS, viene attuato il piano di monitoraggio della PSC, che ha come obiettivo la verifica dello status anche per questa malattia.

Nel caso della Malattia di Aujeszky, l'obiettivo iniziale dei controlli attuati nella regione è rappresentato dal progressivo raggiungimento della qualifica di indenne per tutti gli allevamenti da riproduzione, in particolare per quelli a ciclo aperto (primo step della filiera suinicola).

L'attività diagnostica prevista per la conferma della qualifica territoriale MVS prevede il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto e nei 100 allevamenti da ingrasso estratti dall'OE dell'IZS PLV, annuale negli allevamenti a ciclo chiuso.

Tuttavia, negli allevamenti da riproduzione in cui, per il mantenimento della qualifica per la Malattia di Aujeszky è previsto un controllo a cadenza quadrimestrale, è necessario mantenere tale periodicità anche per MVS.

Nelle stalle di sosta e negli allevamenti che svolgono attività ad esse assimilabili 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.

Dovranno, inoltre, essere effettuate 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.

Il piano di monitoraggio della PSC prevede, invece, un solo controllo annuale per tutti gli allevamenti controllati per MVS.

Nei primi mesi del 2017 verranno fornite indicazioni in merito alla modalità di raggiungimento e mantenimento della qualifica di allevamento indenne per la Malattia di Aujeszky, sia in quelli da riproduzione sia in quelli da ingrasso.

Per quanto riguarda il controllo della Trichinella, devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende riconosciute, 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, mediante cooperazione applicativa, consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDN.

I Servizi Veterinari sono inoltre tenuti a verificare, in base alle movimentazioni presenti in BDN, che i suini introdotti negli allevamenti esenti da Trichinella provengano da allevamenti accreditati; in caso di riscontro di non conformità, dovrà essere revocata la qualifica.

All'atto dei controlli negli allevamenti dovrà essere altresì verificata la correttezza delle autocertificazioni per l'invio dei capi al macello, in particolare per quanto riguarda la qualifica sanitaria per la Malattia di Aujeszky e Trichinella, unitamente a quella del registro di stalla.

Riferimenti normativi

MVS/PSC: OM 12/04/2008

Malattia di Aujeszky: DGR n. 34-5440 del 5 marzo 2007 e Nota regionale prot. 2192/DB del 30/01/2014

Trichinella: Regolamento UE n. 216/14 e Regolamento UE 2015/1375

MVS

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
303	342.000	303	1.120	798.000	100	41.000

* 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
303	342.000	303	1.120	798.000	100	8.000

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Malattia di Aujeszky

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
303	342.000	303	1.120	798.000	200	45.155

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Malattie degli Ovini e dei Caprini

Brucellosi ovicaprina

Il piano è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee che regolano la materia. La Regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio ufficialmente indenne a partire dall'anno 2005, attribuita con Dec. 2005/605/CE. Dal 2001 non si registrano isolamenti di *B. melitensis* in tutta la regione e dal 2005, in tutte le province, il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno. In seguito tutte le province hanno mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2017 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Il piano di sorveglianza sierologica viene riprogrammato con cadenza annuale. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24199/A1409A del 29/11/2016 di "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2017" e la nota prot. n. 25521/A1409A del 19/12/16 "Modifica al piano brucellosi ovi-caprina". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo supplementare e sul commercio.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 nel 2003 e con la DD 652/15 del 13/10/15.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
8.700	194.000	2.000	60.000	38.000	50

Blue tongue

Per gli aspetti epidemiologici vedi capitolo “Blue tongue” della specie bovina.

Obiettivo annuale e programma di attività.

La programmazione può prevedere attività specifiche straordinarie, diagnostiche e di profilassi, in relazione all’andamento della situazione epidemiologica, con la finalità di diagnosticare precocemente l’insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altri Paesi esteri o con l’obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

Qualora l’eventuale evoluzione sfavorevole della situazione epidemiologica, in carenza di risorse utili alla vaccinazione di massa, renda necessaria l’applicazione della profilassi vaccinale nella popolazione ovina (ed eventualmente caprina), con la finalità di ridurre i danni da malattia, la regione dispone le modalità attuative degli interventi e coordina le operazioni di vaccinazione.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti ovini presenti	Capi ovini presenti	Allevamenti caprini presenti	Capi caprini presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni
4.150	115.000	7.000	80.000	500	235.000

Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni nazionali ed europee (D.M. 25/11/2015, Regolamento CE n. 999/2001), che prevedono piani di eradicazione su base genetica della scrapie classica degli ovini, nonché una sorveglianza attiva e passiva negli ovini e nei caprini.

Selezione genetica

In ossequio a quanto stabilito dal Ministero della Salute con Decreto del 25/11/2015 “Misure di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica, finalizzate all'incremento dell'allele di resistenza della proteina prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale”, la regione, con DD n. 428 del 20/07/2016 ha modificato il precedente piano di selezione genetica, al fine di incrementare negli ovini la frequenza dei caratteri di resistenza alla scrapie classica con l’obiettivo di concorrere all’eradicazione della malattia a tutela della salute umana ed animale.

Il piano, diventato operativo dopo la pubblicazione sul BUR n. 42 del 20/10/2016, è stato trasmesso ai Servizi Veterinari con nota prot. n. 17361 dell’11/08/2016 e successivamente

illustrato nel corso di una riunione dei servizi tenutasi il 30/11/2016 presso la sede del Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte.

L'adesione al piano è obbligatoria per tutte le aziende, sia quelle di elevato merito genetico (iscritte al libro genealogico o ai registri anagrafici), sia quelle commerciali. Non sono obbligate ad aderire al piano le aziende che allevano un massimo di nove ovini destinati all'autoconsumo o i cui animali sono destinati ad attività diverse dalla produzione di alimenti; tale esclusione non è ammessa nel caso in cui tali aziende mantengano rapporti di promiscuità con altre greggi coinvolte dal piano.

Il nuovo piano prevede di arrivare entro otto anni all'eradicazione della scrapie classica negli ovini principalmente attraverso la selezione della linea maschile attraverso la genotipizzazione e la successiva disseminazione regolamentata dei riproduttori resistenti portatori dell'allele ARR.

Gli animali sottoposti a controllo genetico dovranno essere preliminarmente identificati individualmente, come definito dal DM 25/11/2015, e gli allevatori o i propri delegati dovranno mantenere costantemente aggiornate le registrazioni nella BDN relativamente agli animali e alle loro movimentazioni. Gli ovini che risulteranno portatori di allele VRQ dovranno essere macellati entro trenta giorni successivi alla determinazione del genotipo.

Tale attività ha preso l'avvio nel corso dell'ultimo bimestre del 2016 ed entrerà a pieno regime nel 2017.

Per il 2017 gli obiettivi sono:

- l'assegnazione, e la registrazione in BDN e in ARVET, del livello di certificazione genetica raggiunto dalle aziende, valorizzando la data di adesione dell'azienda al piano;
- il controllo annuale di tutti gli allevamenti ovini soggetti al piano, con esecuzione dei test genetici sugli ovini maschi in età riproduttiva che ogni allevatore intende destinare alla quota di rimonta, nonché sui maschi da introdurre nel gregge e privi di certificazione ufficiale che ne attestino il genotipo; i prelievi sulle femmine riguarderanno i gruppi di monta autorizzati dalla regione o gli allevamenti i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta;
- la macellazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell'allele VRQ.

Previsione test 2017: 4.000

Sorveglianza attiva

Anche per il 2017 dovrà essere garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovicaprini, secondo le disposizioni che verranno fornite nel corso dell'anno dal Ministero della Salute e che, se confermeranno quanto previsto per il 2016, prevedono l'effettuazione del test su:

- tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi;
- tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi;
- un numero di ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi, secondo elaborazione effettuata dal CEA.

Il raggiungimento del numero minimo di test fissato deve essere tenuto in debita considerazione in quanto lo svolgimento dell'attività di sorveglianza concorre alla definizione dell'indicatore LEA relativo al livello di copertura di base delle principali attività di eradicazione, controllo e sorveglianza delle malattie animali nella filiera produttiva ai fini delle garanzie di sanità pubblica.

Per raggiungere tale risultato è quindi di fondamentale importanza garantire, con la collaborazione degli allevatori, il recupero immediato degli animali morti in azienda. Solo il prelievo dell'obex effettuato nei tempi stabiliti, assicura infatti la disponibilità di un campione idoneo per l'effettuazione del test rapido.

Malattie degli Equidi

Anemia infettiva degli equidi

A seguito dell'emanazione del D.M. 2/2/2016, avente ad oggetto "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi", è stato ridefinito il quadro normativo in materia di controlli.

Il nuovo piano stabilisce l'obbligatorietà della sorveglianza sanitaria uniforme su tutto il territorio nazionale per tutte le tipologie di aziende detentrici di equidi, senza fare più ricorso all'assegnazione di qualifiche sanitarie dimostratisi ininfluenti ai fini della esecuzione dei piani di risanamento.

L'età minima per l'effettuazione dei controlli diagnostici è stata innalzata da sei a dodici mesi.

La periodicità dei controlli sierologici è diventata triennale, ma solo per gli animali destinati ad essere movimentati verso fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi). Risulta pertanto di difficile quantificazione il numero dei controlli sierologici in quanto strettamente dipendente dalla domanda che può essere estremamente variabile. Resta invece immutata la cadenza quadriennale della vigilanza presso tutte le sedi in cui si detengono equidi (DGR n. 24-1222 del 23/3/2015).

La periodicità dei controlli sierologici è invece annuale per gli allevamenti che risultano essere ad orientamento produttivo "Lavoro" e per tutti i muli e per gli altri equidi degli allevamenti in cui siano presenti uno o più muli. A proposito è necessario che i servizi veterinari verificano sia in ARVET sia in BDN che gli allevamenti a cui è stato attribuito "Lavoro" come orientamento produttivo siano effettivamente allevamenti in cui gli equidi vengono allevati esclusivamente o prevalentemente per lavoro (trasporto di materiali o altro), come era già stato indicato dalla nota regionale prot. n. 23256 del 15/11/2016.

Previsone test 2017: 1.000

West Nile Disease

Il Ministero della Salute, con O.M. 12/12/2014, ha prorogato le misure sanitarie e il piano di sorveglianza disposti con il precedente provvedimento ordinativo in materia di prevenzione della West Nile Disease (WND). Il piano nazionale di sorveglianza della WND prevede attività di controllo diversificate nei territori indenni ed in quelli in cui è stata dimostrata la circolazione virale. Fino al 2013 il Piemonte si è mantenuto indenne dalla malattia. Il virus ha fatto la sua prima comparsa in provincia di Alessandria nel 2014. Nel 2015 gli accertamenti sierologici sugli equidi, i conseguenti approfondimenti e la sorveglianza entomologica sulle zanzare hanno confermato la circolazione virale in provincia di Alessandria ed evidenziato ulteriori casi di positività in provincia di Novara, Vercelli, Asti e Torino, cui ha fatto seguito l'immediata attivazione delle misure preventive di sanità pubblica per ridurre il rischio di infezione per le persone e per la protezione degli equidi. In particolare la presenza dell'infezione in Piemonte è risultata in progressiva estensione, secondo due direttrici verso ovest e sud-ovest. Nel 2016 il Ministero della Salute ha ritenuto di assegnare al Piemonte lo status di regione endemica (con nota prot. n. 14031 del 9/6/16), comportando una repentina rimodulazione del piano regionale di sorveglianza. In particolare è stata intensificata la sorveglianza diagnostica (anziché sugli equidi) su alcune specie di avifauna stanziale, caratterizzata da spiccate caratteristiche di sinantropicità, appartenenti alla Famiglia dei Corvidi: cornacchia, gazza e ghiandaia. E' da segnalare la criticità correlata al parziale raggiungimento dell'obiettivo numerico previsto, per difficoltà operative legate al calendario dell'ordinaria attività di contenimento dei corvidi, ormai al termine. La sorveglianza entomologica è stata mantenuta attiva ed è stata effettuata secondo i criteri degli anni precedenti. I controlli diagnostici effettuati hanno sostanzialmente confermato la situazione epidemiologica del 2015.

Obiettivo annuale e programma di attività.

L'obiettivo del programma 2017 si conferma la valutazione dell'estensione dell'interessamento dalla presenza dell'infezione nelle province già interessate da evidenze di circolazione virale nel 2015 e 2016 e la verifica dello stato di indennità della provincia di Cuneo, nonché l'individuazione precoce della eventuale circolazione virale.

Attività di sorveglianza prevista:

- sorveglianza sulla mortalità dei selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza mortalità;
- sorveglianza clinica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa;
- sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio: idonei campioni d'organo di esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/de popolamento, secondo la numerosità che verrà determinata con apposita nota dall'OE dell'IZS PLV (orientativamente 700, distribuiti nelle singole province ripartite in Unità Geografiche di Riferimento (U.G.R) della superficie di 1200-1600 km²), o, in alternativa, su allevamenti avicoli all'aperto o rurali o su gruppi di polli sentinella;
- effettuazione del monitoraggio entomologico, coordinata dall'IZS PLV e svolta in collaborazione con I.P.L.A., secondo le modalità operative consolidate;
- eventuali attività di sorveglianza integrative;
- attività di collaborazione medico-veterinaria (DD n. 327 del 9/6/16 "Applicazione del piano regionale di sorveglianza e controllo dei casi umani di Dengue, Chikungunya, Zika, WND e altre arbovirus").

Indicatori specifici 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.

Malattie negli allevamenti avicoli

Influenza aviare

Il piano di sorveglianza dell'influenza aviare è a carattere obbligatorio.

Dal 2015 le modalità di attuazione rispettano le disposizioni emanate nell'ambito del Piano nazionale di sorveglianza approvato dalla Commissione europea.

Nel 2016 sono state individuate province a rischio (AT, CN, TO, VC) in cui sono stati effettuati prelievi sulle categorie:

- Tacchini da carne;
- Riproduttori specie gallus (compresa la fase pollastra);
- Ovaiole uova da consumo (compresa la fase pollastra) e ovaiole free range;
- Selvaggina allevata (gallinacei) – riproduttori;
- Anatre ed oche da carne (esclusi svezzatori e commercianti);
- Altri volatili (faraone e ratiti, escluse quaglie e broiler);
- 23 allevamenti rurali (specie gallus) selezionati dalle ASL competenti per territorio.

In tutte le categorie sopracitate sono stati effettuati prelievi di sangue per gli esami sierologici, ad eccezione delle anatre da carne, delle oche da carne e degli allevamenti rurali, in cui il piano prevedeva il prelievo di tamponi cloacali (anatre/ocche) e tracheali (rurali) per gli accertamenti virologici.

Su tutto il territorio regionale sono stati effettuati prelievi negli allevamenti di svezzatori con frequenza stabilita in base alla specie e alle caratteristiche dei flussi commerciali facendo sempre riferimento al D.M. 25/6/2010.

Negli ultimi mesi del 2016 si sono verificati numerosi focolai di HPAI nei territori del Nord-Est Europa; alla luce dell'evoluzione della situazione epidemiologica europea, nel 2017 il Piano nazionale di sorveglianza potrà coinvolgere altre province attualmente non considerate a rischio.

Per le informazioni di dettaglio, si rimanda alle indicazioni operative regionali che verranno inviate nei primi mesi del 2017 contestualmente alla trasmissione del nuovo piano nazionale.

Come già nel 2016, anche nel 2017 la regione potrà prevedere controlli integrativi anche nelle province non considerate a rischio.

Riferimenti normativi

Piano Nazionale di sorveglianza per l'Influenza aviaria 2016

O.M. 26 agosto 2005 'Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile' e s.m.i.

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare*	Capi da controllare*	Totale esami Sierologici H5 e H7*	PCR*
570	12.900.000	280	8.040	15.500	1.000

*dato indicativo riferito al 2016

Salmonellosi

Per quanto riguarda il controllo delle Salmonelle, il Ministero della Salute ha emanato il Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli per il triennio 2016-2018, trasmesso alle regioni con nota prot. n. 559/DGSAF del 12/01/2016.

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

Così come per il 2016, si ribadisce l'importanza dell'attuazione di alcuni punti dei Piani stessi e più precisamente:

- la puntuale attività di prelievo rispetto ai piani;
- la tempistica delle registrazioni dei campionamenti in SIS (VETINFO-SIS applicativo Salmonelle):
 - a) l'inserimento entro e non oltre tre mesi dalla data del prelievo degli esiti dei campioni ufficiali;
 - b) l'inserimento entro 7 giorni dalla data della comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle rilevanti e/o di positività agli inibenti (generazione sospetto focolaio in SIMAN);
 - c) l'inserimento entro 30 giorni dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle non rilevanti;
- l'attenta verifica dei dati inseriti in BDN (campioni in autocontrollo);
- il prelievo negli allevamenti di riproduttori in fase di deposizione di tutti i gruppi sia al momento dell'accasamento, sia in fase di fine ciclo;
- l'ispezione e la visita in tutti gli allevamenti di avicoli sottoposti al piano di controllo delle salmonellosi riconosciuti per gli scambi comunitari da parte dei Servizi Veterinari, con

conseguente relazione scritta costituita, per il 2017, dall'allegato 5 del piano nazionale stesso e come il precedente anno da rilasciare in copia all'OSA;

- i controlli dei restanti allevamenti avicoli sottoposti al piano così come indicato nel documento regionale di trasmissione dei piani 2016;
- gli allevamenti di polli, tacchini da carne, ovaiole e riproduttrici da avviare a macellazione all'atto della stesura del verbale di controllo ufficiale, verranno verificati da parte del veterinario secondo le modalità indicate nelle note regionali prot n. 9190 del 11/5/2015 e prot n. 12648 del 23/6/2015 al fine di ottemperare alla legislazione riguardante il controllo delle salmonelle in allevamento ed al macello, nonché il rispetto del benessere secondo il D.Lvo n. 181/2010 e il D.M. del 4 Febbraio 2013;
- come specificato nella nota regionale n. 22469 del 27 novembre 2015 le segnalazioni di NC relative al benessere, trasmesse dal macello alle ASL sedi dell'allevamento di provenienza, comporteranno, nel ciclo successivo, un sopralluogo supplementare congiunto con i referenti Area C oltre al Controllo Ufficiale a 72h dal primo invio al macello. Per la programmazione del sopralluogo, si deve tenere conto che i problemi più rilevanti sul benessere si verificano quando gli animali sono a fine ciclo. I sopralluoghi supplementari di cui sopra sono da considerarsi a carico dell'OSA secondo quanto stabilito all'art. 4 e 5 del D.Lvo194/2008.

Nei primi mesi del 2017 verranno inviate ulteriori indicazioni operative nell'ambito della comunicazione degli allevamenti di tacchini da carne e di polli da carne da sottoporre a controllo.

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori	26	91	556.734	91
Ovaiole	92	241	2.206.452	75
Polli da carne	290	3.405	8.700.000	29
Tacchini da carne	19	177	275.000	6

*dato indicativo riferito al 2016

Riferimenti normativi

Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi 2016-2018

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2017 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

- il mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza;
- l'utilizzo del farmaco;
- i requisiti minimi di benessere;
- l'attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi.

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

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree della veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati dovranno essere condotti come attività integrata Aree A-C.

Malattie negli allevamenti ittici

Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

In applicazione del D.L.vo 148/2008 e del D.M. 3 agosto 2011, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2014 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura (nota prot. n. 10132/DB2017 del 9/5/14). I Servizi Veterinari, come attività propedeutica al rilascio dell'autorizzazione, hanno aggiornato la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura e inserito le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.L.vo 148/2008, di ogni allevamento in precedenza registrato. Allo stato attuale, a completo regime, le attività nel settore riguardano:

- il rilascio delle autorizzazioni previste dal D.L.vo 148/08 per le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva, di nuova apertura;
- l'acquisizione dell'autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione;
- la verifica delle attività ittiogenetiche degli incubatoi di valle, con eventuale concessione di deroga al divieto della stabulazione prolungata dei riproduttori catturati, a seguito di richiesta degli enti interessati e di presentazione del relativo programma di attività;
- l'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/08 presso le aziende autorizzate ai sensi dello stesso ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento. I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari di base, del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi di mortalità) delle condizioni di benessere della popolazione ittica e del corretto utilizzo del farmaco: gli esiti, verbalizzati su apposita check-list, vengono registrati in ARVET nell'ambito dei controlli di sicurezza alimentare. E' inoltre confermata l'effettuazione degli accertamenti diagnostici per setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI), eseguiti in regime di sorveglianza presso gli impianti ittici regionali;
- il costante aggiornamento, con inserimento nella banca dati nazionale dell'acquacoltura, delle qualifiche sanitarie attribuite alle aziende.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo 2017 è il controllo e l'eradicazione delle malattie denunciabili del settore ittico e la verifica della sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali e regionali. Nel 2016 il Ministero della Salute ha emanato Linee guida nazionali (nota prot. n. 11525-10/5/2016), con la finalità di favorire interventi omogenei e superare le criticità del settore evidenziate dalla Commissione europea nell'ambito dell'audit del 2015. La regione ha, a sua volta, emanato istruzioni applicative regionali (nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16) con le quali sono state recepite le indicazioni ministeriali adattandole all'impostazione regionale già consolidata, alle quali si fa riferimento per gli aspetti operativi del programma.

