



Direzione Sanità

Settore Prevenzione e Veterinaria

PRISA 2015-2018

**PIANO REGIONALE INTEGRATO 2019
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE**

INDICE

Il Piano regionale 2019	5
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI	7
Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO	8
Standard di funzionamento dell'Autorità Competente	8
Comunicazione	9
Formazione	10
Il Piano Nazionale Integrato di sorveglianza e risposta a West Nile e Usutu virus: un modello di approccio One Health in Sanità Pubblica	11
Standard funzionamento – formazione secondo indicazioni regionali	11
Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	13
Classificazione delle "Non Conformità"	14
Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare	15
Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al Reg. CE 882/2004 all'interno delle ASL	19
Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore	20
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	21
A. Piani di intervento	21
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio	21
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA	21
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA	22
B. Cooperazione e Assistenza reciproca	23
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di S.Inte.S.I.S. e TRACES	24
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI	27
Audit di sistema	27
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI	28
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA	28
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA	29
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA	29
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali	30
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico	32
6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA	33
6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA	36
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA	36
Malattie dei Bovini	37
Malattie dei Suini	43
Malattie degli Ovini e dei Caprini	45
Malattie degli Equidi	47
Anemia infettiva degli equidi	47
Malattie negli allevamenti avicoli	49
Malattie negli allevamenti ittici	52
Piani di sorveglianza nel settore apistico	53

6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA	54
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA	55
6.2.1.2.6 Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell’equilibrio fra uomo, animale e ambiente - Programma D12 - DPCM Nuovi LEA	56
6.2.1.2.7 Sorveglianza sull’impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della antimicrobico resistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA	57
Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)	61
6.2.1.2.8 Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA...	62
6.2.1.2.9 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA	69
Controlli Centri imballaggi uova	69
Controlli latte alla stalla	69
Attività integrata negli allevamenti.....	71
6.2.1.2.10 Sorveglianza sull’alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	72
6.2.1.2.11 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	77
6.2.1.2.12 Vigilanza e controllo sull’impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	78
6.2.2 TRASFORMAZIONE.....	79
6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI	79
6.2.2.1.1 Competenza SVET	79
6.2.2.1.1.1 Verifiche specifiche nell’ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale - Programma E2 - DPCM Nuovi LEA	81
Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali	81
Impianti di macellazione	81
Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni	85
Macellazione di suini per “uso domestico privato”	86
Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC	87
6.2.2.1.1.2 Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Reg. CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA	88
6.2.2.1.2 Competenza SIAN.....	89
Acque minerali e di sorgente	89
Additivi, aromi, enzimi	90
Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici	90
Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale	90
Alimenti particolari e integratori alimentari	91
6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate.....	92
Produzione primaria	92
Prodotti della pesca e dell’acquacoltura.....	93
Trasformazione.....	93
6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	96
Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato.....	98
Vendita di alimenti su aree pubbliche - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA	98
Imprese alimentari presso abitazione privata.....	99
6.2.5 TEMI TRASVERSALI.....	101

6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura	101
6.2.5.2 Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA	101
6.2.5.3 Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo - Programma E7 - DPCM Nuovi LEA	102
Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici.....	102
Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici.....	103
6.2.5.4 Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) - Programma E11 - DPCM Nuovi LEA.....	104
6.2.5.5 Fitosanitari.....	105
6.2.5.6 OGM	106
6.2.5.7 Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	107
6.2.5.8 Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	108
6.2.6 CAMPIONAMENTI	112
6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale ...	112
6.2.6.2 Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA.....	112
6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti	117
6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti	118
6.2.6.5 La programmazione regionale	120
Campionamento per analisi chimiche	124
Campionamento per analisi microbiologiche.....	130
Campionamento per analisi fisiche	132
6.2.6.6 Gestione positività analitiche.....	133
Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA	137
Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	138
Attività nutrizionali.....	138
Riduzione consumo di sale.....	138
Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato.....	139
Aumento consumo di frutta.....	139
Progetto “Acquista bene, conserva meglio”	139
Sorveglianza nutrizionale	139
OKKIO alla salute	140
Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini.....	140
HBSC.....	140
Educazione sanitaria	140
Ristorazione collettiva.....	141
Verifica menù.....	141
Vigilanza/monitoraggio.....	141
Ristorazione scolastica	141
Residenze per anziani	142
Interventi di prevenzione in soggetti a rischio.....	142
Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI	143
ALLEGATI	144

Il Piano regionale 2019

Sicurezza alimentare: un nuovo approccio all'orizzonte.

Sono passati 20 anni e sembra ieri. Eravamo a cavallo del secondo millennio quando l'Unione Europea prese la decisione di rivedere radicalmente il diritto alimentare.

Libro bianco, Regolamento 178/02, "pacchetto igiene" nel 2004 e a seguire altri regolamenti di "perfezionamento".

Norme importanti che hanno cambiato il modo di affrontare il tema della sicurezza alimentare: un approccio integrato, esteso, non orientato soltanto alla prevenzione dei rischi ma anche al consolidamento della reciproca fiducia nelle organizzazioni dei diversi Paesi aderenti all'Unione Europea e al rafforzamento della fiducia dei consumatori nei confronti della legislazione comunitaria.

Si è lavorato molto per dare gambe a questo modello, con buoni risultati complessivi, ma l'aumentato interesse nei confronti di alcuni temi più sociali non ha risparmiato critiche all'approccio di tipo tecnico-economico che lascia oggettivamente poco spazio al soddisfacimento di nuove aspettative dei consumatori.

Il tema è noto da tempo, soprattutto in Italia. Le organizzazioni agricole sindacali premono per l'introduzione di strumenti di tutela delle produzioni locali, come se il semplice marchio "made in Italy" potesse essere di per sé una garanzia di genuinità e sicurezza dei prodotti. Gruppi crescenti di consumatori, influenzati da media e pubblicità, tendono ad attribuire qualità migliori ad alimenti che provengono da filiere "sociali" come l'equo solidale, la filiera corta, il "bio", l'"ogm free" e ritengono che queste caratteristiche debbano essere controllate e certificate al pari dei requisiti di sicurezza alimentare. Così come alcune categorie di consumatori si aspettano un cambio di marcia sul benessere degli animali e sulla tutela dell'ambiente.

Ma non è tutto.

C'è anche chi vorrebbe inserire nei controlli di sicurezza alimentare non soltanto le frodi che possono avere un impatto sulla salute pubblica ma anche quelle che riguardano i prodotti a marchio o l'utilizzo improprio di risorse pubbliche.

E c'è poi chi ritiene che il cibo non debba essere sprecato e che chiede maggiore attenzione non soltanto nell'acquisto responsabile ma anche nel recupero di alimenti "scaduti" o "non consumati", salvo poi scandalizzarsi quando un giornale titola "impresa denunciata per riciclaggio di alimenti scaduti".

C'è ancora chi vorrebbe maggiore attenzione ai temi nutrizionali. Cibo sicuro ma anche in quantità giusta e con un corretto equilibrio dei nutrienti. Cibo che può essere dannoso non per la presenza di contaminanti ma perché utilizzato in eccesso o in difetto. Cibo per una "sana e corretta alimentazione", per ridurre l'obesità, da smaltire con un po' di esercizio fisico. Nutrimento anche per il festival del giornalismo alimentare e per i giornalisti che, dal 2016, vengono a Torino per discutere, visitare, assaggiare.

Ma anche cibo per gaudenti. Ristoranti stellati, cuochi chiamati "chef", ore di trasmissioni televisive su come si preparano i migliori piatti, gare tra cucine tipiche regionali, trattorie dei camionisti e ristoranti italiani nel mondo. Con due parole di Carlo Petrini, "pornografia alimentare".

Interessi dell'industria di trasformazione che punta a standard strutturali e tecnologici elevati per sbaragliare la concorrenza dei "piccoli" e che non vuole vincoli sull'acquisto delle materie prime locali ma anche interessi dei "piccoli" che fanno la guerra all'industria promuovendo il "tipico",

“l’artigianale”, il “locale” lo “stagionale” in un crescendo di aggettivi che non hanno alcun riscontro giuridico legale.

Il primo mondo, quello dell’industria, forte, combattivo e con lobbies comunitarie che sono in grado di dialogare direttamente con la Commissione Europea; il secondo gruppo, quello dei “piccoli”, che sta sotto l’ala delle potenti organizzazioni sindacali agricole che presidiano il Ministero della Politiche Agricole e delle associazioni dell’artigianato che sanno far pesare le loro ragioni quando si discute di PAC, di finanziamenti all’agricoltura ed alle piccole imprese agricole ed artigianali.

Un contrasto soltanto apparente, perché i primi hanno bisogno dei “simboli” dei secondi che, da soli, non sarebbero in grado di soddisfare la domanda dei consumatori e hanno quindi bisogno dell’industria di trasformazione.

Questo è lo scenario.

Il nuovo regolamento 625/2017 è stato scritto per cercare di affrontare e risolvere alcune delle questioni accennate. Non quelle di carattere “sociale” ma almeno quelle che riguardano l’integrazione delle politiche di sicurezza e di qualità alimentare, compresi alcuni temi che hanno un impatto sull’ambiente.

In Italia, per delega del Parlamento, sarà il Governo a dover dare gambe al nuovo regolamento.

Le premesse non sono confortanti perché alcuni ambiti di intervento saranno disciplinati dal Ministero della Salute ed altri dal Ministero della Politiche Agricole. Non si sa con quale forma di coordinamento.

Si individueranno le Autorità Competenti ma è molto probabile che tra queste non figureranno le Forze dell’Ordine che, tuttavia, continueranno ad operare come “Organi di Controllo” con ruoli e responsabilità non previste dal Regolamento 625/17.

La prospettiva di avere un unico piano nazionale per la sicurezza alimentare nel 2020 sembra soltanto teorica perché l’assenza di intese tra Ministeri in questa fase rende altamente improbabile un accordo sui programmi a partire dal 2020.

A 6 mesi dall’attuazione della nuova disciplina sui controlli di sicurezza alimentare siamo ancora in alto mare e regna una preoccupante confusione.

In questo “alto mare” navigano i barconi con i superstiti della spending review (Regioni e ASL) e le discussioni sulla sostenibilità del Servizio Sanitario Nazionale, associate alla prospettiva di probabili provvedimenti severi per ridurre (o non far crescere ulteriormente) il deficit del nostro Paese, lasciano intravedere un futuro non roseo della Sanità Pubblica che, ondeggiando sui barconi, spera che i porti non siano tutti chiusi.

Con il PRISA 2019 si chiude il periodo di programmazione previsto dal Piano Nazionale Integrato per la Sicurezza Alimentare 2015-2019 ed è probabile che il mese di dicembre 2019 non segni una svolta netta verso un altro sistema di controlli. L’esperienza maturata in questi ultimi anni non deve andare persa e la Regione Piemonte sta già lavorando nell’ottica del nuovo Regolamento 625/2017 perché le relazioni costruite con con l’IZS, con ARPA, con l’Agricoltura, con l’Agenzia per i Pagamenti in Agricoltura (ARPEA) e con gli altri Organi di Controllo operanti in Piemonte, primi tra tutti i Carabinieri del NAS, sono un patrimonio amministrativo di questo Ente.

Gianfranco Corgiat Loia

Con D.G.R. n. 27-7048 del 14 giugno 2018, avente ad oggetto: “Piano regionale della prevenzione 2014-2018: rimodulazione per l’anno 2018 ed estensione vigenza al 31.12.2019. Modifica della DGR n. 25-1513 del 3 giugno 2015” si è proceduto alla rimodulazione e proroga al 2019 del Piano (DGR n. 27-7048 del 14/06/2018), in coerenza con quanto stabilito nell’Intesa Stato-Regioni n. 247/CSR del 21/12/2017.

Analogamente con D.G.R. n. 29-7694 del 12 ottobre 2018 si è provveduto al recepimento dell’Intesa Rep. atti n. 155/CSR del 6 settembre 2018 sancita tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, “ravvisata l’opportunità di un periodo transitorio di un anno durante il quale procedere all’adeguamento del Piano Nazionale Integrato (PNI) alle nuove disposizioni introdotte dal Reg. (UE) n. 2017/625”, che ha disposto la proroga di un anno del Piano Nazionale Integrato giunto a scadenza il 31 dicembre 2018. Con la medesima è stata estesa di un anno la vigenza del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare – P.R.I.S.A. 2015-2018 approvato con D.G.R. n.31-1747 del 13/7/2015.

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

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

Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI

Formazione					
obiettivo	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Definizione, a livello regionale, di criteri di qualificazione per il personale di nuovo inserimento o adibito a nuova mansione</i>	x				
<i>Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sugli OSA</i>	x	x	x	x	x
<i>Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sulle autorità competenti</i>		(x)	x		x

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

Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

PRP Programma 9 - Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Criteri operativi e procedure					
obiettivo	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi</i>	Livello 1	Livello 2	Livello 2	Livello 2	Livello 2
	ACR	ACR 50%	ACR 100%	ACR 100%	ACR 100%
	ACL	ACL 50%	ACL 100%	ACL 100%	ACL 100%

Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

Obiettivi 2019
Regione: 1. mantenimento elementi di conformità allo standard; 2. predisposizione procedure condivise; 3. prosecuzione attività audit sistema; 4. piano formazione regionale.
ASL: 1. mantenimento elementi di conformità allo standard; 2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema; 3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali; 4. prosecuzione attuazione verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.

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

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

emergenze, programmazione, rendicontazione, monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, attività di audit.

Restano in essere il mantenimento, raccolta e valutazione degli “elementi di conformità” e delle “evidenze oggettive” contenute nel capitolo 1 con il proseguimento delle attività previste dalle disposizioni vigenti secondo le procedure in essere.

Il Ministero della Salute ha fornito ulteriori indicazioni per la compilazione delle apposite check-list, sia da parte delle ACR sia delle ACL, da terminare entro il 31 dicembre 2018. A conclusione di questa autovalutazione nel periodo 15 gennaio – 15 febbraio 2019 è stato previsto l’inserimento dei dati in un apposito applicativo predisposto a livello ministeriale, si resta in attesa della comunicazione dell’esito della valutazione delle stesse da parte degli uffici ministeriali.

Il processo di applicazione dello standard di funzionamento non termina con questo adempimento formale e dovrà proseguire per raggiungere e mantenere gli elementi di conformità previsti dalla sua applicazione.

Comunicazione

Obiettivi 2019
Regione: 1. organizzare incontri con associazioni, referenti ASL ed altri enti e soggetti interessati per migliorare la programmazione annuale (illustrare i risultati del PRISA 2018, gli obiettivi del PRISA 2019, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc.).
ASL: 1. organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali.

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

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

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

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

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

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

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

Una prima azione è stata la sottoscrizione tra l'Assessore regionale alla Sanità, alcune organizzazioni professionali del mondo della produzione e commercio di alimenti e le associazioni dei consumatori di un'intesa per una campagna di sensibilizzazione dei consumatori dal titolo "Acquista bene, conserva meglio" che avviata nel 2017 è proseguita nel corso dell'anno appena trascorso.

Per il 2019 è necessario continuare la messa a sistema, sia a livello regionale sia locale, di azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

Formazione

Obiettivi Regione:
1. coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL.
Obiettivi ASL:
1. ogni Azienda deve svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali ed aperto agli altri organi di controllo.

La necessità di garantire un adeguato aggiornamento degli addetti al controllo ufficiale, in tempi in cui è necessario non incidere eccessivamente sui costi, richiede un'azione congiunta tra tutti i Servizi. Per tale motivo nel 2019 continua la possibilità/necessità che le aziende sanitarie regionali uniscano le proprie risorse al fine di creare una sinergia che renda più fruibili gli eventi, eventualmente con ripetizione degli stessi in momenti e luoghi diversi.

E' necessario inoltre prevedere uno studio di fattibilità per l'erogazione e fruizione di formazione mediante l'uso della piattaforma regionale MedMood.

ASL	ARGOMENTO	PERIODO PREVISTO 2019
AL	Procedimenti giudiziari e amministrativi, contenzioso, implicazioni dei controlli ufficiali, eventuali ricadute per gli operatori e per gli OSA/OSM	Secondo semestre
AT	WSP - Water Safety Plan	Secondo semestre
BI	DPGR 3 marzo 2008, n. 2/R e nuove norme per la disciplina della preparazione somministrazione di alimenti nelle strutture ricettive extralberghiere	Secondo trimestre
CN1	Controllo Ufficiale nei Laboratori di Analisi esterni ed interni. Riesame e riorientamento del Sistema di Verifica	Primo trimestre
CN2	Etichettatura e claims	Maggio-giugno
NO	Valutazione dell'applicazione delle procedure autocontrollo e Buone pratiche (Classy farm)	Secondo trimestre
CITTA' DI TORINO	L'azione integrata del Dipartimento di Prevenzione dalla produzione primaria alla somministrazione	Maggio-giugno
TO3	Farmaco sorveglianza ed antibiotico resistenza	Primo semestre
TO3	L'aggiornamento del micologo: determinazione dei funghi freschi spontanei	13.05.2019 12.09.2019 17.10.2019
TO4	Sicurezza e biosicurezza nelle aziende zootecniche e agroalimentari	Secondo semestre
TO5	Il Piano Nazionale Integrato di sorveglianza e risposta a West Nile e Usutu virus: un modello di approccio One Health in Sanità Pubblica	10.05.2019
TO5	MTA – studio case-report 2016-2017	Primo semestre
VC	Ambienti, alimenti e salute: impatto dei fitofarmaci e ruolo dei controlli ufficiali	Secondo semestre
VCO	Nuovi LEA	SETTEMBRE/ OTTOBRE

Standard funzionamento – formazione secondo indicazioni regionali

Al fine di corrispondere ai requisiti formativi previsti dalla normativa comunitaria e in applicazione dell'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013 "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Reg. 882/2004." e nello specifico al Capitolo 2, che prevede l'acquisizione e il mantenimento nel tempo di un'adeguata qualificazione del personale. è stato necessario definire criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività, avviata nel corso del 2016, che è continuata nel 2018 e deve essere mantenuta negli anni a venire.

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

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

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

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

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

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

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

Il Ministero della Salute e l'Istituto Superiore di Sanità hanno progettato e sviluppato un corso di formazione e-Learning volto a soddisfare questo bisogno di formazione del personale delle Autorità Competenti, a tutti i livelli, coinvolgendo un ampio numero di addetti.

