

Codice DB2017

D.D. 24 aprile 2013, n. 333

Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2013 e adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali.

Premesso che:

con deliberazione n. 14-915 del 3 novembre, pubblicata sul BURP n. 46 del 18/11/10, “Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare. Orientamenti ed obiettivi per il periodo 2011-2014” la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2011-2014, sulla base dei quali indirizzare, programmare e verificare, in attuazione delle indicazioni comunitarie e nazionali, le attività di sicurezza alimentare, dando mandato al competente settore regionale di:

- redigere il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) relativo all’anno 2013;
- curarne l’attuazione da parte dei Servizi delle Aziende Sanitarie Locali preposti verificando l’appropriatezza della programmazione delle singole aziende;
- dare incarico ai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali di assicurare, secondo le indicazioni regionali, la redazione dei Piani Aziendali Integrati per la Sicurezza Alimentare (PAISA), la successiva attuazione e verifica, la rendicontazione e divulgazione dei risultati;

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

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

il PRISA 2013, allegato alla presente determinazione, di cui fa parte integrante, è stato redatto in armonia con gli orientamenti e gli obiettivi indicati dalla Giunta Regionale (D.G.R. n. 14-915 del 3 novembre 2010) ed i suoi contenuti non possono prescindere dalle politiche, dagli obiettivi e dai programmi di prevenzione sanitaria declinati nei piani di prevenzione territoriale e collegati con la rete epidemiologica regionale;

la recente riorganizzazione della Sanità regionale offre lo spunto e la possibilità di sperimentare un vero processo di integrazione tra strutture mediche e veterinarie sui temi della sicurezza alimentare, avviando un processo di fusione tra conoscenze, competenze, attività ed esperienze che hanno finora caratterizzato l’operatività dei servizi del territorio;

tutto ciò premesso;

IL DIRIGENTE

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;

Visto il Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004;

Vista l’intesa Stato Regioni n. 133/CSR del 14 giugno 2007;

Vista la D.G.R. n. 21-8732 del 5 maggio 2008;

Vista l’intesa Stato regioni – Atto C3/CSR del 29 aprile 2010;

Vista la D.G.R. 14-915 del 3 novembre 2010;

determina

- di approvare il Piano regionale Integrato di Sicurezza Alimentare 2013 che fa parte integrante della presente Determinazione;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali l'attuazione, per la parte di competenza, di quanto previsto nel PRISA 2013;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute nel PRISA allegato, il documento di attuazione locale denominato "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA”;

Il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) deve recepire gli obiettivi di attività e di miglioramento previsti dal PRISA, descrivere e motivare eventuali variazioni di attività in funzione di priorità e bisogni locali, essere coerente con gli obiettivi del Piano Locale della Prevenzione di cui fa parte integrante, costituendo di fatto il capitolo della Sicurezza alimentare.

Il PAISA dovrà essere redatto, al fine di garantire una efficace integrazione dei Servizi che si occupano di sicurezza alimentare, dal Gruppo di Lavoro "Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare" composto da figure con alto profilo di responsabilità e competenza (Responsabili di Struttura Complessa del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e delle tre aree Funzionali del Servizio Veterinario delle Aziende Sanitarie Locali del Piemonte) eventualmente integrato da altri responsabili di Struttura Semplice o da esperti di supporto.

Il PAISA delle Aziende Sanitarie Locali dovrà essere presentato al Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte entro il 15 maggio 2013. Al fine di facilitarne la stesura è stato predisposto un documento da utilizzare come traccia.

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

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

Entro il mese di febbraio 2014 le Aziende Sanitarie Locali provvederanno a fornire il rendiconto dell'attuazione del PAISA 2013.

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

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto.

Il Dirigente
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato A
Allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 (omissis)



Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria

PRISA 2011-2014

**PIANO REGIONALE INTEGRATO 2013
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE**

PREMESSA ALLA PROGRAMMAZIONE 2013 DEL PIANO INTEGRATO DI SICUREZZA ALIMENTARE

La crisi economica e finanziaria del nostro Paese sta mettendo a dura prova anche l'industria agroalimentare che tuttavia, in molti casi, ha saputo reagire guardando ai mercati esteri e sviluppando nuove reti commerciali.

La sicurezza alimentare non è soltanto un requisito per garantire un altro livello di tutela dei consumatori ma sta diventando sempre più anche il "passaporto" obbligatorio per gli scambi internazionali e le imprese agroalimentari sono spesso sottoposte anche a controlli di autorità sanitarie di Paesi extraeuropei.

Tutto questo è un bene per l'industria alimentare italiana ma anche per i consumatori perché la competitività e lo sviluppo economico non possono derivare da un abbassamento dei controlli poiché restano comunque subordinati a garanzie igienico sanitarie che nascono dalla somma di obblighi comunitari e di obblighi dettati dai Paesi del mondo in cui si esporta.

L'apertura internazionale dell'industria agroalimentare italiana stimola confronti ed approfondimenti che vedono fondersi sempre più i compiti ispettivi e certificativi con le esigenze di monitoraggio e di sorveglianza sulla sanità degli animali produttori di alimenti, sul benessere degli stessi animali, sull'igiene della trasformazione e sui sistemi di gestione della qualità nelle imprese alimentari (autocontrollo, HACCP, Sistemi di qualità).

Parallelamente assumono sempre più importanza le valutazioni sul cambiamento degli stili di vita e sulle conseguenze che gli stessi determinano sullo stato di salute della popolazione. D'altra parte l'aumento dell'obesità nelle popolazioni dei Paesi industrializzati non è altro che l'epifenomeno di costumi alimentari legati alla accresciuta opulenza ed al diverso rapporto che si instaura con il cibo (sempre più desiderio e sempre meno necessità).

L'insieme di questi fenomeni, sviluppatosi in tempi relativamente brevi, costringe a riflessioni che allargano il concetto di sicurezza alimentare inglobando non solo il tema della qualità agroalimentare ma anche quelli dell'informazione, dello spreco, dell'impatto ecologico, della nutrizione, dell'educazione sanitaria e della promozione della salute.

In quest'ottica diventa obbligatorio affrontare il tema della sicurezza alimentare "a tutto campo" mettendo a fattore comune tutte le risorse che, a vario titolo, concorrono al raggiungimento di quel bene più alto che il Regolamento 178/02 include negli obblighi di tutela: l'interesse dei consumatori.

Questa è la ragione fondamentale che ispira questo documento di programmazione e che tenta di integrare ed armonizzare l'attività dei Servizi del Dipartimento di prevenzione delle ASL per raggiungere obiettivi comuni e condivisi eliminando sovrapposizioni e conflitti di competenza che, nella maggior parte dei casi, sono stati, nel passato, un pretesto per non fare e non per fare di più o meglio.

Molto resta ancora da fare: nel coordinamento delle forze in campo, nella collaborazione con i laboratori pubblici di controllo e nelle relazioni tra competenze amministrative e giustizia penale.

Sono processi culturali che richiedono tempo e dedizione ma la strada è stata imboccata e non ci sono deviazioni laterali: siamo su un rettilineo.

Nella programmazione regionale si sono tenute in considerazione alcune osservazioni e segnalazioni che i Servizi hanno fatto nel corso del 2012; il PRISA 2013 intende continuare il percorso intrapreso tendendo ad una gestione sempre più integrata delle attività ed introducendo alcuni controlli mirati su attività che nel corso di questi ultimi anni hanno evidenziato un incremento.

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

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

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

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

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

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

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

ORIENTAMENTO 3 – COORDINAMENTO, DOCUMENTAZIONE E VERIFICA.

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

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

ORIENTAMENTO 4 – SUPPORTO E INNOVAZIONE.

Assicurare funzioni di supporto alle attività di controllo ufficiale:

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

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

ORIENTAMENTO 5 - INFORMAZIONE E PARTECIPAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE.

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

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

OTTIMIZZAZIONE NELL'UTILIZZO DELLE RISORSE

Novità rispetto al 2012:
Obiettivi Regione: <ol style="list-style-type: none">1. revisionare scheda valutazione del rischio (SIAN, SVET);2. predisporre un protocollo operativo sulle filiera avicunicola (area A, B e C);3. predisporre un protocollo sulla corretta gestione della macellazione d'urgenza (Area A, B e C).
Obiettivi ASL: <ol style="list-style-type: none">1. predisporre almeno una procedura di attività integrata (SIAN, SVET);2. individuare almeno un settore di attività che sia gestito da Servizi diversi da quello titolare della competenza;3. integrazione dei SIAN, SVET per attività di campionamento.

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

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

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

I Servizi sono affini e complementari e pur mantenendo la propria autonomia e le proprie responsabilità gestionali e professionali devono perseguire finalità comuni e agire tra loro con meccanismi interdipendenti. Inoltre, vista la condizione di continua riduzione di risorse in cui appare difficile mantenere costanti i livelli di efficacia dell'azione di controllo, è assolutamente necessario programmare, attraverso un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse ricercando costantemente soluzioni organizzative innovative.

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

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

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

Nella programmazione PAISA 2013 le ASL dovranno prevedere procedure sull'utilizzo ottimale delle risorse nel rispetto delle indicazioni di cui sopra.

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

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

Inoltre, nel PAISA andrà compilato uno specifico capitolo con indicazioni relative ad ogni Servizio:

- risorse totali disponibili;
- risorse dedicate al PRISA;
- organizzazione e sedi nel territorio;
- organizzazione, procedure e programmi per l'utilizzo ottimale delle risorse.

Per favorire la predisposizione dei PAISA si allega una schema utile alla programmazione e rendicontazione aziendale.

(cfr. Allegato 1 – Schema predisposizione e rendicontazione PAISA)

STRUMENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE

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

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

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

Per la programmazione dei controlli ufficiali l'Autorità Competente deve:

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

- garantire la trasparenza dei propri programmi e sottoporre a verifica di efficienza ed efficacia le attività svolte, mantenendo l'indipendenza delle decisioni.

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

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

Per rendere più fruibile l'applicativo è stato anche predisposto un modello di relazione da utilizzare nelle attività quotidiane, che tra l'altro dovrebbe agevolare l'inserimento delle stesse informazioni sull'applicativo.

(cfr. Allegato 2 – Relazione art. 9 Regolamento CE 882/2004)

La documentazione delle attività di controllo ufficiale

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

Nell'ambito delle strutture dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL questi atti sono rappresentati dalle relazioni/rapporti di ispezione, di audit, dai verbali di prelievo, dai provvedimenti di prescrizione/imposizione, dai certificati, dai pareri, ecc.

Questi atti, che rappresentano il "prodotto" dell'attività di controllo ufficiale, devono essere costituiti, oltreché sulla base delle norme "tecniche", nel rispetto delle norme amministrative, quali il Codice Civile (artt. 2699-2701) e la legge n. 241/1990, modificata dalla legge n. 15/2005, che ne stabiliscono i requisiti e le modalità di emanazione pena la nullità o l'annullabilità vanificando l'attività svolta.

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

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

La documentazione inerente valutazioni tecniche (accertamenti) effettuate dal Pubblico Ufficiale nel corso di ispezioni, verifiche o audit, deve riportare quanto previsto dal regolamento CE n. 882/2004, articolo 9, queste sono a tutti gli effetti atti amministrativi "descrittivi".

Tali atti, di regola, non incidono direttamente sui diritti o sugli interessi dell'OSA e non sono direttamente impugnabili dinanzi al giudice, ma possono riportare gli elementi per l'emanazione di un successivo atto "autoritativo", cioè un provvedimento amministrativo.