Sono, inoltre, entrate in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione UE 2015/1554 della Commissione dell'11/9/15 "recante modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici", che sostituiscono ed integrano la Dec. 2001/183/CE. Le misure comporteranno modifiche all'attuale impostazione dei controlli diagnostici previsti ai fini del riconoscimento degli impianti e delle zone per SEV e NEI; inoltre verranno stabilite le modalità di ratifica dello status sanitario aziendale e di zona per il virus erpetico della carpa. In accordo con il laboratorio di riferimento dell'IZS PLV, nel corso del 2017 saranno fornite indicazioni operative e istruzioni tecniche necessarie per la corretta applicazione della nuova norma.

Previsione di attività 2017: 1000 campioni**Piani di sorveglianza nel settore apistico****Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida***

Il Ministero della salute, considerato il persistere della presenza di *Aethina tumida* nel territorio della regione Calabria, ritiene necessario mantenere attivo il piano di sorveglianza in atto, che per il 2017 in Piemonte consiste in:

- a) un controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random - per la regione Piemonte è previsto il controllo di 43 apiari;
- b) un controllo clinico di apiari basato sull' analisi del rischio.

La regione, con il supporto dell'Osservatorio Epidemiologico, entro un mese dal termine della effettuazione dei controlli trasmetterà al Ministero della salute ed al Centro di riferimento Nazionale i dati della sorveglianza effettuata.

Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*.

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

Per il 2017 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL, per un totale di 96 controlli su scala regionale.

Di ogni attività apistica, del campione individuato, occorre controllare almeno un apiario, scegliendo quello presente sul territorio dell'ASL e numericamente più consistente in numero di alveari. Tra gli apiari da controllare è opportuno comprendere anche quelli appartenenti ad attività apistiche extra ASL, sia piemontesi che extraregionali, se presenti nel territorio da controllare.

I controlli devono concludersi entro il 01/10/2017 ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30/10/2017 secondo quanto riportato nell'apposita scheda allegata al Piano in questione.

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

Registrazione di segnalazione di malattia infettiva di animali, anche sospetta, e/o di focolaio epidemico:

- notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico:
 - a) predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività utile per l'inserimento sul portale VETINFO (applicativo SIMAN);
- produzione di report periodici per la sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive animali:
 - a) verifica della biosicurezza e della sanità animale;
 - b) inserimento delle qualifiche sul portale VETINFO (SANAN).

Deve essere verificata la correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2017, in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;

- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
 - a) biosicurezza;
 - b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi;
 - c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda;
 - d) condizionalità;
 - e) benessere;
 - f) farmacovigilanza
 - g) trasporto;
 - h) alimentazione animale;
 - i) igiene e produzione del latte;
 - j) riproduzione animale.

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

Il piano per la gestione delle emergenze è previsto dall'articolo 4 punto 2 lettera f) e dall'articolo 13 del Regolamento CE 882/2004, e dal capo IV del Regolamento CE 178/2002, nonché dalle norme specifiche in materia di profilassi e di controllo delle malattie infettive dell'uomo e degli animali.

Il piano deve prevedere l'individuazione del personale e delle risorse necessari, delle competenze e responsabilità, e delle procedure di intervento e di coordinamento sinergico dei diversi Servizi ed enti responsabili della tutela della salute pubblica.

Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale per la gestione delle emergenze di tipo epidemico.

Inoltre, per alcune malattie (afta epizootica, malattia vescicolare suina, bluetongue, influenza aviaria, malattia di Newcastle, pesti suine, peste equina, malattie esotiche di pesci, crostacei e molluschi) sono definite a livello regionale procedure operative specifiche.

Ai Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria, che operano in contesto territoriale di quadrante in via ordinaria ed in cooperazione sul territorio regionale in via straordinaria, si demanda il compito di prevedere l'aggiornamento costante delle procedure regionali già in uso, la definizione ed attuazione di percorsi formativi per gli operatori coinvolti, oltre a garantire la collaborazione con i Servizi Veterinari delle ASL e con l'IZS PLV in caso di focolaio.

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

- gestione di sistemi di monitoraggio di sorveglianza epidemiologica: vedi in capitolo D5 Malattie degli equini: WND

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, approvato con DD n. 919 del 29 dicembre 2016, è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e morbilità anomale tra la fauna selvatica, anche a conseguenza dei flussi dati per Ministero Salute/CERMAS e le linee guida nazionali riguardanti la fauna selvatica, in fase di approvazione finale.

Il piano, attuato per quanto attiene i campionamenti dalle ASL piemontesi, si sviluppa anche grazie alla collaborazione dell'IZS PLV ed il CERMAS, che fornisce alle ASL la diagnostica specialistica e supporta il Settore Prevenzione e Veterinaria nella verifica dei risultati.

La scelta delle patologie da indagare è il frutto di un'attività di individuazione delle patologie prioritarie condotta secondo una valutazione multifattoriale dove ad ogni fattore è stato attribuito un punteggio di 1 o 0 per arrivare alla classificazione sulla base del punteggio totale. Le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: Rabbia, Tubercolosi, Brucellosi, Peste Suina Classica, Influenza aviaria, West Nile Fever, Trichinellosi, Salmonellosi, Echinococcosi, malattia di Aujeszky, malattia di Newcastle. In ogni caso occorrerà tenere conto, in corso d'opera, delle linee guida sanità animale già approvate in chiave tecnica in Conferenza Stato/Regioni ed in approvazione a breve in chiave politica.

Sarà, inoltre comunicata al CERMAS dell'IZS PLV qualunque variazione o modifica sul percorso qui individuato per la fauna selvatica; sarà richiesta altresì opinione tecnica, oltreché aiuto tecnico, allo stesso Centro nazionale di Referenza selvatici per supporti formativi riguardanti sia la sanità animale sia l'igiene della selvaggina, in particolare per la formazione dei cacciatori. Per le patologie incluse nel piano regionale e per le quali esiste uno specifico Piano Nazionale di sorveglianza (Influenza aviaria, West Nile Fever) i dati derivanti dal monitoraggio saranno anche convogliati nei flussi informativi stabiliti a livello istituzionale, incluso il CERMAS.

La tabella riporta il numero di capi da sottoporre a prelievo per la sorveglianza ATTIVA suddiviso per specie e/o gruppo di specie e le patologie indagate per ognuna di esse. La numerosità campionaria deriva dalle prevalenze attese per ogni singola patologia con un IC del 95% previa verifica preventiva concordata con il CERMAS.

SPECIE	N. TOTALE CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	139	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	295	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	294	Rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica	110	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

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

- valutazione di situazioni di rischio ed interventi di prevenzione

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

A seconda dei casi sono previste l'attivazione di specifiche misure di emergenza previste dalle norme vigenti, l'intensificazione delle misure di biosicurezza presso gli allevamenti a rischio, l'intensificazione della sorveglianza clinica ed eventualmente sierologia negli stessi allevamenti, approfondimenti sulle sottopopolazioni locali di selvatici sensibili, valutazione di eventuali restrizioni alle attività di alpeggio, attività di informazione presso la popolazione, gli Ordini professionali e gli allevatori.

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

Tale attività è prevista dal Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018 nell'ambito del settore **"Sanità Animale - Farmaco Veterinario"** a cui si rimanda per tutto quanto riportato nel dettaglio e costituisce un debito LEA.

Programmazione regionale dell'attività di controllo

La programmazione regionale degli interventi di farmacosorveglianza sulla distribuzione e sull'impiego dei medicinali veterinari è in linea con le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012, ed è stata formalizzata attraverso il "Piano regionale di sorveglianza sul farmaco veterinario 2016-2018" approvato con determinazione n. 173 del 30 marzo 2016, trasmesso con nota prot. n. 7406/A1401A del 31 marzo 2016 e a cui si rimanda per tutti gli eventuali ulteriori chiarimenti.

Tale programmazione, pertanto, diventa parte integrante del presente piano e tiene conto anche delle risultanze della sperimentazione sui sistemi di tracciabilità del farmaco veterinario, avviata con DGR n. 36 – 6652 dell'11 novembre 2013, (SISTEMA TO-BE) e con DD n. 586 del 17/6/2014.

La prima fase della sperimentazione ha consentito la messa a punto di un sistema centralizzato di raccolta e tracciabilità delle prescrizioni veterinarie nella banca dati regionale "ARVET" accessibile a tutti i Servizi veterinari ASL.

Ulteriori approfondimenti sono previsti nell'ambito della sperimentazione concordata in ambito nazionale con il Ministero della Salute, l'IZSAM e la Regione Lombardia, per la messa a punto del Sistema Nazionale di Tracciabilità del farmaco veterinario.

Nel corso del 2016 è stata avviata la fase sperimentale di utilizzo della "ricetta elettronica" allo scopo di transitare verso un sistema unico nazionale.

Gli attori coinvolti in tale progetto sono:

- alcuni grossisti per la vendita diretta di medicinali veterinari;
- alcuni farmacisti;
- alcuni medici veterinari libero professionisti;
- alcuni detentori/ proprietari degli animali da reddito (titolari degli impianti in cui vengono curati, allevati e custoditi professionalmente animali);
- gli organi di controllo (Servizi Veterinari ASL, Servizi Veterinari Regione, ecc.).

La soluzione informatica realizzata per l'adozione della ricetta elettronica si integra con i seguenti applicativi del Ministero della Salute:

- Anagrafi zootecniche;

- Prontuario Online dei Medicinali Veterinari;
- Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare (SINVSA);
- Sistema di tracciabilità dei medicinali veterinari.

La sperimentazione della ricetta elettronica, infine, si propone di definire i consumi medi di antimicrobici nelle varie filiere zootecniche. Tale iniziativa, pertanto, risponde all'esigenza di derivazione comunitaria e nazionale, di accertare il reale volume d'impiego di antimicrobici negli animali da reddito.

L'esigenza di transitare verso un sistema unico nazionale pone la regione in una situazione di vantaggio viste le esperienze acquisite e non rappresenta particolari difficoltà di approccio. La fase ancora attiva di trasmissione dati (progetto TO-BE) potrà proseguire nel corso 2017 sino all'allineamento ed al passaggio al nuovo sistema nazionale.

Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

Per l'ispezione presso gli allevamenti potranno essere utilizzate le check-list regionali semplificate allegate al predetto piano. Queste comprendono la valutazione del rischio da annotare al termine delle operazioni di controllo ufficiale.

A tal proposito nella fase di studio preliminare per l'elaborazione del Piano regionale si è constatata una certa difficoltà, da parte dei Servizi Veterinari, all'utilizzo inderogabile delle check-list ministeriali (nota Ministero della Salute prot. n.1466 del 26/1/2012) in quanto ritenute, in alcuni casi e situazioni, un inutile appesantimento operativo.

Si è previsto pertanto, anche per l'anno 2017, di affidare ad ogni ASL l'esecuzione di almeno 30 controlli con l'ausilio delle check-list ministeriali presso allevamenti (DPA) ritenuti ad alto rischio, al fine di acquisire utili elementi di valutazione su tale strumento di lavoro.

I controlli di farmacosorveglianza in allevamento, possono anche essere effettuati in occasione di altre attività di competenza dei SS.VV. (Benessere animale - Piano Nazionale Residui - Piano Nazionale Alimentazione Animale - controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano - controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'urgenza, ecc.).

Tutti i controlli di farmacosorveglianza dovranno essere obbligatoriamente registrati su supporto informatizzato ARVET alla voce "CONTROLLI UFFICIALI" FARMACOSORVEGLIANZA ai fini della rendicontazione annuale.

Dovranno essere registrati inoltre su ARVET come controllo ufficiale farmacosorveglianza:

- i controlli effettuati secondo la procedura prevista per MSU (controllo farmaco obbligatorio);
- i controlli effettuati per la filiera avicola e registrati come "sicurezza alimentare" dettaglio "controllo ufficiale" quando viene verificato il farmaco veterinario;
- i controlli effettuati nella filiera cunicola per il rilascio della "autorizzazione" per l'autocertificazione per l'invio al macello" se verificato il farmaco veterinario.

Pianificazione regionale dell'attività di controllo negli allevamenti DPA

L'attività di farmacosorveglianza riservata alle aziende di allevamento DPA, è stata dettagliata come di seguito riportata vista la notevole incidenza sui carichi di lavoro delle ASL e l'esigenza di definire efficaci strumenti di pianificazione degli interventi in ambito locale.

Criteria di programmazione

Per la selezione del campione significativo da sottoporre a controllo ufficiale sono stati utilizzati i seguenti indicatori:

- Scorte farmaci;
- Bovini da ingrasso con più di 50 capi;
- Bovini da latte con più di 20 capi;

- Linea vacca vitello con più di 5 capi;
- Ovicaprini con più di 50 capi;
- Suini ingrasso con più di 40 capi e da riproduzione con più di 6 scrofe;
- Avicoli con più di 500 capi;
- Cunicoli con più di 250 capi;
- Equini da carne e scuderie con scorte farmaco.

Nella seguente tabella, viene indicata la ripartizione dei controlli sugli allevamenti DPA che le ASL dovranno eseguire nel triennio 2016-2018.

ASL	2016	2017	2018
AL	140	190	190
AT	150	200	200
BI	100	140	140
CN1	1.130	1.400	1.400
CN2	130	180	180
NO	60	80	80
TO	N.V.	N.V.	N.V.
TO3	340	450	450
TO4	320	430	430
TO5	200	250	250
VC	70	90	90
VCO	55	80	80

I carichi di lavoro relativi a tale ripartizione sono stati in parte ricavati dalla risultanza dei "PAISA" rendicontati negli anni precedenti dalle rispettive ASL. Sulla base delle citate verifiche, è stata quantificata, in via tendenziale, l'attività di farmacovigilanza negli allevamenti DPA da eseguire ai fini del rispetto del debito stabilito dai LEA.

In occasione dei controlli, il personale ispettivo avrà cura di sensibilizzare i titolari ed il personale addetto al governo degli animali, sul delicato tema dell'antibiotico resistenza e dell'uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari, consegnando agli stessi il materiale divulgativo messo a punto dalla regione (allegato al piano regionale scaricabile dal portale regionale IPREV) e provvedendo ad effettuare eventuale attività di formazione, qualora ritenuta opportuna.

Per quanto attiene, invece, alle altre tipologie di impianti (Rivendite ingrosso farmaco veterinario – farmacie - allevamenti non DPA - impianti di cura, cliniche ed ambulatori veterinari - impianti di produzione di mangimi medicati, ecc.) si rimanda integralmente alle istruzioni contenute nelle "Linee Guida ministeriali prot. n. 14466 del 26/01/2012".

Sarà cura dei Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione, promuovere iniziative volte al superamento di eventuali difficoltà nell'assolvimento dei debiti LEA favorendo, in particolare forme di integrazione operativa tra le Aree Funzionali dei Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria.

Modalità rendicontazione, verifica e feedback

Ai sensi dell'art. 88, comma 3 del D.L.vo 193/2006 le regioni e province autonome trasmettono annualmente al Ministero della Salute una relazione sulle attività di controllo svolte. L'attività di rendicontazione delle Regioni e Province Autonome è specificata in dettaglio nel DM 14/05/2009 sulle Caratteristiche strutturali e modalità operative del nucleo nazionale di farmacosorveglianza sui medicinali veterinari (GURI serie generale n. 198 del 27 agosto 2009), in cui vengono riportate la tabella di trasmissione relativa all'attività di controllo svolta (allegato 1) e quella relativa ai volumi di prescrizione registrati (allegato 2) da trasmettere annualmente mezzo mail, entro il 31/03, al Ministero della Salute. La tabella dell'allegato 1 è stata aggiornata con nota DGSAF 13986 del 15/07/2013.

La reportistica dei dati di farmacosorveglianza, dovrà essere trasmessa al Settore regionale Prevenzione e Veterinaria entro il mese di gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento.

Si precisa che nella compilazione della scheda relativa all'attività di controllo svolta (allegato I), relativamente agli allevamenti, il numero degli operatori controllabili è quello ottenuto per ogni ASL per la selezione del campione significativo da sottoporre a controllo ufficiale per il vigente Piano regionale sopra riportati (*scorte farmaci, bovini da ingrasso con più di 50 capi, bovini da latte con più di 20 capi, ecc.*). **Tale modalità è in vigore a partire dalla rendicontazione anno 2016.**

[Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici \(AMR\)](#)

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) dei batteri zoonotici e commensali (Piano AMR) è predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (CNR-AR, NRL-AR), presso l'IZS LT.

Il Piano AMR è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) che si prefigge di ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici oggetto del piano che siano comparabili tra gli Stati Membri.

Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2017 e termine il 31 dicembre 2017.

Quadro di campionamento

Per l'anno 2017, è previsto il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

- isolati di *Salmonella spp.* da carcasse di suini da ingrasso;
- isolati di *Salmonella spp.* da carcasse di bovini di età inferiore a un anno;
- isolati di *Escherichia coli* indicatore commensale ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;
- isolati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno;

- isolati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.

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

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

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

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

La Commissione europea ha, come priorità per i prossimi tre anni, l'obiettivo di assicurare una più elevata applicazione della normativa sul benessere animale e dei relativi controlli ufficiali.

Descrizione e programmazione delle attività di Piano (PRBA)

La programmazione regionale di settore risponde prioritariamente all'esigenza di uniformare le modalità di esecuzione degli interventi affidati ai Servizi veterinari delle ASL a tutela del benessere animale durante le fasi di allevamento, trasporto e macellazione.

In linea con quanto previsto dal PNBA, gli interventi dovranno fare riferimento alle varie filiere zootecniche in applicazione del D.lvo 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE) e delle specifiche norme di settore. L'obiettivo è anche il coordinamento tra le diverse Aree funzionali coinvolte, al fine di garantire l'attuazione integrata degli interventi di piano, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli.

Il PRBA si integra, inoltre, con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.

Al riguardo è prevista l'effettuazione di controlli ufficiali presso le aziende di allevamento secondo i tempi e le modalità stabilite nell'apposita convenzione stipulata tra la Regione Piemonte ed ARPEA.

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

- Avicoli (D.lvo. 267/03 e D.lvo. 181/2010)

Per quanto riguarda il settore avicolo, l'attività di vigilanza andrà rivolta principalmente all'applicazione del D.lvo. 267/03 ed in particolare al divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole. Nel corso del 2017, in attuazione delle disposizioni ministeriali, saranno mantenuti i precedenti livelli di controllo, in modo da garantire la dovuta continuità delle verifiche presso gli allevamenti

Inoltre, al fine di rispondere alle richieste di una raccomandazione del Food Veterinary Office, di regolamentare sul territorio la pratica della muta non forzata e per avere conoscenza della realtà del territorio, si richiama la nota ministeriale prot. n. 23052 del 03/12/2013 che aveva stabilito le modalità, per gli allevatori di galline ovaiole, di effettuazione di una muta non forzata, specificando che l'allevatore che intenda attuarla dovrà darne comunicazione ai Servizi veterinari

dell'ASL territorialmente competente fornendo ai veterinari ufficiali una check-list utile per il controllo della muta negli allevamenti.

Negli allevamenti di polli da carne, verrà verificato il rispetto dei requisiti previsti dal D.lvo. 181/2010 e, con maggior attenzione, la corretta applicazione delle densità massime stabilite nelle aziende attive. 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 specifiche misure in materia.

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m², salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m² 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.lvo 181/2010.

Per quanto riguarda la possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto e la necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017.

Si richiamano, inoltre, le note Ministero della Salute prot. n. 4213 del 19/2/2016 e n. 10365 del 28/4/2016, con le quali vengono fornite precisazioni sulle modalità di verifica delle condizioni del benessere animale per i broilers allevati in deroga a densità superiori a 33 Kg/m².

- Suini (D.lvo. 122/2011)

Nel settore suinicolo si manterranno i regimi di controllo riferiti ai requisiti dei locali di stabulazione per tipologia produttiva, anche al fine del rispetto dell'obbligo, per le aziende (escluse quelle con meno di dieci animali), di allevare scrofe e scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data del parto (group-housing).

Tra le priorità individuate nel 2017, la Commissione europea chiede di conoscere la prevalenza del fenomeno delle morsicature delle code che induce a ricorrere al loro taglio. A questo proposito si richiama la Raccomandazione UE 2016/336 dell'8/3/2016 e il relativo documento tecnico, circa la necessità di fornire materiale manipolabile al fine di ridurre questo comportamento che compromette il benessere degli animali.

- Vitelli (D.lvo 30 dicembre 1992, n. 533; D.lvo 1 settembre 1998, n. 331; D.lvo 7 luglio 2011, n. 126)

Per quanto attiene l'attività di controllo sul benessere dei vitelli avviata negli anni precedenti, verrà riproposto, sulla base degli accordi presi con l'IZS PLV, il "Programma BEVI" per il controllo dei parametri di emoglobina (per i vitelli a carne bianca) e colostratura (per i vitelli ad indirizzo produttivo "latte") previsti dalla normativa vigente. A tal proposito si rimanda alla circolare regionale "programma regionale 2015-2017 di verifica del benessere dei vitelli allevati attraverso il controllo di parametri ematici" prot. n. 14818/A14060 del 28 luglio 2015.

L'attività di controllo farà riferimento alle istruzioni impartite dal Ministero della Salute con nota 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.lvo 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.lvo 01 settembre 1998, n. 331".

Tali accertamenti andranno eseguiti in concomitanza alle verifiche programmate per il rispetto delle altre misure sul benessere animale.

- Conigli

In merito al settore cunicolo, si ritiene utile richiamare le linee di indirizzo sulle condizioni di benessere riguardanti questa delicata filiera, comunicate dal Ministero della Salute con nota circolare n. 16200 del 31.07.2014. Le linee guida in questione, va ricordato, non rivestono

carattere obbligatorio e vincolante per gli operatori, ma costituiscono un utile riferimento per la gestione avanzata degli impianti di allevamento. Si invitano pertanto i Servizi veterinari locali, in sede di programmazione delle attività settoriali, a tener conto della presenza/assenza di tali requisiti.