In particolare, questa attività formativa è coerente con il Primo percorso formativo di approfondimento del pacchetto igiene, di cui al Capitolo 2 (Formazione e addestramento degli operatori delle AC) dello Standard per il funzionamento delle AC, ed è destinata agli operatori coinvolti nel CU (Ministero della Salute, Regioni e Province Autonome e ASL), ivi incluso il personale addetto ai laboratori ufficiali correlati con dette AC, per approfondire *“gli elementi informativi comuni”* e per eseguire tutte le tecniche di controllo previste dall'art 10 del Reg. CE N. 882/2004.

Inoltre questo corso si propone di contribuire al raggiungimento dell'obiettivo strategico del Piano Nazionale della Prevenzione (Macro 10, Obiettivo centrale 10.11) che prevede che il 100% del personale addetto al controllo ufficiale sia formato per il primo percorso, e/o ne sia mantenuta la competenza, entro il 2019.

Il corso FAD *“Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale”* inizialmente prevedeva la trattazione delle tematiche del Reg. 882/2004/CE, ma visto l'avvicinarsi dell'applicazione del nuovo Reg. europeo sui controlli ufficiali (Reg 625/2017/UE) è stato ritenuto utile accostare anche quest'ultimo, evidenziando le principali differenze, favorendo l'impostazione dei CU secondo un vero e proprio sistema di gestione coerente con il ciclo *Plan-Do-Check-Act* e orientato ad un approccio per processi.

E' stata cura dei Servizi interessati di concerto con il Settore regionale individuare il personale che nel corso dell'anno fruirà di questa specifica formazione.

Al fine di garantire la diffusione delle informazioni e l'aggiornamento del personale non direttamente coinvolto nelle iniziative di formazione previste dalla programmazione PRISA e in questa specifica avviata dal Ministero della Salute sarà richiesta ai Servizi documentazione a dimostrazione dell'avvenuta diffusione a cascata all'interno della propria organizzazione.

Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

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

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

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali					
obiettivo	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	30 luglio	30 aprile	30 aprile	30 aprile	30 aprile
<i>Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze</i>	28 febbraio 2016	28 febbraio 2017	28 febbraio 2018	28 febbraio 2019	28 febbraio 2020

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

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

Inoltre, il 10 novembre 2016 la Conferenza Stato Regioni ha sottoscritto l'Intesa n. 212 concernente “Le linee guida per i controlli di sicurezza alimentare in ottemperanza ai Regolamenti

882 e 854/04". Si tratta di un documento complesso che affronta a tutto campo il capitolo dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti partendo dalla revisione delle anagrafiche e della definizione di una master list nazionale (obiettivo previsto anche dal Piano della prevenzione) per entrare nel merito delle procedure di controllo, delle frequenze, della rendicontazione delle attività nei sistemi informativi locali e nazionali, dei rapporti con i laboratori di analisi e della distribuzione delle determinazioni analitiche sulle diverse matrici alimentari.

L'adeguamento alla master list nazionale avrebbe dovuto essere completato entro l'anno passato, per questo, anche al fine di permettere i conteggi relativi alla programmazione e rendicontazione delle attività, nel 2017 sono stati apportati aggiornamenti e correttivi ai sistemi informativi in uso.

L'aggiornamento dei sistemi informativi della sicurezza alimentare dovrà essere garantito assicurando l'alimentazione e l'inserimento dei dati relativi a tutte le attività di controllo effettuate in tempo reale od al massimo entro una settimana, come pure dovrà essere garantito l'aggiornamento del sistema nazionale Vetinfo per quanto riguarda la sanità animale.

Classificazione delle "Non Conformità"

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

E' quindi necessario, per pervenire ad una categorizzazione del rischio delle imprese e definire gli standard di controllo in relazione al potenziale rischio legato all'affidabilità dell'operatore del settore alimentare e dei mangimi (OSA/OSM), classificare le non conformità. La classificazione è, inoltre, utile ad uniformare il comportamento delle autorità di controllo in merito alla contestazione di sanzioni. L'intesa CSR n. 212 del 10/11/16 concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004" propone una semplificazione della tabella finalizzata alla classificazione delle non conformità richiamando in modo esplicito il concetto di inadeguatezza introdotto dalla norma nazionale.

La tabella deve essere considerata uno strumento flessibile che da una lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (concetto fortemente richiamato nel Reg. CE 882/2004, che addirittura prevede 2 articoli diversi: uno il 54 per l'adozione di misure sanitarie preventive e l'altro il 55 per la contestazione di sanzioni) e dall'altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti.

Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello del Servizio: non esistono, infatti, strumenti in grado di fotografare tutte le possibili variabili presenti in una attività di controllo ufficiale quali ad esempio la tipologia di processo produttivo, le caratteristiche degli alimenti prodotti, le dimensioni dell'impresa, ecc.

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

- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto ai problemi igienici o di contaminazione crociata;

- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano: la presenza di soluzioni di continuo o di ruggine in un area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al riscontro delle stesse problematiche in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione;
- l'estensione della non conformità: diversa classificazione sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un'intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti;
- i dati precedenti dell'OSA/OSM: la valutazione finale terrà in debita considerazione anche i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un'impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità ripetute in almeno 2 ispezioni/audit consecutivi.

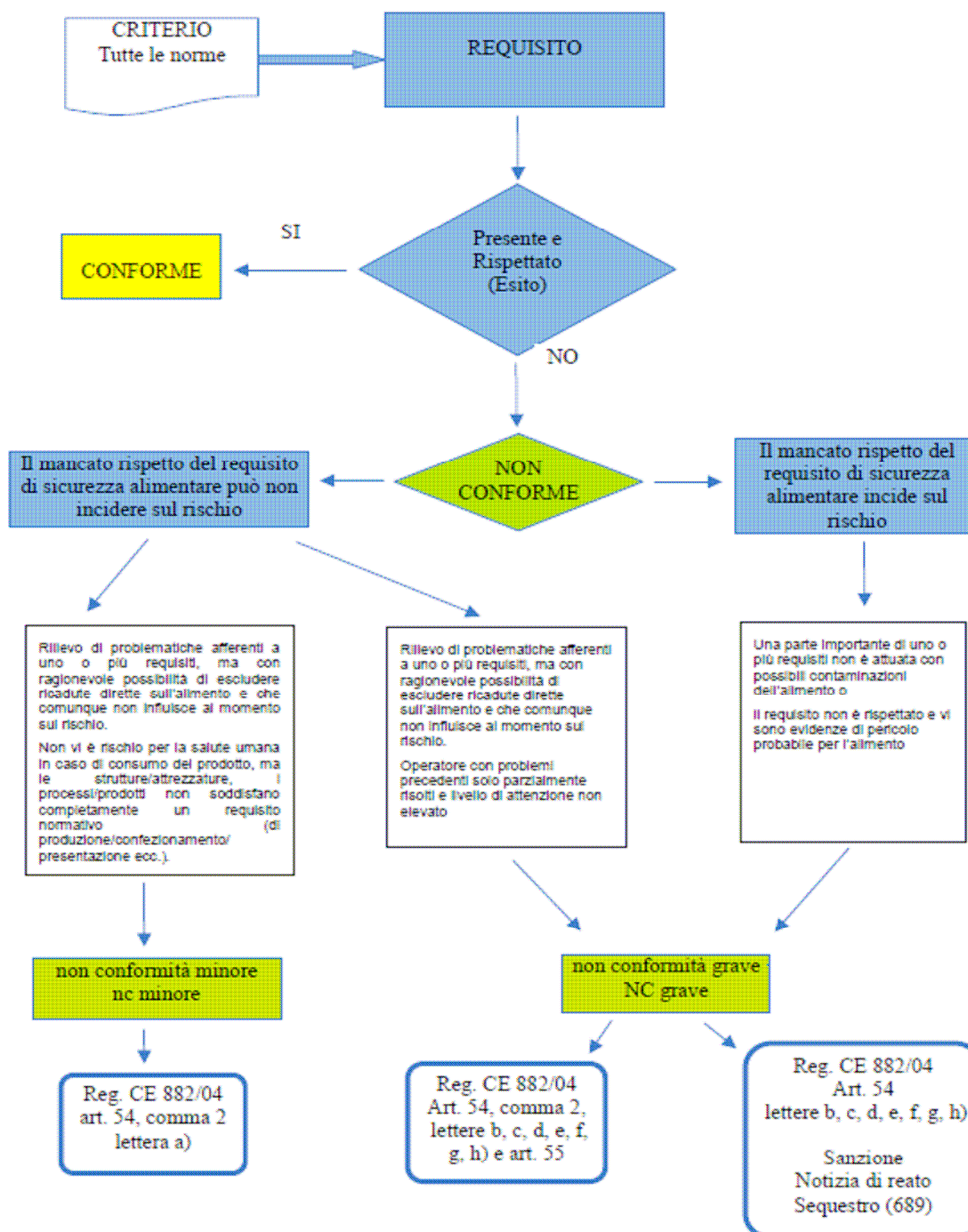
Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

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

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

La normativa italiana ha poi definito un ulteriore elemento di valutazione con il D.lvo 193/2007, introducendo 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.

Di seguito si riporta un quadro sinottico, che tenendo conto sia del Reg. comunitario sia del decreto legislativo, vuole fornire indicazioni univoche per la corretta interpretazione, in ambito regionale, dei provvedimenti che devono essere assunti in caso di inadeguatezze e/o non conformità.



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

- individuazione della causa;
- rimozione della causa;
- ripristino delle condizioni conformi.

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

CSR 212/2016	PRISA 2019			Sistema Informativo	
Tabella 1	Scala delle non conformità	Esito	Provvedimento	Esito	Provvedimento
si (si minuscolo) Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio	Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e che comunque non influisce al momento sul rischio. Non vi è rischio per la salute umana in caso di consumo del prodotto, ma le strutture/attrezzature, i processi/prodotti non soddisfano completamente un requisito normativo (di produzione/confezionamento/presentazione ecc.). Operatore con buoni dati precedenti in relazione alla capacità di gestione ed al livello di attenzione	Non conformità minore nc minore	Imposizione art. 54, comma 2, lettera a) Reg. CE 882/04	INADEGUATO	Provv. ex art. 54
nc minore Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio	Rilievo di problematiche afferenti a uno o più requisiti, ma con ragionevole possibilità di escludere ricadute dirette sull'alimento e che comunque	Non conformità grave NC grave	Imposizione art. 54, comma 2, lettera b) c) d) e) f) g) h) e art. 55 Reg. CE 882/04	NON CONFORME	Provv. ex art. 54

	non influisce al momento sul rischio. Operatore con problemi precedenti solo parzialmente risolti e livello di attenzione non elevato				
NC grave Requisito/procedura non rispettati	Una parte importante di uno o più requisiti non è attuata con possibili contaminazioni dell'alimento o Il requisito non è rispettato e vi sono evidenze di pericolo probabile per l'alimento	Non conformità grave NC grave	Imposizione art. 54, comma 2, lettera b) c) d) e) f) g) h) e art. 55 Reg. CE 882/04 Adozione art. 55 Sanzione Notizia di reato Sequestro (689)	NON CONFORME	Prov. ex art. 54 Sanzione Notizia di reato Sequestro

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

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

Anche in caso di “**si minuscolo**” di cui all’Intesa **CSR 212/2016** dovrà essere annotata nella scheda del controllo ufficiale (relazione ex art. 9 Reg CE 882/04) alla voce “**Non favorevole** □ **Inadeguato/non conformità minore (nc)**” e nella “scheda delle non conformità” il/la requisito/procedura da migliorare per giungere al completo soddisfacimento dello/a stesso/a; la chiusura della non conformità relativa al/la requisito/procedura può essere attuata anche a seguito di sola comunicazione da parte dell'OSA/OSM della risoluzione del problema segnalato.

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

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

Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell’OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti (**nc minore** e **NC grave**) emerse in fase di controllo ufficiale, ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari ai sensi dell’art. 28 del Reg. CE 882/2004, sono a totale carico dello stesso OSA/OSM e si determinano tenendo conto del costo orario del servizio ai

sensi dell'art. 4 del D.lvo 194/2008. Per costo orario si intende, ai sensi del successivo art. 5, il costo orario della prestazione quindi comprensivo di tutto il personale coinvolto nel controllo, e non il costo orario del singolo operatore che prende parte all'esecuzione del controllo sanitario. Il costo orario è indicato nell'Allegato C, sez I al Decreto succitato. L'importo attualmente è stato fissato in 50 euro/ora.

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

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

In questi casi (ispezioni/audit in più sedute) dovranno essere compilate più relazioni ex art. 9 utilizzando un unico numero di verbale, seguito da un numero/lettera progressivo che identifichi la successione degli interventi/sopralluoghi (es. N° 01/A, 01/B, 01/C ecc.). Si sta provvedendo affinché nel Sistema informativo SIAN-Vetalimenti l'atto del controllo ufficiale, svolto in più giornate, pur dovendo essere imputato una sola volta tenga conto dei singoli interventi in loco.

Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al Reg. CE 882/2004 all'interno delle ASL

Con Determinazione Dirigenziale n. 172 del 14 marzo 2013 il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha approvato gli "indirizzi in merito alla competenza ad adottare le misure di cui all'art. 54 del Reg. CE n. 882/2004".

Il documento, ferma restando l'autonomia delle aziende, che possono optare per modelli organizzativi anche diversificati, detta alcuni criteri di massima finalizzati a dare omogeneità ai comportamenti delle singole ASL. In tal senso, secondo le indicazioni regionali:

- l'esercizio delle funzioni di Autorità Competente, per assicurare il rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 882/2004 è attribuito ai Responsabili delle Strutture di Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), Sanità animale (SVET A), Igiene Alimenti di origine animale (SVET B), Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SVET C);
- gli atti di carattere ordinario e cautelare predisposti e riportati in caso di rilievo di non conformità dal personale ispettivo, sono convalidati dall'autorità competente in un tempo non superiore alle 48 ore mediante notifica, ai sensi del comma 3 articolo 54 del Reg. CE 882/2004, all'operatore interessato e agli aventi diritto;
- in relazione alle ricadute che l'esercizio del ruolo di Autorità Competente sulla sicurezza alimentare può avere sull'attività delle imprese, è necessario che alla normativa interna che individua le competenze sia data idonea pubblicità.

Controlli supplementari e/o su richiesta dell'operatore

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

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

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

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

Ricadono in questa fattispecie anche le verifiche effettuate su richiesta di altri Organi di controllo (es. NAS, Capitaneria di porto) a seguito di irregolarità accertata, come pure le attività ispettive effettuate dall'ACL ai fini dell'inserimento e del mantenimento nelle liste export degli OSA che ne fanno richiesta (nota ministeriale prot. n. 23661-P del 04/06/2018 e nota regionale prot. n. 13219/ A1409A dell'11/06/2018) e le verifiche giornaliere, eccedenti l'ordinaria attività di controllo, svolte nell'interesse dell'OSA abilitato ad esportare prodotti a base di carne specificamente previste da taluni Paesi Terzi (es. USA).

In ogni caso, la decisione dell'AC di avviare un'attività di controllo supplementare deve essere fondata, circostanziata, ben motivata e sottoposta con evidenza all'operatore interessato. Diversamente da quanto indicato con nota prot. 14353 DB 20.17 del 31/05/2013, in linea con quanto già previsto nel PRISA 2018, le spese derivanti dai controlli supplementari, ai sensi dell'art. 28 del Reg. CE 882/2004, sono a totale carico degli OSA/OSM interessati (compresa la produzione primaria e la vendita al dettaglio) e si determinano tenendo conto del costo orario del servizio.

L'allegato 2 "Scheda esemplificativa di alcuni controlli supplementari e attività di prelievo e campionamento" riporta alcune casistiche.

Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

A. Piani di intervento

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Obiettivi Regione:

1. Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo impresa/attività produttiva

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

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

Le modalità applicative di tale valutazione, pur molto simili, differiscono tra Servizi medici e veterinari.

Al fine di allineare il metodo di valutazione, anche per poter garantire il livello minimo di programmazione dei controlli così come previsti dalle linee guida ministeriali Reg. CE 882 e 854/04, le imprese torneranno ad essere catalogate secondo tre classi di rischio: basso, medio e alto. Il sistema informativo sarà adattato alla nuova classificazione.

Resta in capo ai servizi l'aggiornamento della valutazione del rischio che dovrà essere attuata per tutte le attività soggette a riconoscimento. Per le attività registrate ai sensi del Reg. CE 852/2004, tenuto conto dei dati storici, delle non conformità rilevate e delle specifiche realtà territoriali, sarà possibile procedere ad una classificazione del rischio relativa alla tipologia di attività esercitata e non di singola impresa.

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

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

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

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

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

indispensabile che gli operatori dei nodi allerta aziendali compilino in maniera corretta il format del sistema regionale senza omettere le informazioni necessarie.

Sul portale del Ministero della Salute è attiva da gennaio 2017 una sezione dedicata alla gestione dei richiami di prodotti non conformi operati direttamente dagli OSA/OSM. Al riguardo si precisa che la pubblicazione dei dati relativi ai richiami sul sistema nazionale sarà effettuata a livello regionale tramite la specifica applicazione attivata sul portale del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS). Pertanto, in tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero della Salute l'apposito modello, compilarlo e trasmetterlo alla ASL competente per territorio che, valutata l'appropriatezza, provvederà a trasmetterlo tempestivamente al nodo regionale attraverso l'indirizzo di posta elettronica dedicato (allerta.alimentare@regione.piemonte.it). Medesima procedura deve essere adottata nel caso di revoca del richiamo.

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

In applicazione degli art. 131-136 del Reg. UE 625/2017 la Commissione Europea sta avviando il nuovo sistema informatico per la gestione delle informazioni sui controlli ufficiali ed altre attività ufficiali (IMSOC - Sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali) con i seguenti obiettivi:

- utilizzo della piattaforma per la gestione dei controlli ufficiali specifici previsti per animali e prodotti da parte delle AC degli Stati Membri;
- integrazione ed aggiornamento degli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione per scambiare dati ed informazioni sui controlli ufficiali (inclusi PCF);
- collegamenti con il sistema TRACES;
- gestione dei dati personali, data security (EDPS).