Il contenuto di questi atti, in qualità di atti pubblici, è "piena prova", fino a querela di falso, per la provenienza del documento, per l'identificazione del Pubblico Ufficiale che lo ha formato, per le dichiarazioni delle parti e degli altri fatti che il Pubblico Ufficiale attesta avvenuti in sua presenza o da lui compiuti. Sono, inoltre, i documenti dai quali deve essere possibile valutare cosa effettivamente è stato verificato e con quali risultati nel corso dell'accertamento (le evidenze sono indispensabili in caso si debba successivamente predisporre un provvedimento o una sanzione), anche ai fini organizzativi e valutativi dell'efficacia, dell'affidabilità dei controlli e della competenza e professionalità del/degli accertatore/i.

Al fine di migliorare la funzionalità del fac-simile proposto (relazione articolo 9) è ovviamente possibile aggiungere delle pagine e/o supportare l'accertamento utilizzando anche liste di riscontro o check-list.

La seconda tipologia degli atti amministrativi è rappresentata dal "provvedimento amministrativo" che rappresenta l'atto pubblico mediante il quale la pubblica amministrazione, in questo caso l'autorità competente locale per la sicurezza alimentare, dispone in ordine all'interesse pubblico affidato alla sua cura, esercitando il proprio potere autoritativo e incidendo direttamente sui diritti o sugli interessi dell'OSA.

Per questi motivi il provvedimento deve essere formato correttamente ed è impugnabile dinanzi al giudice.

Sono provvedimenti amministrativi la prescrizione o imposizione di misure (di cui all'articolo 54 del regolamento CE n. 882/2004 o articolo 9 regolamento CE n. 854/2004), il sequestro, l'attivazione di un allerta, ecc..

Anche le sanzioni amministrative rappresentano un provvedimento amministrativo il cui iter risulta, però, essere specificatamente individuato dalla Legge n. 689/1981.

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

Il dirigente di struttura potrà quindi individuare le modalità di emissione mantenendo, però, la piena responsabilità dell'atto.

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

LA COMUNICAZIONE

Novità rispetto al 2012:
<p>Obiettivi Regione: Strutturare un format comunicativo ed organizzare un incontro con Associazioni, referenti ASL ed altri Enti e soggetti interessati per illustrare i risultati del PRISA 2012, gli obiettivi del PRISA 2013, il programma microimprese, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori</p>
<p>Obiettivi ASL: Organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base di indirizzi regionali</p>

E' opinione ormai diffusa di quanto siano forti e complessi i legami tra alimentazione e salute e che tale complessità, anche solo limitandosi ad aspetti di sicurezza alimentare, ha nel tempo reso evidente la necessità di spostare l'azione del controllo ufficiale dall'obiettivo di garantire il prodotto a quello di valutare e garantire la capacità di gestione dei rischi da parte delle imprese alimentari.

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

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

Una moderna azione di promozione della salute in ambito alimentare deve quindi lavorare sui principali determinanti attivando collaborazioni con tutti i principali portatori di interesse: imprese, consumatori, associazioni di categoria, decisori politici. Si tratta di sviluppare azioni di sostegno all'attivazione di politiche per la salute in ambito alimentare con azioni di comunicazione,

sottoscrizione di partnership e accordi quadro in grado di creare convergenze tra logiche economiche e ragioni della salute. Occorre integrare gli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria con quelli nutrizionali, promuovere abitudini alimentari corrette ed empowerment del consumatore, dare maggiore riconoscibilità al valore aggiunto “salute” nei prodotti alimentari.

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

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

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

Per il 2013 è necessario mettere a sistema, sia a livello regionale sia locale azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

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

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

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

LA FORMAZIONE

Novità rispetto al 2012:
<p>Obiettivi Regione: Coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL</p>
<p>Obiettivi ASL: Organizzare un evento formativo fruibile da operatori di tutte le ASL del territorio regionale</p>

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.

In quest’ottica IZS e ARPA hanno dato la disponibilità ad organizzare alcuni eventi gratuiti sulle seguenti tematiche:

- Le salmonellosi nell’animale, nell’alimento e nell’uomo

- Il controllo microbiologico degli alimenti: campionamento, interpretazione del risultato, flussi informativi e gestione delle NC
- Il controllo chimico degli alimenti: campionamento, interpretazione del risultato, flussi informativi e gestione delle NC.

Inoltre, per poter garantire un'offerta formativa, che vada a coprire una parte delle necessità che lo scorso anno sono state evidenziate, si richiede che ogni ASL, nell'ambito delle pianificazione delle iniziative di formazione che intenderà organizzare nell'anno in corso, preveda un'iniziativa a carattere sovra aziendale.

Gli argomenti sui quali si ritiene debbano essere organizzate le giornate di aggiornamento sono di seguito elencati:

- Aggiornamento sul Reg. CE 2073/05
- Benessere animale (*)
- Export – Import
- Miele, prodotti dell'alveare: alimenti e cosmesi (*)
- MOCA (aggiornamento corsi ministeriali)
- Produzione primaria: requisiti in materia di igiene e controllo del rischio
- Selvaggina cacciata: commercializzazione e ristorazione
- Sicurezza alimentare, alimentazione particolare nella popolazione a rischio (MTA ecc.)
- Sistemi di gestione allerta: RASFF e RAPEX (*)
- Sorveglianza e prevenzione nutrizionale
- Standardizzazione e valutazione di Non Conformità. Criteri, metodi ed esempi pratici
- Uso sostenibile dei prodotti fitosanitari: controllo dei rischi nella produzione primaria e ripercussioni sulla filiera alimentare

Sarebbe, inoltre, opportuno per gli argomenti segnati da asterisco (*) prevedere nella stesura del programma del corso la collaborazione dei SISP e degli SPRESAL, nell'ottica di attività integrata così come prevista dal Piano Regionale di Prevenzione.

I gruppi locali PAISA dovranno individuare la figura che nel mese di aprile sarà convocata per una riunione regionale nella quale si concorderà la distribuzione dei corsi e la loro calendarizzazione nell'anno.

A queste iniziative di formazione dovrà essere garantita una presenza minima di figure professionali appartenenti a tutte le ASL della regione.

AUDIT DI SISTEMA

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2013)

<p>Obiettivi Regione: Prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit generale e di settore</p>
<p>Obiettivi ASL: Prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit interni Per il servizio veterinario Area B si prevede nello specifico l'esecuzione di un audit interno finalizzato alla verifica della corretta esecuzione dell'attività ispettiva ante e post-mortem negli impianti di macellazione avicunicoli</p>

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

I Servizi per il 2013 dovranno proseguire secondo le proprie programmazioni nell'esecuzione degli audit interni, privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, in particolare relativamente alle modalità di controllo nelle imprese alimentari avendo come criterio il Regolamento CE 882/2004.

Il Gruppo di Coordinamento ha stilato il programma valido per quest'anno indicando le Autorità Competenti Locali che saranno verificate. 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 così come specificate nel programma allegato al presente documento.

CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

Obiettivi Regione:

Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo

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

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

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

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

CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Problemi riscontrati nel 2012 e azioni di miglioramento rispetto alla individuazione e classificazione delle NC.

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

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

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

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

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

A titolo di mero esempio nella classificazione delle non conformità dovrebbero essere considerate:

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

Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

Allorché è identificata una Non Conformità (NC) relativa alla normativa è previsto l'intervento per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione. Per NC si intende la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una NC deve essere basata sui seguenti elementi:

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

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

All'OSA spetta l'obbligo di porre in atto le dovute Azioni Correttive, che devono essere basate sui seguenti elementi minimi:

- a) individuazione della causa;
- b) rimozione della causa;
- c) ripristino delle condizioni conformi.

L'organo di controllo, nel decidere l'azione da intraprendere, deve tenere conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi all'OSA per quanto riguarda la non conformità.

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

- **prescrizioni:**

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

- **sospensione delle attività:**

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

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

Oltre alle misure “sanitarie” di cui agli articoli 54 e 55 del Regolamento CE 882/2004, è prevista l'applicazione di provvedimenti e sanzioni sulla base di indicazioni o modalità stabiliti dalla normativa vigente, ad esempio:

- *sanzioni amministrative di cui al D. L.vo. 193/2007 e D. L.vo. 190/2006;*
- *deferimento all'Autorità Giudiziaria.*

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

L'OSA interessato o un suo rappresentante riceveranno, secondo le procedure in atto nell'ASL competente:

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

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

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

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

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

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

GESTIONE ALLERTE-EMERGENZE-MTA

Novità rispetto al 2012:
Obiettivi Regione: Implementazione gestione Allerta con ausilio Presidi Multizonali di Polizia e Prevenzione Veterinaria
Obiettivi ASL: Implementazione e messa a regime del nodo allerta aziendale

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

Per l'anno 2013 si richiede alle ASL di portare a completa attuazione la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

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

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

IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

Il piano ha mantenuto la struttura del PRISA 2011-2014, nelle pagine che seguono si riassumono per i singoli capitoli le principali novità e variazioni introdotte per il 2013.

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

ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

(cfr. Allegati 4-1, 4-2, 4-3 – Acque imprese alimentari)

Novità rispetto al 2012:
- verifica materiali a contatto con l'acqua - controllo "casette dell'acqua"
Obiettivi Regione: maggiore copertura della vigilanza su vecchie e nuove tipologie di distribuzione dell'acqua
Obiettivi ASL: prosecuzione dei controlli inerenti le imprese alimentari e inizio di quelli inerenti le "casette dell'acqua"

Per le acque distribuite dagli acquedotti pubblici i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D. lgs. 31/01 e s.m.i. Si ribadisce comunque l'opportunità di verificare la possibilità di aumentare o diminuire le frequenze di controllo seguendo i criteri previsti dalla D.D. n. 75 del 26/05/2005 "Linee Guida per l'attuazione del D. lgs. 31/2001 e s.m.i."

"Casette" dell'acqua: ultimamente si è diffusa sul territorio regionale l'installazione delle cosiddette casette dell'acqua per la distribuzione automatica di acqua di acquedotto, per lo più filtrata e gassata. Si rende pertanto necessario inserire nel programma annuale il controllo di questi impianti mediante il campionamento chimico/biologico, la verifica del piano di autocontrollo comprensivo di procedure di pulizia e piano di campionamento, la verifica della documentazione inerente l'idoneità dei materiali a contatto con l'acqua secondo il D. M. 174/2004.

Per le acque utilizzate nelle imprese alimentari con approvvigionamento autonomo prosegue il programma di campionamento secondo le indicazioni della DGR 10.01.2012, n. 2-3258 così come modificata dalla DGR 30.07.2012 n. 59-4262, compresa la verifica della relativa procedura nel piano di autocontrollo.

Nello stesso tempo anche nelle imprese alimentari con approvvigionamento da acquedotto è opportuno il controllo delle procedure specifiche nel piano di autocontrollo.

A tal fine, si ritiene utile fornire uno schema di valutazione del rischio legato all'acqua utilizzata nell'impresa alimentare e le indicazioni per i conseguenti controlli analitici.

Tale schematizzazione ha lo scopo di fornire un'interpretazione praticamente applicabile di quanto indicato nelle recenti norme regionali e, particolarmente, di uniformare i giudizi e le azioni degli Enti di controllo.

È altresì oltremodo utile che la modalità di valutazione sia divulgata diffusamente agli OSA.

ADDITIVI AROMI ENZIMI

(cfr. Allegati 5 – Raccolta normativa aggiornata)

Nel 2012 si è concluso il primo piano di controllo delle imprese che producono, confezionano, distribuiscono all'ingrosso additivi e aromi e che ha riguardato tutte le imprese registrate sul territorio regionale.

L'attività di controllo prosegue interessando annualmente le imprese classificate a medio/alto rischio e comunque il 30% delle imprese.