Attività prevista

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella successiva tabella, secondo le percentuali indicate dal PNBA, circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13/07/2010 e successive integrazioni. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. 13321 del 24/06/2014, riportante le check-list da utilizzare per l'esecuzione dei controlli presso gli allevamenti e le modalità di rendicontazione in SINVSA delle attività svolte.

Tabella

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE
BOVINI DA CARNE > 50 capi	919	137 (15 %)
BOVINI DA LATTE > 50 capi	1.950	292 (15 %)
BOVINI MISTA > 50 capi	2.277	341 (15 %)
BUFALI	12	2 (15 %)
VITELLI	149	15 (10 %)
SUINI > 40 CAPI	1.120	112 (10%)
OVICAPRINI > 50 CAPI	495	74 (15 %)
OVAIOLE	82	8 (10 %)
POLLI DA CARNE	265	26 (10 %)
TACCHINI	12	2 (15 %)
STRUZZI	9	1 (15 %)
CONIGLI	183	27 (15 %)
EQUINI DA CARNE	17	2 (15 %)
PESCI	37	6 (15 %)
TOTALI	7.527	1045

Come in precedenza, sono stati previsti controlli extrapiano di cui alla seguente tabella, per le categorie vitelli, ovaiole e suini, sulla base delle esigenze prioritarie di potenziamento dei controlli ufficiali.

Controlli aggiuntivi extra-piano regionali

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul
----------------	----------------	-----------------------

		numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE – check list specifica Area C
VITELLI	149	45 (30%)
OVAIOLE	82	33 (40%)
SUINI > 40 CAPI	1.120	78 (7%)

Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento CE 1/2005; D.lvo 25 giugno 2007, n. 151)

Le ASL dovranno coordinarsi al fine di garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione all'anno per quadrante, con cadenza trimestrale, per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Regolamento CE 1/2005, assicurando così la copertura nell'arco dell'intero anno.

Sono infine previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto in osservanza del Regolamento comunitario 1/2005. A questo riguardo si richiamano le 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.

Informazione degli operatori zootecnici

Gli addetti alla macellazione neo assunti devono obbligatoriamente acquisire il certificato d'idoneità attraverso un percorso formativo "completo": teorico, pratico e con esame finale.

Per l'organizzazione di detti corsi e nell'ottica dell'ottimizzazione delle risorse, le ASL potranno accordarsi per organizzare un unico corso destinato ad operatori provenienti da diverse aree territoriali, avvalendosi di docenti qualificati, con provata esperienza nella materia trattata. E' necessaria, inoltre, la presenza di un medico veterinario "responsabile scientifico" che abbia effettuato la formazione di I livello. A tale proposito, è possibile chiedere la collaborazione dei Presidi Multizonali di Polizia e Profilassi Veterinaria (PMPPV) o di eventuali altri veterinari responsabili scientifici che hanno seguito il corso di I livello ed in possesso di determinate competenze specialistiche anche appartenenti ad altre ASL. Diversamente, il corso teorico può essere svolto on line accedendo al sito del CreNBA, compatibilmente con l'attivazione di corsi dedicati, o in qualunque altra sede purché riconosciuta idonea dall'Autorità competente (es. corsi svolti in altre Regioni). Il corso pratico si svolgerà in un impianto di macellazione sotto la supervisione di personale qualificato.

Successivamente all'espletamento del corso e al superamento dell'esame finale, si provvederà al rilascio da parte delle ASL dei certificati di idoneità permanenti al personale operante presso gli impianti di macellazione. Le ASL che nel loro organico non hanno un referente scientifico, che abbia 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.

- Attività informativa e divulgativa (preparazione e divulgazione di opuscoli informativi e di buone pratiche di allevamento);
- Report informativi e rendicontazioni ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni.

Controllo sulla protezione degli animali durante la macellazione (Regolamento CE 1099/2009)

- controlli routinari: effettuati durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- verifiche periodiche/straordinarie: verifiche programmate effettuate presso il macello mediante la compilazione di specifiche check-list (requisiti strutturali del macello, settore carni rosse, settore carni bianche) predisposte con le Linee guida ministeriali trasmesse con nota prot. n. 16464/DB2017 del 23/07/2014.

Tipologia produttiva		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

Tali controlli possono essere espletati con l'ausilio della check –list allegata alle “Linne guida sull'applicazione del Regolamento CE N. 1099/2009” trasmesse con nota regionale prot. n. 16464 DB2017 del 23/07/2014.

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

Con nota prot. n. 4213-19/02/2016 (cfr. Allegato 6-1) e come ripreso nella nota del 28/04/2016 prot. n. 10365 (cfr. Allegato 6-2 e 6-3), il Ministero della Salute ha previsto che le regioni effettuino controlli ed audit in merito alla corretta gestione ed applicazione da parte dei Servizi Veterinari del sistema di monitoraggio al macello del benessere dei polli, in particolare per quelli provenienti da allevamenti in possesso della deroga ad allevare a densità superiori a 33 kg/m². La recente nota del 28/04/2016 ha altresì aggiornato e corretto la tabella relativa al “monitoraggio del benessere dei polli al macello” sostituendola con la “tabella lesioni da rilevare al macello”. Inoltre, è stato allegato un diagramma di flusso (allegato alla nota) che definisce in modo schematico le responsabilità e le modalità operative del proprietario/detentore, del veterinario ufficiale al macello e del veterinario ufficiale dell'azienda di provenienza degli animali.

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

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

Questa procedura consentirà un controllo puntuale e costante da parte del competente settore regionale e, a fronte di ripetute NC, anche la predisposizione di audit mirati.

Si richiamano le note trasmesse dal Settore ai servizi SVET relative alla normativa di riferimento: nota prot. n. 231441/DB 2017 del 07/10/2013, nota prot. n. 1728 DB 2017 del 27/01/2014, nota prot. n. 9190/A14060 del 11/05/2015, nota prot. n. 21147/A1401A del 09/11/2015.

6.2.1.2.10 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA

Capitolo implementato principalmente da Area B e C.

Area A per quanto riguarda attività di vendita diretta (es. allevamento avicolo con annesso centro di imballaggio, allevamento bovino con autorizzazione alla vendita di latte crudo).

Controlli Centri imballaggi uova

I Centri imballaggio uova sono attività riconosciute ai sensi del Reg. CE/853/04, pertanto i controlli sono descritti nel capitolo 6.2.2.1. PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI.

Controlli latte alla stalla

Analogamente al 2016 dovrà essere garantito il controllo del 20% degli allevamenti da latte in modo da sottoporre a verifica tutte le aziende in un quinquennio.

Il controllo ai sensi del D.M. 185/91 sarà effettuato solo nelle aziende che realmente vendono il loro latte come latte “alta qualità”.

I controlli dovranno essere effettuati in via prioritaria su aziende con sforamenti persistenti.

Un ciclo di controllo annuale ai sensi del Reg. CE 853/04 dovrà essere garantito presso le aziende che praticano la vendita diretta.

E' confermato il mantenimento dei metodi di screening per ricerca inibenti su campioni di latte delle aziende oggetto di controllo.

Unità soggette a controllo

Controlli “latte alla stalla”.

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla per l'anno 2017 prevede un ciclo completo di controlli (carica batterica ed indice citologico) in un quinto delle aziende produttrici latte (20%). I controlli ufficiali, come stabilito dalla circolare regionale del 14/06/2006, 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 PLV di Torino controllerà anche i parametri: 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 le 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, ai metodi di screening e di conferma dell'IZS PLV, potranno essere affiancate nuove tecniche analitiche multiresiduo.

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 annualmente il 15 % delle aziende da latte. 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;
- farmacovigilanza;
- 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 2017 (ciclo completo)
TORINO	632	20% = 126
NOVARA	265	20% = 53
CUNEO	819	20% = 164
ALESSANDRIA	31	20% = 6
TOTALE	1.747	349

ASL	*N° Aziende di produzione latte alta qualità DM 185/91	ALLEV. ALTA QUALITA' DA CONTROLLARE 2017 (100%): SOLO QUELLI CHE EFFETTIVAMENTE CONFERISCONO LATTE ALTA QUALITA'
AL	15	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
AT	6	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
BI	1	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
CN1	346	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
CN2	1	-
NO	15	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO1	0	-
TO3	110	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO4	28	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO5	99	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VC	2	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VCO	0	-
TOTALE	623	

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.

Piano di monitoraggio sul latte crudo –Distributori automatici

I controlli per il 2017 sono stati definiti con apposita circolare regionale , alla quale si rimanda integralmente per gli aspetti applicativi.

Sono previsti un controllo annuale presso l'azienda di produzione ed un controllo annuale per ogni distributore come dettagliato nella circolare regionale.

Attività integrata negli allevamenti

La necessità di garantire un approccio integrato di attività tra gli operatori di sanità pubblica veterinaria dell'area di Sanità Animale (Area A) e dell'area di Igiene Allevamenti (Area C) è imprescindibile anche ai fini di un corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i controlli ufficiali, come previsto dal Reg. CE n. 882/2004. A tal fine il servizio di Sanità Animale ed il servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche devono prevedere, nell'ambito della programmazione annuale, un numero significativo di verifiche in allevamento con i seguenti obiettivi:

- garantire il raggiungimento dei LEA;
- standardizzare le metodologie di esecuzione dei controlli e classificare in base al rischio gli allevamenti;
- assumere, da parte dei veterinari di Area A e C, un approccio multidisciplinare che contempli, durante le attività routinarie in allevamento, anche valutazioni non strettamente legate al proprio ambito di competenza;
- predisporre e attuare un programma di verifiche presso le ASL e definire criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l'efficienza dei controlli;
- fornire possibilità di miglioramento per l'operatore del settore alimentare, che viene controllato in un'ottica "di filiera", con confronto simultaneo con più veterinari di diversi servizi.

In alcuni allevamenti con vendita diretta del prodotto al consumatore finale (es. allevamento avicolo con centro di imballaggio annesso, allevamento bovino autorizzato alla vendita diretta di latte crudo) si può procedere all'esecuzione di audit (ai sensi del Reg. CE 854/2004).

Di seguito si riportano i livelli minimi di verifiche da eseguire nel 2017:

Aziende presenti	VERIFICHE 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

Le ASL che presentano un'alta concentrazione zootecnica sono tenute ad effettuare almeno il 2% di verifiche negli allevamenti bovini, il 3% negli allevamenti suini e il 5% negli allevamenti avicoli.

Per il 2017 gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario vedi piano regionale farmaco sorveglianza 2016-2018;
- il rispetto dei requisiti di benessere animale;

- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare.

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

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

Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2015-2017

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

- assicurare l'implementazione del Sistema Informativo Nazionale/ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, al fine di creare una banca dati completa, aggiornata e fruibile così come richiesto dal Reg. CE 183/2005, dal Regolamento CE n. 999/01, Regolamento CE n. 767/2009, dal Regolamento CE 1069/2009 e dal D.Lvo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi;

Registrazione e riconoscimento OSM:

- mantenere il puntuale inserimento di tutti gli operatori riconosciuti ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE n. 183/2005, nel Sistema Informativo Nazionale/ARVET;
- la regione Piemonte si farà carico affinché tutti gli operatori registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 183/2005 operanti nel settore post-primario siano inseriti in modo puntuale o trasferiti in maniera massiva in SINVSA (trasferimento da SIAP a SINVSA con il supporto del CSN dell'IZS di Abruzzo e Molise per il caricamento dei dati, tramite upload e cooperazione applicativa coi sistemi informativi regionali, vedi nota Ministeriale prot. n. 24288-P del 21/10/2016);
- con l'entrata in applicazione del Regolamento UE 225/2012, si rende inoltre necessario che gli operatori che effettuano la trasformazione di oli vegetali greggi (ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004), la fabbricazione oleochimica di acidi grassi, la produzione di biodiesel e la miscelazione di grassi, al fine di immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione animale, siano riconosciuti ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3 del Regolamento 183/2005. Pertanto anche questi dovranno essere inclusi in anagrafe con l'indicazione della specifica attività di cui sopra;
- anche gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 183/2005, e devono pertanto essere inclusi in anagrafe;

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

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

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

Le ispezioni si suddividono in:

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

Le ASL trasmettono alla Regione, mediante la scheda ispezioni, gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano.

Al fine di fornire all'OIE dati validi ed utili al fine dell'aggiornamento annuale dello status BSE, nella scheda di rendicontazione delle ispezioni, "scheda ispezioni", è stata inserita una sezione riguardante la rendicontazione delle ispezioni effettuate presso stabilimenti che producono mangimi per ruminanti e per più specie animali contemporaneamente ai mangimi per ruminanti (doppia linea), pet-food compreso. Sono esclusi gli impianti di trasformazione ai sensi dell'art 24 del Regolamento CE n. 1069/09. In tale sezione della scheda vanno riportate esclusivamente le non conformità sia ispettive sia di campionamento relative esclusivamente alla profilassi della BSE, non devono essere riportate tutte le altre non conformità che saranno indicate nella restante sezione della scheda ispezioni. In caso di riscontro di non conformità ispettiva è necessario riportare il dettaglio della stessa comprendendo anche il nome o il numero di identificazione dell'OSM. È necessario, inoltre, il dettaglio di eventuali esiti non conformi per presenza di costituenti di origine animale vietati in campioni di mangime prelevati presso gli stessi OSM.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine deve essere utilizzato lo strumento allegato al PNA 2015-2017 (Allegato 9 e 9bis).

Attività prevista

Ispezioni:

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento CE n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento CE n. 183/2005;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento CE n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento CE 183/2005.

Per le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento CE n. 183/2005, dato l'elevato numero di produttori primari (agricoltori e allevatori) le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis), e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato sul PNAA 2015-2017 al paragrafo "sopralluoghi ispettivi o ispezioni".

I Servizi Veterinari, nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, valutano anche il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Sempre in tema di verifiche ispettive, o di audit, svolti al fine di categorizzare in base al rischio gli stabilimenti, i Servizi veterinari verificano la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli art. 17 comma 1 lett a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. n. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL) del Dipartimento di Prevenzione della ASL. Le ASL dovranno fornire una sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi dei suddetti atti normativi corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse.

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le ASL territorialmente competenti possono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al vigente PNAA 2015-2017.

Valutazione dell'etichettatura

Sia l'etichetta che le informazioni di etichettatura devono essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CE n. 767/09, e sono oggetto di controllo ufficiale, pertanto si rende necessario che i Servizi Veterinari verifichino a campione l'etichettatura di alcuni mangimi.

Audit

Il Regolamento CE n. 882/2004 prevede che nell'ambito dei piani di controllo sugli alimenti zootecnici, vengano effettuati "audit" così come definiti dalla normativa, ovvero "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2017, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che abbiano manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti da sottoporre ad audit dovrà essere valutato tenuto anche conto

delle risorse disponibili e sarà oggetto di apposita pianificazione concordata con i responsabili di struttura e referenti di settore.

Al 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 gli audit regionali di secondo livello, è stato 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.

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

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

- Fare in modo che i funzionari responsabili dei controlli sulle imprese del settore dei mangimi possiedano conoscenze aggiornate sufficienti per l'esercizio dei loro compiti, conformemente ai requisiti di cui all'art. 6 del Regolamento CE n. 882/2004 segnatamente per quanto riguarda la valutazione delle procedure basate sull'HACCP;

- Assicurare l'effettiva osservanza con i requisiti concernenti le procedure relative al sistema HACCP e i controlli di qualità di cui rispettivamente all'articolo 6 e all'articolo 7 del Regolamento CE n. 183/2005 e del suo allegato II.

Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2015-2017).

Per i programmi specifici (controllo BSE, additivi e principi farmacologicamente attivi, diossine e PCB e contaminanti ambientali, micotossine, salmonella, OGM), le modalità ed i criteri di campionamento, la composizione del campione, la valutazione della non conformità e dei provvedimenti da adottare, si rimanda al Piano alimentazione animale 2015-2017.

Attività prevista

Il numero di campioni ripartiti per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET.

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

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

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

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

Novità extrapiano PNAA

Al fine di permettere ai SS.VV. la completa esecuzione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale (in modo da raggiungere il numero minimo di campioni previsti dai LEA), si è deciso di destinare una parte dei campioni programmati nell'ambito del piano integrativo, ad

approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive in realtà considerate a rischio e perciò meritevoli di ulteriori indagini. Nel caso si verificasse questa necessità, i campioni saranno concordati con il settore regionale Prevenzione e Veterinaria e con l'IZS PLV al fine di valutarne la fattibilità e la compatibilità con le attività programmate. A seguito dei campionamenti effettuati, per queste finalità di indagine aggiuntiva, non sarà necessario procedere al sequestro cautelativo.

Resta inteso che in caso di:

- a) sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
- b) emergenze epidemiologiche;
- c) emergenze tossicologiche;
- d) eventi comunque straordinari:

può essere previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

Tabella riepilogativa

EXTRA PNAА	CAMPIONI INSERITI SU ARVET
OBBLIGATORI	COCCIDIOSTATICI METODICA MULTIRESIDUO (NUOVA SORVEGLIANZA)
	ARSENICO E MERCURIO IN PET FOOD A BASE DI PESCE (NUOVA SORVEGLIANZA)
	ARSENICO, CADMIO, MERCURIO E PIOMBO IN MANGIME A BASE DI FARINA DI PESCE PER SUINI, GALLUS, PESCI E MATERIA PRIMA FARINA DI PESCE (NUOVA SORVEGLIANZA)
FACOLTATIVI	TUTTI GLI ALTRI CAMPIONI ATTUALMENTE PREVISTI SU ARVET

Progetti e ricerche

Monitoraggio su latte reidratato destinato all'alimentazione dei vitelli a carne bianca per la ricerca di antibiotici. Al momento l'IZS PLV non ha a sua disposizione una metodica accreditata, di conseguenza i campionamenti sarebbero a fini conoscitivi per valutare la presenza o meno di un problema reale meritevole di approfondimenti futuri.

6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

Dal 2017 anche l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale, rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare, essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "salute animale e igiene veterinaria" dei nuovi LEA.

Controllo sulla riproduzione animale

Nell'anno in corso è prevista l'approvazione e l'emanazione di una specifica delibera di giunta che fornirà gli orientamenti per la predisposizione del piano di intervento nel settore della riproduzione animale come richiesto dal Decreto Ministeriale 19 luglio 2000 n. 403, dalla DGR 24 marzo 2014 n° 33-7300 al capitolo "5.6 "Vigilanza e controlli", nonché dal nuovo Regolamento UE 2016/1012 dell'8 giugno 2016. Per le modalità (e check-list), le frequenze, gli ambiti di controllo

ufficiale e la registrazione delle attività sull'applicativo ARVET, si rimanda a quanto sarà riportato nella nuova delibera di giunta.

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

Programmazione attività di vigilanza sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

Ai sensi del D.lvo 4 marzo 2014, n. 26 "Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici" **l'Azienda Sanitaria Locale è l'Autorità competente** a svolgere attività di vigilanza negli stabilimenti utilizzatori di animali per fini scientifici e attività ispettiva negli stabilimenti di allevamento o di fornitura di animali destinati ad essere usati nelle procedure o per impiegare i loro organi o tessuti ai fini scientifici, con o senza scopo di lucro.

A tal fine è necessario compiere ispezioni regolari sugli allevatori, sui fornitori e sugli utilizzatori ed i rispettivi stabilimenti, nonché sull'esecuzione dei relativi progetti per verificare la conformità degli stessi con i requisiti del citato decreto.

La **frequenza delle ispezioni** è determinata, per ciascuno stabilimento, in base all'**analisi del rischio** tenendo conto dei seguenti elementi:

- a) numero e specie degli animali alloggiati;
- b) documentazione attestante la conformità dell'allevatore, fornitore od utilizzatore;
- c) le eventuali non conformità precedentemente riscontrate;
- d) per gli utilizzatori il numero e i tipi di progetti realizzati.

Bisogna in particolare tener conto che in base all'analisi del rischio **almeno un terzo degli utilizzatori** deve essere comunque sottoposto **ogni anno** ad ispezione e che a far data dal 1° gennaio 2017 gli stabilimenti dovranno essere conformi a quanto previsto nell'Allegato III del D.L.vo 26/2014.

I fornitori e gli utilizzatori di **primati non umani** devono essere sottoposti a ispezione **almeno una volta l'anno**.

Una percentuale appropriata di ispezioni deve essere effettuata senza preavviso.

I verbali delle ispezioni effettuate devono essere conservati per almeno cinque anni dall'autorità competente.

6.2.2 TRASFORMAZIONE

6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

6.2.2.1.1 **Competenza SVET**

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. Si ritiene, infatti, che le quantità prodotte, le variabili dei processi

produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso relativo superiore a quello teoricamente correlabile alla sola tipologia di attività produttiva.