Tale piattaforma andrà a sostituire parzialmente gli attuali sistemi (TRACES, Bovex/Europhyt/iRASFF) e darà attuazione elettronicamente alla maggior parte delle disposizioni del nuovo Reg. 2017/625, quali:

- scambio tra gli SM di tutti i documenti e dati necessari per l'esecuzione di controlli ufficiali (certificazione ed e-certificazione);
- assistenza amministrativa e cooperazione (AAC) unificando i sistemi in relazione ai rischi per la salute umana, vegetale, animale e del benessere degli stessi;
- fornire strumenti per raccogliere e gestire le relazioni sui controlli ufficiali forniti dagli Stati membri alla Commissione;
- comunicazione a/da paesi terzi;

ed amplierà così il proprio campo di applicazione a: persone, animali, benessere animale, piante, sanità, OGM, standard di mercato /frode, ambiente, ecc.

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

Nel corso del 2017 è stato avviato a livello regionale un corposo lavoro di riorganizzazione del sistema di gestione delle malattie trasmesse da alimenti. Il primo step è rappresentato da un

documento elaborato nel 2017 contenente un'analisi del modello organizzativo attuale ed uno studio di fattibilità mirato all'aggiornamento delle linee guida regionali.

Lo studio ha evidenziato una serie di criticità che non permettono all'attuale sistema di gestione delle MTA di funzionare in modo soddisfacente. Tra queste:

- la mancata segnalazione e sottonotifica dei casi di MTA da parte degli Operatori Sanitari preposti (es. MMG, PLS, Medici DEA e reparti di degenza, ecc.);
- la non sufficiente chiarezza nel definire cosa si intende per "MTA" ai fini della sorveglianza e l'eventuale campo di applicazione (es. più esteso o limitato agli agenti infettivi, funghi e sostanze chimiche di derivazione biologica);
- i limiti di natura informatica del sistema, con particolare riguardo alle problematiche legate all'inserimento dei microrganismi patogeni;
- la difficoltà nell'individuare l'ASL competente per lo svolgimento delle indagini epidemiologiche;
- la difficoltà di integrare le informazioni registrate sul sistema di sorveglianza MTA regionale con i dati provenienti dal sistema di notifica delle malattie infettive SIMI (integrato dalle segnalazioni dirette da parte dei laboratori clinici principalmente per i casi di *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Listeria m.*), e con quelli del sistema ENTER NET sulla circolazione di enteropatogeni provenienti da isolati clinici, ambientali e veterinari.

In ottemperanza a quanto previsto dal PRP - Azione 9.1.3 "Potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA", il percorso avviato nel 2017 ha portato alla revisione delle Linee guida regionali che si è conclusa nelle prime settimane del corrente anno. I nuovi indirizzi operativi verranno approvati nel corso del 2019 con apposito atto regionale che procederà altresì alla ridefinizione del ruolo e delle funzioni in capo al Centro di riferimento regionale (CRR) ed ai gruppi aziendali.

Il coordinamento regionale, al quale spettano compiti di supporto alle ASL e di monitoraggio relativamente alla corretta gestione dei casi, ha soprattutto il ruolo di destinatario univoco di tutte le comunicazioni/informazioni relative, anche al fine di poter associare, in tempo reale, eventuali casi correlati che abbiano interessato altre ASL/Regioni.

Contemporaneamente è necessario che nelle ASL sia migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati in coerenza con gli aggiornamenti e gli indirizzi regionali.

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Misure di coordinamento					
obiettivo	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Costituzione tavolo</i>	x				
<i>Condivisione programmi</i>		x	x	x	x

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

E' stata approvata con DD n. 62 del 05.02.2016 la definizione, composizione e funzionamento del Tavolo di confronto e collaborazione previsto dalla DGR 31-1747 del 13.07.2015 e, superata la

fase di costituzione, nel corso del 2018 sono continuate alcune attività, che continueranno e saranno ampliate nel corso del corrente anno.

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

In particolare, il Ministero delle Politiche Agricole si avvale:

- delle Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Considerata la spiccata vocazione del nostro Paese alla trasformazione delle materie prime e l'insufficiente disponibilità di prodotti primari locali sul territorio regionale sono in continuo aumento gli scambi e le importazioni di alimenti e di animali da Paesi UE ed extra UE.

Ai fini della tracciabilità e della gestione dei controlli sulle merci introdotte dai Paesi Terzi è stato istituito a livello europeo, ormai da diversi anni, il sistema informativo TRACES (TRAde Control and Expert System) che trova applicazione anche per gli scambi intra-comunitari e per l'export.

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

TRACES e S.Inte.S.I.S. consentono ad entrambe le autorità competenti (UVAC e ASL), anche a livello di ASL, di conoscere in anticipo quali animali o prodotti arriveranno sul territorio dall'UE o da Paesi Terzi permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di effettuare controlli mirati prima della loro commercializzazione.

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

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

Si richiede ai Servizi che effettuano questi controlli, sia di tipo documentale sia di campionamento, di inserire sempre e comunque sul sistema TRACES l'esito degli stessi.

Si richiede, inoltre, ai servizi di effettuare il campionamento di una percentuale di merci prodotte in Paesi Terzi, variabile tra il 5 ed il 10% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotto. Il campione dovrà essere effettuato possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

Da diversi anni l'UVAC PIF Piemonte e Valle d'Aosta effettua controlli sul territorio regionale finalizzati alla verifica della rintracciabilità di prodotti provenienti dall'Unione Europea e da Paesi Terzi.

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

A seguito di questi rilievi e nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, dato il numero elevato di negozi etnici presenti nella città di Torino, per l'anno 2019 l'ASL Città di Torino e l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta hanno concordato un programma di controlli congiunti. Nel caso se ne ravvisasse la necessità, l'UVAC conferma la propria disponibilità ad effettuare ulteriori interventi congiunti con altre ASL, sempre mirati alla verifica degli esercizi che commercializzano prodotti provenienti dall'estero.

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

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

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

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

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

- verificare costantemente i documenti INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP; ogni eventuale anomalia deve essere comunicata all’UVAC Piemonte e Valle d’Aosta;
- gestire correttamente le organizzazioni e gli utenti (creazione, validazione, eliminazione);
- inserire obbligatoriamente il controllo in TRACES nei seguenti casi:
 - a) su tutti i DOCOM relativi a partite sottoprodotti di categoria 1,2 e proteine animali trasformate derivate da materiali di categoria 3, fertilizzanti organici e ammendanti contenenti farine di carne di categoria 3 (PAT) e/o di categoria 2 (MBM) al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all’art. 48 par. 3 del Reg. CE n. 1069/2009; al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all’art. 48 par. 3 del Reg. CE n. 1069/2009;
 - b) sui DVCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione);
 - c) sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
 - d) sugli INTRA, DOCOM, DVCEA e DVCEP oggetto di controllo sfavorevole;
 - e) sugli INTRA relativi di animali destinati al macello in percentuale variabile in base al numero di partite in arrivo;

Si ricorda infine che per problematiche relative alle utenze ASL in TRACES o per maggiori informazioni è possibile contattare direttamente l’Amministratore Regionale TRACES Piemonte c.bilewski@sanita.it - uvac.piemonte@sanita.it.

Come prescritto dal Reg. (UE) 2017/625, dal 14 dicembre 2019 i DVCE saranno sostituiti dai DSCE (Documento Sanitario Comune di Entrata) rilasciati tramite sistema TRACES New Technology (TNT) che solo in parte trasferirà le informazioni presenti nell’attuale TRACES.

L’accesso a TNT avverrà tramite l’accreditamento dell’Unione Europea (ECAS) e pertanto chi gestisce le strutture di destinazione delle importazioni dovrà richiedere una nuova utenza.

TRACES continuerà invece ad essere utilizzato per gli scambi e l’export e non è stato ancora stabilito quando ci sarà il passaggio a TNT per tutte le certificazioni.

Nel corso del 2019 sarà organizzato un momento formativo per illustrare le nuove funzionalità del sistema TNT.

Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

Audit sulle autorità competenti					
obiettivo	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Approvazione linee guida definitive</i>	Approvazione linee guida				
<i>Programmazione annuale</i>	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Pianificazione e effettuazione degli audit

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

Audit di sistema

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2019)

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

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

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

Il programma annuale prevede la verifica delle **ASL AT, CN1, TO3 e VC**. L'audit interesserà per la parte generale il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e, per la parte di settore, alcune aree di intervento, tenendo conto della griglia LEA relativa a quest'argomento che prevede una copertura del 20% dei sistemi di controllo di cui al "Country Profile Italia" della Commissione europea (ad esclusione dei sistemi di controlli sulle importazioni e salute delle piante) che si richiamano per comodità:

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

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2019, dovranno proseguire l'esecuzione degli audit interni secondo la propria pianificazione aziendale.

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

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

Per le aziende registrate ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004, le ASL, sulla base della valutazione del rischio, della complessità delle lavorazioni/produzioni e delle dimensioni del mercato servito, possono utilizzare ai fini del controllo ufficiale, garantendo comunque i controlli ispettivi previsti dalla programmazione regionale, anche lo strumento dell'audit.

6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA

Novità rispetto al 2018:

- Cromo esavalente: con Decreto del Ministero della Salute del 31 dicembre 2018 viene ulteriormente posticipata l'entrata in vigore del Decreto 14 novembre 2016 che modifica l'allegato I del Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, che attua nel nostro paese la Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano. Le modifiche previste dal decreto vengono posticipate al 31 dicembre 2019

Obiettivi Regione:

- Proseguimento della programmazione e controllo delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano;
- vigilanza sulle tipologie di distribuzione denominate "cassette dell'acqua";
- vigilanza degli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano.

Obiettivi ASL:

- Prelievo campioni per controllo radionuclidi nelle acque destinate al consumo umano;
- controlli ispettivi presso gli stabilimenti che imbottigliano acque destinate al consumo umano.

Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici: i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D. Lgs. 31/01 e s.m.i.

L'entrata in vigore del DM 14/6/2017 prevede l'adozione di una valutazione e gestione del rischio, considerati i dati relativi al monitoraggio dei corpi idrici superficiali e sotterranei Arpa Piemonte ha revisionato i protocolli analitici (Allegato 5-1) per i contaminanti organici (antiparassitari, IPA, ecc.) da ricercare nei campioni di acque potabili e superficiali da potabilizzare.

Oltre ad aggiornare la lista delle molecole da ricercare, sono state individuate le zone in cui, in base ai dati storici e ai riscontri nei controlli ambientali, è opportuno prevedere alcune determinazioni specifiche quali antiparassitari tipici della risicoltura, glifosate o PFAS.

Relativamente agli Idrocarburi Policiclici Aromatici, vista la totale assenza di riscontri negli ultimi anni, si è stabilito di procedere all'analisi solo in seguito a motivati sospetti di contaminazione.

In attesa di revisione dei verbali di prelievo sarà necessario specificare ogni richiesta analitica così come previsto al punto 4 dell'allegato 5-1.

Nel 2018, il Ministero della Salute, in collaborazione con l'ISS ha organizzato un corso di formazione nazionale per "Team leader" e per "Formatori di team leader" per l'implementazione dei Piani di Sicurezza dell'Acqua (PSA) nella filiera idro-potabile a cui hanno partecipato diversi operatori delle ASL. Data l'importanza dei "Piani per la sicurezza dell'acqua PSA (water safety

plane)”, per garantire la sicurezza di un sistema idro-potabile, nel 2019, tale corso verrà replicato ad Asti come percorso di formazione specifico per le figure coinvolte nei diversi livelli di implementazione dei PSA.

Cassette dell’acqua: le ASL dovranno proseguire la sorveglianza delle strutture con le modalità e con i campionamenti definiti dal protocollo operativo, con frequenza pari al 20% delle cassette registrate (1 controllo ogni 5 anni), e l’utilizzo del verbale di ispezione allegato al PRISA 2014.

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

In merito alla sua applicazione, le ASL dovranno effettuare, nel corso dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari, anche la verifica su tali apparecchiature e compilare l’apposita check list (Allegato 5-2).

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

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

6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA

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

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

6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

OLI E GRASSI VEGETALI

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

Per quanto concerne l'attività di campionamento continua, in linea con la programmazione 2018, la ricerca di contaminanti chimici ai sensi del Reg. CE 1831 del 19 dicembre 2006. Anche nella programmazione 2019 un numero minimo di campioni sarà costituito da olio di frittura usato che dovrà essere prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Il campione dovrà essere costituito da 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma.

FUNGHI

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

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

Con Determinazione Dirigenziale n. 205 del 29/03/2018, il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha approvato i nuovi "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA", modificando per alcuni aspetti le precedenti determinazioni del 2012 e, più recentemente, del 2017.

Oltre a fornire strumenti operativi aggiornati e più idonei allo svolgimento dell'attività istituzionale in capo agli Ispettorati micologici, l'atto regionale prevede alcuni adempimenti per gli OSA che somministrano funghi epigei freschi spontanei, che sono una novità assoluta per il Piemonte ma che si allineano alle direttive già impartite da altre regioni, quali Liguria e Toscana, per colmare un gap normativo nazionale.

Il ristoratore che intenda utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve essere in possesso dell'idoneità al riconoscimento delle specie fungine. I corsi, con relativi esami, vengono organizzati su richiesta, su tutto il territorio regionale, dalle ASL e sono già usufruiti (come obbliga la normativa di settore) da tutti gli operatori del settore alimentare che esercitano la vendita di funghi epigei freschi spontanei.

Inoltre, come per la vendita, anche nel caso dei ristoratori l'utilizzo per la somministrazione è consentito solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti.

In ultimo l'OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione e il trattamento del prodotto.

Anche per l'anno 2019 gli Ispettorati micologici dovranno essenzialmente garantire le seguenti attività:

A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

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

B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata

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

C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

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

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

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura. I campioni dovranno essere a norma di legge costituiti da aliquote dal peso non inferiore a gr. 100.

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

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

Anche per il 2019 sono previsti 29 campioni di funghi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) secondo le indicazioni di dettaglio sulle matrici da prelevare fornite dal Reg. CE 1881/2006. Verranno inoltre prelevati 13 campioni di funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto, se del caso, l'esame parassitologico.

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

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

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

- controllo ufficiale (attività di sorveglianza e di campionamento rendicontabile attraverso il Sistema informativo regionale);
- controllo su richiesta delle specie fungine presentate da privati cittadini (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica);

- attività a seguito tossinfezione (da rendicontare integrando i dati presenti sul Sistema informativo regionale e attraverso la compilazione di apposita modulistica);
- attività di informazione rivolte a cittadini, operatori sanitari e istituzioni (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica).

Con riferimento a quest'ultimo punto anche per il 2019 verrà replicato il corso PRISA sul riconoscimento delle specie dei funghi epigei freschi spontanei già svolto lo scorso anno dall'ASL TO3.

6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico

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

1. sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
2. sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
3. profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali (D5);
4. sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali (D6);
5. predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (D7);
6. prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (D12);
7. sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (D8);
8. sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminati negli allevamenti in conformità con il piano integrato dei controlli (E4) (Vedi capitolo 6.2.6.2);
9. controllo sul benessere degli animali da reddito (D4) e controllo del benessere degli animali da affezione (D9/2);
10. sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria (E3) e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria (E6);
11. sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi (D11);
12. riproduzione animale (D2);
13. vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione (D13).

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

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

Non dovranno essere trascurate, ogni qualvolta si effettui un sopralluogo in allevamento, le verifiche della corretta detenzione e stato di salute generale degli animali d'affezione presenti. Infatti tutte le informazioni epidemiologiche raccolte possono aiutare le aziende sanitarie nella pianificazione, attuazione e valutazione dei programmi e nella verifica del raggiungimento degli obiettivi di salute.

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

I sistemi informativi a disposizione dei Servizi Veterinari piemontesi che riguardano la registrazione delle aziende zootecniche del territorio sono essenzialmente due:

1. ARVET Anagrafe Regionale Veterinaria piemontese;
2. BDN Portale nazionale delle anagrafi zootecniche (<https://vetinfo.sanita.it>).

ARVET viene utilizzato per gestire il debito informativo obbligatorio in carico ai Servizi Veterinari ASL relativamente agli allevamenti bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, equidi, lagomorfi domestici (vedi più avanti il D.M. 2 marzo 2018) e per gli impianti di acquacoltura, ovvero registrare in BDN le cosiddette “anagrafi alte” (aziende, allevamenti e operatori); l’aggiornamento della BDN avviene in tempo reale attraverso web-service dedicati tra i due sistemi informatici (cooperazione applicativa).

Per gli allevamenti avicoli, per gli allevamenti di conigli e lepri (lagomorfi) e per le attività apistiche si è in attesa che si completi il pieno allineamento tra i due sistemi informatici (ARVET e BDN) per cui le “anagrafi alte” sono gestite, per ora, con l’aggiornamento in doppio delle tre anagrafi informatizzate.

Il 17/04/2018 è stato pubblicato in G.U. il Decreto 2 marzo 2018 “Modalità operative di funzionamento dell’anagrafe informatizzata delle aziende dei lagomorfi d’allevamento e di altre specie”. In attuazione parziale di detto decreto (in quanto riguarderà solo i lagomorfi e non le altre specie contemplate dal Decreto, ovvero Chioccioline, Mammiferi appartenenti all’ordine Artiodactyla, sottordine Ruminantia e Mammiferi appartenenti all’ordine Artiodactyla, sottordine Tylopoda) in data 10 dicembre 2018 è comparso nel portale delle anagrafi zootecniche anche l’applicativo per l’anagrafe dei lagomorfi preannunciato da nota del Ministero della Salute n. 028310 del 14/11/2018, che riporta in allegato le prime indicazioni generali per la registrazione in BDN delle aziende di lagomorfi (conigli e lepri allevate). Suddetta nota individua le tempistiche per la piena attuazione del Decreto 2 marzo 2018, per cui si dovranno registrare in BDN, entro il primo semestre 2019, tutte le attività di allevamento presenti sul territorio regionale, mentre le movimentazioni in entrata ed uscita dall’allevamento saranno a disposizione dal marzo 2021 compresa l’emissione del Mod. 4 informatizzato che fino a quella data sarà cartaceo, mentre sono già a disposizione, nell’applicativo informatico, la registrazione del censimento annuale e la registrazione delle macellazioni (questa a carico del responsabile dello stabilimento di macellazione).