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

Inoltre, è stata individuato come obiettivo un approfondimento, mediante piani di campionamento dedicati, sull'impiego di additivi (nitrati e nitriti) nelle matrici carne e pesce. Relativamente alle modalità di controllo si conferma il piano esistente e si allega, utile aggiornamento applicativo, la revisione della normativa con le recenti modifiche ed integrazioni.

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

Nel 2012 si è concluso il controllo di tutte le imprese di produzione e commercializzazione all'ingrosso di MOCA.

Nel 2013 è prevista la continuazione dei controlli sul 20% di queste imprese, privilegiando quelle valutate a rischio medio/alto, alto ed il proseguimento della verifica del corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori (imprese di produzione con prevalente vendita all'ingrosso) in occasione dei controlli programmati in queste tipologia di attività.

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

Annualmente la Regione Piemonte elabora o aggiorna specifiche linee guida finalizzate a fornire indicazioni operative circa l'attività di controllo ufficiale presso la produzione, l'importazione, la distribuzione e l'utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

Il controllo ufficiale è operato da personale dei SVET, relativamente all'utilizzo dei MOCA, e dei SIAN delle ASL piemontesi in tutte le fasi della filiera, avvalendosi della collaborazione e delle prestazioni del laboratorio ARPA di La Loggia (TO).

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

Gli aspetti da valutare in fase di commercializzazione/deposito continueranno ed essere:

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

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

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

3) Unità soggette a controllo

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

Il monitoraggio si svolgerà nei seguenti ambiti:

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

LE FILIERE ALIMENTARI

Le filiere alimentari possono essere suddivise in 3 macroaree:

1. Produzione primaria

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

2. Trasformazione

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

3. Distribuzione, commercializzazione, somministrazione

- a. grande distribuzione GDO/discount
- b. dettaglianti
- c. ambulanti
- d. vendita diretta
- e. ditte di trasporto
- f. ristorazione:
 - i. bar
 - ii. ristoranti
 - iii. mense

PRODUZIONE PRIMARIA**Produzioni vegetali**

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

Partendo dai 300 controlli regionale previsti nel 2010, si prevede un aumento annuale dei controlli per arrivare a 500 nel 2014.

Per il 2013, si è stabilito il controllo di 350 imprese.

Il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha intenzione di predisporre una procedura di controllo nell'ambito della produzione primaria, nel frattempo l'attività di vigilanza può continuare con le modalità già in essere.

In questa fase il controllo prevederà la verifica del possesso dell'autorizzazione all'acquisto e della documentazione relativa all'acquisto dei prodotti fitosanitari, la valutazione del registro dei trattamenti (quaderno di campagna), l'uso di prodotti autorizzati sulla specifica coltura, il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nella scheda di sicurezza, nonché dei tempi di rientro e di carenza, la gestione e conservazione dei fitosanitari.

Inoltre, è stata avviata un'attività di scambio di informazioni con i settori dell'Assessorato all'Agricoltura regionali al fine di meglio orientare le attività di campionamento sia sulle matrici alimentari sia sui prodotti fitosanitari utilizzati.

Controllo della vendita e dell'uso di prodotti fitosanitari

Proseguono le attività previste dal PRISA 2011-2014 al fine del controllo della vendita e dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari (ispezioni presso le rivendite con controllo delle etichette e degli imballaggi), nonché il controllo, da parte delle ASL VC e NO, delle acque di risaia. Nel 2013 è previsto il controllo di 15 siti per ciascuna ASL, per un totale di 60 prelievi.

Relativamente al controllo dei formulati, effettuato da parte del SIAN dell'ASL NO, si raccomanda che l'analisi della formulazione di tali prodotti comprenda sostanze attive previste e non previste, coformulanti ed impurezze al fine di conformarsi all'art. 68 del Regolamento CE n. 1107/2009. Nel 2013 si prevede il controllo di almeno 5 formulati.

Al fine del controllo del corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari, nella tabella "ortofrutta 2013" sono stati riepilogati 20 prelievi su colture locali, da prelevare in una fase antecedente la maturazione e raccolta dell'alimento.

Micologia

Per il 2013 si richiede agli Ispettorati micologici il proseguimento dell'attività già indicata nel Piano 2012, integrata, per le ASL presso le quali insistono ditte che provvedono, tramite esperto micologo privato, alla certificazione dei funghi epigei freschi spontanei, dalla verifica del piano di autocontrollo con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche.

Produzioni animali

Sanità animale ed igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

(cfr. Allegati 6-1, 6-2, 6-3, 6-4, 6-5)

Il sistema di controllo della sanità animale ha come finalità la verifica delle garanzie in materia di sicurezza alimentare, assicurando le azioni di difesa sanitarie del patrimonio zootecnico. Negli allevamenti, i Servizi veterinari sono incaricati di verificare la realizzazione dell'insieme di misure e provvedimenti che, nel complesso, sono deputati a garantire la sicurezza alimentare, includendo sotto questa denominazione, oltre alle attività volte ad assicurare la salubrità degli alimenti prodotti (prevenzione delle zoonosi), anche la prevenzione delle malattie degli animali (controllo diagnostico e biosicurezza) non trasmissibili all'uomo. Inoltre, queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo di filiera sulle produzioni animali a garanzia dei consumatori. In questo ambito la programmazione dell'attività di audit negli allevamenti favorisce il coordinamento degli interventi delle aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Attività previste

Identificazione e registrazione degli animali

Sono confermate le indicazioni di programmazione e gli indicatori riportati nel "Piano regionale integrato 2012 dei controlli di sicurezza alimentare". Le attività riguardano le anagrafi bovina, suina, ovi-caprina, equina e avicola. Si richiamano la normativa di settore e le relative note applicative.

Nel 2013 è prevista la migrazione delle anagrafi zootecniche dalla Banca Dati Regionale al Sistema Informatizzato Nazionale del Ministero della Salute.

Sistemi informatizzati di Epidemiosorveglianza

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

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

Sono confermate le indicazioni di programmazione e gli indicatori riportati nel “Piano regionale integrato 2012 dei controlli di sicurezza alimentare”. Si richiamano le note di indirizzo applicativo inviate nel corso degli anni precedenti.

Piani di eradicazione e controllo delle malattie negli allevamenti bovini

Le indicazioni di programmazione sono state aggiornate rispetto al “Piano regionale integrato 2012 dei controlli di sicurezza alimentare”. In particolare sono previsti controlli per le seguenti patologie: tubercolosi bovina, brucellosi bovina, leucosi bovina enzootica, blue tongue, BSE, rinotracheite infettiva, diarrea virale bovina, paratubercolosi.

TUBERCOLOSI

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni comunitarie in materia, rappresenta un obiettivo primario nell’ambito dell’attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d’infezione.

BRUCELLOSI

Il piano di eradicazione è obbligatorio, e viene attuato ai sensi delle disposizioni comunitarie in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno acquisito formalmente la qualifica comunitaria. Nel quadriennio sono stati mantenuti i requisiti previsti per il riconoscimento comunitario, e l’avvenuta eradicazione è confermata dall’assenza di isolamenti di *Brucella abortus* in feti e altro materiale diagnostico a partire dal 2005.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazioni delle disposizioni comunitarie in materia, ha permesso alla Regione Piemonte di acquisire nel 2005 la qualifica di territorio indenne. Nel periodo 2008-2012 tutte le province piemontesi hanno mantenuto i requisiti richiesti per il riconoscimento.

BLUE TONGUE

E’ previsto il mantenimento del programma di sorveglianza sierologica, basato sul prelievo diagnostico, con cadenza mensile nel periodo di attività del vettore, sui bovini non vaccinati e individuati allo scopo presenti nelle aziende sentinella.

Il programma è stato soggetto a revisione con una riduzione numerica dei controlli da eseguire sugli animali sentinella, secondo le indicazioni ministeriali e del centro di riferimento dell’IZS dell’Abruzzo e Molise conseguenti all’avvenuta registrazione in banca dati nazionale della georeferenziazione di almeno l’80% delle aziende bovine.

BSE

Il piano comunitario di prevenzione, controllo ed eradicazione dell’encefalite spongiforme del bovino (BSE), definito dal Regolamento CE 999/2001 e dalle successive modifiche ed integrazioni, prevede la sorveglianza attiva attuata mediante esame diagnostico sui bovini regolarmente macellati di età superiore ai 72 mesi e sui bovini appartenenti alle categorie a rischio (morti in azienda o durante il trasporto o soggetti a macellazione d’urgenza/differita) di età superiore a 48, nonché la sorveglianza passiva mediante l’esame clinico sugli animali che presentano una sintomatologia neurologica che non permetta di escludere la malattia.

RINOTRACHEITE INFETTIVA DEL BOVINO (IBR)

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

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

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

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

In Piemonte a partire dal 2007 è stato attuato un progetto pilota di diagnosi e controllo della malattia. Per il 2013 è previsto un incremento dell'attività diagnostica di screening.

PARATUBERCOLOSI

La Regione Piemonte ha attuato a partire dal 2009 un progetto pilota, che ha permesso di approfondire, testare e proporre protocolli diagnostici ed operativi, ai fini delle strategie di controllo ed eradicazione dell'infezione negli allevamenti.

E' in corso di definizione un provvedimento ministeriale che stabilisce le linee guida per l'emanazione di piani regionali di controllo della malattia.

Piano regionale controllo latte alla stalla*Latte alla stalla*

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla per l'anno 2013, prevede un ciclo completo di controlli in un quinto degli allevamenti da latte in modo da assicurare, nel quinquennio 2011-2015, il controllo di tutte le aziende operanti in Piemonte.

I controlli ufficiali vengono eseguiti dai Presidi Multizonali di Polizia e Prevenzione Veterinaria (PMPPV) tramite la verifica dei parametri igienico-sanitari del latte (carica batterica e cellule somatiche), nonché dei parametri qualitativi (contenuto in grasso, proteine, lattosio, residuo secco, indice crioscopico).

Per garantire il contenimento dei costi, analogamente al 2012, viene confermata l'indicazione di far coincidere i controlli con altre tipologie di intervento (es. controlli per brucellosi bovina) e limitando l'esecuzione delle verifiche previste ai sensi del D.M. 185/91 a quelle aziende che effettivamente commercializzano latte alta qualità.

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

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

Vendita diretta latte crudo tramite distributori automatici

Con circolare 22 gennaio 2013 prot. n. 2402/DB2002, è stato riproposto il programma di monitoraggio sul latte crudo venduto tramite erogatori automatici, articolato nei due semestri dell'anno, che prevede controlli presso le aziende di produzione e verifiche destinate ai distributori automatici.

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

Relativamente alle misure di prevenzione della Sindrome Emolitico Uremica (SEU), i controlli, a seguito dell'accreditamento delle metodiche acquisito dall'IZS, non riguarderanno solo *E. coli* O157, ma anche altri sierogruppi STEC.

Sempre nel 2013 è prevista l'emanazione, con apposito atto dell'Amministrazione regionale, delle prime linee guida per la produzione di latte d'asina destinato alla vendita diretta. Le indicazioni regionali sono il frutto degli approfondimenti tecnico-scientifici di settore svolti da un apposito gruppo di lavoro a composizione mista, medico e veterinaria, sollecitati da vari interlocutori istituzionali e privati. Le indicazioni regionali verranno ufficialmente presentate nell'ambito di un convegno organizzato in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico di Torino in programma per il mese di aprile 2013.

Altri controlli di filiera

Sempre nel 2013, come richiesto dal Ministero della Salute, verrà mantenuta la sorveglianza avviata con circolare regionale 13.02.2013 prot. n. 4910/DB2017, sulla presenza di aflatossina M1 nel latte destinato all'alimentazione umana.