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

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

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

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	3 (quadrimestrale)	1/anno
MEDIO	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
BASSO	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/853/04 per una o più attività rientranti nella **Sezione 0** (Attività generali – Deposito frigorifero autonomo CS, Impianto autonomo di riconfezionamento RW, Mercato all'ingrosso WM), nella **Sezione X** (Uova e ovoprodotti – esclusivamente per la tipologia **Centri imballaggio**) e nella **Sezione XII** (Grassi alimentari fusi – Centri di raccolta e Stabilimenti di trasformazione), saranno sottoposti alle seguenti frequenze minime di ispezione e di audit:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
MEDIO	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
BASSO	0,30 (triennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Si ricorda che per quanto riguarda i Centri imballaggio uova (Sezione X) la Commissione europea si è espressa chiarendo che l'attività di “reimballaggio, ovvero il trasferimento fisico di uova in un altro imballaggio o la ristampigliatura di un imballaggio contenente uova”, è autorizzata in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del Reg. CE 589/2008 e, al pari dei centri di imballaggio uova, deve essere effettuata in stabilimenti che dispongano di attrezzature definite dal medesimo articolo del succitato regolamento, e pertanto devono essere riconosciute ai sensi del Reg. CE/853/2004 come “Sezione X – Categoria: Uova e ovoprodotti – Attività: Centri di imballaggio uova – EPC” (Nota regionale prot. n. 26907/DB2017 del 23/10/2012).

Infine, negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/04 nella **sezione IX** (latte e prodotti a base di latte, le frequenze di controllo in base al rischio esclusivamente per l'attività di **STAGIONATURA-PP-** sono le seguenti:

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	2 (semestrale)	1/anno
MEDIO	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
BASSO	0,5 (biennale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

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 effettuata, anche se ha richiesto più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale. (vedi **Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare**).

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, devono necessariamente essere intensificate le frequenze minime oltre all'adozione dei provvedimenti amministrativi o penali previsti dalle norme in vigore. Allo stesso modo audit non soddisfacenti per carenza dei fondamentali prerequisiti dell'autocontrollo andranno ripetuti.

NB: Fermo restando il numero di ispezioni e di audit previsti negli impianti di macellazione (vedi tabella precedente), 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 utile che **una delle ispezioni annuali** sia effettuata da parte di un **team ispettivo**, al fine di effettuare una supervisione dell'attività ispettiva ante e post mortem condotta dal veterinario ufficiale dell'impianto che deve comunque essere presente all'ispezione.

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 rappresentate da personale veterinario dipendente e convenzionato adeguatamente formato.

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

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

E' confermata la programmazione dei controlli, così come previsti dalla nota prot. 14611/A14060 del 24/07/2015; pertanto non dovranno essere prese in considerazione le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/04 e 854/04", considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio.

I prelievi di latte crudo previsti dal piano dovranno essere inderogabilmente effettuati presso le strutture ove il conduttore (titolare registrazione o riconoscimento) non risulta conferire latte o caseificare nel restante periodo dell'anno. Infatti, in questi casi, manca un piano di autocontrollo aziendale per chi trasforma direttamente il latte e coloro che conferiscono il latte crudo non sono nemmeno vicariati dai controlli effettuati, a seguito dei conferimenti, da parte dei centri di raccolta latte/caseifici. In questo ultimo caso, se rientranti nei piani di autocontrollo aziendali, non sarà necessario effettuare i prelievi previsti prima della monticazione per gli stafilococchi coagulasi positivi (CPS).

L'autorità competente (Servizi Veterinari ASL) valuterà la necessità di effettuare i prelievi di latte crudo previsti dal piano in relazione alla categorizzazione del rischio. Tali prelievi saranno, pertanto, discrezionali in relazione alla valutazione del rischio di impresa operato dalla Autorità competente.

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) deve essere condotta secondo quanto stabilito nell'Allegato I del Reg. CE 854/04. La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4) a partire dal 2 settembre 2017 dovrà essere conforme a quanto stabilito da Decreto Ministeriale 28 giugno 2016. Pertanto, per tutte le specie animali i Modelli 4 dovranno essere compilati esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore, con lo scopo di dematerializzare i documenti cartacei e di uniformare in un unico documento le informazioni previste nella «dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali» (Modello 4) con le «informazioni sulla catena alimentare» (ICA) di cui all'allegato II, sezione III, del Regolamento CE n. 853/2004.

Il sistema informatizzato regionale "INFOMACELLI", sviluppato per creare una rete di sorveglianza epidemiologica nei macelli della regione Piemonte, è deputato alla gestione dell'attività svolta dai Servizi Veterinari presso i macelli e consente di gestire i dati derivanti dalle operazioni di macellazione con la registrazione delle informazioni sanitarie relative alla corretta identificazione dei capi, al rispetto del benessere animale, ai quadri clinici e anatomo-patologici evidenziati nelle visite ispettive ante e post mortem, all'esito delle attività di campionamento e al destino dei capi macellati. Nel corso degli anni sono stati effettuati interventi di manutenzione "evolutiva" con miglioramenti della sezione relativa al caricamento della seduta di macellazione, implementando il sistema e migliorando la modulabilità sulle diverse specie animali macellate e sulla tipologia dei dati soggetti a registrazione. Inoltre, sono state aggiornate alcune delle funzioni già attive, migliorando ed ottimizzando la parte riguardante la reportistica. Attualmente il software permette la valutazione in tempo reale dell'attività di controllo ufficiale svolta durante le sedute di macellazione, l'elaborazione delle informazioni utili dal punto di vista epidemiologico e l'alimentazione dei flussi informativi richiesti dall'autorità competente centrale.

Le Autorità competenti locali devono mantenere le misure di verifica efficienti al fine di accertare l'osservanza dei requisiti previsti dalle vigenti norme relative alle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA come richiamato nella nota ministeriale prot. n° DGISAN 7457-P del 04/03/2014 e nella nota regionale prot. n. 7837/DB2017 del 04/04/2014.

Nello specifico il Ministero della Salute richiama l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale sotto riportate:

- 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 implementare la programmazione annuale con quanto sopra richiamato inserendo le verifiche in tutte le filiere degli alimenti di origine animale.

Si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE 853/2004, recepito da questo Settore con DGR n. 24-5708 del 23/04/2013.

L'Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016, concernente "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti", recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017, fornisce indicazioni relative alle frequenze di campionamento sulle carcasse di ungulati e avicoli e sulle preparazioni di carne e carni macinate da parte degli O.S.A. che vanno a sostituire quelle a suo tempo fornite con il

“Manuale delle procedure” allegato al Piano Controllo Alimenti del 2010. Per rendere uniforme l'applicazione dell'Intesa sul territorio regionale, si allega la tabella esplicativa per la parte in cui nell'Intesa non sono state prestabilite frequenze :

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti ¹ /anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale ²
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all'anno
		Salmonella 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	
Broiler	50.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

¹ capo bovino equivalente corrisponde a un capo bovino adulto, a due vitelli, a un solipede, a 5 suini, a 10 ovicapri o a 20 agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a 15 Kg.

² i macelli già in attività, potranno tenere conto degli esiti dei campionamenti e analisi già eseguiti ai sensi delle precedenti disposizioni.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

In ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04, sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, si può prevedere la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. CE 854/2004. Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'OSA responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita ante mortem e macellato venga allontanato prima del completamento dell'ispezione post-mortem da parte del veterinario ufficiale. I controlli ufficiali devono sempre essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione. Il Regolamento CE/854/2004 prevede che l'Autorità competente possa decidere di effettuare la visita ante mortem direttamente in allevamento per il pollame, i conigli, la selvaggina di allevamento e i suini. Si ribadisce che l'ispezione ante mortem deve aver luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima dalla macellazione.

Si forniscono di seguito le indicazioni al fine di armonizzare su tutto il territorio tale pratica:

- limitare questa possibilità ai soli impianti con attività non superiore a 20 UGB/settimana che hanno l'allevamento annesso al macello o hanno un flusso consolidato negli anni con pochi allevamenti ubicati nella medesima ASL in cui insiste l'impianto di macellazione; qualora gli allevamenti siano ubicati in ASL contermini l'eventuale visita ante mortem andrà preventivamente concordata col Servizio veterinario competente sull'allevamento;
- su specifica richiesta da parte l'OSA dell'impianto di macellazione e con un anticipo di 48 ore lavorative rispetto all'invio degli animali al macello, il veterinario deputato all'ispezione post mortem nell'impianto potrà concordare all'interno del servizio la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'allevamento nei tempi previsti dalla normativa.

Per gli avicunicoli permangono in vigore le indicazioni a suo tempo fornite con apposite note regionali;

- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem presso l'impianto di macellazione o da altro personale veterinario dell'ASL incaricato a tale scopo;
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento dovranno essere accompagnati al macello dal Modello 4 previsto dal Decreto Ministeriale 28 giugno 2016 (informatizzato a partire dal 2 settembre 2017) con la sezione E integrata con la dichiarazione prevista al punto 5 del certificato sanitario di cui al capo X, parte A, sezione IV dell'Allegato I del reg. CE/854/04;
- qualora per qualche disguido l'animale giunga al macello senza la certificazione della concordata visita ante mortem in allevamento, l'OSA del macello, prima di procedere all'abbattimento dell'animale, dovrà informare tempestivamente il veterinario deputato all'ispezione post mortem per l'effettuazione della visita ante mortem **obbligatoria** presso l'impianto di macellazione.

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

La macellazione dei suini a domicilio è una pratica consolidata nel tempo da parte degli allevatori e rappresenta una tradizione stagionale.

I pericoli connessi all'autoconsumo di carni di suini provenienti da allevamenti in stabulazione controllata dai dati epidemiologici e storici risultano estremamente limitati e possono derivare da:

- scarsa igiene della macellazione dovuta al mancato rispetto delle buone prassi igieniche di lavorazione o ai scarsi requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali avvengono le lavorazioni, con conseguente rischio microbiologico legato al consumo delle carni;
- infestazione da parassiti ed in particolare da Trichina.

Sulla base di uno studio dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) del 2011, è emerso come la valutazione del rischio legata al pericolo Trichina si sia evoluta negli anni fino a rappresentare ad oggi un rischio medio per la salute pubblica.

L'EFSA riconosce, infatti, la presenza sporadica di Trichine nella UE, soprattutto nei suini allevati allo stato brado e in quelli da cortile. Identifica, inoltre, il tipo di sistema produttivo come principale fattore di rischio per le infezioni. I dati disponibili dimostrano che il rischio di infestazioni da Trichine nei suini allevati in condizioni di stabulazione controllata ufficialmente riconosciute è trascurabile, il che, in applicazione delle recenti disposizioni, autorizza anche la possibilità, a determinate condizioni, di derogare al campionamento sistematico delle carcasse al macello nel caso di animali provenienti da allevamenti ufficialmente controllati.

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio è ancora regolamentata dall'art. 13 del R. D. del 1928 n. 3298, che stabilisce che *"i "privati" che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione a macellare a domicilio, debbono darne avviso..."*, allo "scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni" con sopralluogo presso l'azienda per l'effettuazione della visita ispettiva ed il prelievo di una piccola porzione di muscolo (diaframma) da sottoporre all'esame trichinoscopico.

Lo stesso art. 13 prevede un'autorizzazione comunale alla macellazione a "domicilio", cioè nel luogo fisico presso il quale il richiedente dimora, escludendo ogni possibilità di effettuare attività per conto terzi.

La normativa Comunitaria all'art. 1, punto 2 del Reg. CE 852/2004 e l'art 1 punto 3 del Reg. CE 853/2004 esclude dal campo di applicazione delle norme comunitarie la produzione primaria per uso domestico privato, pertanto ad oggi il controllo sanitario degli animali macellati a domicilio rimane ancora disciplinato dall'art 13 del Regio Decreto 3298 del 1928 precedentemente citato.

Sulla base di quanto sopra esposto il Settore regionale ritiene di razionalizzare l'attività di controllo ufficiale prevedendo di fatto l'esecuzione di attività di monitoraggio con l'effettuazione

di attività ispettiva, non sottoposta a tariffazione, sul 10% del totale delle macellazioni ad uso domestico privato e/o nei casi di esplicita richiesta da parte dell'utenza. La comunicazione da parte dell'allevatore all'Autorità Competente nelle 48 ore lavorative precedenti la macellazione a domicilio è una pratica obbligatoria e imprescindibile ed ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni. (Vedi allegato 7 - Procedura e modulistica di riferimento)

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

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

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

Visti gli aggiornamenti normativi succedutisi dal 2005 ad oggi, tenuto conto delle osservazioni rilevate a seguito degli audit del Food Veterinary Office (FVO) e dell'esperienza acquisita, ai fini della coerenza legislativa e della gestione omogenea in ambito nazionale nel settore dei controlli sanitari sugli alimenti è stata modificata l'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili a prodotti alimentari" (Rep. Atti n. 93/CSR del 10 maggio 2007) pubblicata nel Rep. Atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016 e recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/17.

Al fine di implementare alcune misure in grado di rispondere alle raccomandazioni formulate dal FVO a seguito dell'audit del 2013, e di integrare le indicazioni fornite nell'intesa sopra citata si propongono le seguenti azioni:

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione, sia di alimenti di origine animale sia vegetale o di alimenti in polvere per l'infanzia. Nel corso della verifica dovranno essere valutati gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, la effettiva applicazione ed eventuali riduzioni di frequenza o di numero di unità campionarie applicate dall'OSA; queste riduzioni dovranno essere formalmente approvate dall'autorità competente; dovrà essere data evidenza formale dei risultati della verifica negli atti di accertamento dell'autorità competente;
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti "ready to eat" della definizione, da parte dell'OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (*L.m.*). Nel piano di autocontrollo, il produttore o il fabbricante deve stabilire se i suoi prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscono oppure no un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*

Ai sensi del Regolamento CE 2073/2005 (nota n. 8, Capitolo 1 dell'Allegato I) per "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*" si intendono tutti i prodotti alimentari con:

1. periodo di conservabilità superiore o uguale a 5 giorni e
2. pH > 4,4 oppure

$A_w > 0,92$ oppure

$pH > 5,0$ in associazione ad $A_w > 0,94$.

Per "Alimenti pronti che NON costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*" si intendono tutti i prodotti alimentari con:

1. periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni oppure

2. $pH \leq 4,4$ oppure

$A_w \leq 0,92$ oppure

$pH \leq 5,0$ in associazione ad $A_w \leq 0,94$.

3. anche altri tipi di prodotti possono appartenere a questa categoria, purché vi sia una giustificazione scientifica.

In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*", al fine di dimostrare, con soddisfazione dell'A.C. che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità, il produttore dovrebbe essere in grado di fornire uno o più dei seguenti elementi:

- dimostrazione che non esiste rischio di contaminazione da *L.m.* (esiti di analisi nelle varie fasi di produzione e sul prodotto finito per la validazione del processo); oppure
- caratteristiche fisico-chimiche del prodotto, quali pH, A_w , contenuto salino, concentrazione di conservanti e tipo di sistema di confezionamento, validate mediante analisi (anche provenienti da clienti e autorità pubbliche) che dimostrano il mantenimento durante il periodo di conservabilità di un livello di *L.m.* ≤ 100 ufc/g; oppure
- consultazione della letteratura scientifica disponibile e dei dati di ricerca sulle caratteristiche di sviluppo e di sopravvivenza di *L.m.* sul prodotto in questione; oppure
- modelli matematici predittivi stabiliti per il prodotto alimentare in esame, utilizzando fattori critici di sviluppo o di sopravvivenza per i microrganismi in questione presenti nel prodotto; oppure
- prove (challenge test) per determinare la capacità di *L.m.*, debitamente inoculata, di svilupparsi o sopravvivere nel prodotto in diverse condizioni di conservazione ragionevolmente prevedibili; oppure
- studi per valutare lo sviluppo o la sopravvivenza di *L.m.* che può essere presente nel prodotto durante il periodo di conservabilità, in condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

Alla luce degli indirizzi a livello europeo esplicitati nel corso dei training BTSF da esperti della Commissione si forniscono i seguenti indirizzi operativi:

- la definizione del metodo con il quale valutare se l'alimento può superare le 100 ufc/g di *L.m.* nel corso della vita commerciale è di competenza dell'OSA e non dovrebbe essere imposto dall'Autorità Competente (non esiste l'obbligo di effettuare challenge test che peraltro, essendo un metodo sperimentale, non sempre è in grado di riprodurre le effettive caratteristiche dell'alimento in commercio e quindi può rappresentare un costo inutile a causa della scarsa attendibilità), soprattutto nelle piccole e micro imprese è opportuno che l'Autorità Competente indirizzi l'OSA nelle indagini effettuate in autocontrollo o da Autorità Competenti o altri Enti durante le fasi di vita commerciale dell'alimento;
- nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali è *L.m.* ≤ 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ["EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991].

Presenza di additivi previsti dal Regolamento CE n. 1129/2011 nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate

Come riferito nella nota ministeriale prot. n. 39722-P del 28/11/2012 le “Salsicce fresche” sono “preparazioni di carne” che ai sensi del Reg. CE/853/04, sono definite: *“carni fresche, incluso le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi, o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo fibrosa interna della carne ed a eliminare quindi la caratteristiche delle carni fresche”*.

Tenuto conto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo l’impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari. Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di asciugatura tale da raggiungere valori di $A_w < 0,97$, esse non possono più essere considerate fresche, ma rientrano nelle definizioni di “prodotti a base di carne” di cui al reg. CE/853/04 (*“Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca”*).

Per quanto riguarda altri due prodotti italiani inseriti nell’allegato IV del Reg. CE/1333/2008, quali lo zampone ed il cotechino, siccome sono commercializzati sia come prodotti precotti o cotti, sia come prodotti freschi da sottoporre a cottura, si precisa che, siccome sono prodotti sottoposti ad asciugatura anche se commercializzati come freschi, rientrano nella definizione di “prodotti a base di carne” ove l’impiego dei nitriti è consentito.

La Commissione Europea con l’emanazione del Regolamento UE n. 601/2014 del 4 giugno 2014 ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DG SAN 44979 del 03/12/2014 ha confermato che la “Salsiccia fresca” rientra tra queste preparazioni.

Pertanto, nelle salsicce definite “fresche” che rientrano tra le “preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale”, è consentito un uso limitato di additivi alimentari che, tenuto conto dei diversi aggiornamenti, sono elencati nella tabella sottostante al fine di agevolare l’applicazione delle disposizioni vigenti:

Numero E	Denominazione	Livello massimo
E260-263	Acido acetico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E300-302	Acido ascorbico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E330-333	Acido citrico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>

Pertanto, nel caso della salsiccia fresca l’attuale disciplina sugli additivi alimentari non distingue tra salsicce preconfezionate o non preconfezionate in quanto è la presenza di ingredienti (es. spezie) a giustificare la necessità tecnologica all’impiego delle sostanze sopra elencate.

Viceversa, tale distinzione vige per la carne fresca macinata ovvero le preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata in cui l’impiego degli additivi in questione è necessario per proteggere dall’ossidazione l’alimento fino al momento della sua utilizzazione da parte del consumatore.

6.2.2.1.2 Competenza SIAN

Acque minerali e di sorgente

I criteri e gli indirizzi del controllo ufficiale delle acque minerali e delle acque di sorgente destinate all'imbottigliamento sono definiti dal Piano regionale predisposto nel 2015 in linea con i principi della vigente legislazione europea sulla sicurezza alimentare. Le frequenze di controllo indicate alla pagina 6 del "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all'imbottigliamento" sono sostituite da quelle riportate nella sottostante tabella, derivanti dall'applicazione delle linee guida CSR 212/2016.

Tipologia attività Linee guida 882- 854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	A0116	1 ogni 5 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni

La programmazione dei controlli si basa sulla valutazione del rischio, come previsto dall'art. 3 del Reg. CE 882/2004, pertanto, i SIAN dovranno aver concluso la definizione della classe di rischio per ciascun stabilimento di imbottigliamento entro il primo semestre del 2017.

Additivi, aromi, enzimi

Dovendo adeguare la nomenclatura delle attività inserita sul Sistema Informativo, ora compresa in una voce unica (additivi, aromi, gas) con quella prevista dall'Intesa CSR 212/2016 che prevede 3 voci (additivi, aromi, enzimi), è necessario che ogni singola ASL riveda le ditte riconosciute in considerazione delle attività svolte dalle stesse e provveda a riclassificare ciascuna azienda nella tipologia di attività svolta e nel caso di più tipologie individui anche quella prevalente. Contestualmente dovrà essere effettuata, entro la fine del 2017, per tutte le aziende una valutazione del rischio sulla base di dati pregressi o attraverso una verifica aggiornata.

Il controllo sulle ditte riconosciute ai sensi del Reg. CE 852/2004, diversamente da quanto indicato nel "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi, enzimi 2015-2018", dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016 in base alla valutazione del rischio, e più precisamente:

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Additivi alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno
Aromi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni
Enzimi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni

Audit: 1 ogni 3 anni per ogni tipologia di attività svolta: additivi, aromi ed enzimi.

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

Relativamente alle modalità di controllo si fa riferimento al "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018" aggiornato a febbraio 2017 per la parte normativa (cfr. Allegato 8).

Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici

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.

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Il Ministero della salute, con nota del 22/12/2015 (Allegato 9) ha precisato che:

- **è ammissibile** la produzione di un “prodotto della panetteria fine” (vedi “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/08 on Food additive pubblicato sul sito web della Commissione europea aggiornato a giugno 2016), denominato come tale, che aggiunga agli ingredienti base (acqua, farina, lievito) tra gli altri, anche il carbone vegetale come additivo colorante (E 153) e nelle quantità ammesse dalla regolamentazione europea in materia (Reg. CE 1333/08 All. Il parte E punto 7.2);

Tra i prodotti della panetteria fine, ricordiamo che sono ricompresi (cfr. il documento guida che descrive le categorie di alimenti di cui alla parte E dell'allegato II del regolamento CE 1333/2008) prodotti dolci e salati tra cui ad es. biscotti, torte, muffin, ciambelle, fette biscottate, barrette di cereali, pasticcini, wafer, frittelle, bigné, croissant, ecc...