Le “anagrafi basse” (dati anagrafici relativi agli animali presenti negli allevamenti comprese le loro identificazioni individuali e loro movimentazioni) sono allocate interamente in BDN e il debito informativo è a carico del proprietario/detentore degli animali; i Servizi Veterinari ASL lavorano in BDN anche come delegati degli allevatori che hanno, in tal senso, espresso specifica delega scritta per l’aggiornamento della BDN.

Nel 2019 saranno operativi e ove necessario rafforzati i sistemi di cooperazione operativa tra ARVET e BDN, per quello che riguarda i debiti informativi nei confronti del Ministero della Sanità previsti dall’O.M. 28/05/2015 ed in particolare:

1. aggiornamento in BDN degli esiti riguardanti i test diagnostici individuali effettuati nei bovini di allevamenti piemontesi in occasione delle profilassi di stato per BRC, TB e LBE (nel giugno

2018 si è iniziato tale invio con cadenza mensile). Nel corso del 2019 l'invio di dati al sistema informatico SANAN (presente sul portale della BDN) sarà ulteriormente rafforzato sia nelle modalità che nella tempistica degli invii;

2. aggiornamento in BDN degli esiti riguardanti le profilassi BRC e LBE bovine effettuati con campionamento del latte. Tale invio è stato testato positivamente in ambiente di prova nel novembre 2018 e si è in attesa che diventi operativo in BDN nel corso del 2019;
3. aggiornamento in BDN delle qualifiche sanitarie ufficiali di ogni allevamento bovino piemontese per BRC, TB, LBE, IBR e PARATB, di ogni allevamento ovino e caprino piemontese per BRC e Scrapie, di ogni allevamento suino piemontese per MVS, Malattia di Aujeszky e Trichinella (tali modalità sono state riviste e perfezionate nel corso del 2018);
4. aggiornamento in BDN della programmazione annuale dei piani di profilassi per bovini, ovi-caprini e suini (tale modalità, non ancora operativa in BDN, è in corso di perfezionamento e si è in attesa dei tracciati definitivi di invio da parte del Ministero della Sanità), in ogni caso a fine 2018 si è rivisto e perfezionato il programma relativo allo scadenziario delle profilassi su ARVET in modo da essere pronti a tale aggiornamento della BDN.

I Servizi Veterinari ASL sono organizzati con unità operative denominate "Uffici anagrafe" dedicate a seguire il settore.

Gli Uffici anagrafe si dedicano quindi a:

1. registrazione ed aggiornamenti delle aziende, allevamenti ed operatori del comparto zootecnico nelle relative Banche Dati Nazionali (Bovini, Bufalini, Ovini, Caprini, Suini, Equidi, Lagomorfi allevati, Avicoli, impianti di acquacoltura ed attività di apicoltura);
2. gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito; in particolare nel 2019 si dovranno affrontare, oltre alla normale routine, i seguenti argomenti:
 - ✓ inserimento in ARVET e in BDN delle "Autorizzazioni" e delle "Informazioni" relative agli allevamenti;
 - ✓ aggiornamento costante, sul portale VETINFO, dell'anagrafica relativa agli allevamenti avicoli (soprattutto per quanto riguarda la capienza, la numerazione e la capacità dei singoli capannoni, il numero di cicli/anno e relativi gruppi, le densità massime di allevamento) delle attività apistiche e dal 2019 anche degli allevamenti di lagomorfi allevati;
 - ✓ inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente (art. 3 comma 1 dell'O.M. 28.05.2015); in particolare, occorrerà perfezionare il lavoro effettuato negli allevamenti ovini e caprini nel corso degli ultimi tre anni, ponendo attenzione agli allevamenti ancora con 0 capi;
 - ✓ inserimento dell'esito della genotipizzazione degli ovini e caprini in BDN;
 - ✓ geo-referenziazione delle aziende e degli apiari;
 - ✓ controllo anagrafico delle movimentazioni animali sul territorio di competenza in seguito all'applicazione del D.M. 28 giugno 2016 che ha introdotto il Mod. 4 informatizzato; a tal fine occorre che ogni Veterinario Ufficiale sia dotato di account BDN personale, per poter utilizzare gli applicativi informatici a disposizione in BDN o su Applicazioni on line, dedicate per tali controlli;

- ✓ emissioni di tutte le certificazioni di alpeggio 2019 (Mod. 7), attraverso le nuove modalità informatizzate presenti in BDN (applicazione del D.M 28 giugno 2016) ovvero la validazione di tutte le movimentazioni in alpeggio;
- ✓ in attesa della prossima pubblicazione del Decreto del Ministero della Sanità (prevista nel 2019) che istituirà la nuova Anagrafe degli equidi, occorrerà aggiornare i sistemi informativi locali (ARVET) ed organizzare sistemi di controllo del settore con il popolamento della BDN con i dati individuali degli equidi presenti negli allevamenti piemontesi e parallelamente proporre ed effettuare attività di formazione e comunicazione agli operatori del settore collegate all'applicazione dello stesso Decreto;
- ✓ incrementare e sviluppare il dialogo tra il sistema ARVET e SIGLA WEB dell'IZS-PLV per quello che riguarda nuove profilassi ed attività diagnostiche non ancora supportate da tale sistema;
- ✓ attività di formazione ed informazione degli allevatori piemontesi finalizzata all'implementazione e diffusione dell'utilizzo del Mod. 4 informatizzato in tutti gli allevamenti;
- ✓ applicazione del tariffario per le anagrafi zootecniche adottato con D.G.R. n. 19-4736 del 6 marzo 2017.

3. gestione ed organizzazione dei Controlli Ufficiali di Identificazione e Registrazione (I&R): negli allevamenti bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, equidi e nelle attività di apicoltura.

I controlli nelle aziende sono controlli ufficiali effettuati senza preavviso o con preavviso minimo (massimo 48 h) ed i criteri di scelta dei campioni da controllare si avvalgono di parametri legati alla valutazione del rischio e a criteri di casualità.

Per quanto riguarda i controlli relativi ad allevamenti bovini, bufalini, ovini, caprini e suini, l'estrazione viene effettuata in toto dal Settore regionale.

Per i controlli negli allevamenti di equini e nelle attività di apicoltura i campioni degli allevamenti da sottoporre a verifica sono estratti dalle singole ASL, nel rispetto della vigente normativa. Copia dell'elenco estratto dovrà essere trasmessa al Settore regionale.

Oltre agli allevamenti da sottoporre a controllo è necessario estrarre anche un congruo numero di allevamenti da utilizzare in sostituzione di quelli che nel corso del 2019 risultino cessati o senza capi o che per validi motivi non possano essere sottoposti a verifica.

Presso ogni Ufficio Anagrafe ASL deve essere redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti, l'elenco delle aziende da controllare, gli allevamenti di riserva e la relativa categoria di rischio valutata per la scelta in ogni azienda; il verbale deve essere archiviato a cura dell'Ufficio Anagrafe a disposizione delle autorità di controllo.

Le categorie di rischio tengono conto in particolare di:

- consistenza dell'allevamento;
- eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli allevamenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
- aziende che richiedono premi comunitari; in collaborazione con ARPEA per individuare le aziende da sottoporre a controllo;
- cambiamenti aziendali significativi rispetto all'anno precedente;
- risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare saranno sottoposti a controllo gli allevamenti con controlli irregolari;

- corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
- altre categorie di rischi che potranno essere definite nel corso dell'anno;
- presenza di percentuale elevata di mortalità o con assenza/sottonotifica di mortalità.

Si precisa che i controlli eseguiti in base alle categorie di rischio non contemplate nella check-list, non potranno essere inseriti in BDN.

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo I&R nel 2019 sono riportate nella seguente tabella:

ANAGRAFE	% CONTROLLI MINIMI I&R	% ANIMALI CONTROLLATI
BOVINA	4	
OVI-CAPRINA	3,4	5
SUINA	2	
APISTICA (APIARI)	1	
EQUINA	5	
AVICOLI	3	

La Direzione di ogni Servizio dovrà inoltre sottoporre a controllo di 2° livello almeno il 5% del totale delle check-list effettuate, rendicontando l'attività svolta al Settore regionale.

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

- controllo delle strutture:
 - si rimanda all'art. 6 dell'O.M. 28.05.2015 "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica", prorogata con O.M. 11.05.2018 per quanto riguarda le stalle di sosta per bovini e ovi-caprini. Gli esiti dei controlli dovranno essere inseriti sul portale VETINFO nell'applicativo "Controlli".

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alle note applicative regionali prot. n. 16290/A1409A del 31/8/2015 e n. 17376/A1409A dell'11/8/2016. Il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale, è necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza mensile su tutte le stalle di sosta attive in BDN, anche in assenza di movimentazioni, e che i relativi esiti siano registrati in VETINFO con la medesima cadenza mensile;

 - si rimanda alle indicazioni ministeriali per quanto riguarda le stalle di sosta dei suini;
- verifica della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta;
- aggiornamento sul portale ARVET dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del Mod. 4 informatizzato.

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

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

Malattie dei Bovini

Tubercolosi bovina

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, si riconferma un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione che ha portato alla conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti richiesti per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia, comprese le province a più intensa vocazione zootecnica: la Decisione di Esecuzione UE 2016/168 del 5/2/16 ha ratificato il risultato, dichiarando ufficialmente indenni da tubercolosi tutte le province del Piemonte. Gli anni 2017 e 2018 hanno confermato i requisiti necessari per il mantenimento della qualifica regionale.

La possibile insorgenza o risorgenza di focolai di malattia, in particolare nelle province a maggiore vocazione zootecnica e più recente attribuzione di qualifica, rendono ancora necessari sia la cautela nell'adozione di programmi di riduzione del livello di controllo degli allevamenti, sia l'adozione di adeguati strumenti di valutazione del rischio, che ne consentano la categorizzazione con approcci territoriali e aziendali diversificati. Si conferma inoltre della massima importanza il mantenimento della strategia di eradicazione già operativa in caso di focolaio di malattia o di sospetto, che prevede l'utilizzo integrato di tutti gli strumenti diagnostici disponibili e l'adozione di misure tempestive e rigorose di estinzione degli stessi.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2019 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Relativamente alla gestione dei focolai, si individua un obiettivo di miglioramento di appropriatezza e qualità (ambito 15) che si realizza con l'applicazione completa e puntuale dei protocolli previsti dalla DGR n. 50-10866 del 2003, dalla DD 776 del 30/11/17 e dal programma annuale di controllo 2019. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24056/A1409A del 20/11/2018 "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2019". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo sul commercio. Sono inoltre previsti gli interventi diagnostici e di sorveglianza sugli allevamenti da produzione, in particolare prevedendo indicatori di rischio correlati al commercio, e i controlli diagnostici nei casi di segnalazione di tubercolosi alla regolare macellazione o per correlazione a focolai. Si rammenta che, in caso di adozione di modalità differenti da quelle indicate dalla nota regionale prot. n. 21881/A1409A del 26/10/16, come sistema di verifica della corretta ed inequivocabile identificazione dei capi sospetti/infetti destinati al macello per l'abbattimento, il Servizio veterinario dovrà specificarne la scelta con descrizione di dettaglio nel capitolo dedicato al piano di eradicazione della tubercolosi del PAISA. Il piano precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test γ -interferone	Isolamenti	Test PCR
12.000	800.000	7.000 Riproduzione	270.000	280.000	3.000	300	300
-	-	40 Produzione	2.000	3.000	-	10	10

Brucellosi bovina

Il piano di eradicazione è obbligatorio, viene attuato ai sensi delle disposizioni europee in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente la qualifica da parte dell'UE (alle province di Asti, Novara, Verbania e Vercelli è stata attribuita la qualifica comunitaria con Dec. 2005/604/CE, alla provincia di Torino con Dec. 2007/174/CE ed alla provincia di Cuneo con Dec. 2009/342/CE). L'avvenuta eradicazione è confermata dall'assenza di isolamenti di *Brucella abortus* in feti e altro materiale diagnostico a partire dal 2005 e dal mantenimento, nel quinquennio conclusosi nel 2013, dei requisiti previsti per il riconoscimento europeo. Dal 2014 ha preso avvio, a seguire fino al 2018, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale. La riprogrammazione quinquennale, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenziario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni Mod. 4, in assenza di riscontri di positività.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2019 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24056/A1409A del 20/11/2018 "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2019". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo supplementare, alle aziende da latte che vendono latte crudo e sul commercio e precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 del 2003 e con la DD 776/17 del 11/12/17, aggiornata rispetto alla precedente determina in alcuni aspetti di dettaglio.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
12.000	800.000	2.500 Riproduzione	80.000	50.000	400	1.300	150

Leucosi bovina enzootica

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazione delle disposizioni europee in materia, ha permesso alla regione Piemonte, già nel 2005, di acquisire la qualifica di territorio indenne, attribuita con Dec. 2005/604/CE. Nel periodo 2008-2013 tutte le province piemontesi hanno mantenuto i requisiti richiesti per il riconoscimento. Dal 2014 ha preso avvio, a seguire fino al 2018, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale. La riprogrammazione quinquennale, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenziario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni Mod. 4, in assenza di riscontri di positività.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2019 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2019 prosegue pertanto l'attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota

regionale prot. n. 24056/A1409A del 20/11/2018 di “Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2019” Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica e richiama i criteri di orientamento dell'analisi del rischio destinata alle aziende che sono state oggetto di focolaio nel quinquennio precedente e precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
12.000	800.000	2.500 Riproduzione	60.000	50.000	1.100

Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)

Nel 2017 con D.G.R. n. 27-5081 del 22/05/2017 è stato approvato il nuovo programma regionale di eradicazione e di profilassi della rinotracheite infettiva del bovino (IBR) per il triennio 2017-2019.

Gli obiettivi del piano regionale volontario rimangono il progressivo aumento delle aziende aderenti e l'incremento delle aziende in qualifica, con la finalità di eradicare l'infezione sul territorio della Regione.

I criteri per la progressione del piano sono:

- mantenimento del livello di controllo negli allevamenti in qualifica sui bovini di età superiore a 24 mesi;
- aumento della percentuale delle aziende aderenti, anche in rapporto alle nuove possibilità diagnostiche (test sul latte) e al premio integrativo previsto per le bovine di razza piemontese;
- verifica dei programmi aziendali di biosicurezza e dei protocolli vaccinali adottati.

Nelle aziende in qualifica, negativa o in quelle positive, che hanno eliminato tutti i soggetti sieropositivi, viene eseguito un accertamento sierologico con cadenza annuale sui capi presenti di età superiore a 24 mesi.

Nelle aziende da latte in qualifica e negative sottoposte a controllo funzionale da parte dell'ARAP vengono invece effettuati due controlli all'anno a distanza di 5-7 mesi su latte individuale in pool di 30-40 campioni.

Nelle aziende aderenti al piano IBR della razza piemontese il controllo viene eseguito sui soggetti da riproduzione di età superiore a 12 mesi, compresi i soggetti risultati sieropositivi al controllo dell'anno precedente. In caso di allevamenti a produzione mista (latte e carne) il controllo sierologico dovrà essere limitato ai soggetti di razza piemontese.

Nelle aziende aderenti nelle quali sono ancora presenti soggetti sieropositivi sono previsti i seguenti controlli:

- aziende sottoposte ai controlli funzionali sul latte: screening su latte di massa, e in caso di esito favorevole esecuzione dei controlli previsti per l'acquisizione della qualifica, previa adesione al piano da parte dell'allevatore;

- allevamenti positivi aderenti al piano IBR della razza piemontese: controllo su sangue sui soggetti di età superiore a 12 mesi, compresi gli animali risultati positivi a precedenti controlli;
- allevamenti positivi che praticano l'alpeggio: deve essere effettuato un controllo annuale con un prelievo su 10 capi (o su tutti i soggetti in età diagnostica presenti se sono meno di dieci) nella fascia di età tra 12 e 24 mesi, al fine di valutare l'eventuale circolazione virale. In caso di riscontro di sieropositività dovrà essere eseguita la vaccinazione di tutti i soggetti destinati all'alpeggio, nel periodo compreso tra 60 e 15 giorni prima della monticazione.

Le aziende positive e quelle non aderenti al piano rappresentano un fattore di rischio elevato di trasmissione dell'infezione agli allevamenti in qualifica, in particolare attraverso la commercializzazione di bovini; in queste aziende risulta quindi opportuna l'adozione di un piano vaccinale qualora gli accertamenti diagnostici individuino una circolazione virale.

Pertanto le nuove misure in corso di adozione ad integrazione del piano prevedono l'obbligo della profilassi vaccinale nei seguenti allevamenti:

- A) allevamenti positivi con riscontro di più di un animale sieropositivo al controllo a sondaggio;
- B) allevamenti positivi con riscontro di una percentuale di bovini sieropositivi superiore al 20% al controlli su tutti i capi in età diagnostica;
- C) allevamenti non aderenti che richiedono di effettuare la vendita di soggetti da riproduzione.

Sono sottoposti a controllo diagnostico, nei 30 giorni precedenti la movimentazione, i soggetti di età superiore a 12 mesi che vengono movimentati verso allevamenti, fiere, mostre e mercati di bovini da riproduzione. Inoltre, tutti i bovini maschi da riproduzione oggetto di compravendita devono essere sottoposti ad accertamento diagnostico, indipendentemente dall'età. I soggetti risultati sieropositivi non possono essere movimentati.

Numero aziende aderenti: 6.900

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllate	Capi controllati
9.200	605.000	6.900	240.000

Diarrea Virale Bovina (BVD)

Per il 2019 è previsto il mantenimento dell'attività di screening sierologico; gli eventuali approfondimenti diagnostici in caso di sieropositività significativa sono effettuati su richiesta e a spese dell'allevatore.

Il controllo diagnostico viene eseguito secondo le modalità previste per ciascun livello di certificazione; contestualmente viene verificato il rispetto delle misure di biosicurezza richieste alle aziende aderenti.