Per garantire, inoltre, continuità alle attività di ricerca sulla fosfatasi alcalina avviate nel 2011, anche nel 2013 i Servizi veterinari proseguiranno le verifiche presso gli stabilimenti lattiero-caseari al fine di accertare l'appropriatezza dei processi di pastorizzazione del latte. I dettagli del piano di intervento, concordato con l'Istituto Zooprofilattico di Torino, verranno comunicati nel primo semestre del c.a. con apposita circolare regionale.

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

Piani di eradicazione e controllo delle malattie negli allevamenti suini

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

In Piemonte nel periodo 2008-12 i livelli di attività hanno consentito la conferma della qualifica territoriale per MVS e PSC.

MALATTIA DI AUJESZKY

Il piano nazionale, avviato su base volontaria nel 1997 e modificato con l'entrata in vigore dei D.D. M.M. 30/12/2010 e 4/8/2011, prevede misure di profilassi vaccinale obbligatorie e di biosicurezza nonché il monitoraggio sierologico negli allevamenti per verificare la diffusione dell'infezione.

TRICHINELLOSI

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

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

Piani di eradicazione e controllo delle malattie negli allevamenti ovi-caprini

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

BRUCELLOSI

Il piano è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni comunitarie previste in materia. La Regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio ufficialmente indenne a partire dall'anno 2005. Nel periodo 2008-2012 sono stati mantenuti gli standard di attività e di risultato previsti per il mantenimento della qualifica territoriale.

SCRAPIE

Il piano di eradicazione è a carattere obbligatorio nella popolazione ovina e caprina in base alle norme comunitarie e nazionali in materia. Comprende la sorveglianza attiva (controllo diagnostico di tutti gli animali morti in azienda o durante il trasporto ed a campione sui regolarmente macellati di età superiore a 18 mesi), la sorveglianza passiva (segnalazione del riscontro di capi ovini o caprini con manifestazioni cliniche di tipo neurologico), nonché la selezione genetica di ovini resistenti alla malattia, per aumentare la resistenza nei confronti della malattia nella popolazione ovina.

Piani di eradicazione e controllo delle malattie negli allevamenti avicoli

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

INFLUENZA AVIARIA

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviaria, a carattere obbligatorio, viene attuato nell'ambito del piano nazionale approvato dalla Commissione CE. Nel periodo 2008-2012 non sono stati registrati focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità.

Le indicazioni di programmazione delle attività relative alla malattia sono state aggiornate rispetto al "Piano regionale integrato 2012 dei controlli di sicurezza alimentare".

SALMONELLOSI AVICOLE

La riduzione della prevalenza delle infezioni da salmonella negli allevamenti avicoli è tra gli obiettivi prioritari dei programmi comunitari di prevenzione delle malattie a carattere zoonosico, ai sensi del Regolamento CE 2160/03.

Il controllo delle salmonellosi negli allevamenti avicoli (riproduttori e ovaiole della specie gallus, polli da carne e tacchini) rappresenta un elemento fondamentale nella prevenzione dei casi di infezione nella popolazione umana.

Per il controllo delle salmonellosi, così come previsto dai diversi piani nazionali, approvati in sede comunitaria con Decisione UE n. 761/2012, si rende necessario effettuare una attenta attività di verifica al momento del rilascio della certificazione per l'invio dei capi alla macellazione.

Piani di eradicazione e controllo delle malattie negli allevamenti cunicoli

E' stato avviato un programma di verifica delle condizioni di allevamento sia per quanto riguarda gli aspetti gestionali sia di controllo delle malattie, in particolare della mixomatosi, con l'obiettivo di rendere disponibili tutte le informazioni sulla filiera anche al fine di ottimizzare l'invio degli animali al macello.

Piani di eradicazione e controllo delle malattie negli allevamenti equini

Per quanto concerne la filiera equina sono previsti controlli di piano per quanto concerne l'anemia infettiva degli equidi. Nei riproduttori maschi adibiti alla monta sono previsti controlli per le malattie trasmissibili con la fecondazione. Sono confermate le indicazioni di programmazione e gli indicatori riportati nel "Piano regionale integrato 2012 dei controlli di sicurezza alimentare".

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Il Piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini è a carattere obbligatorio. Le misure di controllo della malattia sono quelle previste dal DPGR 3716/95 e dalla DGR n. 33-729/05 recentemente richiamate dalle note regionali n. 2800/DB2002 del 1/2/2011 e n. 29253/DB2017 del 21/11/2012.

Piano di sorveglianza sanitaria sugli animali selvatici

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

L'obiettivo è ottenere informazioni attendibili e significative sulla presenza e sulla distribuzione nella fauna selvatica delle malattie considerate, attraverso un monitoraggio diagnostico dello stato sanitario delle popolazioni di animali selvatici che tenga conto della distribuzione territoriale del campionamento e della numerosità stimata delle specie oggetto di controllo.

Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

La normativa nazionale prevede il controllo della setticemia emorragica virale e della necrosi ematopoietica infettiva (D.L.vo 148/2008) con riconoscimento comunitario di azienda o di zona indenne da queste malattie quale requisito obbligatorio per poter effettuare semine di materiale ittico in acque pubbliche.

Sorveglianza sulle zoonosi e West Nile Disease

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

Per la West Nile Disease in Piemonte è previsto il controllo diagnostico dei cavalli con sintomatologia riferibile a WND e la sorveglianza passiva sull'avifauna selvatica.

Controlli sui programmi aziendali di biosicurezza e benessere

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

Attività di audit negli allevamenti

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

Altre attività

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

Benessere animale

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

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

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

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

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

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

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

In previsione, inoltre, dell'entrata in vigore della nuova disciplina sul benessere animale negli impianti di macellazione (Reg. 1099/2009), nel 2013 verranno sollecitate iniziative affidate ai Servizi veterinari riferite alla formazione degli operatori ed a programmi di audit integrati "Area B e C" presso gli stabilimenti.

Il piano regionale contempla, inoltre, controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e durante l'abbattimento al macello.

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

- *trasporti superiori alle 8 ore:*

- controllo del 10 % dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e riguardare i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list;

- *trasporti inferiori alle 8 ore:*

- controllo al macello del 2 % dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di una check-list.

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

- esecuzione di controlli presso il macello mediante l'utilizzo di tre check-list (requisiti strutturali del macello, settore carni rosse, settore carni bianche) già predisposte con i precedenti Piani di Controllo Alimenti.

Verifiche benessere animale

Tipologia produttiva		Frequenza della verifica <i>(consigliato l'utilizzo della specifica check list)</i>
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

Piano residui e piani speciali su contaminanti ambientali

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

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

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

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

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

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

Nuove ricerche per il 2013

- stanozololo e metaboliti in matrice urine per la specie equina;
- polimixine in matrice fegato per la specie suina, muscolo e fegato per volatili da cortile e in matrice uova;
- macrolidi: il metodo analitico impiegato per la ricerca di tale categoria deve essere in grado di rilevare le seguenti molecole: eritromicina, tilosina e yosamicina.

Introduzione di una nuova strategia di campionamento per il test istologico che vede:

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

Come richiesto dal Ministero della Salute, nel primo trimestre 2013, saranno eseguite verifiche presso gli impianti di macellazione equini, a seguito dell'allerta comunitaria che ha evidenziato frodi alimentari e sanitarie in questa filiera (circolare regionale 5857/DB2017 del 25/02/2013). Sulla base delle risultanze di tali interventi potranno essere disposti o meno ulteriori approfondimenti sempre in collaborazione con l'area B.

Anche sul versante dei controlli isto-anatomo-patologici, sono stati concordati con l'Istituto Zooprofilattico di Torino interventi extra-piano per rendere più efficaci i programmi di prevenzione del rischio chimico nelle produzioni animali.

Per la predisposizione del piano, che coinvolgerà aziende di allevamento (circa 30 aziende) ed impianti di macellazione (tre impianti), si è tenuto conto dei dati storici e delle nuove tecniche analitiche disponibili. La programmazione degli interventi verrà comunicata alle ASL interessate nel primo semestre 2013.

Farmacosorveglianza e farmacovigilanza veterinaria

Le attività di controllo sul corretto impiego del farmaco veterinario verranno ulteriormente potenziate alla luce delle linee guida emanate dal Ministero della Salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012 trasmesse ai Servizi veterinari delle ASL piemontesi. Va inoltre considerato che lo stesso Ministero, con circolare 12.02.2013 n. 2708, ha chiesto alla Regione Piemonte l'avviamento di una prima fase sperimentale di tracciabilità del farmaco veterinario.

Nelle citate circolari viene ancora richiamato l'obbligo, per le amministrazioni regionali, di provvedere alla stesura ed attuazione di appositi programmi di farmacosorveglianza basati sui volumi di distribuzione e vendita, nonché sui consumi di farmaci veterinari.

Per tali ragioni i programmi di attività non potranno più essere limitati ai controlli svolti nell'ambito dei Piani nazionali di intervento (PNAA – PNR), ma dovranno svilupparsi in forma di progetti speciali di intervento basati su una serie di indicatori di rischio.

Sarà, pertanto, elaborato un piano regionale predisposto in collaborazione con i referenti di settore delle ASL piemontesi e con il Centro Regionale di Farmacovigilanza istituito presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dall'Università degli Studi di Torino (DGR 33-4612 del 24.09.2012). Tale iniziativa si avvarrà anche dei dati contenuti nel sistema informativo regionale di registrazione delle prescrizioni veterinarie (SIPREV) ulteriormente potenziato con Determinazione 996 del 15/12/2011.

Per quanto attiene alle attività di farmacovigilanza, i rapporti di collaborazione con il "Centro Regionale di Farmacovigilanza" si incentreranno su programmi di approfondimento sull'antibiotico resistenza, la diminuzione di efficacia e sicurezza d'impiego dei medicinali veterinari, nonché sull'uso in deroga di sostanze farmacologicamente attive nel comparto zootecnico.

Piano di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione animale

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

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

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

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

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

Per quanto attiene alla programmazione della numerosità campionaria anno 2013, è previsto un potenziamento delle attività di controllo in alcune materie prime di origine vegetale (es. granella di mais) a seguito dell'innalzamento dei valori di aflatoxine accertati sulle produzioni 2012 e delle indicazioni fornite dal Ministero della Salute con circolare n. 855-P del 16.01.2013. Non è inoltre escluso che, sulla base dell'addendum al Piano, in fase di elaborazione presso il Ministero della Salute, vengano richieste modifiche alla precedente programmazione, privilegiando ricerche di sostanze contaminanti quali diossine, PCB-DL e PCB-NDL.

Subirà invece alcune modifiche la programmazione integrativa regionale, focalizzando l'attenzione sul problema delle cross contaminazioni da coccidiostatici e farmaci, come suggerito dall'FVO nel corso dell'audit svoltosi in Italia nel periodo 20-30 novembre 2012, e sulla ricerca di contaminanti quali Arsenico e Mercurio (pet food); Arsenico, Mercurio, Cadmio e Piombo nei mangimi a base di farina di pesce.

Una novità per il 2013 è rappresentata dalla ricerca del trieptanoato di glicerina (GTH) in 20 campioni di grasso e/o farina di carne ed ossa per escludere la presenza di sottoprodotti di origine animale di cat. 1 e 2 nell'alimentazione animale.

Per quanto riferito alle attività formative e di approfondimento delle problematiche di settore, nel 2013 è previsto un evento formativo rivolto a tutte le ASL piemontesi sulla filiera mangimi, organizzato in collaborazione con l'ASL TO3 e con l'IZS, ed un incontro di aggiornamento con i referenti di Settore dei Servizi veterinari per illustrare i risultati dell'audit FVO svoltosi in Italia nel periodo 20-30 novembre 2012.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI

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

La programmazione dei controlli per gli impianti **RICONOSCIUTI** avviene, come per gli anni precedenti, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione. Ad ogni singolo impianto si attribuirà come già avvenuto nel passato un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti.