- **non è ammissibile** denominare come “pane” il prodotto di cui al punto precedente, né fare riferimento al “pane” nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso.

Si rammenta che ai sensi del DPR 502/98 è denominato “grissino” il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.

- **non è ammissibile** aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto di cui al primo punto alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone vegetale per l'organismo umano, stante il chiaro impiego dello stesso esclusivamente quale additivo colorante.

Decreto 26 maggio 2016: ingredienti che apportano nitriti e nitrati. (Allegato 10)

Il Decreto 26 maggio 2016, prevede che l'utilizzo nei prodotti a base carne di ingredienti che apportano nitriti, nitrati o entrambi, in modo da ottenere effetto conservante nei prodotti finiti, si configura come utilizzo di additivi alimentari, pertanto l'impiego di tali ingredienti non permette di vantare l'assenza di conservanti.

Il Ministero della salute, con nota n. 38090 del 06/10/2016 ha precisato che tra i prodotti che apportano nitriti e nitrati, oltre agli spinaci può essere ricompresa ad es. anche la lattuga essiccata ed ha richiesto alle AC di fornire ogni utile informazione, ad es. con l'ausilio di schede tecniche, istruzioni d'uso consigliate, etichette degli ingredienti,, ecc. al fine di acquisire informazioni quanto più possibile dettagliate circa l'utilizzo di tali ingredienti, nonché la sua estensione, al fine di assumere un comportamento univoco in corso di vigilanza e valutare eventuali azioni da intraprendere.

Considerato che gli ingredienti che apportano nitriti e nitrati (es. lattuga essiccata, rucola, spinaci, coste, sedano, ecc.) possono essere utilizzati in svariati prodotti alimentari (es. paste colorate, ecc.), si raccomanda pertanto agli operatori che effettuano vigilanza, di verificare se vengono utilizzati tali ingredienti e la corretta etichettatura del prodotto finito (si ricorda che l'uso di tali ingredienti si configura come utilizzo di conservanti).

Alimenti particolari e integratori alimentari

Il controllo sulle imprese autorizzate ex D.L.vo 111/92 (alimenti particolari) e D.L.vo 169/04 (integratori alimentari) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016, la frequenza minima dei controlli ufficiali dipenderà dal livello di rischio dell'impresa:

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Alimenti particolari e integratori alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno

Eventuali provvedimenti di restrizione o chiusura dell'attività dovranno essere segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria per l'inoltro dell'informativa al Ministero competente.

Si invitano i Servizi a verificare, tra l'altro, che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché, in caso di integratori a base di erbe, non siano presenti in etichetta sostanze e preparati vegetali non ammessi (vedi

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1424&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=integratori).

6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

Le Linee guida per il controllo ufficiale i sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004, approvate in Conferenza Stato –Regioni con atto n. 212/16 del 10 Novembre 2016, non prevedono la distinzione tra aziende di produzione con vendita prevalente all'ingrosso e aziende di produzione con vendita prevalente al dettaglio. Le frequenze minime dei controlli ufficiali vengono stabilite per le diverse tipologie di attività in base alla valutazione del rischio (Allegato 3 CSR 212/2016). Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata le aziende sono da intendersi a rischio medio con relativa frequenza minima di controllo ufficiale. Sarà compito delle ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Di seguito lo schema delle frequenze minime dei controlli ufficiali previste dalle Linee guida (CSR 212/16) per aziende classificate a rischio medio.

Produzione primaria

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Caccia - attività registrate 852		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Pesca - Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Raccolta molluschi – Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi		20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	A0703	100% (1 controllo ogni anno)
Raccolta vegetali spontanei		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali

Il numero di audit verrà indicato dal settore regionale.

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Imbarcazioni

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

La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva. Nella registrazione deve essere

indicato l'elenco delle imbarcazioni in disponibilità ed i rispettivi siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature. Anche i pescatori professionali che effettuano esclusivamente "fornitura diretta" di piccoli quantitativi di prodotti primari devono essere registrati presso le competenti autorità al fine di consentire l'eventuale effettuazione di controlli ufficiali da parte delle stesse.

Per "piccolo quantitativo" di prodotti primari, che può essere escluso dall'ambito di applicazione del regolamento CE 853/2004, si intende un quintale massimo per sbarco giornaliero. Pertanto, le imbarcazioni possono commercializzare prodotti della pesca freschi fino ad un massimo di 100 kg/giorno come fornitura diretta di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

- numero UE (Regolamento CE/26/2004);
- matricola;
- nome dell'imbarcazione;
- tipologie di pesca praticate e attrezzature utilizzate per la pesca;
- eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore;
- area di pesca abituale;
- punti di sbarco abituali;
- siti di ricovero o stazionamento.

Sarà predisposto modulo per la raccolta dei dati, all'atto della registrazione, da allegare alle pratiche di registrazione Reg CE 852/2004 e sarà aggiornato il sistema informativo SIAN/Vetalimenti per il corretto inserimento delle pratiche.

In una prima fase si dovrà procedere al censimento di tutti i pescatori che secondo quanto previsto dall'Intesa CSR/195 del 5 novembre 2015, "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", devono essere registrati ai sensi del Reg. CE/852/2004 e di tutte le imbarcazioni in disponibilità, con la raccolta delle informazioni relative ai rispettivi siti di ricovero o stazionamento, all'elenco dei punti di sbarco utilizzati, all'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature.

Trasformazione

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	A0112 A0113 A0217 A0218	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di bevande di frutta /ortaggi		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di olii e grassi vegetali	A0118	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di bevande alcoliche	A0108 A0215	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	A0114 A0119 A0219 A0221	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione/confezionamento di zucchero		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione del caffè		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di pasta secca e/o fresca	A0115 A0220	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	A0104 A0106 A0211 A0213 A0224	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	A0107 A0214	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	A0105 A0212	16,6% (1 controllo ogni 6 anni)
Produzione di cibi pronti in genere	A0120 A0222 B05	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Sale		20% (1 controllo ogni 5 anni indicazione regionale)
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura		100% (1 controllo/anno)
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	A0301 A0302 A0303	100% (1 controllo/anno)

Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0801 A0810_0119 A0810_0120 A0810_0121 A0810_0122 B0101_0008 B0101_0009 B0101_0010 B0101_0011 B0101_0012 B0101_0013 B0101_0014 B0101_0127 B0101_0128 B0101_0129 B0101_0130 B0101_0131 C0301	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0804 A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304	33% (1 controllo ogni 3 anni)
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	A0101 A0102 A0207 A0208	25% (1 volta ogni 4 anni)
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	A0209 A0210	50% (1 volta ogni 2 anni)

6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Di seguito lo schema di previsione delle frequenze minime dei controlli ufficiali previste dalle Linee guida (CSR 212/16) per aziende classificate a rischio medio.

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Sistema Informativo	Frequenza minima dei controlli ufficiali per rischio medio
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	A05	50% (1 controllo ogni 2 anni)
Ristorazione pubblica	A04 A10 B06 C02	50% (1 controllo ogni 2 anni)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 A11	25% (1 controllo ogni 4 anni)
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305	25% (1 controllo ogni 4 anni)
Commercio ambulante	B01 B03 B04	20% (1 controllo ogni 5 anni, indicazione regionale)
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		25% (1 controllo ogni 4 anni)
Piattaforma di distribuzione alimenti		25% (1 controllo ogni 4 anni)
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	B02	25% (1 controllo ogni 4 anni)

Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	A09	20% (1 controllo ogni 5 anni, indicazione regionale)
---	-----	--

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Con riferimento alla ristorazione collettiva si raccomanda di:

- effettuare, nell'anno 2017, in tutti i "centri cottura", il controllo ufficiale utilizzando la metodica dell'audit, in modo integrato;
- continuare regolarmente l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, in modo incrociato, così come indicato nella DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007.

Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA

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

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

Una importante esigenza è quella di rendere quanto più possibile omogenea l'attività di controllo ufficiale nelle ASL. E' quindi necessario garantire livelli minimi di verifiche in corso di ispezione e più in generale adottare procedure per la programmazione, la verifica, la supervisione ed il monitoraggio dell'attività di controllo nel rispetto degli indirizzi regionali.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Imprese alimentari presso abitazione privata

Il Regolamento CE 852/2004 ha introdotto la possibilità di utilizzo dell'abitazione privata per preparazioni alimentari destinate alla commercializzazione.

Il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, già nel 2012, ha trasmesso alle Aziende sanitarie la nota prot. 19232 del 10/07/2012 recante la definizione dei requisiti minimi strutturali e gestionali obbligatori per le attività di preparazione casalinga.

Tale nota, a seguito di numerose richieste di chiarimento pervenute da associazioni di categoria, è stata ulteriormente esplicitata chiarendo quanto segue:

- per "disponibilità di una cucina distinta da quella ad uso privato", si intende un locale cucina diverso da quello utilizzato per la preparazione di alimenti ad uso familiare. Tuttavia è ammesso, previa valutazione dell'ASL competente connessa alla peculiarità di talune produzioni casalinghe, l'allestimento di una cucina in uno spazio debitamente separato, anche all'interno di altro locale, purché lo stesso rispetti i requisiti di cui all'Allegato 2 del Regolamento CE 852/2004 e, per quanto applicabili, i requisiti di cui all'art. 28 del DPR 327/1980;
- per le preparazioni domestiche, tra cui sono espressamente esclusi gli alimenti soggetti a specifico riconoscimento, è possibile la preparazione di alimenti compresi in un unico genere

merceologico dichiarandolo al momento della presentazione della Segnalazione di inizio attività e predisponendo attrezzature adeguate alla tipologia di prodotto che si intende preparare.

In considerazione di quanto sopra detto, al fine di valutare la corretta applicazione della normativa di settore, alla luce di una sempre più capillare diffusione del fenomeno anche sul territorio regionale, si chiede ai Servizi di programmare anche per il 2017 attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati.

6.2.5 TEMI TRASVERSALI

6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura

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

L'etichetta nutrizionale è divenuta obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), le proteine, i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Regolamento UE 1169/2011, per tale ragione si ritiene opportuno programmare 24 controlli (2 per ogni ASL uno dei quali su snack di largo consumo) per verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in etichetta. In merito il Ministero della Salute ha fornito "Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale" (cfr. allegato 11-1) utili ad orientare le valutazioni. Inoltre, il 17 marzo 2017 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 7 febbraio 2017, n. 27 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, entrato in vigore il 1 aprile u.s. (allegato 11-2).

Nell'ambito di questa attività di controllo ufficiale dovranno essere previsti anche i controlli sull'etichettatura delle carni ai sensi dei Reg. CE n° 1760/2000 e s.m.i., Reg. UE 1337/2013, e dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del Reg. UE n. 1379/2013. La modalità di esecuzione dei controlli e la frequenza delle verifiche saranno successivamente definite dal Ministero della Salute al fine di armonizzare i controlli in ambito nazionale.

Le verifiche effettuate dovranno essere imputate nel sistema informativo attraverso il quale si provvederà ad effettuare la rendicontazione dell'attività. (Non sarà pertanto più necessario compilare per la rendicontazione la scheda dedicata su ARVET).

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

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

Le ASL dovranno garantire la gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA) divisa per tipologia e attività.

La gestione delle istanze di riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/2004, Reg. CE/852/2004 e Reg. CE/1069/2009 continuano ad essere effettuate da parte dei Servizi ASL per la parte istruttoria e per la notifica del provvedimento, mentre per la parte di inserimento nel sistema informativo nazionale e di emanazione del decreto di riconoscimento da parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria (secondo le procedure consolidate, previste dalle indicazioni regionali di cui alla DGR n. 4-9933 del 04/11/2008, alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22/06/2011, alla nota prot. 2082/DB20.17 del 21.01.2013 (alim. particolari), alla nota 16094/DB20.17 del 28.06.13 (prod. germogli).

Dal 1° gennaio 2016 il Settore Prevenzione e Veterinaria ha richiesto alle ASL regionali (nota prot. n. 23688/A1401A del 21/12/2015) la trasmissione di tutti i fascicoli inerenti i riconoscimenti/registrazioni degli stabilimenti di cui ai Reg. CE/853/2004, Reg. CE/852/2004 e Reg. CE/1069/2009 (provvisori, definitivi, cambi di ragione sociale, ampliamenti/revoche/sospensioni di attività, ecc) agli uffici competenti regionali esclusivamente per il tramite della posta elettronica certificata.

Le notifiche di registrazione degli stabilimenti soggetti al Reg. CE n. 852/04, vengono trasmesse, per il tramite dei SUAP territorialmente competenti, ai Servizi ASL che provvedono ad inserirle nel data base regionale all'uopo predisposto (Sistema informativo VETALIMENTI/SIAN PIEMONTE).

Si mantiene l'indicazione generale di effettuare un controllo delle imprese alimentari di nuova registrazione in tempi sufficientemente brevi che, in termini generali, non dovrebbero superare i 60 giorni dall'avvenuta registrazione.

6.2.5.3 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA

Novità rispetto al 2016

dopo il periodo di sperimentazione regionale del 2016, estendere al livello locale ASL, in modo sistematico, i controlli ufficiali sui laboratori, esterni agli OSA/OSM, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria.

Attività di controllo ufficiale

Sulla base di quanto previsto dall'Accordo n. 84/CSR del 7 maggio 2015, il personale che esegue le attività di controllo ufficiale sui laboratori esterni è quello ordinariamente individuato per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale in ambito di sicurezza alimentare, eventualmente affiancato da personale tecnico esperto nella specifica materia.

Nel mese di marzo 2017 verrà organizzato, a cura del Settore regionale, un corso di formazione (rivolto al personale già individuato dalle ASL nel 2016 – 1 SIAN, 1 SVET Area B e 1 SVET Area C) per la condivisione delle esperienze maturate durante gli audit effettuati nel 2016 su tre laboratori. Tale incontro avrà lo scopo di rendere maggiormente omogenei i controlli ufficiali svolti dalle ASL e di evidenziare le principali criticità riscontrate in corso di audit.

Pertanto, dopo il primo periodo di sperimentazione, con un iniziale tutoraggio coordinato dal settore regionale ed il supporto tecnico esterno dell'IZS PLV, i controlli ufficiali saranno eseguiti dall'ACL (nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 1 del Reg. CE n. 882/2004 e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. CE n. 882/2004).

Le ACL elaboreranno relazioni sui controlli ufficiali eseguiti presso i laboratori che eseguono analisi per l'autocontrollo in conformità a quanto previsto dall'art. 9 del Reg. CE n. 882/2004.

Le Autorità Competenti che eseguono il controllo ufficiale assicurano il rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 4 e 6 del Reg. CE n. 882/2004.

I principali ambiti del controllo ufficiale sui laboratori di analisi sono rivolti all'accertamento dei seguenti elementi:

- iscrizione negli elenchi regionali istituiti ai sensi dell'art. 3 dell'Accordo 78/CSR/2010 e relativi atti regionali di recepimento;
- mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco regionale, ivi compreso l'esito delle visite ispettive dell'organismo di accreditamento;
- accreditamento delle prove eseguite dai laboratori iscritti nell'elenco regionale relativamente alle analisi effettuate per le imprese alimentari nell'ambito di quanto previsto nelle procedure di autocontrollo;
- aggiornamento e comunicazione delle prove accreditate o in corso di accreditamento, ivi comprese le eventuali revoche o sospensioni di prove accreditate e di chiusura del processo di accreditamento e delle variazioni della ragione sociale del laboratorio;
- aggiornamento e comunicazione di altri eventuali dati richiesti dalla regione nell'ambito del recepimento dell'Accordo 78/CSR/2010;
- tracciabilità dell'esito analitico e modalità di comunicazione delle prove eventualmente affidate ad altri laboratori che esercitano l'attività sul territorio nazionale iscritti negli elenchi regionali;
- produttività del laboratorio (ad esempio tecniche applicate, congruità attività/risorse, requisiti gestionali e tecnici, registrazioni, archiviazioni, riferibilità, rintracciabilità, gestione dell'esito analitico, valutazione dell'approvvigionamento e gestione di materiali di consumo, reagenti, soluzioni e terreni colturali, correlazione tra esito riportato nel rapporto di prova e registrazioni su "fogli di lavoro", verifica dei tempi di risposta, ecc.);
- gestione dei campioni, accettabilità degli stessi da parte del laboratorio, flussi informativi e tempi di comunicazione dell'esito delle prove;
- adeguatezza delle condizioni contrattuali tra il laboratorio e l'OSA relativamente alla gestione dei campioni, all'accettabilità degli stessi da parte del laboratorio ed ai flussi informativi tra OSA e laboratorio relativamente ai tempi di comunicazione dell'esito delle prove.

I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ACL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. In ogni caso, trattandosi di attività integrata, i controlli ufficiali dovranno essere effettuati da gruppi/equipes in cui siano presenti elementi dei tre Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). (Allegato 12 – Elenco regionale laboratori)

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Una particolare attenzione dovrà essere riservata ai laboratori annessi alle imprese alimentari che devono dimostrare l'affidabilità delle prove (non accreditate) da essi eseguite a corredo delle procedure di autocontrollo.

Resta da concludere un censimento preciso di tali laboratori, anche al fine di disporre a livello regionale di un data base aggiornato. Tuttavia, presso ogni ASL deve essere presente un'anagrafica completa degli stabilimenti che dispongono di un laboratorio interno.

Si ribadisce che qualora il loro insediamento avvenga contestualmente all'apertura dell'impianto, i laboratori sono riconosciuti insieme allo stabilimento. Viceversa, se sorgono successivamente è necessario procedere all'integrazione sull'anagrafe.

Di seguito alcuni criteri guida, utili per lo svolgimento dei controlli sui laboratori annessi agli OSA:

- adeguatezza strutturale e impiantistica;
- adeguatezza della formazione del personale che effettua le analisi;
- modalità di gestione dei campioni;

- impiego dei metodi analitici stabiliti nella normativa comunitaria e/o nazionale ove previsti;
- utilizzo di metodi analitici validati e, qualora disponibili, preferibilmente normati;
- controllo di qualità interno, inclusa la verifica della produttività del laboratorio;
- controllo di qualità esterno (eventuale partecipazione a circuiti interlaboratorio);
- stima dell'incertezza di misura per le prove eseguite;
- modalità di refertazione delle prove.

Verifiche sui laboratori interni, dovrebbero essere effettuate, presso gli OSA/OSM che ne sono già dotati, nell'ambito dei controlli svolti sulle attività produttive e sui piani di autocontrollo. Indicativamente, la periodicità dovrebbe essere annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

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

La programmazione per il 2017, sia per quanto riguarda i controlli ispettivi, che per quel che concerne le attività di campionamento, è effettuata in continuità con l'anno precedente, e tenendo conto di quanto previsto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004" approvate in CSR il 16 novembre 2016.

Il 02. 04 2017 è entrato in vigore il Decreto legislativo n. 29 del 10 febbraio 2017 recante disposizioni per la "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui ai Regolamenti CE n. 1935/2004 n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti". La nuova norma prevede l'obbligo di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente, degli stabilimenti che eseguono le attività di cui al Regolamento CE n. 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale.

In ottemperanza anche a quanto richiesto dal PNI, si richiede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. Il controllo dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit e nel 15% delle aziende censite la tecnica dell'ispezione garantendo così almeno il controllo del 25% delle aziende censite.

L'attività ispettiva dovrà prevedere anche la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe attraverso una puntuale verifica documentale considerato che, per tale matrice, non sono previste prove di migrazione, ma solo di composizione. Pertanto, non dovrà essere effettuato alcun campionamento, ma dovrà essere valutata la conformità ai requisiti di cui al DM 76 del 18/04/2007.

Occorre proseguire la verifica sul corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori, in occasione dei controlli programmati, privilegiando la produzione con prevalente vendita all'ingrosso.

Per quanto attiene i campionamenti (complessivamente 131) i prelievi dovranno essere effettuati prioritariamente presso le imprese produttrici e presso i distributori all'ingrosso.

L'attività di controllo e campionamento sulla produzione /importazione/distribuzione all'ingrosso di MOCA è richiesta ai SIAN, mentre l'attività di controllo e campionamento sugli utilizzatori MOCA è richiesta oltre che ai SIAN anche ai Servizi veterinari preferibilmente in ambito di attività integrata.

Con riferimento alla normativa sui materiali a contatto con gli alimenti, si segnala il Decreto 31 maggio 2016, n. 142 "Regolamento recante aggiornamento al decreto del Ministro della Sanità 21 marzo 1973 concernente la «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a

venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», limitatamente agli oggetti di cellulosa rigenerata”, trasmesso con Nota DGISAN 30799 del 29.07.2016.

6.2.5.5 Fitosanitari

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2017 si prosegue nelle attività già previste negli anni precedenti al fine del controllo della vendita dei prodotti fitosanitari, che dovranno avvenire congiuntamente, se possibile, nel caso in cui più Servizi del Dipartimento di Prevenzione siano competenti per l'intervento. Per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento a quanto stabilito dal Ministero della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016 e alla nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. n. 19955/1409A del 29.09.2016.

Il numero di ispezioni presso le rivendite al dettaglio e all'ingrosso e i relativi locali di deposito, i depositi di stoccaggio senza vendita diretta dovranno annualmente raggiungere il 35% degli operatori (un controllo ogni triennio). Si suggerisce, a riguardo, di indirizzare i controlli alle rivendite che vendono i prodotti più pericolosi, che gestiscono grandi volumi di vendita, non controllate nell'ultimo periodo o riscontrate irregolari (anche da parte di altre autorità competenti al controllo). Gli estremi dell'autorizzazione alla vendita delle rivendite controllate (n. protocollo e data autorizzazione) devono essere acquisiti e registrati nel sistema informativo regionale alla voce "Approval Number".