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

Numero aziende aderenti: 800

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllate	Capi controllati
9.00	605.000	800	4.000

Previsione test 2019: 4.500

Paratubercolosi

Con D.G.R. n. 15-7093 del 10/02/2014 la regione Piemonte ha recepito le linee guida ministeriali per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi, e con nota prot. 8852 del 17/04/2014 sono state trasmesse istruzioni operative ai Servizi Veterinari in merito alle procedure di controllo della malattia e di certificazione del livello sanitario.

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

In seguito a riscontro di un sospetto clinico di Paratubercolosi in un bovino, devono essere effettuati le analisi per la conferma di laboratorio e, in caso di conferma, va eseguito nell'azienda il controllo sierologico di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi.

Nelle aziende che aderiscono volontariamente al programma di certificazione vengono effettuati gli accertamenti diagnostici previsti dalle linee guida ministeriali per l'attribuzione dei diversi livelli di qualifica sanitaria, con la numerosità campionaria e la frequenza prevista per l'assegnazione della qualifica e il suo mantenimento.

Attualmente in Piemonte risulta aderente al piano volontario circa il 10% degli allevamenti da riproduzione. In tutti gli allevamenti da riproduzione non aderenti viene eseguita una visita clinica contestualmente ad altri accertamenti diagnostici e di vigilanza per l'attribuzione della qualifica PT0.

Per il 2019 gli obiettivi sono la promozione di nuove adesioni al piano volontario di certificazione, e la riduzione delle positività nelle aziende aderenti, con aumento della percentuale delle aziende con qualifica negativa (da PT2 a PT5).

Particolare attenzione dovrà essere data alla verifica dell'osservanza delle misure di biosicurezza e al controllo dell'avvenuta riforma dei soggetti risultati sieropositivi.

E' auspicabile inoltre un aumento delle segnalazioni di sospetto clinico da parte degli allevatori e dei veterinari, il cui numero attualmente testimonia una evidente sotto notifica dei casi.

Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo, in collaborazione con il veterinario aziendale, un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio.

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

Aziende aderenti al piano volontario di certificazione (dato indicativo): 850

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
9.200	605.000	850	33.000

Previsione test 2019

ELISA	PCR
34.000	20

Blue tongue

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

L'attività di monitoraggio effettuata successivamente, fino alla fine del 2016, ha consentito di confermare lo status sanitario riacquisito. E' tuttavia da segnalare che dal 2015 la Francia ha denunciato la ricomparsa, con importante diffusione territoriale, del sierotipo 8, nei Dipartimenti dell'area centrale del Paese, storico territorio di approvvigionamento piemontese di capi da ingrasso. L'epidemia nel 2016 ha raggiunto i confini piemontesi e si è diffusa nelle regioni centrali del Paese. Ancora nel 2016 la situazione epidemiologica del Paesi dell'Europa dell'est mostrava un'estesa presenza della malattia da sierotipo 4 nell'area di confine nazionale nord-orientale (Austria, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Romania, Bulgaria, Croazia).

Nel corso dell'anno, la diffusione della malattia da sierotipo 4, dai Paesi confinanti si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali a più elevata vocazione zootecnica. Inoltre, a fine 2017, il sierotipo 4 ha fatto la sua comparsa in Alta Savoia.

La presenza della circolazione virale del medesimo sierotipo nei territori confinanti (Francia e Lombardia), ha determinato l'adozione delle misure di restrizione su tutto il territorio regionale. E' ancora da segnalare, alla fine del 2018, l'estensione della circolazione del sierotipo 1 in Emilia Romagna, che ha comportato, l'adozione di misure restrittive in Veneto e Lombardia. Fino alla fine del 2018 la presenza della malattia non è stata dimostrata in nessuna delle province piemontesi: il sistema sentinella è tutt'ora silente. La gestione dell'attuale situazione epidemiologica, in carenza di risorse volte all'applicazione di misure di profilassi vaccinale di massa, conferma la necessità della costante sorveglianza e del coinvolgimento decisionale dell'Assessorato all'Agricoltura e delle Organizzazioni rappresentanti gli allevatori.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

Obiettivo del programma 2019 si conferma il mantenimento dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province, compatibilmente con l'evoluzione della situazione epidemiologica nazionale ed internazionale e le risorse disponibili, mediante l'applicazione delle misure di prevenzione previste e la gestione delle movimentazioni consentite.

Il programma di sorveglianza sierologica, secondo le indicazioni nazionali, è basato sul controllo diagnostico mensile di capi sentinella allevati in aziende sentinella (secondo l'ultima revisione adottata). Orientativamente in 340 aziende sentinella, presenti in celle di lato 20x20 km, vengono effettuati 1750 prelievi mensili (5-6 sentinelle per azienda), per un totale di circa 18.000 prelievi annui. Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti: mai vaccinati nei confronti di sierotipi della BT, di origine autoctona o, se introdotti da fuori regione, che abbiano stazionato nel territorio regionale almeno negli ultimi 2 anni, non originari delle regioni ove è in vigore o è stata in vigore la vaccinazione.

Il sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole, secondo le modalità previste dalla normativa nazionale ed in base alle istruzioni del referente regionale dell'IZS-PLV ed alle revisioni adottate.

Annualmente viene, inoltre, valutata l'opportunità, sulla base dell'analisi del rischio, dell'effettuazione di un programma di controllo integrativo regionale:

- 1) sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato con l'UVAC che dispone i controlli;
- 2) sugli animali introdotti da aree nazionali soggette a restrizione;
- 3) sugli animali vaccinati in Piemonte ai fini delle movimentazioni verso aree soggette a restrizione.

La valutazione del livello di rischio delle introduzioni in allevamenti piemontesi di partite in provenienza da territori soggetti a restrizione, e delle movimentazioni in generale, è da correlare alla tipologia ed alla solidità delle garanzie fornite ed alla situazione epidemiologica all'origine.

La programmazione potrà subire variazioni in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, anche con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altre nazioni, o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Aziende da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test PCR
12.000	800.000	500	20.000	20.000	500

Malattie dei Suini

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

Con l'obiettivo del mantenimento dello status di indennità da malattia, anche per il 2019 è previsto il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto e nei 100 allevamenti da ingrasso estratti dall'O.E. dell'IZS-PLV, e annuale negli allevamenti a ciclo chiuso.

Contestualmente deve essere attuato il piano di monitoraggio della PSC, con un solo controllo annuale per tutti gli allevamenti controllati per MVS.

Nelle stalle di sosta e negli allevamenti che svolgono attività ad esse assimilabili è previsto un controllo mensile di feci e bimensile di sangue per il controllo della MVS.

Contestualmente all'attività diagnostica deve essere eseguita la sorveglianza sull'attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale.

Inoltre, deve essere garantita l'attività di vigilanza sulla movimentazione degli animali, in particolare con controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Per quanto riguarda il controllo della Trichinella, devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende accreditate, per la verifica della permanenza dei requisiti previsti, e le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento.

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

MVS PSC

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
847	352.000	284	1.150	875.000	100	29.000

* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Malattia di Aujeszky

Obiettivo del piano di controllo ed eradicazione della Malattia di Aujeszky è l'ottenimento dello status di indennità dell'intera regione.

Il piano prevede il controllo con attribuzione della qualifica agli allevamenti di tutti gli orientamenti produttivi.

Gli accertamenti sono definiti in funzione della tipologia di allevamento, e del tipo di prova (acquisizione, conferma della qualifica, sorveglianza sierologica supplementare, qualifica induttiva).

Negli allevamenti da riproduzione e da ingrasso a ciclo continuo per il mantenimento della qualifica deve essere eseguito un accertamento sierologico con cadenza semestrale con la numerosità campionaria prevista. Negli allevamenti da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto il controllo viene eseguito dopo la terza vaccinazione una sola volta per ciclo.

La qualifica è invece per via induttiva negli allevamenti da svezzamento, in quelli da ingrasso di capacità fino a 30 capi che effettuano il vuoto sanitario e negli allevamenti familiari.

Negli allevamenti suini accreditati per via induttiva viene effettuata un'attività di sorveglianza diagnostica, al fine di individuare eventuali allevamenti infetti. L'O.E. dell'IZS-PLV assegnerà a inizio anno ad ogni ASL il numero di allevamenti da controllare.

I campioni devono essere rappresentativi di tutte le unità e categorie produttive presenti in allevamento, ed eseguiti contestualmente a quelli previsti dal piano di sorveglianza della MVS.

Gli animali campionati devono essere identificati singolarmente.

Il controllo per il mantenimento della qualifica sugli allevamenti da ingrasso che effettuano il TP/TV può essere effettuato al macello, con il prelievo eseguito al momento della macellazione.

Gli accertamenti diagnostici per l'ottenimento della qualifica e quelli eseguiti nelle aziende positive o con qualifica sospesa sono effettuati dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario, mentre quelli per il mantenimento della qualifica possono essere fatti sia dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario che dal veterinario responsabile del piano aziendale di controllo della malattia, previa autorizzazione da parte del Servizio Veterinario competente.

Per gli allevamenti accreditati induttivamente la data di attribuzione o di conferma della qualifica corrisponde a quella di un sopralluogo effettuato in allevamento per altri controlli (verifica biosicurezza, controllo anagrafico, rilascio attestazioni sanitarie, controllo per accreditamento trichinellosi).

Tutti i cinghiali d'allevamento macellati presso un impianto di macellazione o a domicilio per autoconsumo, devono essere sistematicamente sottoposti a campionamento per gli accertamenti sierologici. Per organizzare i prelievi, gli allevamenti di cinghiali presenti sul territorio sono tenuti a comunicare con congruo anticipo l'intenzione di macellare detti animali.

Malattia di Aujeszky

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso da controllare (>30 capi, esclusi gli svezzamenti)	N. esami totale
2847	352.000	284	1.150	875.000	697	97.000

* non sono inclusi gli allevamenti familiari

Numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza di infezione del 10% con un intervallo di confidenza del 95%

Malattie degli Ovini e dei Caprini

Brucellosi ovis-caprina

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

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2019 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Anche per il settore ovi-caprino, la riprogrammazione dei controlli, su base quinquennale, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenziario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni Mod. 4, in assenza di riscontri di positività.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24056/A1409A del 20/11/2018 "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2019". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo supplementare e sul commercio.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 nel 2003 e con la D.D. 776/17 del 11/12/17, aggiornata rispetto alla precedente determina in alcuni aspetti di dettaglio.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
7.000	200.000	2.500	75.000	34.000	30

Blue tongue

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

Obiettivo annuale e programma di attività.

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

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

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti ovini presenti	Capi ovini presenti	Allevamenti caprini presenti	Capi caprini presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni
4.000	1205.000	6.500	80.000	500	150.000

Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni europee, nazionali e regionali (Reg. CE n. 999/2001, D.M. 25/11/2015, DD n. 428/2016), che prevedono piani di eradicazione su base genetica della scrapie classica degli ovini, nonché una sorveglianza attiva e passiva negli ovini e nei caprini.

Selezione genetica

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

Il piano, diventato pienamente operativo nel 2017, prevede l'adesione obbligatoria per tutte le aziende, sia quelle di elevato merito genetico (iscritte al libro genealogico o ai registri anagrafici), sia quelle commerciali. L'adesione è facoltativa solo per le aziende che allevano un massimo di nove ovini destinati all'autoconsumo o i cui animali sono destinati ad attività diverse dalla produzione di alimenti; tuttavia anche per queste aziende l'adesione diviene obbligatoria nel caso in cui si mantengano rapporti di promiscuità con altre greggi aderenti al piano.

Il piano prevede di arrivare all'eradicazione della scrapie classica degli ovini entro il 2023 principalmente attraverso la selezione della linea maschile mediante genotipizzazione e successiva disseminazione regolamentata dei riproduttori resistenti portatori dell'allele ARR.

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

A partire dal 27/01/2019, allo stesso modo, i servizi veterinari dispongono con proprio provvedimento ordinatorio la macellazione o la castrazione, entro i 30 giorni successivi alla determinazione del genotipo, di tutti gli ovini maschi suscettibili. Dovranno, altresì, essere avviati alla macellazione, o alla castrazione se maschi, tutti gli ovini riscontrati suscettibili prima del 27/01/2019. Permane il divieto assoluto di movimentazione degli arieti suscettibili tra allevamenti, salvo che per le razze a rischio di estinzione o con livello di resistenza basso.

Continua anche l'obbligo da parte dei servizi veterinari della ASL di verificare, con cadenza almeno annuale, e comunque prima dell'invio delle greggi in alpeggio, il rispetto delle prescrizioni relative al piano, in tutte le aziende per le quali è obbligatoria l'adesione.

Per il 2019 gli obiettivi sono:

- avanzamento delle qualifiche sanitarie degli allevamenti e miglioramento del profilo genetico della popolazione ovina regionale;
- aggiornamento e registrazione in BDN e in ARVET, del livello di certificazione genetica raggiunto dalle aziende aderenti;
- valorizzazione in BDN e ARVET della data di adesione al piano per le nuove aziende aderenti, cui dovrà essere assegnato il livello di certificazione genetica;

- controllo annuale di tutti gli allevamenti ovini soggetti al piano, con esecuzione dei test genetici sugli ovini maschi in età riproduttiva che ogni allevatore intende destinare alla quota di rimonta, nonché sui maschi da introdurre nel gregge e privi di certificazione ufficiale che ne attesti il genotipo;
- controllo, con esecuzione dei test genetici, delle femmine appartenenti ai gruppi di monta autorizzati dalla regione o agli allevamenti i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta;
- macellazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell'allele VRQ;
- macellazione o castrazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini maschi (e femmine) suscettibili (XXX/XXX) ossia non portatori di neanche un allele ARR, fatti salvi i riproduttori di razze con livello di resistenza basso o a rischio di estinzione; anche gli ovini maschi genotipizzati prima del 27/01/2019 e risultati suscettibili, andranno macellati o in alternativa castrati;
- verifica del rispetto delle prescrizioni relative al piano in tutte le aziende obbligate all'adesione.

Previsione test 2019: 4.000**Sorveglianza attiva**

Anche per il 2019 dovrà essere garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovi-caprini, secondo le disposizioni che impartite dal Ministero della Salute con nota n. 5366 del 26/02/2019.

Come in passato sarà prevista l'effettuazione del test su:

- tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi;
- una percentuale di ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi;
- tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

La numerosità campionaria dei macellati verrà comunicata alle singole ASL con nota regionale.

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

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

Malattie degli Equidi**Anemia infettiva degli equidi**

Il riferimento normativo in materia di controlli è sempre il D.M. 2/2/2016, avente ad oggetto "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi", che stabilisce l'obbligatorietà della sorveglianza sanitaria uniforme su tutto il territorio nazionale per tutte le tipologie di aziende detentrici di equidi, senza fare più ricorso al sistema dell'assegnazione delle qualifiche sanitarie dimostratosi influente ai fini della buona riuscita dei piani di risanamento.

L'età minima per l'effettuazione dei controlli diagnostici rimane ferma a dodici mesi.

Poiché la regione Piemonte è tuttora considerata area a basso rischio, la periodicità dei controlli sierologici rimane triennale anche nel 2019, ma solo per gli animali destinati ad essere movimentati verso fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi). Risulta pertanto di difficile quantificazione il numero dei controlli sierologici in quanto strettamente dipendente dalla domanda che può essere estremamente variabile. La stima per il 2018 è stata quindi ottenuta sulla scorta delle proiezioni di consuntivo per il 2017. Resta invariata la cadenza triennale della vigilanza presso tutte le sedi in cui si detengono equidi (DGR n. 24-1222 del 23/3/2015).

I controlli sono invece annuali per gli equidi presenti negli allevamenti situati all'interno della ASA (aree di sorveglianza attiva) e dei clusters, fino all'estinzione dei focolai corrispondenti. Allo stesso modo il controllo sierologico è annuale per gli equidi da lavoro (se così registrati in ARVET e BDN), per tutti i muli e per tutti gli equidi detenuti in aziende in cui siano presenti uno o più muli. Permane altresì l'obbligo di controllo, in sede di macellazione, di tutti gli equidi nati ed allevati sul territorio nazionale.

La variazione del test diagnostico di screening da AGID a ELISA, operata nel 2018 dall'IZS-PLV in ossequio a quanto prevede il Piano nazionale, può comportare alcuni problemi a livello locale. La minor specificità del test ELISA rispetto all'AGID potrebbe generare alcune false positività, per cui è sempre necessario attendere l'esito della prova di conferma (AGID) prima di adottare le misure previste per i focolai. In ogni caso va sempre data puntuale applicazione a quanto prevede l'allegato I del D.M. 2/2/2016. Istruzioni operative di dettaglio, tuttora applicabili, sono state fornite con la nota regionale prot. n. 23256/A1409A del 15/11/2016.

Previsione test 2019: 7.000

West Nile Disease

Il Ministero della Salute, con O.M. 62/12/2017, ha prorogato fino al 31/12/2018 le misure sanitarie e il piano di sorveglianza disposti con il precedente provvedimento ordinativo in materia di prevenzione della West Nile Disease (WND). Il piano nazionale di sorveglianza della WND prevede attività di controllo diversificate nei territori indenni ed in quelli in cui è stata dimostrata la circolazione virale. Fino al 2013 il Piemonte si è mantenuto indenne dalla malattia. Il virus ha fatto la sua prima comparsa in provincia di Alessandria nel 2014. Nel 2015 gli accertamenti sierologici sugli equidi, i conseguenti approfondimenti e la sorveglianza entomologica sulle zanzare hanno confermato la circolazione virale in provincia di Alessandria ed evidenziato ulteriori casi di positività in provincia di Novara, Vercelli, Asti e Torino, cui ha fatto seguito l'immediata attivazione delle misure preventive di sanità pubblica per ridurre il rischio di infezione per le persone e per la protezione degli equidi. In particolare la presenza dell'infezione in Piemonte è risultata in progressiva estensione, secondo due direttrici verso ovest e sud-ovest. Nel 2016 il Ministero della Salute ha ritenuto di assegnare al Piemonte lo status di regione endemica (con nota prot. n. 14031 del 9/6/16), comportando una repentina rimodulazione del piano regionale di sorveglianza, che prevede l'intensificazione della sorveglianza diagnostica su alcune specie di avifauna stanziale, con spiccate caratteristiche di sinantropicità, appartenenti alla Famiglia dei Corvidi: cornacchia, gazza e ghiandaia.

