

**Obiettivi di miglioramento**

<b>Ambito</b>	<b>Obiettivo</b>
Allerta alimentare	Semplificare le procedure e graduare la forza d'azione secondo la valutazione di priorità e rischio. Consolidare l'operatività del nodo regionale, anche con il supporto delle strutture sovrazionali.
Emergenze alimentari	Disporre di un sistema regionale di intervento rapido con personale qualificato disponibile attraverso le procedure coordinate del 118 regionale.
Laboratori di autocontrollo nel settore alimentare	Definire le modalità e realizzare la verifica sulla adeguatezza dei laboratori e delle procedure adottate, anche con il concorso dei laboratori di controllo ufficiale
Rischio biologico	Standardizzare le procedure relative al campionamento e all'analisi degli alimenti migliorandone l'appropriatezza.
Rischio chimico-fisico	Completare la ricognizione per la valutazione dei rischi e rafforzare le collaborazioni integrate per l'individuazione delle fonti e la prevenzione dei contaminanti ambientali. Rafforzare ed integrare i controlli relativi ai materiali a contatto e ai relativi rischi di cessione. Monitorare i requisiti e l'impiego degli additivi alimentari con un piano regionale integrato.
Farmaco veterinario	Rendere pienamente operativo il sistema di registrazione delle prescrizioni medico veterinarie, la sorveglianza tramite una diagnostica multiresiduo, la sorveglianza dell'antibioticoresistenza e la farmacovigilanza sugli effetti avversi.
Sistema sanzionatorio	Completare la rassegna delle violazioni amministrative sanzionabili, la ricognizione di quelle accertate e la definizione delle procedure sottese.
Sistemi informativi, documentazione e valutazione del rischio, comunicazione interna	Rafforzare i sistemi regionali e territoriali di documentazione dei pericoli e valutazione del rischio in sicurezza alimentare e sanità animale. Integrare e sviluppare i sistemi informativi per la registrazione delle attività e dei risultati dei servizi di controllo ufficiale, con particolare riferimento al repertorio delle non conformità rilevate nell'ambito del controllo ufficiale e dell'autocontrollo. Favorire la comunicazione intersettoriale e interprofessionale e la valutazione comune degli obiettivi di salute e del loro raggiungimento. Favorire la formazione di una comunità regionale di prassi professionali in sicurezza alimentare.
Controlli sugli Operatori del settore alimentare	Pianificare e programmare le attività di audit sulle imprese alimentari, inclusi gli audit regionali e interASL, anche sulla base della revisione delle procedure di categorizzazione degli stabilimenti secondo il rischio. Migliorare l'uniformità dei controlli, anche attraverso l'organizzazione e attuazione nelle

	<p>ASL di audit esterni e di gruppo.          Progettare modalità e tempi di controllo specifici per la microimpresa. Elaborare linee guida per l'autocontrollo e le buone pratiche nelle microimprese alimentari.</p>
<p>Coordinamento con le attività cliniche</p>	<p>Valutare gli obiettivi di salute in collaborazione con le componenti mediche interessate alla rilevazione clinica, ed in particolare con il Centro regionale MTA e con il SeREMI, degli episodi di infezione / malattia causati da pericoli a carattere zoonotico o contaminanti alimentari (cancerogeni, allergeni) .</p>
<p>Sorveglianza e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti</p>	<p>Migliorare le attività di integrazione a livello regionale e locale del Centro regionale di riferimento. Sviluppare il sistema di sorveglianza attraverso l'integrazione di dati provenienti da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laboratori di microbiologia per matrici umane;</li> <li>▪ IZS e ARPA per matrici alimentari;</li> <li>▪ Servizio Farmaceutico regionale per consumo farmaci.</li> </ul> <p>Studiare la fattibilità per l'estensione della sorveglianza alle allergie di origine alimentare</p>
<p>Sorveglianza sulle malattie degli animali e sulle zoonosi</p>	<p>Sviluppare e integrare le attività di epidemiosorveglianza sulle malattie degli animali e sul loro impatto sulla sicurezza alimentare anche attraverso le strutture sovrazonali di epidemiosorveglianza veterinaria, per il supporto alla valutazione territoriale del rischio, anche in caso di emergenze. Ampliare l'accesso alle relative informazioni sugli animali allevati e macellati ai medici veterinari aziendali e agli operatori del settore alimentare.</p>
<p>Nuove attività di controllo ufficiale</p>	<p>Includere nel PRISA le attività programmabili a livello regionale, non incluse nel documento 2008 – 2010.          Valutare preliminarmente il rapporto costo / efficacia per attività innovative che possano consentire di migliorare l'appropriatezza e/o ridurre i costi di esercizio dei controlli ufficiali.</p>
<p>Eliminazione di procedure non basate su evidenza di efficacia</p>	<p>Completare la revisione per la rimodulazione / abrogazione di procedure di controllo desuete e non più adeguate secondo la valutazione del rischio aggiornata.</p>
<p>Sanità animale</p>	<p>Monitorare costantemente la capacità di risposta alle emergenze veterinarie e garantire la operatività dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria          Garantire la corretta gestione dei nuovi focolai e il costante adeguamento delle procedure per gli indennizzi di tutti i casi di stamping out, abbattimenti parziali e totali del bestiame per motivi sanitari.          Assicurare la costante piena rispondenza dei sistemi anagrafici di identificazione e registrazione di tutte le specie animali e dei sistemi di epidemiosorveglianza dedicati.          Valutare la fattibilità e la realizzazione di piani regionali di controllo ed eradicazione riconosciuti a</p>

	livello comunitario, anche mediante il coinvolgimento e la collaborazione di altri Enti, Associazioni, Autorità e Centri di riferimento nazionali e internazionali, Università.
Benessere animale	Rafforzare e integrare i sistemi per la formazione degli addetti e il controllo dell'applicazione delle misure comunitarie, incluse quelle di nuova introduzione e quelle soggette a condizionalità e contribuzione di aiuto comunitario nei programmi regionali di sviluppo zootecnico.
Mangimi e alimentazione animale	Contrastare i rischi dell'antibiotico-resistenza collegati da impiego di principi attivi vietati o dall'abuso delle deroghe nell'impiego di mangimi medicati. Revisionare i sistemi informativi relativi al settore, in particolare per l'aggiornamento delle anagrafiche delle imprese.
Formazione degli addetti	Definire standard, linee guida e obiettivi formativi per gli operatori del Settore alimentare nei casi previsti dalla normativa regionale o nazionale
Comunicazione esterna	Definire appropriati canali di comunicazione nei confronti dei cittadini e delle loro Associazioni per aumentarne la consapevolezza e la capacità di scelta in materia di consumi alimentari. Stabilire e consolidare un sistema di informazione e consultazione di tutte le parti sociali interessate alla sicurezza alimentare. Agevolare le relazioni di servizio con le imprese alimentari, nel rispetto delle reciproche competenze e responsabilità.
Standardizzazione dei programmi e delle procedure	Favorire l'adozione degli stessi strumenti di valutazione, programmazione, gestione e verifica da parte di tutti i servizi deputati alla sicurezza alimentare. Formare gli operatori del SSR sui sistemi di gestione e miglioramento continuo della qualità. Valutare mediante Audit il raggiungimento degli standard nei Servizi
Alimentazione e nutrizione	Garantire azioni di sorveglianza sui comportamenti alimentari e sulla qualità nutrizionale delle produzioni alimentari migliorando l'informazione, la comunicazione e l'empowerment del consumatore.