I distributori/intermediari e i depositi di stoccaggio delle ditte di produzione presso le quali non avviene la vendita all'utilizzatore finale devono essere controllati almeno una volta nel corso del 2017.

Il controllo dovrà vertere, oltre alle caratteristiche degli eventuali locali, al possesso dei requisiti di autorizzazione e di abilitazione alla vendita, allo stato di autorizzazione dei prodotti venduti e alle condizioni di stoccaggio, alla conformità dell'etichetta e degli imballaggi, alla corretta tenuta e conservazione dei registri di carico e scarico, ecc..

Le officine di produzione (attualmente due sole Ditte che insistono su territorio dell'ASL NO) dovranno essere ispezionate almeno una volta nel corso del 2017.

I titolari di autorizzazione rilasciata dal Ministero della Salute all'immissione in commercio dei formulati commerciali sono soggetti ad almeno un controllo nel corso del 2017: come già avvenuto nel 2016, i nominativi di queste Ditte saranno trasmessi con successiva comunicazione da parte del Settore Prevenzione e Veterinaria ai SIAN delle ASL competenti.

Relativamente al controllo dei formulati, si prevede il prelievo di 14 campioni da parte dei SIAN delle ASL TO4, ASL TO5, ASL VC, ASL CN1, ASL CN2, ASL AT e ASL AL (2 prelievi per ASL), da inviare al Laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) del Piemonte di Grugliasco (TO) (indicare nel verbale di prelievo ARPA Piemonte – Rete laboratoristica). Il prelievo di questi formulati dovrà essere effettuato nel secondo semestre 2017, ulteriori indicazioni in merito ai principi attivi da prelevare saranno comunicati alle ASL interessate. L'analisi della formulazione di tali prodotti deve comprendere sostanze attive previste e non previste, coformulanti ed impurezze al fine di conformarsi all'art. 68 del Regolamento CE n. 1107/2009.

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, il numero delle etichette/imballaggi verificati da ciascuna ASL non dovrà essere inferiore al numero di rivendite controllate nell'anno e comunque non dovrà essere inferiore a 5.

CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

I SIAN effettuano sopralluoghi nelle aziende di produzione primaria per verificare il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione e all'utilizzo dei prodotti

fitosanitari. Ove possibile, i controlli dovranno avvenire congiuntamente nel caso in cui più Servizi del Dipartimento di Prevenzione siano individuati per le attività.

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2017 va dato seguito alle attività di controllo secondo le indicazioni e il numero di interventi già previsti per il 2016 (vedi PRISA 2016 allegato 9.2): per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento a quanto stabilito dal Ministero della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016.

6.2.5.6 OGM

In applicazione del “Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018”, trasmesso alle ASL con nota 4074/A14060 del 26.02.2015, si approva il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti – anno 2017, articolato in:

- organizzazione delle ispezioni;
- numerosità dei campioni;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazione dei laboratori deputati al controllo ufficiale;
- modalità di campionamento adottate.

Per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento al Piano Nazionale.

La valutazione dell’attuazione delle disposizioni previste dal Piano nazionale OGM negli alimenti sarà accertata al “Tavolo di verifica degli adempimenti – LEA” ex art. 12 dell’Intesa Stato-Regioni del 23.03.2005. Si prevede che l’obiettivo possa essere considerato raggiunto con non meno del 95% dei campioni prelevati rispetto alle attese. Si invitano i Servizi a distribuire omogeneamente i prelievi nel corso dell’anno al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell’anno, con il conseguente ritardo nell’inserimento dei relativi dati. Lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate sarà monitorato secondo le scadenze indicate nel programma nazionale.

Si ricorda che, in caso di violazione dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati, è applicabile il D.L.vo 70/2005. Ai sensi della LR 9/2011, art 2, c. 2 (Allegato B), l’ente competente all’irrogazione della sanzione amministrativa (emissione dell’ordinanza-ingiunzione) è la Regione Piemonte.

1 – Attività di controllo sul territorio.

Il controllo ufficiale regolato dal presente Piano è effettuato dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) della Regione Piemonte, nei territori di rispettiva competenza.

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

La verifica dell’adempimento agli obblighi in materia di OGM, in particolare per quanto riguarda l’autorizzazione dell’evento OGM, la tracciabilità e l’etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale secondo le indicazioni e raccomandazioni riportate nel Piano nazionale (punto 4.2). Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d’identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti; si raccomanda di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura.

E' opportuno che tale verifica preceda il campionamento poiché un esame puntuale della documentazione può evitare il campionamento dei prodotti e le relative analisi, determinando un contenimento dei costi.

La parte relativa al campionamento é descritta nella successiva sezione.

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

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale si richiede di continuare a valutare:

- in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati):
 - a) 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);
 - b) 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);
 - c) gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati);
 - d) esistenza ed applicazione di una specifica procedura;
- presso il produttore/fornitore (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti):
 - a) gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti;
 - b) gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione;
 - c) esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi".

Tali verifiche sono da effettuarsi durante la normale attività di controllo ufficiale nelle tipologie produttive sopra citate, in base ai risultati del pregresso specifico monitoraggio. Il sistema informativo regionale andrà alimentato nella sezione "Controllo ufficiale – Rintracciabilità e Sistema di Allerta Rapido". Non essendo attualmente prevista una specifica voce per i "resi", l'evidenza del controllo potrà essere inserita nelle note con la dizione "verifica resi", fino a successiva integrazione del sistema informativo.

La check list a suo tempo predisposta potrà essere utilizzata a supporto dell'attività svolta.

6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA

Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti

La gestione delle istanze di riconoscimento e le notifiche di registrazione degli stabilimenti soggetti al Reg. CE/1069/2009 continuano ad essere effettuate in parte dai Servizi ASL di Area C ed in parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria (secondo le procedure consolidate, previste dalle indicazioni regionali di cui alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22/06/2011).

Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti

La gestione dell'anagrafe completa degli stabilimenti del settore sottoprodotti è effettuata direttamente a livello regionale da parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Inoltre, a livello locale, i Servizi ASL gestiscono l'anagrafica degli stabilimenti su cui sono territorialmente competenti, per il tramite del sistema informativo Vetalimentipiemonte.

Controllo ufficiale

Controlli da effettuare nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale

Queste verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.), nonché negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche.

La frequenza minima dei controlli è pertanto riconducibile alle frequenze stabilite sugli impianti produttori di alimenti ed affidate al personale dei Servizi di Area B delle ASL.

In particolare la vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- la verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- la corretta identificazione dei contenitori (da ricordare il cambiamento del codice colore per i materiali di Categoria 1, da rosso a nero, in tutte le fasi di raccolta, deposito e trasporto);
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009, qualora previsto (nelle nuove linee guida applicative del 07/02/2013, vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 1/7/2004).

Controlli in fase di trasporto dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.

Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi

Ogni impresa riconosciuta o registrata (anche ai sensi di altre normative) che effettua il trasporto di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, è tenuta a comunicare direttamente all'ASL territorialmente competente sullo stabilimento (utilizzando l'Allegato T), ogni proprio veicolo o contenitore (riutilizzabile), usato per il trasporto di tali prodotti, contestualmente alla prima registrazione o riconoscimento.

La comunicazione deve essere presentata in duplice copia, di cui:

- una copia viene trattenuta dall'ASL;
- una copia, riportante data e protocollo di ricevimento dell'ASL, viene trattenuta dall'operatore e deve essere conservata sull'automezzo, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta comunicazione.

Successivamente alla prima registrazione o riconoscimento, l'impresa è tenuta a comunicare l'acquisto o la cessazione di ogni automezzo o contenitore riutilizzabile.

Gli automezzi verranno controllati, a campione, presso gli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009 ovvero presso qualsiasi altro impianto che genera sottoprodotti pur essendo riconosciuto/registrato ai sensi dei Regolamenti 852-853/2004.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.6 CAMPIONAMENTI

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

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

Il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale descritto nell'allegato 13.1, tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg. UE 2016/662) nonché degli indirizzi trasmessi da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 5420 del 16.02.2017 (Cfr. Allegato 13.3) già trasmessa con e-mail ai Servizi.

Contemporaneamente al programma per il controllo dei residui fitosanitari negli alimenti prosegue il Programma regionale di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari che prevede, parallelamente al controllo della registrazione dei formulati utilizzati in agricoltura, il prelievo prima della raccolta di 30 campioni di prodotti vegetali trattati (Cfr. Allegato 13.2).

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

Espletamento del piano regionale residui

Riferimenti normativi: Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui 2017, ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006.

Nuove ricerche per il 2017:

- Stilbeni in polli, tacchini e selvaggina allevata: viene inserita la ricerca di esestrololo e dienestrololo nel muscolo, nei campioni dove già è ricercato il dietilstilbestrololo;
- Beta-agonisti in equini: viene inserita la ricerca dei clenbuterolo simili nei campioni di fegato già testati per i salbutamolo simili;
- Dapsone in ovicaprini, equini e latte: viene inserita la ricerca nel muscolo di ovicaprini ed equini e nel latte. Il metodo per il latte è disponibile presso l'IZS LT;
- Cefalosporine in bovini, suini, equini: viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini, suini ed equini. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Amminoglicosidi in bovini, ovicaprini, suini, equini, volatili, latte, conigli, selvaggina allevata, miele: viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini, ovicaprini, suini, equini, volatili, acquacoltura, conigli, selvaggina allevata e nel latte, uova e miele. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Colistina in bovini, ovicaprini, conigli, equini: viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini, ovicaprini, conigli, equini. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Lincomicina viene inserita la ricerca nel muscolo di bovini. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Pleuromutiline in suini, volatili, conigli: viene inserita la ricerca nel muscolo di suini, volatili, conigli. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Sulfamidici in equini: viene inserita la ricerca nel muscolo di equini. Il metodo è disponibile presso l'IZS PLV. L'attività analitica sarà espletata nel secondo semestre 2017;
- Macrolidi nel latte e nel miele: viene inserita la ricerca nel latte e nel miele. Il metodo è

disponibile presso l'IZS LER e l'IZS LT;

- Levamisolo in suini e ovicapri: viene inserita la ricerca nel fegato di suini ed ovicapri. Il metodo è disponibile presso l'IZS PLV;
- Carbammato viene inserita la ricerca nei bovini, suini, ovicapri e miele, nei campioni già testati per i piretroidi. Il metodo è disponibile presso l'IZS LER;
- Cloramfenicolo in uova di quaglia: viene inserita la ricerca nelle uova di quaglia;
- Cortisonici in suini: viene estesa la ricerca a tutti i cortisonici nel fegato di suino;
- Diossine e PCB in uova: anche per il 2017 il prelievo di campioni di uova in azienda deve essere effettuato esclusivamente in allevamenti a terra (esclusi quelli per autoconsumo).

✓ Attività prevista:

PNR Nazionale - confronto campioni programmati 2016/2017		
SPECIE	N. CAMPIONI 2016	N. CAMPIONI 2017
BOVINI	2478	2392
SUINI	389	395
OVICAPRINI	3	3
EQUINI	27	29
VOLATILI DA CORTILE	302	316
CONIGLI	49	49
SELVAGGINA ALLEVATA	0	0
ACQUACOLTURA	22	15
LATTE	86	83
UOVA	64	75
MIELE	35	57
SELVAGGINA CACCIATA	7	8
TOTALE	3462	3422

Il numero di campioni ripartiti per ASL, è reperibile sul Sistema Informativo ARVET.

Per la strategia di campionamento, le buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni, giudizio di regolarità/irregolarità a seguito dei risultati analitici ed il questionario sulle attività conseguenti a non conformità si rimanda al Piano Nazionale Residui 2017 (già trasmesso alle ASL via email).

Novità extrapiano:

Al fine di permettere ai SS.VV. la completa esecuzione dei campionamenti previsti dal Piano Nazionale (in modo da raggiungere il numero minimo di campioni previsti dai LEA), si è deciso di destinare i campioni programmati (facoltativi) nell'ambito del piano integrativo (150 campioni di urina per ricerca anabolizzanti e 80 di fegato per cortisonici), ad approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive, in realtà considerate a rischio e perciò meritevoli di ulteriori indagini. Nel caso si verificasse questa necessità, i campioni saranno concordati con il settore regionale Prevenzione e Veterinaria e con l'IZS PLV di Torino al fine di valutarne la fattibilità e la compatibilità con le attività programmate. A seguito dei campionamenti effettuati per queste finalità di indagine aggiuntiva, non sarà necessario procedere al sequestro cautelativo. Resta inteso che in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo "Sospetto", con tipologia "clinico-anamnestico". A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo "Sospetto" "clinico-anamnestico", si applicano le procedure previste dal D.lvo n. 158/2006 e si procede al prelievo di campioni di tipo "Sospetto" "a seguito di positività". Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo "Sospetto" "isto-anatomo-

patologico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

Dato l'esiguo numero di campioni per la ricerca di ormoni naturali previsto dal piano nazionale mirato, nel 2017 si prevedono 30 campioni extrapiano per la ricerca di 17-β estradiolo in siero di vitelli. Questi campioni dovranno essere effettuati su animali presenti in aziende ritenute sospette o che possano considerarsi tali sulla base dei risultati del PNR del quinquennio precedente o sulla base dei dati di classificazione di rischio delle aziende (tipologia di azienda, filiera produttiva, numero capi ecc.).

Tabella riepilogativa

EXTRA PNR – CAMPIONI INSERITI SU ARVET	CATEGORIA BOVINO	DI	MATRICE	MOLECOLA GRUPPO MOLECOLE	O DI	NUMERO DI CAMPIONI
FACOLTATIVI	VITELLI A CARNE BIANCA, VITELLONI, ADULTI		URINA	ANABOLIZZANTI		100
			FEGATO	CORTISONICI		50
OBBLIGATORI	VITELLI A CARNE BIANCA, VITELLONI, ADULTI		URINA	ANABOLIZZANTI		50
			FEGATO	CORTISONICI		30
	VITELLI A CARNE BIANCA		SIERO	17 BETA ESTRADIOLO		30

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2017 (nota ministeriale prot. n. 47350 del 14/12/2016)

Per il 2017 verrà concentrata l'attività sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. L'obiettivo del presente piano di monitoraggio rimane quello di verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano il livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza, separatamente per i vitelli (categoria risultata a maggior rischio negli anni passati) e per i vitelloni.

Regione	ALLEVAMENTI/PARTITE DA CAMPIONARE	
	Vitelli	Vitelloni
Piemonte	25	10

Per partita si intende un gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età (vitelli fino a 8 mesi oppure capi tra i 9 e i 24 mesi), provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione. Le partite costituiranno l'unità campionaria da selezionare in modo del tutto casuale in modo da garantirne la rappresentatività

Definizione della numerosità campionaria

Assumendo di voler raggiungere un livello di sensibilità dell'intero piano di monitoraggio pari al 95%, e strutturando il piano come un campionamento a due stadi, i criteri statistici utilizzati per stabilire la numerosità sono i seguenti:

- 1) Ricerca di steroidi sessuali nei Vitelli (prelievo e analisi delle ghiandole sessuali accessorie: prostata e ghiandole bulbo uretrali)**

- a. Per stabilire il numero di partite:
- i. Livello di confidenza pari al 95%
 - ii. Sensibilità 95%
 - iii. Specificità 90%
 - iv. Prevalenza attesa 10%
 - v. Potenza statistica 90%
- b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
- i. Sensibilità 90%
 - ii. Specificità 80%
 - iii. Prevalenza attesa 80%
 - iv. Potenza statistica 90%

2) Ricerca di corticosteroidi nei vitelloni (prelievo e analisi del timo)

- a. Per stabilire il numero di partite:
- i. Livello di confidenza pari al 95%
 - ii. Sensibilità 95%
 - iii. Specificità 90%
 - iv. Prevalenza attesa 13%
 - v. Potenza statistica 90%
- b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
- i. Sensibilità 90%
 - ii. Specificità 80%
 - iii. Prevalenza attesa 80%
 - iv. Potenza statistica 90%

Con suddetti criteri il numero di animali da cui prelevare gli organi target sarà pari a 5 per partite costituite da un numero di animali tra 5 e 7 (saranno da campionare tutti gli animali in caso di partite inferiori a 5 e pari a 6 per partite di dimensioni superiori a 7).

dimensione del campione	numero di sospetti per considerare la partita sospetta
n	n
1	1
2	2
3	3
4	3
5	3
6	3

DIMENSIONE DELLA PARTITA	DIMENSIONE DEL CAMPIONE
< 5	Tutti i soggetti
5 – 7	5
>7	6

La partita sarà ritenuta sospetta quando almeno 3 animali saranno ritenuti tali.

Si precisa che anche per l'anno 2017 andranno escluse dal campionamento le femmine di entrambe le categorie, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica.

Priorità dovrà essere assegnata:

- alle partite di provenienza intra-regionale;
- alle partite extra regionali se rappresentative della realtà locale.

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

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

6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

1 – Numero di prelievi e criteri per il campionamento.

Riguardo al numero di campioni, saranno applicate le indicazioni presenti nel Piano nazionale 2015-18 (vedi il relativo punto 4.2.1). Si dovranno limitare i controlli dei prodotti finiti intensificando quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari: su questi ultimi devono essere effettuati almeno il 60% dei campioni (vedi Tabella campioni OGM alimenti 2017 – cfr. Allegato 15). Anche il campionamento di prodotti finiti dovrebbe essere effettuato presso le aziende di produzione.

La suddivisione del numero di campioni tiene conto delle tipologie di alimenti previste nell'allegato 3 del Piano nazionale: la tabella contenuta nell'allegato 3 riporta una serie di esempi di alimenti da prelevare per i diversi gruppi alimentari, a cui i SIAN si dovranno attenere. In tutti i prelievi la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata da parte del Servizio tenendo conto di quanto verificato durante i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento.

Come indicato nel Piano nazionale (al punto 4.2.1), un'attività di campionamento che vada oltremisura rispetto a quella prevista determinerebbe un uso non corretto delle risorse destinate all'attività di controllo; tuttavia, qualora il SIAN lo reputi necessario, a seguito di particolari valutazioni di rischio, potranno essere effettuati ulteriori campionamenti rispetto a quanto previsto.

Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al piano previo accordo con il Settore regionale competente.

2 - Indicazione del Laboratorio deputato al controllo ufficiale.

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

Per l'esecuzione delle analisi il laboratorio incaricato dovrà applicare tutte le raccomandazioni previste dal Piano nazionale, con particolare riferimento a quanto previsto al punto 4.2.4.

Come previsto dal Piano nazionale, il laboratorio incaricato, qualora la disponibilità degli strumenti necessari per il controllo analitico risultasse non sufficiente rispetto alla copertura analitica richiesta dal Piano regionale, con pregiudizio della capacità di soddisfare quanto pianificato, dovrà fornire evidenza del proprio impegno ad assicurare l'attuazione del Piano

ricorrendo a risorse proprie o eventualmente avvalendosi, tramite preventivi accordi, della Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM.

3 - Modalità di campionamento

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

Si ricorda che per tutti i campionamenti per il controllo della presenza di OGM di alimenti, con distribuzione omogenea o non omogenea di OGM, è necessario che dal campione globale (CG), eventualmente ridotto, sia formato, oltre ai campioni finali (aliquote) di legge, un ulteriore campione finale, al fine di permettere un'eventuale analisi di conferma presso il Laboratorio di Riferimento Nazionale (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM dell'IZS LT – CROGM).

L'allegato 3 del Piano nazionale reca l'indicazione dei prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea di OGM, che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG), ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita. La macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati. I campioni finali sono ottenuti dalla macinazione del campione globale con apposita apparecchiatura. Le operazioni di macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, devono essere effettuate da personale adeguatamente formato, con attrezzature idonee, presso locali con adeguati requisiti strutturali.

A tale fine è stato individuato (vedi nota prot. n. 21649/A1401A del 17.11.2015), in applicazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018" e della programmazione regionale, l'IZS PLV - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino, quale sede idonea in cui effettuare l'attività di macinazione del campione globale per l'ottenimento dei campioni finali. Il protocollo operativo da applicarsi qualora le operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei campioni finali non siano effettuate sul luogo del prelievo o presso altre sedi individuate dal SIAN dell'ASL (Rev 01-2016) è stato trasmesso in allegato al PRISA 2016.

6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti è articolato come da piano campionamenti chimici allegato elaborato sulla base delle indicazioni fornite dall'Allegato 6 delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 – 854/2004 (atto n. 212/CSR del 10/11/2016).

La ricerca di contaminanti sarà completata dalle seguenti ulteriori attività analitiche:

- Piano regionale micotossine, adottato in conformità con il Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti (PNCMA);
- Programma di controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti (come da Raccomandazione 2013/647/UE).

Le linee guida ministeriali prevedono la ricerca di allergeni (glutine e lattosio) in misura molto limitata, solo sui cibi pronti in genere. Le stesse linee guida lasciano libera scelta alle regioni relativamente alle analisi da effettuare su alcune matrici quali formule per lattanti e di proseguimento, integratori alimentari e alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione, per le quali sono stati programmati un numero minimo di campioni per la ricerca di glutine, proteine nocchie, proteine arachidi e ovoproteine. Ad integrazione di tali attività, ed in continuità con

quanto già programmato negli anni precedenti, il controllo sulle sostanze allergeniche, per l'anno 2017 sarà integrato con il programma specifico di cui all'allegato 16. Al riguardo si rammenta che, come per gli anni precedenti, per la ricerca del lattosio e dei solfiti, quando abbinati ad altri allergeni, sarà necessario prevedere un'aliquota aggiuntiva poiché la prova viene effettuata dall'IZS LT.