Si conferma, sia nel 2017 sia nel 2018, la criticità correlata al parziale raggiungimento dell'obiettivo numerico previsto, per difficoltà operative legate alle modalità ed ai tempi di effettuazione da parte di alcune Province dell'attività di contenimento dei corvidi. Per ovviare alla criticità, i controlli nel 2018, sono stati integrati con la sorveglianza attiva sugli equidi anziché sugli avicoli rurali all'aperto. La sorveglianza sugli equidi, infatti, non presenta le difficoltà applicative rilevate nel 2017 nell'effettuazione dei controlli sugli allevamenti avicoli rurali all'aperto.

La sorveglianza entomologica è stata mantenuta attiva ed è stata effettuata secondo i criteri degli anni precedenti. I controlli diagnostici effettuati hanno confermato l'endemicità dell'infezione sull'intero territorio regionale e la necessità di mantenere attive le misure preventive di sanità pubblica per ridurre il rischio di infezione per le persone e per la protezione degli equidi.

Obiettivo annuale e programma di attività

L'obiettivo del programma 2019 si conferma la valutazione dell'estensione della presenza dell'infezione nella regione Piemonte con l'individuazione precoce dell'avvio della circolazione virale, ai fini della pronta adozione delle necessarie misure di sanità pubblica di riduzione del rischio di infezione per le persone e della protezione degli equidi.

Attività di sorveglianza prevista:

- sorveglianza sulla mortalità dei selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza mortalità;
- sorveglianza clinica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa;
- sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio: idonei campioni d'organo di esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/depopolazione, secondo la numerosità che verrà determinata con apposita nota dall'O.E. dell'IZS-PLV (orientativamente 700, distribuiti nelle singole province ripartite in Unità Geografiche di Riferimento (U.G.R) della superficie di 1200-1600 km²). Per questa finalità è in corso di valutazione l'emanazione di un disposto normativo regionale con la finalità di superare le criticità che permangono per il conseguimento dell'obiettivo di controllo diagnostico previsto;
- effettuazione del monitoraggio entomologico, coordinata dall'IZS-PLV e svolta in collaborazione con I.P.L.A., secondo le modalità operative consolidate;
- eventuali attività di sorveglianza integrative;
- attività di collaborazione medica.

Indicatori specifici di efficacia:

- raggiungimento del livello minimo dei controlli di sorveglianza stabiliti;
- coinvolgimento dei veterinari liberi professionisti per una migliore sorveglianza clinica sugli equidi e degli operatori del settore faunistico-venatorio per il controllo delle mortalità anomale.

Malattie negli allevamenti avicoli

Influenza aviaria

Il piano di sorveglianza dell'influenza aviaria 2019, a carattere obbligatorio, non introduce modifiche rilevanti rispetto a quello dello scorso anno.

Come per il 2018, il territorio della regione Piemonte viene suddiviso in province ad alto e basso rischio: è considerata ad alto rischio la provincia di Cuneo, mentre tutte le altre sono classificate come a basso rischio.

Nella provincia di Cuneo pertanto i prelievi interessano le seguenti categorie:

- Tacchini da carne;
- Riproduttori specie gallus (compresa la fase pollastra);
- Ovaiole uova da consumo (compresa la fase pollastra) e ovaiole free range;

- Selvaggina allevata (gallinacei) – riproduttori;
- Anatre ed oche da carne (esclusi svezzatori e commercianti);
- Altri volatili (faraone e ratiti, escluse quaglie e broiler);
- 10 allevamenti rurali (specie gallus) selezionati dalle ASL competenti per territorio.

In tutte le categorie sopracitate devono essere prelevati campioni di sangue per gli esami sierologici, ad eccezione delle anatre da carne, delle oche da carne e degli allevamenti rurali, in cui il piano prevede il prelievo di tamponi cloacali (anatre/ocche) e tracheali (rurali) per gli accertamenti virologici.

Come già nel 2018, anche nel 2019 la regione potrà prevedere controlli integrativi, anche nelle province non considerate a rischio.

Sostanziali integrazioni sono invece state apportate all'Allegato A della O.M. 26 Agosto 2005 e s.m.i. prorogata fino al 31 Dicembre 2019, sia per quanto riguarda i requisiti strutturali sia per le norme gestionali degli allevamenti.

Tra i requisiti strutturali è stata introdotta l'obbligatorietà, per tutte le tipologie di allevamento e per tutti i capannoni presenti, dell'istallazione della "dogana danese" nonché degli impianti fissi di disinfezione dei mezzi in ingresso.

Sono inoltre da mettere in atto, da parte dei proprietari/detentori e dei soggetti che forniscono servizi, adeguate procedure per alcune tipologie di registrazioni in allevamento.

Per ulteriori dettagli si rimanda alla nota regionale n. 1506/A1409A del 21/1/2019 con cui è stato trasmesso il piano alle ASL.

Si evidenzia, infine, che nel secondo semestre del 2018 l'O.E. dell'IZS-PLV, in collaborazione con il CdR dell'IZS delle Venezie, ha redatto le mappe che individuano le zone ad alto rischio di introduzione dei virus influenzali nel territorio regionale. All'interno di queste zone verranno applicate misure gestionali e di biosicurezza più restrittive, così come previsto dalla nuova Decisione di Esecuzione (UE) della Commissione 2018/1136 del 10 Agosto 2018, che stabilisce misure di riduzione del rischio e di biosicurezza rafforzate nonché sistemi di individuazione precoce dei rischi di trasmissione al pollame, attraverso i volatili selvatici, dei virus dell'influenza aviaria ad alta patogenicità.

Allevamenti presenti (>= 250)*	Capi presenti*	Allevamenti da controllare**	Capi da controllare**	Totale esami sierologici H5 e H7**	PCR**
500	15.000.000	270	8.500	8.000	1.000

*dato indicativo riferito al 31.12.2018

** dato indicativo riferito al 2018

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

Salmonellosi

Per quanto riguarda il controllo delle Salmonelle, il Ministero della Salute ha emanato il Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli per il triennio 2019-2021, nota prot. DGSAF 4848 del 21/02/2019.

Come di consueto, le attività di controllo riguardano tutti gli allevamenti da riproduzione, gli allevamenti di ovaiole con capacità strutturale a partire da 1.000 capi, un campione di allevamenti di tacchini da carne con capacità strutturale a partire da 500 capi e di polli da carne con capacità strutturale a partire da 5000 capi, estratto a inizio anno a cura dell'O.E. dell'IZS-PLV. Rispetto ai piani del triennio precedente, si evidenziano le principali novità:

- obbligo di abbattimento dei gruppi di riproduttori infetti da *S. Infantis*;
- inserimento entro (e non oltre) 30 giorni dalla data dell'esito dei campioni negativi in SISalm;
- nuovi parametri per la richiesta dei cosiddetti 'controlli di conferma nei casi eccezionali';
- elenco dei casi in cui è necessario rappresentare il piano di autocontrollo.

Si ribadisce l'importanza dell'attuazione di alcuni punti dei piani stessi e più precisamente:

- la puntuale attività di prelievo rispetto ai piani;
- la tempistica delle registrazioni dei campionamenti in SISalm;
- l'attenta verifica dei dati inseriti in BDN (campioni in autocontrollo) e l'utilizzo del Mod. 4 informatizzato da parte del proprietario o detentore;
- l'aggiornamento annuale della qualifica sanitaria nella BDN;
- visto l'inserimento nella BDN, anche per gli avicoli, della check list I&R da parte del Ministero della Salute, i controlli da effettuare secondo il D.M.13/11/2013 devono essere effettuati utilizzando l'apposita check list inviata, con le relative istruzioni, con nota regionale congiuntamente al nuovo Piano Salmonellosi. Nei primi mesi del 2019 verranno inviate ulteriori indicazioni operative nell'ambito della comunicazione degli allevamenti di tacchini da carne e di polli da carne da sottoporre a controllo.

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti nell'anno	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori (>= 250 capi)	29	75	630.000	75
Ovaiole (>=1000 capi)	90	170	1.813.200	90
Polli da carne (>= 5000 capi)	242	812	9.500.000	25
Tacchini da carne (>= 5000 capi)	20	112	650.000	6

*dato indicativo riferito al 2018

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2019 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

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

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

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree della veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati dovranno essere condotti come attività integrata Aree A-C. Visto il consistente numero di focolai di MEV, verificatisi nell'ultimo periodo del 2018 nel territorio della provincia di Cuneo, si rende necessario allertare gli allevatori affinché denuncino le mortalità anomale con tempestività così da arginare il propagarsi della malattia, intervenendo sul focolaio precocemente. Per il 2019 sarà di fondamentale importanza utilizzare la vaccinazione contro la MEV nel maggior numero di allevamenti possibili e applicare stringenti misure di biosicurezza così come richiamato nella nota n. 1833/A1409A del 24/01/2019.

Malattie negli allevamenti ittici

Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

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

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

Nel 2018 è stato diagnosticato in un allevamento amatoriale non collegato alle acque superficiali il primo caso piemontese, in provincia di Torino, di Herpesvirus della carpa Koi.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo 2019 è il controllo e l'eradicazione delle malattie denunciabili del settore ittico e la verifica della sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali e regionali (Linee guida nazionali nota prot. n. 11525-10/5/2016 e istruzioni applicative regionali nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16).

Sono in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione UE 2015/1554 della Commissione dell'11/9/15 "recante modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici", che sostituiscono ed integrano la Dec. 2001/183/CE. In accordo con il laboratorio di riferimento dell'IZS-PLV, nel corso del 2018 è stata data attuazione alle misure previste dalla decisione, fornendo indicazioni operative con le relative istruzioni tecniche necessarie per la corretta applicazione della nuova norma.

Previsione di attività 2019: 1000 campioni**Piani di sorveglianza nel settore apistico****Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida***

Il Ministero della Salute, considerato il persistere della presenza di *Aethina tumida* nel territorio della regione Calabria, riproporrà nel mese di febbraio, come negli anni passati, un piano di sorveglianza nazionale, che in Piemonte per il 2019 consisterà in:

- a) un controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random;
- b) un controllo clinico di apiari basato sull'analisi del rischio;
- c) controllo negli impianti di smielatura.

La regione, con il supporto dell'O.E. dell'IZS-PLV, entro un mese dal termine della effettuazione dei controlli trasmetterà al Ministero della Salute ed al Centro di riferimento Nazionale i dati della sorveglianza effettuata.

Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*

Con D.D. n. 212 del 27 marzo 2017 è stato approvato il "Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*", finalizzato all'adozione da parte di tutti gli apicoltori operanti nel territorio regionale di un piano organico per il controllo di questa importante parassitosi da diversi anni endemica in Italia. Il Piano ha valenza anche per il 2019 e verrà riproposto, entro il mese di marzo, con alcune modifiche degli allegati (ad esempio integrando la lista delle specialità medicinali autorizzate in Italia) e con il rafforzamento dei seguenti obiettivi strategici:

1. esecuzione obbligatoria nel 2019, in tutti gli apiari piemontesi, di almeno due trattamenti antivarroa, da effettuarsi il primo nel periodo primaverile-estivo e il secondo nel periodo invernale;
2. l'adozione di un criterio per quanto possibile di contemporaneità, in relazione alle tempistiche e a territori sottoposti a trattamento, al fine di ridurre al minimo i fenomeni di reinfestazione;
3. pianificazione ed esecuzione, da parte dei Servizi veterinari ASL, dei controlli finalizzati alla verifica di attuazione del Piano;
4. azioni mirate ad un forte coordinamento di tutti gli attori coinvolti nel settore siano essi apicoltori, tecnici e veterinari aziendali, personale delle loro organizzazioni professionali,

degli enti di ricerca in campo apistico e del centro di referenza regionale presso la sede di Asti dell'IZS-PLV.

Per il 2019 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL, nel corso del 2018 sono state controllate 193 attività, con controllo clinico di 2062 alveari in 206 apiari.

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

I controlli devono concludersi entro il 01/10/2019 ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30/10/2019 secondo quanto riportato nell'apposita scheda allegata al Piano.

Nel corso del 2019, se possibile, si cercherà di utilizzare in via sperimentale una nuova metodica per il rilievo del grado di infestazione da Varroa, attraverso l'utilizzo del metodo BEE-VS (tecnica innovativa sviluppata dall'ente di ricerca accreditato MIURR "Apisfero A.P.S" di Torino).

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

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

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

Deve essere verificata la correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2018, in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e ovicaprina, LBE, IBR, bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
 - a) biosicurezza;

- b) indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi;
- c) corretto smaltimento degli animali morti in azienda;
- d) condizionalità;
- e) benessere;
- f) farmacovigilanza
- g) trasporto;
- h) alimentazione animale;
- i) igiene e produzione del latte;
- j) riproduzione animale.

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

Il Piano Regionale della Prevenzione 2014-2019 (Programma 9, azione 9.5.1), nonché il Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico, prevedono che la regione Piemonte si doti di specifici protocolli per la gestione di questo tipo di emergenze.

A tal fine, con Determinazione Dirigenziale n. 950 del 27 dicembre 2018, è stato approvato il Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, i cui contenuti fanno riferimento a quanto riportato nell'omologo documento nazionale.

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

Per le emergenze a carattere infettivo le procedure tecniche sono previste dal piano nazionale per la gestione delle emergenze di tipo epidemico e dei manuali operativi relativi alle specifiche malattie.

Nell'ambito del Piano suddetto, e più in generale della strategia di risposta regionale a problematiche legate alla gestione sanitaria del patrimonio zootecnico, i Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV), istituiti dalla regione Piemonte con Delibera del Consiglio dell'8 ottobre 1987 n. 599-12343, ricoprono un ruolo fondamentale.

Nello specifico gli operatori e i mezzi dei PMPPV intervengono in fase di emergenza (focolaio), coordinati dall'Unità di Crisi Locale (UCL) e regionale (UCR):

- allestendo una stazione di disinfezione nei pressi dell'ingresso della azienda (zona filtro);
- acquisendo gli elementi per programmare l'estinzione del possibile focolaio che verranno utilizzati per predisporre:
 - il piano di azione per lo spopolamento e bonifica dell'allevamento infetto con una stima approssimativa delle risorse necessarie;
 - una base logistica all'interno dell'allevamento;
 - il censimento dei materiali da distruggere.

Alla fase di preparazione segue quella di intervento vero e proprio in allevamento, in cui gli operatori e i mezzi PMPPV supportano il personale dell'ASL competente nelle operazioni di

depopolamento, distruzione delle carcasse, rimozione e distruzione del materiale non bonificabile, disinfezione.

Oltre alle attività di carattere logistico-operativo di cui sopra, ai PMPPV è affidato, di concerto con il Settore Prevenzione e Veterinaria, il coordinamento con le strutture e le funzioni della Protezione Civile per la predisposizione ed elaborazione dei piani locali di intervento su emergenze non epidemiche che prevedano il coinvolgimento dei Servizi Veterinari.

I PMPPV, infine, intervengono nella predisposizione dei programmi di formazione sulle emergenze epidemiche, anche tramite l'organizzazione di eventi esercitativi e simulazioni su campo, sulla base di una valutazione del rischio e di scenari possibili.

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

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

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

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

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

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

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

* sorveglianza passiva

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

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

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

6.2.1.2.7 Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della antimicrobico resistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA

La presente programmazione rappresenta il Piano regionale di farmaco sorveglianza, per l'anno 2019, in base all'articolo 88 del Decreto Legislativo 193/2006, che prevede l'obbligo per le regioni di predisporre piani di sorveglianza sul farmaco veterinario, sulla base di indicatori di rischio e di valutazione di congruità all'uso del farmaco veterinario. I citati obblighi rientrano peraltro nei livelli essenziali di assistenza (LEA) quali adempimenti imprescindibili per i Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria, obblighi richiamati nella programmazione sanitaria nazionale (PNI-PNP).

Per l'anno 2019 non sarà riproposto un nuovo piano triennale di farmaco sorveglianza veterinaria come il precedente (2016-2018) vista l'attuale contingenza determinata da importanti e repentini cambiamenti di impostazione dovuti all'imminente entrata in vigore della legge 20 novembre 2017 n° 167, che prevede l'obbligo della ricetta elettronica veterinaria e all'attività avviata a livello nazionale e regionale per garantire l'applicazione del PNCAR 2017-2020 (Piano Nazionale di Contrasto dell'Antimicrobico Resistenza) che prevede specifiche azioni impattanti sull'attività di controllo ufficiale sull'utilizzo del farmaco veterinario.

Nel corso dell'anno sarà redatto lo specifico Piano Regionale di contrasto dell'antimicrobico resistenza che descriverà nel dettaglio le azioni previste dal Piano nazionale e richiamate nei seguenti punti:

1. governo della strategia regionale di contrasto dell'AMR in ambito veterinario;
2. sorveglianza dell'AMR in ambito veterinario;
3. sorveglianza dei consumi di antimicrobici in ambito veterinario;
4. garantire l'adattamento del Piano Nazionale Residui alle problematiche AMR;
5. promuovere l'uso appropriato e consapevole degli antimicrobici e rafforzare la prevenzione e il controllo delle infezioni in ambito veterinario;
6. aumentare il livello di consapevolezza sull'AMR rafforzando la comunicazione efficace e l'informazione;
7. promuovere interventi di formazione sull'uso prudente degli antimicrobici, sulla prevenzione e controllo delle infezioni a tutti i livelli coinvolgendo tutti gli attori (veterinari, allevatori detentori di animali cittadini ecc.);
8. promuovere la ricerca con particolare attenzione alla valutazione dell'efficacia di interventi di sorveglianza e controllo.

Nel corso del 2019 è prevista la realizzazione di una attività di verifica, pianificata con l'IZS-PLV su 33 allevamenti di bovine dal latte al fine di valutare il consumo di antimicrobici (DDD e ADD) correlandolo con le condizioni di benessere delle bovine e valutando eventuali fenomeni di antimicrobico resistenza, su ceppi batterici indicatori isolati dal latte di massa, secondo le indicazioni dei centri di referenza nazionali sull'antibiotico resistenza e benessere animale. Questa attività coinvolgerà le ASL CN1, NO, TO3, TO4 e TO5.