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

Continuano ad essere previsti quattro valori di rischio:

1. alto
2. medio alto
3. medio basso
4. basso

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

Si ritiene infatti che le quantità prodotte, le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso relativo superiore a quello teoricamente correlabile alla sola tipologia.

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

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

ISPEZIONI

Ogni ispezione condotta sulla base delle frequenze minime deve essere completa, riguardare tutte le verifiche previste per ogni tipologia di attività effettuata presso l'impianto e può essere svolta, se necessario, anche in più sedute. Ai fini della rendicontazione dell'attività svolta, anche se ha richiesto più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale.

Considerato lo standard regionale così definito, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono, ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc.

In caso di riscontro di non conformità, gravi o reiterate, le frequenze minime devono necessariamente essere intensificate secondo programmi locali. Allo stesso modo audit non soddisfacenti, per carenza dei fondamentali prerequisiti dell'autocontrollo di impresa andranno ripetuti.

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

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

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

PROGRAMMA DI AUDIT imprese pertinenza SIAN

Nel 2013 si completerà il programma di audit nelle **imprese all'ingrosso**, con eventuale prolungamento del controllo nelle imprese di vinificazione.

L'esperienza finora maturata evidenzia l'opportunità di eseguire non audit, ma ispezioni in alcune imprese all'ingrosso, sia per l'esiguità che per la tipologia delle produzioni. Conseguentemente, pur mantenendo l'obiettivo di completare il controllo nell'anno in corso, le ASL potranno decidere, sulla base di oggettive e verificabili valutazioni, se utilizzare lo strumento dell'audit o dell'ispezione.

L'obiettivo del programma è definire il profilo delle imprese, caratterizzato in particolare da gestione delle strutture, gestione dei rischi, gestione della tracciabilità, gestione dei MOCA e degli additivi.

I criteri dell'audit saranno le norme cogenti.

I Servizi delle ASL hanno la necessaria discrezionalità sulla possibilità di incrementare il numero delle ispezioni e degli audit in rapporto alla realtà locale, al fine di assicurare la conformità delle imprese e della loro gestione igienico sanitaria.

INTEGRATORI ALIMENTARI

Prosegue il crono programma già indicato lo scorso anno.

A tal proposito, si appunterà l'attenzione sulle imprese autorizzate ex D. L.vo 111/92 e D. L.vo 169/04 che sono comunque ricomprese nelle aziende all'ingrosso da sottoporre ad audit nel triennio.

Nel corso del controllo ufficiale dovranno essere acquisiti i dati necessari al perfezionamento della classificazione delle ditte già autorizzate da parte del Ministero della Salute (vedi nota DGSAN prot. n. 35179-P del 19.10.2012).

Si invitano, inoltre, i Servizi a verificare, tra l'altro, che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano stati opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute.

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

ETICHETTATURA CARNI BOVINE

D'intesa con gli uffici dell'Assessorato Regionale Agricoltura il programma ha come obiettivo generale la verifica della corretta attuazione di quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura delle carni bovine.

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

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

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

<i>N° esercizi di vendita al dettaglio da controllare nel 2013</i>	<i>Controlli di filiera</i>	<i>N° macelli da controllare nel 2012</i>	<i>N° sezionamenti autonomi da controllare nel 2013</i>	TOTALE CONTROLLI
200	17	30	12	259

TABELLA RIPARTIZIONE CONTROLLI ANNO 2013

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

Controlli sugli alimenti in fase di importazione mediante l'utilizzo di S.INTE.S.I.

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

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

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

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

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

- prelievo di campioni ufficiali come già avviene sulla base della programmazione UVAC;
- verifiche a destino sull'effettivo arrivo presso il luogo indicato nella certificazione, sulla effettiva corrispondenza tra la documentazione di accompagnamento ed il prodotto arrivato, sulla etichettatura e sulla integrità delle confezioni e le condizioni igienico sanitarie.

L'ufficio UVAC Piemonte ha, tra l'altro, già trasmesso alle ASL il programma dei controlli da effettuarsi, a cura dei Servizi, sull'introduzione di partite di animali e alimenti di origine comunitaria.

Per tale ragione, in occasione della presentazione del PRISA 2013, sarà previsto anche un momento nel quale saranno illustrate le modalità di inserimento dei controlli sulle merci in ingresso, nel sistema S.INTE.S.I.

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

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

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

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA (superfici > 1500 mq in Comuni con < 10.000 abitanti, superfici > 2500 mq negli altri)

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

DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	<i>Indice di copertura annuale delle imprese</i>
depositi all'ingrosso registrati	30%

PERTINENZA SIAN

Proseguendo il programma di attività già impostato nel 2011, e valido per il quadriennio, nel 2013 si ritiene di controllare le categorie di imprese più a rischio per le tipologie di preparazioni, inoltre, considerando che il D. L.vo 194/2008 prevede il pagamento forfetario da parte delle imprese all'ingrosso, sia produzione sia deposito, per contribuire al costo dei controlli, appare evidente e logico, oltre che etico, sottoporre a verifica una certa percentuale anche di depositi all'ingrosso.

IMPRESSE AL DETTAGLIO	<i>Indice di copertura annuale delle imprese</i>
Pasticcerie	30%
Gelaterie	30%
Gastronomie Conserve vegetali Pastifici	30%
Ristorazione (tipo 3-4, agriturismi)	30%
Ristorazione collettiva	30%

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

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

PERTINENZA SVET

Si prevede di mantenere le stesse frequenze del 2012.

L'attività di controllo sugli esercizi che vendono carni/ittici/prodotti a base di latte esclusivamente preconfezionati essendo limitata al verifica del rispetto delle temperature ed agli aspetti riguardanti le confezioni, l'etichettatura e l'eventuale gestione dei resi, sarà limitata all'estrazione di un campione random di tale tipologia di esercizi (ove possibile nell'ambito dell'attività integrata con il SIAN sugli esercizi alimentari).

MACELLERIE – POLLERIE – PESCHERIE – PRODOTTI A BASE LATTE	<i>Indice di copertura annuale delle imprese</i>
attività di vendita solo ed esclusivamente preconfezionati	<i>20% (random)</i>
attività di vendita con o senza annesso laboratorio di sezionamento, di preparazioni e prodotti a base di carne/ittici/latte	<i>50%</i>
LABORATORI DI SMIELATURA	<i>Indice di copertura annuale delle imprese</i>
laboratori di smielatura artigianali	<i>30%</i>
laboratori di smielatura industriali	<i>50%</i>

ESERCIZI SU AREE PUBBLICHE

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

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

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

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

Considerato che uno degli assiomi del piano di autocontrollo, sottolineato anche dalle sanzioni previste, è l'applicazione di quanto previsto nello stesso, e considerato altresì che i piani di autocontrollo di imprese già da tempo in attività avranno sicuramente previsto la registrazione di una serie di procedure e di verifiche, affinché possano lecitamente applicarsi le indicazioni della determina dirigenziale è necessario che il piano sia modificato per questa parte.

Per evitare una modifica sostanziale del piano, può essere accettato anche che venga allegata la "REV. 0...", firmata, in cui sia specificato che, trattandosi di microimpresa, le registrazioni previste nel piano non sono più necessarie, salvo quella delle non conformità, ed eventualmente altre che si vogliono mantenere.

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

Ristorazione etnica con particolare attenzione alla preparazione e somministrazione di pesce crudo

(cfr. Allegato 7)

Negli ultimi anni si è assistito ad un cambiamento delle abitudini alimentari legato alle modifiche degli stili di vita avvenuti nelle società industrializzate. La globalizzazione con la facilità di circolazione delle persone e delle merci ha introdotto piatti e alimenti tipici di altri Paesi che sino a qualche anno fa erano consumati da pochi viaggiatori, mentre oggi sono diffusi in Italia e in Piemonte. Alcuni dati indicano che la ristorazione etnica sia, negli ultimi 4 anni, quasi raddoppiata come numero di attività.

E' altresì cresciuto il numero di cittadini che ha acquistato o consumato alimenti in un negozio o in un ristorante etnico.

La curiosità di assaggiare sapori diversi, ma anche la possibilità di mangiare a costi bassi spingono i consumatori italiani ad avvicinarsi a questo settore che va dal Sushi bar, alla Kebabberia, dalla macelleria islamica marocchina sino al ristorante cinese, indiano o vietnamita.

Verifiche effettuate recentemente in Lombardia hanno evidenziato, nei ristoranti etnici un elevato numero di irregolarità legate anche alle diverse realtà culturali e ad una scarsa integrazione sociale dei gestori.

I rilievi hanno riguardato condizioni di sporcizia diffusa dei locali dove si preparano e si conservano i cibi, attrezzature usate a contatto con gli alimenti non lavate e sanificate, confezioni prive di etichetta che non consentono di risalire alla provenienza e, talvolta, in cattivo stato di conservazione.

Si ritiene pertanto necessario definire uno specifico piano di sorveglianza presso questa tipologia di vendita e somministrazione al fine di valutare l'effettivo livello di rischio.

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI CE/1069/2009 E UE/142/2011.

(cfr. Allegati 8-1,8-2, 8-3, 8-4)

Sono state recentemente approvate in Conferenza Unificata le nuove linee guida nazionali, concordate tra le Regioni ed il Ministero della Salute (Rep. Atti 20/CU del 07/02/2013) che sostituiscono il precedente Accordo Stato Regioni del 1 luglio 2004 e che hanno l'obiettivo di fornire indicazioni operative utili a rendere omogenea sul territorio italiano l'applicazione della nuova normativa comunitaria.

In ogni caso, il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni, anche per il 2013, ha ravvisato la necessità di continuare a pianificare i controlli ufficiali secondo una preventiva valutazione e analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

Si riconferma, pertanto, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in excel, completato da un'intestazione che deve riportare i dati anagrafici identificativi dello stabilimento).

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

< 30: rischio basso

da 30 a < 45: rischio medio

da 45: rischio alto

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

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

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

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

Reg. CE/1069/2009	Numero di ispezioni anno			Numero di audit anno	
	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio/Basso
IMPIANTI RICONOSCIUTI	6 (bimestrale)	4 (trimestrale)	2 (semestrale)	1 (annuale)	0,5 (biennale)
IMPIANTI REGISTRATI	Indice di copertura annuale delle imprese			Indice di copertura annuale delle imprese	
con produzione e manipolazione	100%			0,5 (biennale)	
senza manipolazione	50%			Non previsto	

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

Le attività previste per l'area della nutrizione nei prossimi anni dovranno dare continuità ai programmi finora attuati dai SIAN migliorandone, per quanto possibile, gli aspetti relativi ad efficacia, efficienza ed appropriatezza.

Si dovranno, inoltre, considerare le indicazioni presenti in altri importanti strumenti di programmazione locale, in primo luogo i Piani locali della prevenzione – PLP (area stili di vita) e i Profili e Piani di salute – PePS attivati nei Distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o a tavoli tematici attivati nell'ambito di questi nuovi strumenti di pianificazione e sarà importante continuare ad implementare questa partecipazione attiva cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.

Per il 2013, in continuità con il programma di attività 2011-2012, si dovranno proseguire le attività nelle principali aree di intervento: sorveglianza nutrizionale, ristorazione collettiva, educazione sanitaria, consulenza dietetico nutrizionale.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

I sistemi di sorveglianza sulla salute e gli stili di vita rappresentano strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e costruire le basi informative per supportare la programmazione degli interventi di prevenzione e misurarne i risultati.

In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali "Okkio alla salute" ed "HBSC" hanno attivato specifiche sorveglianze sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva

dai bambini e sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva con una particolare attenzione alle porzioni distribuite nella ristorazione scolastica.