6.2.6.5 La programmazione regionale

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:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004 con atto repertorio n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- 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 dall'EFSA;
- Raccomandazioni e Regolamenti della Comunità Europea e circolari del Ministero della Salute;
- Piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2015-2018 - Vedi nota prot. 4076/A14060 del 26.02.2015 – Programma regionale 2015;
- 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) - Vedi nota prot. 4246/A14060 del 02.03.2015 – Programma regionale 2015;
- Piano Nazionale di Controllo Ufficiale delle Micotossine negli Alimenti (di seguito PNCMA) per il periodo 2016-2018
- Programma controllo della radioattività ambientale (ex artt. 97 e 104 del D.L.vo 230/1995);
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018;
- Stato di accreditamento delle prove da parte dei laboratori ufficiali.

Con la DGR n. 31- 80622 del 22 dicembre 2014, la regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti di operatività dei laboratori di analisi dell'IZS PLV e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente (ARPA), deputati al controllo ufficiale in ambito sanitario ed ambientale.

Nell'ambito di tale riorganizzazione, e per garantire una ottimizzazione delle risorse ed al tempo stesso un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente, in continuità con il Piano 2016, sono previste due modalità di campionamento quali attività di controllo ufficiale:

- campionamento ai fini della **sorveglianza** di determinanti di rischio: campione composto da 4 a 5 aliquote, con garanzie per la difesa, a seconda se prelevato o meno presso il

produttore/importatore e conforme ad eventuali specifiche indicazioni di legge relativamente alla composizione del campione;

- campionamento ai fini del **monitoraggio** di determinanti di rischio: campione costituito da aliquota unica, limitatamente ad alcuni parametri chimici e microbiologici che non fanno parte dei piani di sorveglianza e che, o per assenza di limiti legali o per assenza di metodi di analisi accreditati, richiedono ulteriori approfondimenti/attenzioni.

Nel corso del 2015 sono state avviate le procedure per reindirizzare, per quanto concerne le determinazioni relative alla sicurezza alimentare, le attività di campionamento chimico dai laboratori ARPA all'IZS PLV.

La relativa complessità di questo passaggio rende necessario procedere ad una diversa calendarizzazione delle attività di campionamento ed all'introduzione nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale dello strumento del monitoraggio così come previsto dal Reg. CE n. 882/2004 all'art. 2, anche al fine di garantire una ottimizzazione delle risorse ed al tempo stesso un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente.

Nel caso in cui le analisi effettuate con la modalità del monitoraggio evidenzino una non conformità si dovrà procedere al campionamento con le garanzie della difesa, secondo le seguenti indicazioni:

- prelevamento dello stesso prodotto (identico TMC – Lotto) a formare le aliquote previste (4 o 5), oppure, se in quantità non sufficiente, in aliquota unica con la comunicazione alla ditta per l'eventuale presenza alle analisi di un perito di parte;
- nel caso in cui non fosse reperibile lo stesso prodotto (identico TMC – Lotto) presso l'esercizio dove è stato precedentemente prelevato, si dovrà procedere al campionamento legale dello stesso prodotto avente TMC e Lotto il più possibile vicino a quello risultato non conforme.

Per il prelievo di campioni in monitoraggio sono stati integrati i verbali di prelevamento.

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

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 con l'esecuzione di campionamenti mirati, laddove se ne ravvisi la necessità in ragione di condizioni igienico sanitarie e/o gestionali problematiche.

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.

A differenza dei piani di campionamento precedenti, nei quali si rimetteva alla valutazione di ogni ASL la scelta di effettuare i prelievi alla produzione od alla commercializzazione in base alle caratteristiche locali, nel presente piano deve essere rispettata la ripartizione stabilita nelle Linee guida CSR 212/2016 che prevede il 45% in produzione e il 55% in commercializzazione/somministrazione, 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.

Pur dovendo mantenere le indicazioni ministeriali è evidente che, nei casi in cui sul territorio di competenza non dovessero insistere aziende di produzione per particolari matrici alimentari, esclusivamente per quelle matrici, sarà possibile spostare l'attività di campionamento sulla commercializzazione avendo però l'accortezza di aumentare la percentuale dei campionamenti alla produzione per altre tipologie alimentari prodotte sul territorio.

Anche per il 2017 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 ad alimenti provenienti da Paesi extracomunitari, di prevedere una quota di campioni di tali prodotti.

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.

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 trasmissione 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 sottolinea che, per ottemperare a quanto previsto da: Piano nazionale dei controlli ufficiali per la ricerca di OGM, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano Nazionale Residui, Programmi di controllo dei residui di prodotti fitosanitari, Piano Additivi e Piano Micotossine, è opportuno concludere le attività di prelievamento campioni entro il 30 novembre, per dar modo di terminare le attività analitiche entro i tempi previsti e permettere il conseguente inserimento dei dati nei sistemi informativi dedicati, rispettando i tempi indicati dal Ministero della Salute. Va tenuto presente, infatti, che alcuni degli esami previsti da tali Piani sono inviati per l'esecuzione a laboratori della rete degli IZS, individuati dal Ministero stesso.

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. Istruzioni puntuali e dettagliate sono inserite nel piano nazionale per il controllo delle micotossine approvato dal Coordinamento delle Regioni.

La pianificazione regionale che scaturisce da una specifica valutazioni del rischio effettuato in ambito regionale per alcune filiere alimentari, impone che si debbano rispettare i numeri di campioni assegnati ad ogni singola ASL. Per le seguenti determinazioni: acrilamide, allergeni, identificazione specie funghi, IPA, metalli pesanti, metanolo, micotossine, microbiologia, alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, sali ammonio quaternari sarà possibile un incremento pari al **10%**

della numerosità campionaria totale regionale. Sarà cura delle singole ASL, comunicare anticipatamente la messa in campo di ulteriori campioni analitici rispetto a quelli assegnati, frutto di esigenze particolari per indagini specifiche non previste o prevedibili.

Campionamento per analisi chimiche

(cfr. Allegato 17-1)

Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente prevede che il numero di controlli sia commisurato al quantitativo imbottigliato. Si prevede il prelievo di 308 campioni presso le ditte imbottiatrici.

Additivi alimentari

Prosegue il controllo degli additivi alimentari "puri" presso le imprese produttrici/confezionatrici o, in mancanza, presso i depositi e commercio all'ingrosso. Le matrici e le determinazioni richieste sono quelle previste dal Piano regionale 2015-2018, redatto secondo i criteri stabiliti dal Piano nazionale controllo Additivi alimentari. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici (cfr. Allegato 17-2).

Alimenti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia, alimenti destinati ad una alimentazione particolare e integratori alimentari

Su alcune matrici prosegue il monitoraggio per la ricerca di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea, nel caso in cui le analisi evidenzino livelli di acrilammide superiori ai valori di riferimento indicati nella citata raccomandazione, si dovrà procedere alla compilazione della prevista check list.

Poiché le Linee guida (CSR 212/16) lasciano libera scelta alle Regioni relativamente alla individuazione delle determinazioni da effettuare per questa specifica matrice alimentare, si è scelto di programmare un numero minimo di campioni per la ricerca di 3MCPD (3-monocloropropanodiol) come da Raccomandazione UE 661/2014 e di Nichel, come da Raccomandazione UE 1111/2016 nelle formule per lattanti. Il nuovo Piano regionale micotossine (allegato 17-3-1, 17-3-2, 17-3-3, 17-3-4, 17-3-5, 17-3-6, 17-3-7) prevede inoltre un campione conoscitivo per la ricerca di Deossinivalenolo nei biscotti per l'infanzia e 10 campioni per la ricerca di Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato, la prova è accreditata presso l'IZS LER Reparto chimico alimenti di Bologna.

Negli integratori alimentari proseguirà inoltre la ricerca di metalli pesanti, additivi alimentari e allergeni, e la verifica dei prodotti fitosanitari, parallelamente alla rispondenza dell'esito analitico all'etichettatura.

Bevande alcoliche

Le ricerche saranno sostanzialmente orientate sulla verifica della conformità riguardo ai metalli pesanti; sono previsti, come da Linee guida (CSR 2012/16) 3 campioni per ASL di birra in lattina per la ricerca di stagno (Reg. 1881).

Il Piano regionale Micotossine (in allegato) prevede inoltre 10 campioni di vino rosso per la ricerca di Ocratossina A

Caffè te ed altri vegetali per infusi

Sul caffè si richiede la determinazione del tenore di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea e la ricerca di micotossine (8 campioni per ocratossina A nel caffè torrefatto). Inoltre è stato programmato un numero minimo di campioni per la ricerca di Arsenico totale come da Raccomandazione UE 2015/1381 (in caffè e foglie secche di te).

Carni fresche

Il Reg. CE/1881/2006 e s.m.i., prevede la ricerca di piombo e cadmio come riportato nella seguente tabella:

DETERMINANTE	SPECIE	MATRICE	TENORE MASSIMO (mg/Kg di peso fresco)		
PIOMBO	BOVINO	CARNE	0,10		
	SUINO				
	OVINO				
	POLLAME				
	BOVINO	FRATTAGLIE			
	SUINO				
	OVINO				
	POLLAME				
CADMIO	BOVINO	CARNE	0,050		
	SUINO				
	OVINO				
	POLLAME				
	CAVALLO	CARNE		0,20	
	BOVINO	FEGATO		0,50	
	SUINO				
	OVINO				
	POLLAME				
	CAVALLO	RENI			1,0
	BOVINO				
	SUINO				
	OVINO				
	POLLAME				
	CAVALLO				

La scelta della matrice (carne, frattaglie) è in capo all'Autorità prelevatrice. Il laboratorio in relazione alla specie animale/matrice ricercherà il cadmio o il piombo o entrambi.

Inoltre, per la ricerca di diossine e PCB, per il 2017, sono stati previsti 12 campioni (1 per ASL) da ricercare esclusivamente su matrice "carne fresca di suino" con una cospicua quota di grasso annesso. Tale campione non deve essere associato ad altre ricerche poiché è da destinare ad un laboratorio esterno alla Regione.

Inoltre, in questa categoria, continua il piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti in carne di pollame con osso (vedesi piani specifici).

Carni macinate, preparazioni a base di carne e CSM

Per il 2017 il numero complessivo dei campioni per la ricerca degli allergeni (β -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine), l'anidride solforosa e suoi sali (E220-E228), secondo le indicazioni del "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018", è rimasto invariato rispetto all'anno precedente. Per la ricerca dell'anidride solforosa e suoi sali in associazione ad altri allergeni bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale allergene viene attualmente ricercato dall'IZS dell'Umbria e delle Marche. Per la ricerca del lattosio in associazione ad allergeni o additivi bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale analisi viene eseguita dall'IZS LT. Le ovoproteine sono preferibilmente da ricercare nelle salsicce.

Cereali e prodotti a base di cereali

Le analisi sono mirate alla ricerca di piombo e cadmio, oltre che alla ricerca di micotossine come da Piano regionale in allegato.

Cibi pronti in genere

Nelle preparazioni alimentari pronte per il consumo, cotte, non cotte o con alcuni ingredienti crudi, saranno ricercati gli allergeni.

Conserve

Non sono previsti campionamenti per analisi chimiche da Linee guida 882/854

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

Nel 2017 continua la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali (E220-E228), se non indicati in etichetta, in qualità di allergeni in crostacei secondo le modalità fornite con nota regionale prot. n. 17588/DB2017 del 21/06/2012.

Frutta secca e frutta a guscio e derivati

In tali matrici è prevista la ricerca di: additivi, micotossine e radiazioni ionizzanti.

Funghi

Anche nel 2017 si prevede il campionamento di funghi (freschi, secchi e comunque conservati), da conferire all'IZS PLV sezione di Torino che provvederà all'invio all'IZSLER - Brescia dei campioni per la verifica della presenza di anidride solforosa su funghi freschi coltivati secondo le indicazioni di cui al capitolo dedicato.

E' inoltre previsto un numero di campioni per la ricerca di metalli pesanti (piombo e cadmio).

Grassi e oli di origine animale

Per il 2017 in questa tipologia di prodotti si devono ricercare il piombo (17 campioni distribuiti tra prodotti in commercio e in produzione), e IPA e Diossine/PCB (3 campioni IPA e 3 campioni Diossine/PCB) da ricercare esclusivamente nelle ASL sedi di aziende produttrici (ASL AL, VC, TO1).

Latte crudo ai distributori

Secondo le indicazioni del nuovo piano di monitoraggio latte crudo 2017 sono previste le ricerche di sostanze inibenti e aflatossina M1.

Latte intero fresco pastorizzato

Per il 2017 sono previsti 12 campioni per la ricerca di diossina e PCB e 12 campioni per metalli pesanti (Pb) in latte fresco intero pastorizzato secondo quanto previsto dalle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004. **Le ricerche per diossina/PCB e metalli pesanti non devono essere associate poiché sono destinate a laboratori diversi.**

Latte e prodotti a base di latte

Nei formaggi e nei prodotti lattiero caseari continua il campionamento per la ricerca dei polifosfati (E338-E452) così come previsto dal "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018".

Latte trattato termicamente

Resta invariato il numero di controlli per la ricerca di sali quaternari di ammonio in osservanza delle disposizioni nazionali in materia, tenuto anche conto dell'assenza di positività nei precedenti piani di monitoraggio.

Miele

Per il 2017 nel miele è stata prevista la ricerca di 12 campioni di idrossimetilfurfurale.

MOCA

Sono stati previsti 131 campioni come da attribuzione delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004.

OGM

(cfr. Allegato 15)

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 2015-2018",

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 2017 si prevede il prelievo di 44 campioni.

Oli e grassi vegetali

Per il 2017 sono previsti campionamenti per la ricerca di alcuni contaminanti quali IPA, e metalli pesanti, come da Linee guida 212/CSR. Su alcuni campioni di olio di colza viene, inoltre, richiesta la ricerca di Acido erucico. In Europa i tenori massimi di acido erucico negli alimenti sono attualmente stabiliti dal Regolamento UE n 696/2014 del 24 giugno 2014 che modifica il Regolamento CE 1881/del 19 dicembre 2006. Per il 2017 sono stati programmati 24campioni da prelevare preferibilmente tra gli alimenti a base di oli/grassi vegetali, soprattutto quelli destinati alla prima infanzia.

Sono previsti 20 campioni di olio d'oliva per prove di identificazione e verifica etichettatura.

Ortofrutticoli

Nei prodotti ortofrutticoli viene effettuata la ricerca di residui di prodotti fitosanitari, radiazioni ionizzanti (esclusivamente per le matrici incluse nel Piano Nazionale), OGM, metalli pesanti, additivi alimentari, ripartiti come da planning campionamento.

Pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte

In questa voce rientrano i semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati, nei quali come da indicazione delle Linee guida (CSR 2012/16) vengono ricercati IPA e metalli pesanti (cadmio).

Il cadmio viene anche ricercato in un numero minimo di campioni di cioccolato e prodotti a base di cioccolato.

Nei prodotti di confetteria (Categoria 0.5 di cui al Reg.CE 1333/2008) si ricercano additivi alimentari.

Prodotti a base di carne

Continua la ricerca degli allergeni (β -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine) il cui numero di campioni è rimasto invariato rispetto al 2016. Per la ricerca dell'anidride solforosa e suoi sali in associazione ad altri allergeni bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale allergene viene attualmente ricercato dall'IZS dell'Umbria e delle Marche.

Inoltre, è possibile ricercare, in qualità di allergeni, anche gli "Anacardi" in quei prodotti a base di carne che per composizione potrebbero contenerne (es. mortadella, wurstel, insaccati di origine etnica, ecc.). Si precisa che le proteine di anacardi analizzate con il test ELISA si possono ricercare solo in campioni che **non contengono pistacchio**, poiché le proteine di quest'ultimo cross-reagiscono con quelle degli anacardi, rendendo il campione NON eseguibile.

Le ovoproteine sono preferibilmente da ricercare nelle salsicce crude o cotte/affumicate che per Aw o percentuale di sale aggiunto ricadono tra i prodotti a base di carne.

Sono inoltre previsti, come lo scorso anno, 2 controlli per la ricerca del glutine in alimenti di uso corrente dichiarati "senza glutine".

Inoltre, come previsto nel "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018" si continuano a ricercare i polifosfati (E338-E452) e nitrati e nitriti (E249-E252).

Infine, nei prodotti a base di carne per il 2017 è stata introdotta la ricerca di IPA e derivati affumicati (nei prodotti carnei affumicati).

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi, gasteropodi marini, crostacei

Continua la ricerca degli allergeni (DNA-crostacei e DNA-molluschi), nonché la ricerca di polifosfati (E338-E452), la ricerca di anidride solforosa e suoi sali (E220-E228) come previsto dal

“Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018”.

Considerando che i nitrati sono ammessi dalla normativa vigente in materia solo in aringhe e spratti marinati, con un limite massimo di 500 ppm, e considerando che la letteratura riporta l'utilizzo fraudolento del nitrato di potassio (salnitro) per ravvivare il colore dei pesci e farli sembrare freschi, sono stati previsti alcuni campioni per la ricerca dei nitrati su prodotti ittici in genere, freschi e congelati, compresi i prodotti affumicati. I campionamenti potranno essere inviati in tutte le sedi accettanti dell'IZS PLV, segnalando che le prove verranno eseguite c/o la sezione di Asti. Il campione di pesce prelevato, sia fresco sia congelato, deve essere successivamente congelato.

Per il 2017 continua il Programma di Controllo e Campionamento Alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti, con la ricerca di 4 campioni in pesci con lisca (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni) limitando il campionamento alle ASLTO1 ed AL e 3 campioni in rane (cosce di rana con osso) da effettuarsi presso le ASLNO e TO5. Si ricorda, per tali matrici, di prelevare un'aliquota aggiuntiva per l'eventuale analisi di conferma, in quanto la prova di screening viene effettuata presso l'IZS PLV (Controllo Alimenti Torino) e la prova di conferma presso IZS PB (Foggia).

Prosegue la ricerca di metalli pesanti (Pb, Cd) in molluschi bivalvi vivi, pesci, crostacei (granchi, gamberi, ecc.) e prodotti della pesca. La ricerca del mercurio è da ricercare separatamente in pesci marini di grossa taglia. Diossina e PCB non sono da ricercare, mentre le IPA sono da determinare esclusivamente in prodotti della pesca affumicati.

Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti

Nei succhi e nettari di frutta è prevista la ricerca di piombo.

Uova e ovoprodotti pastorizzati e non pastorizzati

Per il 2017 sono previste 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, da ricercare negli ovoprodotti non pastorizzati (quindi in stabilimenti produttori, 1 solo stabilimento in Piemonte), e 12 analisi (1 per ASL) di acido 3 OH-butirrico da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati. Le ricerche sono da indirizzare presso gli stabilimenti utilizzatori (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.).

Inoltre, per il 2017 nelle uova e ovoprodotti sono previsti 12 campioni per la ricerca di diossine e PCB

Vino

E' prevista la verifica sulla presenza di micotossine, additivi alimentari (anidride solforosa), residui di prodotti fitosanitari, metalli pesanti (piombo).

Campionamento per analisi microbiologiche

Nella scheda allegata (cfr. Allegato 18-1) sono state inserite le diverse matrici soggette a controllo specificando per ognuna di esse i microrganismi da ricercare sia sotto l'aspetto di sicurezza alimentare sia come igiene di processo.

Nella predisposizione del Piano di campionamento e nella successiva valutazione dei reperti analitici si dovrà tenere conto dell'ultima revisione del Protocollo Tecnico (Rev: 03.2017 cfr. Allegato 18-2, 18-3 e 18-4) per i controlli microbiologici, predisposto dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, d'intesa con l'IZS PLV e le Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti.

Anche per le analisi microbiologiche, così come per quelle chimiche, le Linee guida CSR 212/2016 hanno previsto specifiche determinazioni da eseguire sulle matrici alimentari indicate.

Per quanto riguarda i campionamenti microbiologici, ai fini di agevolare la transizione dal sistema dei campioni a quello delle determinazioni, per l'anno in corso si è mantenuta la programmazione per campione. Per tale ragione si segnala che il campionamento di tipologie produttive diverse (es. salame crudo, salame cotto, coppa, ecc.) rientranti nella medesima matrice alimentare (prodotti a base di carne), campionate per il 45% in produzione e per il 55% in commercializzazione (come precedentemente descritto), comporta la ricerca da parte del Laboratorio IZS, di una o più determinazioni microbiologiche (facilmente desumibili dal Protocollo Tecnico IZS), applicabili a quella specifica matrice.

A titolo esemplificativo si evidenzia che: per quanto riguarda ad esempio la matrice - preparazioni carnee da consumarsi crude, campionata alla commercializzazione - , il Protocollo Tecnico IZS prevede la ricerca di *Salmonella* spp (Criteri di Sicurezza alimentare Reg. 2073) e *Listeria monocytogenes* (Criteri di Sicurezza alimentare Reg. 2073). Se lo stesso prodotto è a base di carne di bovino il Laboratorio effettuerà anche la ricerca di *E. coli* produttori di tossina Shiga (STEC).