Programmazione regionale dell'attività di controllo

A partire dall'inizio dell'anno è stata data continuità a livello regionale all'attività di formazione informazione ed assistenza ai veterinari libero professionisti che si avvicinano al programma informatizzato VETINFO per favorire il passaggio alla ricetta elettronica veterinaria (REV), attività garantita da un apposito gruppo di lavoro (progetto BABCAR D.D. 206 del 29/03/2018) che ha consentito di erogare assistenza alla quasi totalità di veterinari libero professionisti, allevatori, detentori, grossisti di farmaco veterinario, mangimisti e farmacisti piemontesi.

Dovrà, inoltre, essere data continuità all'attività di aggiornamento delle anagrafiche relative alle scorte proprie dei veterinari, alle scorte di allevamento, alle scorte collegate a strutture veterinarie ed a tutte le attività che impattano con la ricetta veterinaria elettronica. Tale attività è stata capillare per il 2018, da parte dei servizi veterinari piemontesi, che hanno verificato tutti i dati anagrafici su ARVET al fine di consentire al Sistema Informativo territoriale dell'ASL CN1 l'aggiornamento in automatico dei dati sul sistema VETINFO e sulla nuova Anagrafe Ministeriale centralizzata delle strutture PET senza i quali l'attività di ricetta elettronica sarebbe compromessa.

Il 2019 rappresenta quindi un anno di transizione. Per tale ragione si è ritenuto di non riproporre un piano triennale ma solo annuale, reiterando i contenuti della precedente programmazione secondo la Determinazione 173 del 30 marzo 2016 e trasmessa alle ASL con nota protocollo 7406 del 31 marzo 2016.

In sostanza si richiamano per il 2019 i contenuti di programmazione riportati nel Piano regionale di farmaco sorveglianza 2016-2018 fatte salve le variazioni specificatamente descritte nella presente programmazione.

Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

Per l'ispezione presso gli allevamenti potranno essere utilizzate le check-list regionali semplificate allegate al predetto Piano, in attesa che vengano proposte e redatte nuove check list che tengano conto dell'introduzione della ricetta elettronica. Le check list regionali prevedono una valutazione del rischio sempre da annotare e riportare sulla modulistica al termine delle operazioni di controllo ufficiale.

Sulla check list dovrà essere riportata la frase:

Numero di antibiogrammi documentati effettuati nell'ultimo anno solare = compilando sempre questa voce.

Come per i precedenti anni si prevede, anche per l'anno 2019, di affidare ad ogni ASL l'esecuzione di almeno 30 controlli con l'ausilio delle check-list ministeriali presso allevamenti (DPA) ritenuti ad alto rischio, al fine di acquisire ulteriori utili elementi di valutazione su tale strumento di lavoro.

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

Qualora gli accertamenti vengano effettuati da personale di altre Aree, con modalità difforni da quelle adottate dal personale dell'Area C, il personale accertante dovrà farsi carico di comunicare eventuali non conformità all'Area competente, per una più approfondita verifica.

In attesa di quantificare il consumo di antimicrobico tramite la consultazione del programma VETINFO, con ricetta elettronica veterinaria a regime ed eventualmente con il metodo classfarm, se adottato ufficialmente a livello nazionale, si chiede ai servizi veterinari in indirizzo di contattare il gruppo di lavoro regionale (progetto BABCAR) per individuare almeno tre allevamenti di tipologia diversa, per ogni ASL, scelti tra le seguenti filiere: bovini latte, bovini ingrasso, bovini linea vacca vitello, suini ingrasso, suini riproduzione, avicoli e cunicoli, su cui sperimentare le modalità di calcolo dei consumi in ddd VET (Defined Daily Dose). Su 33 allevamenti di bovini da latte, come citato in premessa, è prevista una specifica indagine in tal senso.

In particolare si dovrà garantire il controllo di farmaco sorveglianza negli allevamenti estratti per il piano benessere animale (adempimenti Arpa Agea). In tale caso potranno essere conteggiati i sopralluoghi di farmaco sorveglianza anche se basati su criteri di estrazione diversi rispetto all'apposito capitolo *"Criteri di programmazione farmaco sorveglianza negli allevamenti"* sotto descritto. Quanto sopra fermo restando quanto previsto dal Reg. CE 882/04 in merito alla necessità di programmare anche interventi in base alla categorizzazione del rischio di filiera. Tutti i controlli di farmaco sorveglianza dovranno essere obbligatoriamente registrati su supporto informatizzato ARVET alla voce "CONTROLLI UFFICIALI" FARMACO SORVEGLIANZA ai fini della rendicontazione annuale.

Dovranno essere registrati, inoltre, su ARVET come controllo ufficiale farmaco sorveglianza:

- i controlli effettuati secondo la procedura prevista per MSU (controllo farmaco obbligatorio);
- i controlli effettuati per la filiera avicola e registrati come "sicurezza alimentare" dettaglio "controllo ufficiale" quando viene verificato il farmaco veterinario;

- i controlli effettuati nella filiera avi-cunicola per il rilascio della “autorizzazione” per l’“autocertificazione per l’invio al macello” se verificato il farmaco veterinario.

Pianificazione regionale dell’attività di controllo negli allevamenti DPA

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

Criteri di programmazione farmaco sorveglianza negli allevamenti

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

- Scorte farmaci;
- Bovini da ingrasso con più di 50 capi;
- Bovini da latte con più di 20 capi;
- Linea vacca vitello con più di 5 capi;
- Ovicapri con più di 50 capi;
- Suini ingrasso con più di 40 capi e da riproduzione con più di 6 scrofe;
- Avicoli con più di 500 capi;
- Cunicoli con più di 250 capi;
- Equini da carne e scuderie con scorte farmaco.

Nella seguente tabella, viene indicata la ripartizione dei controlli sugli allevamenti DPA che le ASL dovranno eseguire nell’anno 2019.

ASL	2019
AL	140
AT	150
BI	100
CN1	1.130
CN2	130
NO	60

ASL	2019
TO	N.V.
TO3	340
TO4	230
TO5	200
VC	70
VCO	55

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

In occasione dei controlli, il personale ispettivo avrà cura di sensibilizzare i titolari ed il personale addetto al governo degli animali, sul delicato tema dell’antibiotico resistenza e dell’uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari, consegnando agli stessi il materiale divulgativo messo a punto dalla regione (allegato al piano regionale scaricabile dal portale regionale IPREV) e provvedendo ad effettuare attività di formazione per: allevatori, detentori e veterinari libero professionisti focalizzando l’attenzione, con particolare attenzione, all’importanza di utilizzare test di sensibilità (antibiogrammi) in caso di isolamento di patogeni. A tale scopo è auspicabile che

vengano organizzate riunioni o eventi formativi in tema di ricetta elettronica e antimicrobico resistenza, per gli addetti ai lavori (prevedere almeno un evento nel corso dell'anno).

In fase di rodaggio del sistema, nei primi sei mesi, dopo l'entrata in vigore dell'obbligo della REV, per i controlli ufficiali in allevamento sarà consentito il preavviso per garantire, eventualmente, la presenza del veterinario aziendale/responsabile di scorta.

Gli interventi di farmaco sorveglianza presso gli allevamenti suinicoli comporteranno la verifica dell'eventuale utilizzo di colistina richiamando gli allevatori ed eventualmente i veterinari prescrittori al rispetto della Circolare Ministeriale 0018992-P-05/08/2015. Nel caso di riscontro di utilizzo di colistina (polimixina E) gli addetti al controllo ufficiale sono invitati a rispettare puntualmente i contenuti della circolare stessa. Per quanto attiene, invece, alle altre tipologie di impianti (Rivendite ingrosso farmaco veterinario, farmacie, allevamenti non DPA, impianti di cura, cliniche ed ambulatori veterinari, impianti di produzione di mangimi medicati, ecc.) si rimanda integralmente alle istruzioni contenute nelle "Linee Guida ministeriali prot. n. 14466 del 26/01/2012".

Dopo l'entrata in vigore della REV, nel secondo semestre dell'anno, i controlli sui veterinari libero professionisti dovranno preferibilmente essere orientati verso i veterinari che risultano non utilizzare il sistema.

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

Modalità rendicontazione, verifica e feedback

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

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

Si precisa che nella compilazione della scheda relativa all'attività di controllo svolta (allegato 1), relativamente agli allevamenti, il numero degli operatori controllabili è quello ottenuto per ogni ASL per la selezione del campione significativo da sottoporre a controllo ufficiale per il vigente Piano regionale sopra riportati (*scorte farmaci, bovini da ingrasso con più di 50 capi, bovini da latte con più di 20 capi, ecc.*), comprensivo degli interventi di farmaco sorveglianza effettuati contemporaneamente al piano nazionale benessere animale

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

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

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

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

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

Quadro di campionamento

Il Piano AMR 2019 prevede il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

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

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

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

La Regione Piemonte provvederà a recepire il piano emanato dal Ministero e predisporrà il piano regionale che sarà trasmesso a tutti i referenti territoriali delle ASL piemontesi, a cui si rimanda per i dettagli.

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

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

Descrizione e programmazione delle attività di Piano (PRBA)

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

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

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

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

Tutti gli allevamenti selezionati casualmente al di sotto dei parametri del PNBA possono diventare parte integrante del controllo svolto dai S.V. nell'ambito del PRISA 2019 così come indicato nella nota del Ministero n. 15356 del 22-06-2018 relativa alle procedure operative per il controllo svolto dai S.V. per i CGO 11, 12, e 13: "l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i tre CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA".

Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

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

Per quanto riguarda il settore avicolo, l'attività di vigilanza andrà rivolta principalmente all'applicazione del D.lvo. 267/03 ed in particolare al divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole. Nel corso del 2018, in attuazione delle disposizioni ministeriali, saranno mantenuti i precedenti livelli di controllo, in modo da garantire la dovuta continuità delle verifiche presso gli allevamenti.

Inoltre, al fine di rispondere alle richieste di una raccomandazione del Food Veterinary Office, di regolamentare sul territorio la pratica della muta non forzata e per avere conoscenza della realtà del territorio, si richiama la nota ministeriale prot. n. 23052 del 03/12/2013 che aveva stabilito le modalità, per gli allevatori di galline ovaiole, di effettuazione di una muta non forzata, specificando che l'allevatore che intenda attuarla dovrà darne comunicazione ai Servizi veterinari dell'ASL territorialmente competente fornendo ai veterinari ufficiali una check list utile per il controllo della muta negli allevamenti. In riferimento alla suddetta nota, si ricorda che a seguito di Audit FVO sul benessere animale e a parere espresso dal Centro di Referenza Nazionale per il benessere animale, i parametri di "mortalità" e "perdita di peso" ammissibili durante l'effettuazione in allevamento della "muta non forzata" sono cambiati come indicato nelle note ministeriali prot. n. 14833 e 14835 del 19/6/2017 (inviata con nota regionale prot. n. 16985 del 9 agosto 2017). A tal proposito si ricorda l'uso delle check list aggiornate già inoltrate con la stessa nota.

Negli allevamenti di polli da carne, verrà verificato il rispetto dei requisiti previsti dal D.lvo. 181/2010 e, con maggior attenzione, la corretta applicazione delle densità massime stabilite nelle aziende attive. Le attuali disposizioni, che non si applicano agli stabilimenti con meno di 500 polli e agli stabilimenti in cui sono allevati solo polli da riproduzione, prevedono che il proprietario e il detentore, ciascuno per quanto di competenza, siano responsabili del benessere degli animali e dell'applicazione delle specifiche misure in materia.

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m², salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m² autorizzate dall'autorità sanitaria territorialmente competente, sulla base di quanto previsto nell'Allegato V "Criteri per il ricorso all'aumento della densità massima" del D.lvo 181/2010.

Per quanto riguarda la possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto e la necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017. Come indicato nella nota min. n. 10365 del 28/4/2016 e dalla successiva nota min. 14788 del 19/6/2017, il veterinario ufficiale di area di C su segnalazione di sforamenti degli indicatori di scarso benessere in allevamento rilevati dal veterinario ufficiale al macello, mette in atto gli opportuni provvedimenti di competenza (prescrizioni/sanzioni o la revoca della deroga dopo 3 segnalazioni).

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

- Suini (D.lvo. 122/2011)

L'anno 2019 sarà strategico per l'applicazione del Piano di azione nazionale per il miglioramento dell'applicazione del Decreto Legislativo 122/2011, che stabilisce norme minime per la protezione dei suini ed in particolare per la prevenzione del ricorso al taglio delle code, che prevede come punto di partenza la valutazione del rischio negli allevamenti suinicoli da parte del veterinario libero professionista incaricato dall'allevatore. Con la Circolare Ministeriale 0002839-04/02/2019-DGSAF-MDS-P del 04/02/2019 è stata ribadita l'obbligatorietà di tale valutazione. L'attuale strategia ministeriale prevede, al fine di adottare le misure che consentiranno l'introduzione entro la fine dell'anno in corso di suini con coda integra in allevamento, la compilazione delle schede Classy Farm di valutazione da parte dei veterinari libero professionisti, anche se tale procedura non è obbligatoria (la valutazione del rischio e l'impegno ad introdurre suini non caudotomizzati è ammessa anche senza l'utilizzo obbligatorio del cruscotto Classy Farm).

L'obiettivo è di raggiungere, entro l'anno, la valutazione per almeno l'80% del patrimonio suinicolo nazionale. A metà marzo 2019, la regione Piemonte, risulta aver raggiunto con le schede Classy Farm il 63% del patrimonio suinicolo, con circa il 30% degli allevamenti valutati. La strategia ministeriale prevede che siano da sottoporre a controllo ufficiale, da parte dei servizi veterinari nel corso dell'anno in corso, con le nuove check list benessere suino (PNBA), preferibilmente gli allevamenti di maggiore consistenza numerica (svezzamenti ed ingrassi), che non hanno ancora effettuato l'autovalutazione, inserendole su VETINFO, per garantire il ritorno del dato a livello centrale. Entro il mese di aprile sarà inviata alle regioni, dal Ministero della Salute, una nota ufficiale in tal senso.

Per garantire una informazione corretta agli operatori di settore, sarà trasmesso alle ASL un fac simile di lettera da notificare/inviare a tutti gli allevatori suinicoli, al fine di renderli edotti e consapevoli del cronoprogramma relativo al Piano Nazionale per il miglioramento dell'applicazione del Decreto Legislativo 122/2011 sulla caudotomia.

L'adesione al protocollo Classy Farm è auspicabile, ma non obbligatoria, mentre è da ritenersi cogente che l'allevatore adotti tutte le procedure necessarie per raggiungere un livello di benessere e management tali da consentire, entro la fine dell'anno in corso, l'introduzione di suinetti con coda integra (anche solo pochi esemplari per sperimentare tale modalità di allevamento).

Le ASL dovranno valutare se indire eventi formativi per gli allevatori al fine di garantire la maggiore diffusione delle informazioni relative al benessere animale ed al taglio code dei suini.

I controlli ufficiali nel secondo semestre del 2019, per quanto possibile, dovranno essere rivolti agli allevamenti di maggior consistenza numerica che non hanno effettuato l'autovalutazione del proprio allevamento con la finalità di rimuovere le non conformità che non consentirebbero di introdurre suinetti con coda integra (es. insufficiente dotazione di materiale manipolabile, eccessiva densità, altri parametri relativi al management di allevamento previsti dal Piano). Saranno mantenute le modalità di controllo previste dal Decreto Legislativo 122/2011 per i restanti criteri di verifica del benessere animale (es. pavimentazione, group housing per scrofe e scrofette ecc.) e

dovrà almeno essere rispettato il numero minimo di controlli ufficiali previsti dalla tabella riportata nel capitolo seguente.

- Conigli

In merito al settore cunicolo, si ritiene utile richiamare le linee di indirizzo sulle condizioni di benessere riguardanti questa delicata filiera, comunicate dal Ministero della Salute con nota circolare n. 16200 del 31.07.2014. Le linee guida in questione, va ricordato, non rivestono carattere obbligatorio e vincolante per gli operatori, ma costituiscono un utile riferimento per la gestione avanzata degli impianti di allevamento. Si invitano pertanto i Servizi veterinari locali, in sede di programmazione delle attività settoriali, a tener conto della presenza/assenza di tali requisiti.

Attività prevista

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella successiva tabella, secondo le percentuali indicate dal PNBA, circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13/07/2010 e successive integrazioni. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. 13321 del 24/06/2014, mentre le check list da utilizzare per l'esecuzione dei controlli presso gli allevamenti sono stampabili dall'applicativo "Vetinfo" della BDN.

Per uniformare la scelta degli allevamenti da controllare secondo criteri standardizzati basati su un'attenta analisi del rischio come indicato nel PNBA si è deciso di riportare a livello regionale l'estrazione dell'intero campione (100%) di controlli minimi previsti per benessere animale. Pertanto nel 2019 il campione definitivo, composto dal campione CASUALE/RANDOM pari al 25%, su tutti gli allevamenti regionali presenti attivi previsti dal PNBA con almeno 1 capo in organico, e dal campione RISCHIO pari al 75%, secondo criteri individuati in seguito all'analisi del rischio sulle varie specie e categorie previste dal PNBA e secondo le % indicate dal piano stesso, viene interamente estratto dal Settore Regionale tramite l'aiuto del Sistema Informativo Territoriale dell'ASL CN1.

L'estrazione dei campioni, a seconda delle specie da sottoporre a controllo, avviene da universi di estrazione (in ARVET denominati "consistenze") individuati sia su base regionale sia su base di singola ASL.

Nel caso di estrazioni su base ASL, tutte le Aziende Sanitarie sono rappresentate nel campione con un numero di controlli da eseguire proporzionale alla consistenza del patrimonio di allevamenti presenti attivi nelle stesse.

Sulle modalità di acquisizione del campione dall'applicativo ARVET è stata data comunicazione con nota regionale prot. n. 3689/A1409A del 18/02/2019.