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

Anche per il 2013, in coerenza con gli indirizzi regionali, si dovrà migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità in ambito di programmazione di attività dei servizi e per obiettivi comunicativi nell'ambito di programmi informativi e formativi che saranno attivati.

OKKIO ALLA SALUTE

Nel corso del 2013 le ASL dovranno provvedere, sulla base degli indirizzi e della reportistica fornita dal gruppo di coordinamento nazionale e regionale, alla stesura del report Okkio 2012 e ad effettuare le azioni di comunicazione a livello locale utilizzando format e strumenti condivisi. I programmi di prevenzione e promozione della salute attivati a livello locale dovranno considerare i principali bisogni di salute emersi dalle sorveglianze per programmare azioni di prevenzione e di promozione della salute coerenti con tali bisogni, utilizzando, quando possibile, le domande/indicatori utilizzati in Okkio per la valutazione dei risultati.

HBSC

Per HBSC sono in corso di definizione tempistica e modalità di attuazione della prossima indagine. Per il 2013 si dovrà continuare l'azione di comunicazione utilizzando le informazioni e gli strumenti predisposti nell'ambito del programma HBSC (report regionale/locale HBSC 2008, Focus paper HBSC per la media advocacy, Open Mind).E' molto importante che i report ed i materiali per la comunicazione siano condivisi nelle ASL con tutti i Servizi interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni da parte dei Servizi interessati.

EDUCAZIONE SANITARIA

Le attività di educazione sanitaria svolte dai SIAN sono principalmente rivolte alle scuole anche se sono presenti interventi educativi e formativi diretti ad altri target. Rimane ancora sotto utilizzata la banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità principale per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio. Per il 2013 dovranno essere continuati gli interventi per il miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e per il miglioramento della qualità degli spuntini.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Per il 2013 viene richiesto ai SIAN di aggiornare la banca dati sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva ultimando il caricamento dei dati delle etichette raccolte nel 2012.

L'analisi dei primi risultati delle raccolte dati effettuate in questi anni ha prodotto informazioni interessanti da utilizzare nei programmi di prevenzione e promozione della salute. A tale scopo nel 2013 sarà organizzato un incontro con gli operatori delle ASL per condividere i risultati emersi e definire le modalità di utilizzo di tali informazioni nelle ASL.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU'

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

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

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

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

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nella ristorazione scolastica l'impegno a garantire la preparazione e somministrazione di pasti nutrizionalmente equilibrati è sempre più frequentemente associato a programmi educativi che utilizzano il momento del consumo del pasto per promuovere capacità di scelta e abitudini alimentari corrette nei ragazzi. Garantire il consumo di un pasto equilibrato e contribuire alla costruzione di comportamenti alimentari corretti rappresenta un obiettivo di salute rilevante. Per fare questo è necessario che nella ristorazione scolastica siano creati ambienti favorevoli e che tutte le fasi dalla formulazione dei menù, alla preparazione dei pasti, alla distribuzione e l'educazione al consumo siano presidiate. L'attività di vigilanza attuata dai SIAN in quest'ambito deve essere svolta con l'obiettivo di monitorare la corretta attuazione di questi processi e sostenerne la loro implementazione mediante azioni di informazione e formazione. L'attività di vigilanza dovrebbe essere svolta mediante modalità vicine all'audit in modo da esplorare la capacità dell'Ente gestore di gestire il rischio nutrizionale in tutte le fasi del Servizio dalla predisposizione del menù al monitoraggio degli avanzi e provare a valutare questa capacità. Nel corso del 2013 si cercherà di attuare un percorso sperimentale e validare procedure e strumenti di verifica da utilizzare nelle ASL.

Per il 2013 occorre continuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE MENSE -Sezione A" già fornita dal Settore regionale competente nel biennio 2007-2008 e la scheda per la sorveglianza delle porzionature fornita con il programma 2011-2012.

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 2013 dovrà essere effettuata una vigilanza in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

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

CAMPIONAMENTI

(cfr. Allegato 9-1, 9-2)

Il campionamento è uno degli strumenti del Controllo Ufficiale teso alla verifica dell'efficacia delle misure di controllo dei processi produttivi effettuate dalle imprese.

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 elaborato sulla base dei dati risultanti da:

- rapporto RASFF 2012;
- rapporto MTA 2002-2011;
- rapporto annuale redatto dal Ministero della Salute sulla vigilanza e controllo degli alimenti;
- esiti analisi chimiche e microbiologiche effettuate dal Dipartimento ARPA e dall'IZS negli anni precedenti;
- valutazioni del rischio da parte dell'EFSA;
- raccomandazioni della Comunità Europea e del Ministero della Salute;
- piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute (Nitrati, Esbo, Sali di ammonio quaternari);
- programma nazionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari ai sensi dell'articolo 30 del Reg. (CE) 396/2005 (rif. DM 23.12.1992);
- programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2013, 2014 e 2015 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari ed a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale, ai sensi dell'articolo 29 del Reg. (CE) 396/2005 (rif. Regolamento (UE) n. 788/2012);
- programma controllo della radioattività ambientale (ex artt.97 e 104 del D.Lvo 230/1995);
- piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti (triennio 2012 - 2014);
- stato di accreditamento delle prove da parte dei Laboratori Ufficiali.

I campioni non sono stati ripartiti, come negli anni precedenti, tra i singoli Servizi delle ASL ma assegnati all'area della sicurezza alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione, costituita dai SIAN e dai SVET.

La distribuzione dei campioni sulle singole ASL è stata effettuata tenendo conto della popolazione residente e del numero delle attività registrate e riconosciute. Tale scelta deriva dalla necessità di monitorare su di un arco temporale più ampio le eventuali criticità derivanti da campioni non conformi. Questa modalità di distribuzione dovrebbe permettere, inoltre, di evitare che ai laboratori giungano campioni di alimenti riconducibili allo stesso o pochi produttori e magari anche allo stesso lotto produttivo.

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

Saranno i singoli gruppi aziendali che, in ragione del personale operativo e di valutazioni locali, provvederanno a definire un piano di campionamento integrato.

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

Ulteriore novità del Piano campionamento 2013 è quella di rimettere alla valutazione di ogni ASL la scelta di effettuare i prelievi alla produzione o alla commercializzazione in base alle caratteristiche locali, fermo restando comunque la rappresentatività di entrambe le categorie, tenendo conto anche della presenza di piattaforme di distribuzione.

Si precisa, inoltre, 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.

Trattandosi di una nuova modalità di distribuzione dei campioni sul territorio regionale in questa prima fase di applicazione si richiede ai gruppi aziendali PAISA un'attenta distribuzione degli stessi e di segnalare ogni eventuale difficoltà nella programmazione dell'attività.

Si evidenzia inoltre che 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 (erbe e spezie, alimentazione particolare ecc).

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

In merito ai campionamenti microbiologici è in corso di aggiornamento il Protocollo Tecnico Regione Piemonte - Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta allo scopo di:

- fornire indicazioni operative su matrici, determinazioni, trasporto dei campioni, comportamenti da adottarsi in caso di non conformità;
- rendere trasparente il rapporto tra le Autorità competenti, regionale e locali, e l'attività del laboratorio;
- uniformare sul territorio regionale i controlli microbiologici sugli alimenti;

adempiendo così anche a quanto previsto dall'articolo 4, comma c del regolamento (CE) n. 882/2004.

Allo stesso sarà affiancato un documento di secondo livello che dovrebbe agevolare l'interpretazione e la valutazione degli esiti analitici.

Di seguito è riportata la programmazione totale dei campioni da effettuarsi nel corso del 2013, precisando che sarà inviata, a ciascuna ASL, un file con l'attività da svolgere.

Al fine di ottimizzare le risorse, si raccomanda che il conferimento dei campioni ai laboratori ARPA ed IZS sia effettuato mediante una programmazione dei prelievi che, esclusi i prodotti stagionali, preveda un'omogenea distribuzione nell'arco dell'anno.

L'utilizzo di verbali di campionamento che non contengano tutte le informazioni così come previsto nei verbali predisposti e concordati, renderà impossibile l'esecuzione delle prove da parte dei laboratori designati e sarà considerato in ambito di audit di sistema.

CAMPIONAMENTI PER ANALISI CHIMICHE

In allegato si riporta una scheda che riassume le categorie alimentari e le determinazioni per quanto attiene i campionamenti per le analisi chimiche.

Per una corretta interpretazione della tabella si riportano le seguenti indicazioni:

- le determinazioni contrassegnate con la lettera "C": sono quelle che verranno sicuramente ricercate;
- quelle con la lettera "P" saranno ricercate dal laboratorio a seconda della matrice e dei suoi ingredienti;
- quelle con la lettera "A" saranno effettuate in seguito a specifica richiesta (es: allerta, esposto ecc.);
- in alcuni casi sullo stesso campione di uno specifico tipo di prodotto alimentare sarà possibile effettuare più determinazioni: sulla riga relativa risulterà lo stesso numero di campioni per ogni determinazione e corrisponderà al numero totale di campioni da prelevare (ad esempio in un campione di integratore alimentare sarà possibile effettuare la ricerca di metalli pesanti, additivi e vitamina C);
- in altri casi, a parità di alimento, sarà necessario effettuare prelievi differenziati: sulla riga relativa al prodotto risulteranno numeri specifici per i prelievi finalizzati a ogni specifica determinazione e il numero totale di prelievi sarà dato dalla somma dei singoli campioni (ad esempio per allergeni in "Alimenti per diete speciali" diversi dai prodotti senza glutine).

Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente prevede che il numero dei controlli chimici sia commisurato al numero dei pezzi imbottigliati non è possibile pertanto assegnare i campioni da effettuare. Si prevedono comunque, in considerazione del consuntivo 2012, il prelievo di n. 723 campioni.

Ove non sussistano stabilimenti di imbottigliamento, i prelievi dovranno essere effettuati alla commercializzazione privilegiando la produzione extra regionale.

Additivi, aromi, enzimi puri

Per il controllo dei requisiti di purezza degli additivi puri, aromi e enzimi si richiede un campionamento presso ogni ditta produttrice/confezionatrice/distributrice all'ingrosso. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici.

Per quanto invece attiene il controllo degli additivi, aromi ed enzimi nei prodotti alimentari, di cui si richiede la ricerca, oltre ad altre determinazioni, sarà a cura del personale prelevatore integrare il verbale con la richiesta specifica. In altri casi sarà il laboratorio che, in considerazione della tipologia del prodotto effettuerà tale ricerca.

Alimentazione particolare

Su questa tipologia di alimenti possono essere eseguite svariate determinazioni, in relazione alla loro composizione, destinazione d'uso; è quindi opportuno distinguere la tipologia di prodotto (ad esempio con mais, senza mais, per celiaci, ecc.) perché a seconda degli ingredienti è opportuno effettuare determinazioni specifiche.

Bevande non alcoliche

La ricerca verrà indirizzata sulla verifica del corretto utilizzo di additivi e su 5 campioni di bevande a base di mela e pera sulle quali verrà effettuata, invece, la ricerca di micotossine (patulina) e dei residui di prodotti fitosanitari.

Cacao e sue preparazioni

Su questa tipologia di prodotti verrà effettuata la ricerca di allergeni ritenuti compatibili con la composizione del prodotto (arachide, nocciola, soia e glutine, se non dichiarati).

Caffè tostato

Ricerca di micotossine (Ocratossina A) in caffè torrefatto macinato, escluso il solubile e acrilammide su 2 campioni.

Carni fresche, macinate, preparazioni a base di carne

Su questi prodotti sarà effettuata la ricerca di metalli pesanti, allergeni (β -lattoglobuline, ovoproteine, solfiti) da parte dell'IZS.