Per tanto si evidenzia l'importanza del corretto utilizzo del Protocollo tecnico quale strumento di orientamento per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici.

Nella scelta dei prodotti da sottoporre a campionamento è importante che i Servizi varino quanto più possibile le tipologie produttive, al fine di permettere la ricerca di tutte le determinazioni previste per quella categoria di matrici.

Il Settore regionale potrà monitorare l'andamento delle attività di analisi e comunicare eventuali correttivi in caso fossero rilevate discrepanze rispetto alla programmazione.

Acque destinate al consumo umano

Il numero di campionamenti, sia chimici sia microbiologici, su acquedotti per la verifica della qualità dell'acqua sono stabiliti per legge (Dl.gs. 31/01 s.m.i.) in relazione al volume d'acqua erogata.

La diffusione ed 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 proseguire nel 2017 il monitoraggio della 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.

Acque minerali e di sorgente

Contestualmente al campionamento di acque minerali e di sorgente per le analisi chimiche si provvederà al prelevamento delle stesse aliquote previste per le analisi microbiologiche che verranno effettuate dallo stesso laboratorio.

Sono programmati 308 campioni per i quali le linee guida CSR 212/2016 prevedono il controllo per la ricerca di CBT a 20°C e CBT a 37°C, coliformi, streptococchi fecali, clostridi solfito-riduttori, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* (circolare Ministero della Salute n. 17 del 13/09/1991).

Carcasse di suini al macello

Come previsto dal Reg. CE/218/2014, che ha modificato il Reg. CE/854/04, continua il piano di campionamento ufficiale delle carcasse suine presso i macelli per la ricerca di *Salmonella* spp le cui modalità di esecuzione sono descritte nella nota regionale prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014.

Carni fresche

Rimane invariata la ricerca microbiologica prevista dal Protocollo tecnico (*Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes*) nella carni fresche di qualsiasi specie eccetto quella di pollame per la quale è prevista la ricerca di *Salmonella* (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* e sua variante monofasica) da effettuarsi su matrici di carne fresca immessa sul mercato di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso. A causa dell'elevata deperibilità del prodotto e dei tempi analitici legati alla tipizzazione della *Salmonella* i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

Latte crudo ai distributori

Secondo le indicazioni del nuovo piano di monitoraggio latte crudo 2017 sono state previste ricerche per *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, Stafilococchi coagulasi positivi (e *S. aureus*), *Campylobacter* termotolleranti e STEC.

Miele

Per adeguare il piano alle Linee guida CSR 212/2016, per il 2017 nel miele sono previsti 12 campioni per la ricerca di tossina botulinica.

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei

Anche per questa tipologia di prodotto il Piano 2017 è stato allineato alle indicazioni delle Linee guida CSR 212/2016. Vista la limitata conservabilità dei molluschi eduli lamellibranchi, gli esami microbiologici dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

Campionamento per analisi fisiche

Radiazioni ionizzanti

(cfr. Allegati 19-1, 19-2)

I controlli già iniziati nel 2013 proseguono secondo le indicazioni dell'allegato Piano regionale, redatto in armonia a quanto disposto nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – quadriennio 2015 – 2018.

Radioattività

Prosegue il controllo della radioattività ambientale conseguente all'incidente di Chernobyl attraverso la determinazione di Cesio negli alimenti secondo il programma stabilito dall'ARPA in accordo con l'Organismo nazionale di riferimento.

6.2.6.6 Gestione non conformità analitiche

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

La comunicazione dell'esito delle analisi non conformi all'interessato ed all'ente prelevatore, da parte del direttore del laboratorio a mezzo di pec e/o lettera raccomandata con avviso di ricevimento, consente di aver ottemperato in modo esaustivo agli obblighi previsti dalla L. 689/81 (Cass., Sez. II, 4 marzo 2011, n. 5250).

La pec e/o raccomandata dovrà essere inviata a tutti gli OSA potenzialmente "responsabili", opportunamente individuati nel verbale di prelievo dal prelevatore, e dovrà contenere:

- la chiara indicazione delle circostanze e del tempo in cui è avvenuto il prelevamento dei campioni analizzati;
- il risultato delle analisi effettuate, l'indicazione della non conformità e della norma di riferimento, e la dichiarazione che tale non conformità potrà comportare, da parte dell'ASL, l'avvio di procedimenti per l'irrogazione di sanzioni amministrative o penali;

- l'avvertimento che, qualora prevista, può essere presentata, all'ente prelevatore, la richiesta di revisione delle analisi entro il termine di 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione e che in caso contrario dalla data di ricevimento del risultato decorreranno i termini per l'irrogazione delle sanzioni.

Le ASL competenti per territorio, terranno conto, dandone atto nel verbale di notificazione, della data di contestazione, corrispondente alla data di ricezione della raccomandata di comunicazione inviata dal laboratorio, per l'iter delle sanzioni amministrative.

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 dalla ditta presso la quale si è riscontrata la non conformità, nonché le conseguenti azioni intraprese dall'Autorità competente.

Per il 2017 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS PLV e dall'ARPA all'indirizzo e-mail **allerta.alimentare@regione.piemonte.it** i rapporti di prova in formato pdf di tutte le positività analitiche, al fine di consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio.

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.

PROSPETTO CAMPIONAMENTI DA LINEE GUIDA 882/2004 E 854/2004

macrocategoria	matrice	numero campioni microbiologici	numero campioni chimici
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	401	48
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	172	
	prodotti a base di carne	58	6
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	44	12
	pesce e prodotti della pesca	191	54
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	latte e prodotti a base di latte *	498	24
UOVA E OVOPRODOTTI	uova e ovoprodotti	24	27
GELATINE E COLLAGENE	gelatine e collagene	20	
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	miele e prodotti dell'alveare	12	12
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	grassi e oli di origine animale		23
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	vegetali freschi		73
	vegetali terza gamma (surgelati)	36	
	vegetali quarta gamma (RTE)	30	19
	semi e semi germogliati	18	
	funghi		30
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)		73
	oli e grassi vegetali		87
	te, caffè ed altri vegetali per infusi***		36
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta fresca		55
	frutta essiccata e secca a guscio		
	frutta terza gamma (surgelata)	37	
	frutta quarta gamma (RTE)	22	

	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 per i NON PASTORIZZATI)	22	19
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	38	17
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	36	
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	20	
	prodotti da forno	73	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati		22
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	14	8
	confetteria, caramelle, pasticceria	20	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	75	30
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	conserven, semiconserve. Repfed	20	
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	20	
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua potabile imbottigliata	25	
	acqua minerale**	308	308
	bevande analcoliche		
ADDITIVI, ENZIMI, AROMI	additivi		102
BEVANDE ALCOLICHE	birra e prodotti assimilabili		36
	vino e prodotti assimilabili		66
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURROGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia	20	24
	integratori alimentari		168
	alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare)		84
MOCA	moca		131
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE			24
	TOTALE	2.254	1.618

*non sono incluse le determinazioni previste nell'ambito del Piano di monitoraggio sul latte crudo – distributori automatici, trasmesso alle ASL con apposita circolare regionale.

**Contestualmente al campionamento di acque minerali e di sorgente per le analisi chimiche si provvederà al prelievo delle stesse aliquote previste per le analisi microbiologiche.

Quadro sinottico utilizzo verbali di prelevamento:

Il verbale di campionamento per analisi microbiologiche è stato rivisto ed allineato a quanto disposto dall'allegato 7 delle Linee guida CSR 212/2016. (cfr. allegato 20-1)

Per quanto concerne i campionamenti per analisi chimiche è stato predisposto un modello di verbale unico (cfr. allegato 20-2) da utilizzare sia per l'esecuzione dei prelievi previsti dal PRISA, sia per quelli previsti nell'ambito dei piani nazionali, per i quali sarà necessario allegare, al verbale unico, apposita scheda di dettaglio.

	Contesto campionamento	Quesito Diagnostico IZS PLV <i>da riportare sul verbale di prelievo</i>
VERBALE CAMPIONAMENTI CHIMICI	Diossine in alimenti ad uso umano	Prisa – Diossine
	Micotossine in alimenti ad uso umano (Piano Nazionale)	Prisa – Micotossine
	Controllo sostanze allergeniche	Prisa chimici e allergeni
	Acrilammide in alimenti ad uso umano	Prisa chimici e allergeni
	Analisi su additivi, aromi ed enzimi alimentari ad uso umano (Piano nazionale)	Prisa piano additivi
	Altre analisi chimiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: CMS, 3MCPD, Diossine, Micotossine e Pesticidi.	Prisa chimici e allergeni
	3MCPD in alimenti ad uso umano	Prisa – 3MCPD
VERBALE CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E S.M.I.	CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E SS.MM.II.
	CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E SS.MM.II.	CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO - REGOLAMENTO 2005/2073/CE E SS.MM.II.
	PRISA ALIMENTI - CRITERI MICROBIOLOGICI DIVERSI DA 2073/2005/CE	PRISA ALIMENTI - CRITERI MICROBIOLOGICI DIVERSI DA 2073/2005/CE
	ALTRO: (specificare)	PRISA ALIMENTI - CRITERI MICROBIOLOGICI DIVERSI DA 2073/2005/CE

Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

Con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 “Approvazione Piano regionale integrato sicurezza alimentare 2015-2018” sono state fornite indicazioni per la predisposizione della programmazione dei controlli ufficiali nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Nel medesimo documento sono stati analizzati i cambiamenti di scenario e possibili ricadute sul sistema dei controlli ufficiali ed i risultati del programma integrato di sicurezza alimentare 2011-2014; con modalità analoghe si procederà per la programmazione annuale e pluriennale 2015-2018.

Come previsto dalla DD n. 751 del 19/11/2015 il responsabile del gruppo di progetto PAISA è il referente del programma 9 del PLP ed è quindi necessario ed indispensabile tenerne conto nella predisposizione dei piani locali favorendo l'integrazione del gruppo deputato alla stesura del piano di sicurezza alimentare.

Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

(cfr. Allegato 21)

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) ed i Programmi Attività Territoriali (PAT) attivati nei distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare tale partecipazione 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 (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione 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 da attuare su tutto il territorio regionale.

Riduzione consumo di sale

Per il 2017 continuerà in tutte le ASL il progetto "con meno sale la salute sale". Le ASL dovranno continuare a sostenere la produzione, offerta e consumo di pane (e di altri alimenti) a ridotto contenuto di sale con azioni di implementazione del progetto "con meno sale la salute sale (incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori, incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa, distribuzione materiale documentale, monitoraggio dell'iniziativa, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare).

Aumento consumo di frutta

Continuerà per il 2017 l'impegno su questo obiettivo con implementazione delle condizioni e collaborazioni per l'attuazione di progetti a maggiore impatto territoriale, selezionando tra le buone pratiche già sperimentate in alcune aziende sanitarie. Per il 2017 si dovrà ricercare un maggiore coordinamento tra le ASL per l'implementazione di progetti per il miglioramento della merenda (es "obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica utilizzando e replicando le iniziative in atto in alcune ASL e discusse in occasione degli incontri di formazione regionali. Una particolare attenzione dovrà essere posta nell'utilizzo di metodi e strumenti comuni per la valutazione di efficacia degli interventi effettuati facendo riferimento quando possibile alle sorveglianze di popolazione in uso.

Progetto "Acquista bene, conserva meglio"

Nel 2017 si darà avvio alla campagna di sensibilizzazione per il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico "Acquista bene, conserva meglio". Frutto di un atto di intesa tra Regione Piemonte- Assessorato alla sanità e le Associazioni dei produttori del commercio e dei consumatori, la campagna avrà come obiettivo principale l'informazione del

consumatori sui rischi igienico-sanitari alla base delle MTA a domicilio. La campagna rappresenta però una buona occasione per veicolare informazioni per la salute anche in ambito nutrizionale e per tale obiettivo saranno condivise proposte da portare avanti in maniera omogenea nelle ASL.

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 a supporto della programmazione degli interventi di prevenzione e per valutarne i loro risultati. In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali "Okkio alla salute" ed "HBSC" hanno implementato 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 alla porzionatura degli alimenti distribuiti nella ristorazione scolastica.

Per il 2017 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 2017 tutte le ASL dovranno redigere il report Okkio alla salute sulla base dei dati elaborati dall'ISS, relativi alla raccolta dati del 2016 e che saranno disponibili nei primi mesi del 2017. Oltre alla produzione del report dovranno essere attivate azioni di comunicazione dei risultati della sorveglianza Okkio (pubblicazione report, comunicazione dei risultati a scuole, popolazione generale, ecc).

HBSC

Nel 2017 dovranno continuare le azioni di comunicazione e diffusione alle informazioni ottenute dalla raccolta dati 2014 e contenute nel report disponibile sul sito regionale. In particolare la comunicazione dovrà essere veicolata in maniera opportunistica alle scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni.

Educazione sanitaria

Il PNP 2014-2018 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 della scuola, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) saranno utilizzati per misurare l'impatto nel tempo di programmi di promozione della salute attuati nelle ASL in coerenza con quanto previsto dal Piano regionale della prevenzione e ripreso come obiettivo dai Piani locali della prevenzione.

Dovrà continuare l'impegno a migliorare la qualità nutrizionale nelle mense scolastiche anche con percorsi informativi/educativi che pongano attenzione ai consumi di frutta e verdura, al contenimento nell'utilizzo del sale ed alla corretta porzionatura degli alimenti 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 insegnanti ed operatori mensa stimolandoli ad attuare programmi di monitoraggio come attività fondamentale per il miglioramento della qualità del servizio mensa, dell'etica dei consumi e dell'adeguato apporto nutrizionale nei bambini.

Si ritiene quindi necessario proseguire per il 2017 gli interventi di valutazione, informazione, formazione indirizzati ad operatori mensa, genitori, bambini per il miglioramento della qualità dell'offerta alimentare nelle mense 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 e 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.). Si ricorda che gli interventi fatti dovranno essere inseriti nella banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità riconosciuta per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio. Occorre tener presente che tale banca dati sarà utilizzata dalla regione Piemonte come fonte dati per valutare la quantità e qualità degli interventi che le ASL ed i vari servizi effettuano sul territorio e quindi tutto quello che non è presente non potrà essere rendicontato.

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

Per il 2017 nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini l'ASL TO3 con il contributo delle ASL AL, CN1, TO4 e TO5 provvederà ad aggiornare la banca dati etichette con il caricamento dati delle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 2016.

Ristorazione collettiva

Verifica menù

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

L'impegno dei servizi in quest'ambito ha prodotto una maggiore attenzione nella formulazione dei menù ed una migliore gestione del rischio nutrizionale da parte degli enti gestori. Tale aspetto sarà oggetto di valutazione e monitoraggio mediante la compilazione della scheda di sorveglianza nutrizionale sperimentata lo scorso anno.

Per il 2017 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione dovrà essere data enfasi con progetti specifici o con azioni opportunistiche (nei pareri espressi sui menù, negli indirizzi per i capitolati, nelle azioni di informazione/formazione ad operatori, ecc.) alla riduzione del contenuto di sale (con preferenza per il consumo di sale arricchito con iodio) nelle preparazioni alimentari e ad aumentare l'offerta di frutta e verdura promuovendone il consumo.

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

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 2017 si dovrà continuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016" (allegato PRISA). A partire dal 2017 tutte le schede di Sorveglianza/valutazione nutrizionale mense dovranno essere inserite nel sistema informativo regionale utilizzando la analoga scheda informatica predisposta. Entro aprile 2017 andranno inserite nel sistema informativo anche le schede di sorveglianza compilate in occasione dei sopralluoghi svolti nel 2016.

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 2017 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 counseling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.). Occorrerà nei prossimi anni mantenere 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 Piani Locali di Prevenzione (PLP) e dai Programmi Attività Territoriali (PAT) dei Distretti sanitari, che dovrà vedere i SIAN impegnati nel promuovere e partecipare a percorsi integrati con tutti gli attori del territorio (MMG, pediatri di libera scelta, 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.

Il Piano Locale della prevenzione nell'ambito del Programma 4 guadagnare salute piemonte – Setting Sanitario prevede all'azione 4.1.8 l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale. Tale implementazione nel 2017 potrà essere svolta migliorando le attività sopraindicate svolte dai SIAN, promuovendo iniziative formative sul tema indirizzate ad

operatori di altri servizi (un esempio può essere il corso sul counselling realizzato nel 2016 dall'ASL TO5), collaborando con MMG, PLS, Consulteri, ecc. in iniziative di comunicazione e counseling in ambito nutrizionale dirette a soggetti a rischio e popolazione generale.

Nei primi mesi del 2017 sarà disponibile un corso FAD "Prevenire l'obesità infantile, promuovere le buone abitudini", promosso dalla Compagnia di San Paolo, attraverso il Programma ZeroSei, nell'ambito dell'Azione "Bimbingamba ZeroSei", in collaborazione con l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte. Il corso è rivolto a tutto il personale sanitario che opera con i bambini nella fascia di età tra 0 e 6 anni. Sarebbe importante promuovere il corso tra gli operatori anche come azione di sensibilizzazione e come occasione per alleanze e collaborazioni.

Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Nell'ambito delle funzioni di controllo attribuite ai Servizi medici e veterinari delle ASL ricadono anche alcuni accertamenti che non riguardano in modo diretto la sicurezza alimentare, ma che possono, in talune circostanze, anche influire su di essa.

Il Regolamento CE 178/02, nelle finalità e campo di applicazione, non mira soltanto a "garantire un livello elevato di tutela della salute umana", ma prevede anche in modo esplicito (art. 5) "la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare".

Si tratta di controlli che riguardano, ad esempio, l'etichettatura degli alimenti e le azioni di contrasto alle frodi alimentari.

In questo specifico settore operano prevalentemente altri organi di controllo specializzati come ICQ (ex Repressione Frodi), la polizia locale, le Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole, ma i Servizi 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 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. In merito il Ministero dello Sviluppo Economico con circolare prot. n. 0031077 del 06/03/2015 (allegato 22) ha fornito una tabella di concordanza tra le disposizioni del Reg. CE n. 1169/2011 e le corrispondenti disposizioni del D.lvo. 109/1992.

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 l'identificazione di specie nei prodotti della pesca e nelle carni, incluse le carni contenute negli impasti di carne e negli insaccati, o gli esiti della congelazione di prodotti della pesca commercializzati o somministrati come freschi.

L'IZS PLV può elaborare piani ad hoc per valutare la presenza del fenomeno frodi sul territorio regionale.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte 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 2017.

ALLEGATI

- 1 – SCHEDA DI QUALIFICAZIONE PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI
- 2 – SCHEDA ESEMPLIFICATIVA CONTROLLI SUPPLEMENTARI
- 3 – PROGRAMMA AUDIT REGIONALI AUTORITA' COMPETENTE 2017
- 4-1 – RELAZIONE ART. 9 REG. CE N. 882/2004
- 4-2 – Scheda Non Conformità - Inadeguatezze
- 5 – Scheda rilevazione apparecchiature trattamento acque potabili
- 6-1 – Nota Ministero della Salute 4213 del 19-02-2016
- 6-2 – Nota Ministero della Salute 10365 del 28-04-16
- 6-3 – Calcolo Tasso Mortalita Giornaliera Cumultiva
- 7 – Procedura macellazione suini a domicilio
- 8 – PIANO CONTROLLO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI_2017
- 9 – Carbone vegetale - Nota Ministero 47415
- 10 – Decreto 26 maggio 2016 - Nitriti e nitrati
- 11-1 – Linee guida tolleranza analitica
- 11-2 - Decreto Legislativo 7 febbraio 2017 n. 27
- 12 – Elenco laboratori divisi per ASL marzo 2017
- 13-1 – Controllo residui prodotti fitosanitari 2017
- 13-2 – Tabella campioni residui fito 2017
- 13-3 – Nota del Ministero della Salute prot. n. 5420 del 16.02.2017
- 14-1 – Prisa 2017 Reg. 1069 sottoprodotti
- 14-2 – Check list valutazione laboratori
- 14-3 – Rapporto di AUDIT sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo
- 15 – Tabella campioni OGM alimenti 2017
- 16 – Programmazione ricerca allergeni 2017
- 17-1 – Planning campionamenti chimici TOTALE REGIONE
- 17-2 – Planning piano additivi 2017
- 17-3-1 – Piano micotossine 2017
- 17-3-2 – Allegato Piano micotossine: Normativa
- 17-3-3 – Allegato Piano micotossine: Tipologia stabilimenti
- 17-3-4 – Allegato Piano micotossine: Indicazioni sul campionamento
- 17-3-5 – Allegato Piano micotossine: Fac-simile verbale formazione aliquote
- 17-3-6 – Allegato Piano micotossine: Protocollo macinazione grandi partite
- 17-3-7 – Allegato Piano Micotossine: Allegati protocollo macinazione
- 18-1 - Planning campionamenti micro TOTALE REGIONE
- 18-2 – Protocollo tecnico rev. 3-2017
- 18-3 – Allegato 1 Protocollo tecnico rev. 3-2017
- 18-4 – Allegato 2 Protocollo tecnico rev. 3-2017
- 18-5 – Allegato 3 Protocollo tecnico rev. 3-2017
- 19 – Piano campionamento radiazioni ionizzanti 2017

- 20-1 – Verbale campionamenti microbiologici
- 20-2 – Verbale campionamenti chimici
- 20-3 – Scheda A residui fitosanitari
- 20-4 – Scheda B micotossine
- 20-5 – Scheda C OGM
- 21 – Scheda Vigilanza nutrizionale scuole
- 22 – Circolare_ponte_sanzioni_art.18_D.Lgs_109-1992