Cereali e prodotti della macinazione

Sui prodotti a base di cereali: fitofarmaci.

Inoltre, nello specifico:

- sui prodotti a base di mais: ricerca di allergeni (glutine, se compatibile con la composizione del prodotto), micotossine e ricerca di OGM;
- sui prodotti a base di riso: ricerca di OGM;
- sui prodotti con cereali diversi dal mais: ricerca di allergeni (glutine, se tra gli ingredienti non vi è una possibile fonte) e micotossine.

Condimenti, salse e sughi

I campionamenti dovranno essere effettuati sia su prodotti di produzione locale/nazionale sia su prodotti extraeuropei.

La ricerca sarà orientata dal laboratorio in ragione della tipologia di prodotto su: additivi (conservanti e coloranti), allergeni (solfiti e altri allergeni) se non dichiarati in etichetta, metalli pesanti (Cadmio, Mercurio e Piombo), micotossine e residui prodotti fitosanitari.

Crostacei

Su questi prodotti sarà effettuata la ricerca di solfiti.

Conserve alimentari e REPFED

Considerato il grave rischio correlato alla presenza di botulino conseguente al consumo di conserve alimentari registrato negli ultimi anni, si richiedono 5 campioni per ogni ASL di conserve alimentari da prelevarsi prevalentemente alla produzione, con esecuzione delle analisi previste dal Protocollo Tecnico.

Per conserve, semiconserve e REPFED (refrigerated processed foods of extended durability) a pH >4.5 si deve fare riferimento alle indicazioni di campionamento e relative valutazioni già definite nel PRISA 2011.

Frutta e ortaggi IV gamma e semi germogliati pronti al consumo

Su questa categoria di alimenti sono previste analisi chimiche, specificatamente la ricerca di metalli (Piombo e Cadmio): le matrici che si ritengono suscettibili di tale contaminazione sono verdura a foglia larga e funghi (freschi già lavati).

Frutta secca e frutta a guscio e derivati

- micotossine (aflatossine e ocratossina A);
- allergeni (solfiti), se non dichiarati in etichetta;
- residui di prodotti fitosanitari.

Grassi e oli vegetali

I campioni, sui quali verranno effettuate le ricerche per IPA e residui di prodotti fitosanitari, in assenza di produzione locale, dovranno essere effettuati presso i confezionatori e in subordine presso la commercializzazione.

Integratori alimentari

Prosegue il controllo documentale delle etichette degli integratori alimentari in commercio secondo le indicazioni fornite dal Provvedimento del 15 febbraio 2007. E' inoltre prevista l'esecuzione di 75 campioni di integratori alimentari, preferendo prelievi alla produzione. Qualora questo non sia possibile, il campionamento dovrà riguardare preferibilmente prodotti di provenienza comunitaria ed extra-UE. Come per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare, qualora si procedesse al controllo della produzione, dovrà essere verificata la correttezza dell'etichettatura nonché la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.

Legumi e derivati

- micotossine (aflatossine e ocratossina A);
- residui di prodotti fitosanitari.

MOCA

Negli ultimi anni si è rilevato un aumento delle segnalazioni di irregolarità con conseguenti allerta sui MOCA anche in attivazione da parte di questa Regione (nel 2012, 18 in totale di cui 10 in Piemonte).

Si è pertanto ritenuto di proseguire nel controllo privilegiando le matrici risultate non conformi (acciaio e materie plastiche).

Le indagini analitiche sono state integrate prevedendo anche la ricerca dell'ESBO nelle guarnizioni interne di capsule metalliche di chiusura di contenitori di vetro contenenti alimenti preferibilmente sott'olio o omogeneizzati e conserve. Questa ricerca è stata introdotta al fine di monitorare, in ambito europeo, la migrazione di tale plastificante. Si precisa che il Limite di Migrazione Specifica (LMS) dell'ESBO è stato stabilito dal Regolamento UE 10/2011 (n. Rif. 532) in 60 mg/Kg negli alimenti per adulti e 30 mg/Kg negli alimenti per l'infanzia.

Per quanto attiene il prelevamento di contenitori in banda stagnata, si raccomanda di prendere il contenitore unitamente all'alimento ivi contenuto. Si ricorda che il riconoscimento dei contenitori in banda stagnata può essere effettuato ricercando il simbolo specifico indicato nell'allegato H del Piano di controllo MOCA 2012.

Tra i vari campioni di MOCA in materiale plastico dovranno essere ricompresi anche gli utensili per bambini (biberon, piatti, scodelle, posate ecc.) per la verifica della eventuale migrazione di

bisfenolo A non autorizzato (limite analitico di quantificazione = 0,010 mg/Kg); per il campionamento di biberon si raccomandano le verifiche di cui all'art 2 del DM 16 febbraio 2011.

Per quanto attiene le modalità di campionamento si rinvia al Piano MOCA 2012.

OGM in alimenti

Il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti è diretta applicazione del "Programma Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – triennio 2012-2014", già trasmesso alle ASL, che definisce ruoli ed obiettivi, individua i criteri da applicare nell'ambito del controllo ufficiale nonché le principali matrici da sottoporre a controllo. Nel 2013 si prevede il prelievo di 76 campioni.

Si ricorda, a riguardo, che la verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM, in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante opportune ispezioni in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

Si esorta ad intensificare i controlli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 50% dell'attività di campionamento. Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione.

Ortofrutticoli

Determinazione di nitrati

Il Regolamento UE 1258/2011 ha modificato i tenori massimi ammissibili di nitrati nei prodotti alimentari. Considerato che nella rucola e in genere nelle verdure indicate dal citato regolamento sono stati rilevati elevati tenori di nitrati, il Ministero della Salute ha rappresentato la necessità di acquisire elementi da presentare in sede comunitaria, per un riesame degli attuali tenori massimi previsti. E' stato pertanto previsto un piano di campionamento specifico per il 2013; i campioni saranno analizzati dal laboratorio ARPA. Per le modalità di campionamento è necessario fare riferimento al Regolamento CE n. 1882/2006 (che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati).

Determinazione di residui di ammonio quaternari

Il Ministero ha avviato un piano di monitoraggio per la verifica di residui di ammonio quaternario individuando e ripartendo le matrici tra le Regioni. Al Piemonte è stato assegnato un campione di actinidia e 3 campioni di latte che dovranno essere conferiti per le analisi all'IZS di Torino.

Determinazione di residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale

I prelievi di prodotto regionale (284 prelievi di prodotti convenzionali, 40 prelievi di prodotti certificati provenienti da agricoltura biologica) dovranno essere effettuati, per quanto possibile, presso i produttori. Il prelievo dei campioni derivanti da agricoltura biologica dovrà essere indirizzato prioritariamente alla produzione regionale. Le procedure di campionamento devono essere conformi al D.M. 23.07.2003.

Ovoprodotti

Per l'anno in corso sono previsti complessivamente 32 campioni (16 per l'acido 3 OH-butirrico negli ovo-prodotti già pastorizzati e 16 per l'acido lattico nelle uova sgusciate ed in generale negli ovo-prodotti non ancora pastorizzati e non fermentati). I prelievi possono essere effettuati in fase di controllo della materia prima per l'acido lattico (procedendo alla congelazione del campione prima dell'invio al laboratorio) o sul prodotto pastorizzato pronto per la commercializzazione per l'acido 3-OH butirrico (campione ufficiale in 4 aliquote).

Paste alimentari

Sui campioni di pasta verrà eseguita la ricerca di allergeni e acrilammide.

Pasticceria fresca, secca, pane e prodotti della panetteria

Le ricerche su questa tipologia di prodotti saranno differenziate in ragione del tipo di ingrediente:

- OGM per gli alimenti a base di mais;
- arachide, nocciola, soia, glutine e altri allergeni se ritenuti compatibili con la composizione del prodotto e non dichiarati in etichetta;
- residui di prodotti fitosanitari.

Preparazioni alimentari gastronomiche cotte pronte per il consumo

Nelle patatine chips e fritte: acrilammide

Sulle altre preparazioni: allergeni (glutine, se compatibile con la composizione del prodotto).

Preparazioni alimentari gastronomiche non cotte pronte per il consumo

Ricerca allergeni (glutine, se compatibile con la composizione del prodotto).

Inoltre per le patatine da friggere si eseguirà anche la determinazione di acrilammide.

Prodotti destinati ad una alimentazione particolare

Nel 2013 sono previsti 121 prelievi di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, da effettuarsi preferibilmente alla produzione, orientando il campionamento alla commercializzazione nei riguardi di prodotti di provenienza comunitaria ed extra-UE.

Qualora si proceda al prelievo in fase di produzione, dovrà essere verificata, oltre la corretta etichettatura, la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.

Su prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (ex. D.L.vo 111/92) dovrà essere effettuata la ricerca di allergeni non indicati in etichetta.

Programma di sorveglianza su alimenti destinati a diete speciali: dovranno essere prelevati prodotti privi di glutine, arachide, nocciola, soia, β -lattoglobuline e caseine, lattosio e ovoproteine.

Prodotti IV gamma

Come alimenti pronti, i prodotti di IV gamma sono tra quelli destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti (Reg. CE 2073/2005), per i quali i produttori devono assicurare la conformità a un criterio microbiologico.

La destinazione al consumo diretto, senza l'ostacolo della cottura, rendono sicurezza e igiene un requisito qualitativo essenziale. L'accertato superamento negli anni passati dei valori guida di cui al Protocollo Tecnico suggerisce di proseguire nei campionamenti di tale tipologia di prodotti.

Residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale

I campionamenti previsti per l'anno 2013 sono stati riepilogati nell'allegato 9-1 "ortofrutta 2013": comprendono 40 prelievi di prodotti certificati provenienti da agricoltura biologica e 284 prelievi di prodotti convenzionali, questi ultimi suddivisi in alimenti prodotti in Piemonte (125 prelievi) o prodotti al di fuori di tale ambito; per questi ultimi i SIAN sono invitati a distribuire i prelievi, per quanto possibile, sia su prodotti di provenienza nazionale e comunitaria, sia su quelli provenienti da Paesi Terzi.

Nell'allegato citato sono evidenziati, nel complesso dei prelievi, i campioni previsti dal programma coordinato comunitario ex Regolamento (UE) n.788/2012.

Il controllo dei prodotti derivanti da agricoltura biologica dovrà essere indirizzato prioritariamente alla produzione regionale; il prelievo di prodotti regionali (prodotti convenzionali e prodotti biologici) dovrà essere effettuato, per quanto possibile, presso i produttori.

Le procedure di campionamento devono essere conformi al D.M. 23.07.2003.

Ricerca allergeni su prodotti non di origine animale

La Direttiva 2003/89CE, recepita dall'Italia con il D. L.vo 114/2006, ha l'obiettivo di garantire ai cittadini il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, introducendo una lista positiva di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta qualora siano presenti in un prodotto alimentare. E' prevista l'esecuzione di 135 campioni di alimenti generici, di consumo corrente, a rischio, che non contengono menzione dell'allergene in etichetta.

Per la verifica della presenza di glutine in prodotti generici sono stati previsti 30 controlli da suddividere tra:

- a) prodotti alimentari di uso corrente etichettati "senza glutine" (indicare sul verbale ai sensi del Reg. CE n. 41/2009);
- b) prodotti alimentari di uso corrente che non recano in etichetta alcuna indicazione relativa alla presenza di ingredienti contenenti glutine o alla possibile contaminazione con tale sostanza (indicare sul verbale ai sensi del D. L.vo 114/2006).

Ricerca allergeni su prodotti di origine animale

A fronte delle non conformità rilevate nei precedenti piani di monitoraggio, verranno effettuati 150 campioni nel corso dell'anno 2013, di cui 40 campioni per la ricerca delle proteine delle uova, 25 campioni per la ricerca di DNA di crostacei, 25 per la ricerca di DNA di molluschi e 60 campioni per la ricerca di proteine del latte (β -lattoglobuline e caseine) in prodotti a rischio per lo specifico allergene. Non verranno effettuati campioni per la ricerca di lattosio in quanto la metodica analitica, al momento, non è accreditata.

Il veterinario ufficiale valuterà tra queste categorie gli alimenti più a rischio in rapporto alla tecnologia di processo e dopo verifica di quanto riportato in etichetta (evitare il campionamento se l'allergene è dichiarato in etichetta).

Spezie ed erbe aromatiche

Le spezie e le erbe aromatiche di provenienza extra comunitaria si sono dimostrate non infrequentemente contaminate da metalli pesanti, coloranti e micotossine. Si mantiene quindi il loro controllo.

Vino

La produzione di vino rappresenta una eccellenza della nostra regione. A tale scopo, pur non essendosi più evidenziati negli ultimi anni rischi sanitari rilevanti, si è ritenuto di prevedere comunque un certo numero di campioni per monitorare il comparto, soprattutto per quanto riguarda allergeni e micotossine.

Zuccheri e prodotti a base di zucchero

Considerato che, in particolare su pastigliaggi, vengono utilizzati coloranti e aromi, si è prevista l'effettuazione di 10 campioni per la verifica del loro corretto utilizzo. Saranno da campionare prodotti preconfezionati monogusto preferibilmente colorati; l'aliquota dovrà avere il peso non inferiore ai 100 g.

CAMPIONAMENTI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

In allegato si riporta una scheda che riassume le categorie alimentari e le determinazioni per quanto attiene i campionamenti per le analisi microbiologiche.

Per quanto attiene le indagini microbiologiche si confermano le indicazioni già fornite con il PRISA 2012.

Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali per bambini di età inferiore ai sei mesi

Saranno effettuati 12 campioni secondo la tabella allegata per la ricerca di *Cronobacter* spp (*Enterobacter sakazakii*) e *Salmonella* spp. (prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità) per le determinazioni previste dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. (criteri di sicurezza alimentare) e dal Protocollo Tecnico dell'Accordo IZS/Regione Piemonte.

Carni fresche di pollame

Il Reg. CE/1086/2011 del 27/10/2011 ha modificato l'allegato II del Reg. CE n. 2160/2003 e l'allegato I del Reg. CE n. 2073/2005 per quanto riguarda la ricerca di *Salmonella* (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* e sua variante monofasica) nelle carni fresche di pollame, con lo scopo di garantire che le stesse immesse sul mercato ne siano esenti. Per tale ragione sono stati introdotti n. 40 campionamenti da effettuarsi su matrici di carne fresca immessa sul mercato di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso. A causa dell'elevata deperibilità del prodotto ed i tempi legati alla tipizzazione della *Salmonella* i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi uniche ed irripetibili ed inviati al laboratorio Controllo Alimenti IZS sede di Torino.

Conserve alimentari e REPFED

Considerato il grave rischio correlato alla presenza di botulino conseguente al consumo di conserve alimentari registrato negli ultimi anni, si richiedono 5 campioni per ogni ASL di conserve alimentari da prelevarsi prevalentemente alla produzione, con esecuzione delle analisi previste dal Protocollo Tecnico.

Per conserve, semiconserve e REPFED (refrigerated processed foods of extended durability) a pH >4.5 si deve fare riferimento alle indicazioni di campionamento e relative valutazioni già definite nel PRISA 2011. IZS ha accreditato ed effettua la prova in PCRRT per la ricerca dei geni codificanti le tossine botuliniche.

Piatti pronti

Prosegue anche nel 2012 il piano di campionamento per ricerche microbiologiche che prevede il controllo dei piatti pronti al consumo nella ristorazione e nella produzione con vendita al dettaglio ed i piatti "etnici".

Verranno effettuate le analisi previste nel Protocollo Tecnico.

GESTIONE NON CONFORMITA' ANALITICHE

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

I dati trasmessi hanno consentito puntualmente l'individuazione dei rischi. A completamento di tali informazioni, ai Servizi era stato richiesto, nei precedenti anni, la trasmissione dei provvedimenti

intrapresi da parte della ditta presso la quale si è riscontrata la non conformità, nonché le conseguenti azioni intraprese dall'Autorità competente.

Per il 2013 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS e dall'ARPA i referti di tutte le positività analitiche, al fine di consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio. Con l'intento di non gravare troppo sui Servizi veterinari, non verrà più richiesta la trasmissione dei provvedimenti intrapresi con lo specifico modulo elettronico appositamente creato a suo tempo, poiché tali informazioni verranno scaricate direttamente dai sistemi informativi regionali.

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

Codici IZSPLV	CATEGORIA DI MATRICE ALIMENTARE	sottoclasse	MICROBIOLOGICI	CHIMICI
1	Alimentazione particolare ex D. L.vo 111/92 e integratori alimentari			
	111/92 a) Integratori alimentari			75
	111/92 b) Alimenti per la prima infanzia (a base di cereali)	con mais		18
		senza mais		29
		a base di mais per ricerca OGM		12
	111/92 c) Formule per lattanti e di proseguimento; latti destinati ai bambini		10	13
	111/92 d) Alimenti per la prima infanzia non a base di cereali - Omogeneizzati e succhi di frutta			11
	111/92 e) Alimenti per diete speciali - prodotti senza glutine			20
111/92 f) Alimenti per diete speciali diversi dai prodotti senza glutine			18	
2	Cacao e sue preparazioni			20
3	Cereali e prodotti della macinazione			54
		con mais		28
		con mais per OGM		20
		riso per OGM		15
		senza mais		3
4	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria a base di mais per OGM	24	5
		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria		33
5	Uova e ovoprodotti	Uova in guscio	14	
		Ovoprodotti pastorizzati	2	16
		Ovoprodotti non pastorizzati		16

6	Paste alimentari (pasta all'uovo secca industriale, pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, pasta farcita industriale confezionata, pasta farcita artigianale fresca non confezionata, pasta farcita precotta surgelata)	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata	24	19
		Pasta farcita industriale confezionata, Pasta farcita precotta surgelata, Pasta farcita artigianale fresca non confezionata	24	
7	Prodotti a base di carne (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)	Carni fresche	56	16
		Carni macinate da consumare crude	56	
		Preparazioni a base di carne da consumare crude		
		Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	56	30
		Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/tal quali	57	20
		Prodotti a base di carne di animali diversi da pollame destinate ad essere consumate cotte	30	20
		Prodotti a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	30	
8	Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	21	30
		Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità		30
		Crostacei e molluschi cotti	10	
		Pesci e preparazioni a base di pesce. Crostacei	10	

9	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati	5	
		Yogurt e latti fermentati	14	
		Gelati contenenti ingredienti a base di latte e dessert a base di latte congelati	7	
10	Latte in polvere e siero di latte in polvere	Latte in polvere, siero di latte in polvere	15	3
11	Latte trattato termicamente	Latte pastorizzato	15	3
		Latte UHT	15	
12	Latte crudo	Latte crudo destinato al consumo umano diretto (previa bollitura)		
13	Burro e panna	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	30	
14	Formaggi a base di latte o siero di latte	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	54	
		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	50	
15	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma), semi germogliati pronti al consumo	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	83	15
		Semi germogliati pronti al consumo	7	
16	Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	10	
17	Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi	Es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, ...	435	5
18	Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo	Es. insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, ...		11
		patatine. Chips, fritte, da friggere		3
19	Spezie ed erbe aromatiche	Es. cannella, pepe, basilico, prezzemolo, ...	42	42

20	Conservas - Semiconservas - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità...)	Conservas	60	8
	Acque minerali e di sorgente		696	723
	Additivi, aromi, enzimi puri			24
	Bevande non alcoliche a base di mela e pera			5
	Bevande non alcoliche			10
	Caffè tostato			13
	Condimenti, salse e sughi			21
	Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per fitosanitari			5
	Grassi e oli - Olio di oliva O SEMI per IPA			8
	Materiali destinati al contatto con alimenti:	MOCA a) Acciaio Inossidabile		32
		MOCA b) banda stagnata contenente frutta o verdura		20
		MOCA c) Carte e cartoni		10
		MOCA d) Ceramica/porcellana		5
		MOCA e) Materiali plastici melamina		33
		MOCA e) BIBERON in materiale plastico		5
		MOCA e) Materiali plastici poliammide		18
		MOCA e) Materiali plastici altra plastica e siliconi		33
		MOCA f) Vetro		5
		MOCA g) contenitori con tappi con guarnizioni in PVC contenenti omogeneizzato o conserve o bevande		12
	Ortofrutticoli			237
		Verdure a foglia larga (es.rucola) per nitrati (contaminanti Reg.1881/2006)		20
		Legumi e derivati per micotossine		14
		Legumi e derivati per fitofarmaci		23
		SOIA e derivati per OGM		24
		Frutta secca e frutta a guscio e derivati		55
		Frutta secca e frutta a guscio e derivati PER FITOFARMACI		5
	Vino			20
	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri			10
	Campioni radioattività			348
	TOTALI		1962	2399

AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Nell'ambito delle funzioni di controllo attribuite ai Servizi medici e veterinari delle ASL ricadono anche alcuni accertamenti che non riguardano in modo diretto la sicurezza alimentare, ma che possono, in talune circostanze, anche influire su di essa.

Il Regolamento CE 178/02, nelle finalità e campo di applicazione, non mira soltanto a “garantire un livello elevato di tutela della salute umana”, ma prevede anche in modo esplicito (art. 5) “la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare...”.

Si tratta di controlli che riguardano, ad esempio, l'etichettatura degli alimenti e le azioni di contrasto alle frodi alimentari.

In questo specifico settore operano prevalentemente altri organi di controllo specializzati come ICQ (ex Repressione Frodi), la polizia locale, le Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole, ma i Servizi delle ASL, in occasione dei controlli sulla sicurezza degli alimenti, possono rilevare irregolarità non connesse con l'igiene e la salubrità degli alimenti ciò nonostante ugualmente sanzionabili.

Si tratta, ad esempio, di reati di frode in commercio che possono riguardare la vendita di alimenti scongelati come freschi, la vendita di latte annacquato, la vendita di specie ittiche di minor valore commerciale come specie di pregio, la vendita di alimenti con dichiarazioni non veritiere o con etichette che omettono una o più indicazioni ecc.

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

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

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalle ASL e non rientranti in specifici piani dovranno essere, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PRISA 2013.

ALLEGATI

1 – SCHEMA PER PREDISPOSIZIONE E RENDICONTAZIONE PIANO LOCALE

2 – RELAZIONE ART. 9 REG. CE 882/2004

3 – PROGRAMMA AUDIT REGIONALI

4 – ACQUE IMPRESE ALIMENTARI

1 – Deliberazione della Giunta Regionale 30 luglio 2012, n. 59-4262

2 – Scheda valutazione rete idrica

3 – Tabella frequenze analisi acque

5 – ADDITIVI, AROMI, ENZIMI - Raccolta normativa aggiornata

6 – SANITA' ANIMALE ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI
ZOOTECNICHE

1 – PRISA Area A

2 – SETTORE LATTIERO-CASEARIO

3 - BENESSERE ANIMALE

4 - PIANO RESIDUI

5 - ALIMENTAZIONE ANIMALE

7 – RISTORAZIONE ETNICA

8 – SOTTOPRODOTTI OA

1 – Programmazione 2013 reg. 1069

2 – Verbale ispettivo

3 – Verbale audit

4 – Scheda NC

9 – CAMPIONAMENTI

1 – Planning campioni microbiologici e chimici

2 – Verbale campioni chimici ARPA