SPECIE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	N. ALLEVAMENTI	% MINIMA SUL TOTALE ALLEVAMENTI	CONTROLLI PROGRAMMATI
Altri Bovini + Vitelli non VCB	> 50 capi	4160	15%	624
Vitelli Carne Bianca	Tutti	100*	10%	10
Ovini	> 50 capi	339	15%	51
Caprini	> 50 capi	254	15%	39

Suini	> 40 capi e >6 scrofe	922	10%	93
Ovaiole	> 350 capi	114	10%	12
Broiler	> 500 capi	292	10%	30
Conigli	> 250 capi	135**	15%	21
Tacchini e altri Avicoli	> 250 capi	33	15%	5
Struzzi	> 10 capi	4	15%	1
Cavalli	> 10 capi	9***	15%	2
Bufali	> 10 capi	10	15%	2
Animali da pelliccia	Tutti	XXX	15%	XXX
Pesci	Tutti	72***	15%	11

NOTA: fonte dati BDN. Eccetto:

* In anagrafe nazionale sono considerati insieme ad altre categorie di vitelli;

**Dato stimato. Per queste specie non è possibile stabilire il numero degli allevamenti da controllare in base al numero dei capi in quanto l'informazione numero dei capi non è presente in anagrafe nazionale;

***Consistenza stimata degli allevamenti in anagrafe regionale.

Per raggiungere le percentuali dei controlli richieste con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dal 2019 è stato sostituito il campione previsto per VITELLI NON VCB pari al 10% con la disposizione di controllare il benessere di tutti i VITELLI compilando la relativa check list in tutti gli allevamenti di ALTRI BOVINI con la presenza di almeno un vitello escludendo pertanto gli allevamenti di solo ingrasso.

Non si ritiene necessario, per il 2019, continuare gli interventi di extrapiano regionale come potenziamento dei controlli ufficiali sulle galline ovaiole. Questo perché le problematiche riscontrate sulle galline ovaiole si ritengono risolte (cambio delle gabbie tradizionali ai nuovi sistemi previsti dalla normativa) Per quanto concerne i suini si ritiene che un extrapiano possa essere utile solo a partire dal prossimo anno considerando il progredire dei lavori sul taglio coda per il progetto CLASSYFARM. Eventuali controlli supplementari potranno essere previsti, nel secondo semestre, per gli allevamenti suinicoli **di maggior consistenza** (ingrasso e svezamento) che non hanno effettuato l'autovalutazione del proprio allevamento con la finalità di rimuovere le non conformità che non consentirebbero di introdurre suinetti con coda integra. Il Piano prevede che tali allevamenti non potranno allevare animali caudotomizzati in quanto l'allevatore non potrà certificare la deroga all'utilizzo della caudotomia, fermi restando gli obblighi previsti dai commi 1 e 2 dell'articolo 7 del D. Lgs 146/2001 e articolo 8 del D.Lgs 2011.

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

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

Sono infine previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto, in osservanza del Reg. CE 1/2005. A questo riguardo si richiamano le sollecitazioni del Ministero della Salute fornite con nota 2095 del 3/2/2014 sul potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale di animali.

Nell'ottica di una razionalizzazione del personale adibito ai controlli ufficiali, l'attività di verifica presso i macelli può essere effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

- 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 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 check list.

Si comunica che a partire dal progetto "Transport Guides", finanziato dalla DG SANTE (Directorate General for Health and Food Safety) della Commissione Europea sono state pubblicate le Guide Europee alle buone pratiche relative al trasporto di bovini, ovini, equini, suini e pollame. Le Guide forniscono consigli pratici per assicurare il benessere degli animali durante il trasporto. Le Guide sono corredate da 17 schede informative pratiche (Factsheet) facilmente comprensibili, disponibili in 8 lingue, che forniscono consigli sui principali aspetti critici relativi al trasporto come il carico e lo scarico, l'alimentazione e l'abbeverata, il trasporto con temperature estremamente alte o basse. Le schede sono facilmente consultabili al seguente link di indirizzo al sito: <http://animaltransportguides.eu/it/materiali/>, si raccomanda la massima diffusione a tutti i portatori di interesse.

Informazione degli operatori zootecnici

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

Per ottimizzare le risorse, nel 2019, se si renderà necessario due ASL (CN1 e TO3) provvederanno ad organizzare dei corsi destinati ad operatori addetti alle macellazioni provenienti da diverse aree territoriali, avvalendosi di docenti qualificati, con provata esperienza nella materia trattata.

Nel caso si rendesse necessario organizzare un corso frontale in regione Piemonte, sarà cura del settore regionale comunicare tempestivamente date e sedi. Diversamente, il corso teorico può essere svolto anche on line accedendo al sito del CreNBA, compatibilmente con l'attivazione di corsi dedicati, o in qualunque altra sede purché riconosciuta idonea dall'Autorità competente (es. corsi svolti in altre regioni). Il corso pratico, qualora non effettuato, si svolgerà in un impianto di macellazione sotto la supervisione di personale qualificato.

Successivamente all'espletamento del corso e al superamento dell'esame finale, si provvederà al rilascio da parte delle ASL dei certificati di idoneità permanenti al personale operante presso gli impianti di macellazione.

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

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

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

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

Sul sistema informativo Vetalimentari è stata implementata la sezione relativa alla raccolta delle attività di controllo inerenti il Benessere durante l'abbattimento, dando la possibilità di registrare nella scheda "pratica controllo ufficiale" le verifiche relative a: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.

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

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

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

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

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

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

Controlli Centri imballaggi uova

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

Controlli latte alla stalla

Unità soggette a controllo

Controlli “latte alla stalla”

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla prevede un ciclo completo di controlli (carica batterica ed indice citologico) in un quinto delle aziende produttrici latte (20%). I controlli ufficiali, come per gli scorsi anni, dovranno essere effettuati dai PMPPV di Torino, Novara, Cuneo, Alessandria.

I controlli dei PMPPV riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla: carica batterica ed indice citologico (il laboratorio dell'IZS-PLV di Torino controllerà anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico).

Tali controlli dovranno essere effettuati preferibilmente, come indicato in precedenza, in concomitanza dei piani di eradicazione ufficiali previsti dalla regione Piemonte.

Ai controlli programmati dovrà far seguito la verifica ordinaria, da parte dei Servizi veterinari, dei sistemi di autocontrollo adottati dai titolari delle aziende da latte, comprensiva dei risultati analitici disponibili sul portale dell'Associazione regionale allevatori piemontesi (ARAP).

Controlli filiera “Alta qualità”

I controlli eseguiti per le verifiche di cui al D.M. 185/91 vanno invece indirizzati esclusivamente verso quelle aziende che conferiscono realmente il latte alla filiera “alta qualità” (non tutte le aziende autorizzate ai sensi del D.M. 185/91 conferiscono infatti latte “alta qualità”). I Servizi veterinari delle ASL, individuate tali aziende, dovranno assicurare nelle stesse almeno un controllo completo all'anno del latte, riferito ai requisiti igienico-sanitari previsti.

Controlli aziende con “sforamenti persistenti”

Particolare attenzione dovrà essere posta nei confronti delle aziende di produzione con sforamenti persistenti. I Servizi veterinari delle ASL valuteranno in base al rischio la necessità di effettuare eventuali cicli di campionamento suppletivi.

Al riguardo, per quanto attiene le indicazioni inerenti l'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04, si rimanda alle indicazioni previste dal Reg. CE 854/04 allegato IV, Capo II e alle indicazioni previste nell'Intesa recante “*Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione*” Rep. Atti

103/CSR del 20/03/2008, capitolo2 *“procedure a seguito del superamento dei limiti”* utilizzando la modulistica prevista dalle linee guida regionali del 12 dicembre 2011.

In merito alla ricerca di sostanze inibenti, dovranno essere adottate le “Linee Guida per la gestione delle non conformità per presenza di residui (*sostanze inibenti*) nel latte di massa in allevamento nella Regione Piemonte” trasmesse con nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot .N 22294/A1409A del 25/10/2018. I metodi di screening utilizzati sono riportati nella nota dell’IZS-PLV prot. 0017697 Tit XII Classe 05 del 12/12/2018 avente per oggetto *“analisi per ricerca di antibiotici nel latte presso la S.S. Centro Latte IZS-PLV”*. Si ricorda l’attivazione da parte del laboratorio dell’IZS-PLV del turno del sabato per effettuare le analisi su campioni di latte prelevati a seguito di positività per inibenti e aflatossina M1 secondo le procedure riportate nella nota dell’IZS-PLV prot. 00017373 Tit XII Classe 05 del 05/12/2018.

Attività ispettiva aziende da latte

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, i Servizi veterinari delle ASL, Area funzionale Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - “Area C”, dovranno controllare annualmente il 15 % delle aziende da latte valutando i requisiti minimi previsti dal Reg. CE 853/04 Sezione IX Capitolo I: latte crudo – produzione primaria. Tali controlli comporteranno sempre la compilazione della “relazione a seguito di controllo ufficiale (art .9 REG CE 882/2004)”.

Le aziende che commercializzano latte crudo per il consumo umano (es. distributori latte crudo) devono essere sottoposte a controlli per la diagnosi della brucellosi bovina, supplementari rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, effettuando annualmente il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi) o in alternativa, se non sussistono le condizioni previste il controllo sierologico (con TRB) su tutti i capi dell’allevamento di età superiore ai 24 mesi.

Indicatori

Latte destinato alla trasformazione ed immissione in commercio

Le aziende di allevamento che producono latte per il consumo umano a qualsiasi titolo devono essere in possesso dei requisiti previsti dall'allegato 1 dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento recante «Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione» (Rep. atti n. 103/CSR).

In caso di nuova registrazione, cambio di ragione sociale o cessazione di attività dovrà essere utilizzata da parte degli interessati la modulistica (Allegato 7 - Modulo per la registrazione produzione primaria dell’attività di mungitura ai sensi dell’articolo 6 Reg. CE 852/2004), da presentarsi direttamente ai Servizi veterinari Area C, non essendo in questi prevista la comunicazione telematica al SUAP competente per territorio, in quanto l’allevamento è attività già registrata dalle banche dati ufficiali anagrafe veterinaria. Si rammenta l’importanza di registrare anche sul sistema informatizzato ARVET e in BDN l’inizio, le modifiche e la cessazione dell’attività di mungitura.

Piano di monitoraggio sul latte crudo –Distributori automatici

Si conferma il piano 2017 trasmesso con nota regionale prot. 3564/A1409A del 8/2/2017, inoltre è stata predisposta la nuova calendarizzazione in accordo con l’IZS-PLV.

In merito alle modalità di rendicontazione, viste le discordanze verificatesi negli anni scorsi dovute alla possibilità di inserire l’attività di campionamento sia su ARVET sia su Vetaliment, a partire dall’anno in corso questa attività dovrà essere inserita esclusivamente sul sistema ARVET

nella sezione “Controlli ufficiali”, Oggetto di controllo “Igiene produzione latte”, Dettaglio oggetto di controllo “Distributori latte crudo”.

Attività integrata negli allevamenti

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

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

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

Di seguito si riportano i livelli minimi di verifiche da eseguire nel 2019:

Aziende presenti	VERIFICHE su allevamenti			
BOVINI	Aziende > 50 capi	4.450	3%	134
SUINI	Aziende > 40 capi	1.000	5%	50
AVICOLI	Aziende > 250 capi	550	10%	55

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

Per il 2019 gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario vedi piano regionale farmaco sorveglianza 2016-2018;
- il rispetto dei requisiti di benessere animale;
- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare;

- la sperimentazione della scheda di valutazione rischio su una piccola percentuale, come già presentato nella parte introduttiva al capitolo 6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico.

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

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

Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2018-2020

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

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

Registrazione e riconoscimento OSM:

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

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

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

- a) gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Reg. CE n.183/2005;
- b) gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Reg. CE n.183/2005;
- c) gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n.90/93), registrati o riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.183/2005;

- d) operatori ricadenti nel campo di applicazione del Reg. UE 225/2012 o a quelli che effettuano attività di essiccazione industriale di mangimi.

Le ispezioni si suddividono in:

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

Dal 2019 è operativa, in ARVET, la funzione su CONTROLLI UFFICIALI - ALIMENTAZIONE ANIMALE che riporta le voci specifiche relative alle codifiche previste dal SINSVA: l'implementazione di questi dati a seguito delle ispezioni, permetterà a questo Settore di ricavare automaticamente i dati, senza dover richiedere alle ASL la compilazione cartacea della precedente SCHEDA ISPEZIONI.

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

Le frequenze delle ispezioni negli impianti, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine deve essere utilizzato lo strumento allegato al PNAA 2018-2020.

Attività prevista

Ispezioni:

Un'ispezione l'anno:

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

- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

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

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

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato nel PNAA 2018-2020 al paragrafo "sopralluoghi ispettivi o ispezioni".

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

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

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le ASL territorialmente competenti possono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al vigente PNAA 2018-2020.

Valutazione dell'etichettatura

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

Audit

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

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2019, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed

ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che abbiano manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti da sottoporre ad audit dovrà essere valutato tenuto anche conto delle risorse disponibili e sarà oggetto di apposita pianificazione concordata con i responsabili di struttura e referenti di settore.

Al termine di ogni ciclo annuale di audit andrà elaborata la relazione finale descrittiva delle principali non conformità riscontrate utili a tracciare la situazione degli stabilimenti operanti nel territorio di competenza.

Per quanto attiene invece gli audit regionali di secondo livello, è stato avviato un programma di intervento inteso a verificare l'organizzazione e gestione dei piani di attività da parte dell'Autorità competente in ambito locale, secondo quanto previsto nell'apposito capitolo del presente piano (Audit di sistema) al quale si rimanda.

Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2018-2020)

Per i programmi specifici (controllo BSE, additivi e principi farmacologicamente attivi, diossine e PCB e contaminanti ambientali, micotossine, Salmonella spp., OGM), le modalità ed i criteri di campionamento, la composizione del campione, la valutazione della non conformità e dei provvedimenti da adottare, si rimanda al Piano alimentazione animale 2018-2020.

Attività prevista

Il numero di campioni ripartiti per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET. Per il 2019 non sono previsti campioni in extrapiano fatte salve particolari necessità di ricerche ed approfondimenti epidemiologici.

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

1. deroga all'obbligo di campionare il primo lotto pulito dopo la produzione di mangime medicato/additivato qualora difficilmente reperibile;
2. possibilità di prelievo presso i distributori di mangimi medicati che provengano da produttori nazionali o da altri paesi dell'EU (oltre al già previsto campionamento presso mangimifici e trasportatori).

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

NOVITA' 2018-2020 PNAA

Con nota ministeriale Prot. N. 29279 del 19/12/2017 è stato emanato il nuovo Piano Alimentazione Animale per il triennio 2018-2020.

Nuove sostanze ricercate:

- tetraciclina nelle PAT di origine nazionale, comunitaria ed estera e nei pet food trasformati: al fine di verificare, a seguito di alcune segnalazioni pervenute al Ministero della Salute, la presenza di residui di tetracicline nelle PAT e conseguentemente nei Pet food trasformati sia nazionali che non. Le tetracicline presentano infatti un accumulo nel tessuto osseo, pertanto potrebbero essere presenti come residuo nelle PAT (farina di carne) di animali terrestri e conseguentemente nei pet food che le contengono;
- ricerca di cobalto in mangimi composti per bovini, il prelievo deve essere effettuato presso mangimifici che producano mangimi per bovini e presso allevamenti bovini.

Nel capitolo 5 della parte tecnica del PNAA sul controllo della presenza di contaminanti inorganici, composti azotati, pesticidi, residui di confezionamento, impurità botaniche e radionuclidi, sono presenti le seguenti novità:

- residui di Packaging dei mangimi contenenti ex-prodotti alimentari: al fine di effettuare un monitoraggio sulle misure applicate dai “trasformatori di ex prodotti alimentari”, quali operatori del settore dei mangimi, per evitare la presenza di materiale di confezionamento nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali (il materiale di imballaggio viene rimosso a volte prima ma molto spesso dopo la lavorazione, macinazione tc, tramite flussi di aria e metal detectors). Le attuali pratiche di produzione alimentare prevedono che, per assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto nelle fasi di trasporto e conservazione, i prodotti ex-alimentari vengano mantenuti nella loro confezione originale fino all'impianto di deconfezionamento. Si sottolinea che gli “ex prodotti alimentari” (sono prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi) sono mangimi come definiti al catalogo delle materie prime per mangimi (Reg. UE n. 68/2013 e s.m.i.) e che i residui di materiali di confezionamento provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare sono materiali vietati per l'uso in alimentazione animale ai sensi dell'allegato III, punto 7 del Reg. CE n. 767/2009 - “imballaggi e parti d'imballaggio provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare”;
- impurità botaniche: al fine di ampliare lo spettro di ricerche delle sostanze previste dalla Direttiva 2002/32 viene inserito uno specifico programma di controllo per la ricerca delle impurità botaniche previste dall'allegato della suddetta direttiva. Saranno ricercate le seguenti specie: *Ricinus communis*, *Datura* sp., *Ambrosia* spp.;
- FLUORO: l'IZS-PLV ha accreditato la metodica per la ricerca del fluoro nelle materie prime ed additivi per mangimi per cui a livello nazionale sono previsti 50 campionamenti e per il Piemonte ne sono previsti 4 che saranno inseriti nella programmazione dei campionamenti ARVET. Il fluoro è una sostanza indesiderabile (contaminante inorganico) i cui livelli massimi sono riportati nella Direttiva CE 32/2002 e s.m.i. all'allegato I, Sezione I, al punto 3;
- prodotti fitosanitari e pesticidi(esclusi gli organoclorurati): al fine ampliare lo spettro di ricerche di prodotti fitosanitari nel presente Piano viene inserito uno specifico programma di controllo per la ricerca dei prodotti fitosanitari di cui al Reg. CE n. 396/2005. Tra le nuove molecole di pesticidi da ricercare è compreso il *Fipronil*;
- GTH nei materiali dei Categoria 3 (che si aggiunge ad i già campionati materiali di cat. 1 e 2): il trieptanoato di glicerina è un marcatore dei prodotti derivati dai prodotti di categoria 1 e 2, previsto dall'allegato 8, capo V del Reg. CE n.142/2011. Al fine di garantire che i prodotti di categoria 1 e 2 non entrino nella catena dei mangimi è stato necessario inserire nel presente piano la ricerca del GTH in tali materiali in campioni prelevati presso gli stabilimenti che trasformano materiali di categoria 1, 2 e 3, riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 1069/2009. Le analisi saranno svolte dal Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Proteine Animali nei mangimi.

Altre novità

- Nel nuovo PNAA 2018-2020 è definita la nuova frequenza di ispezioni (una ogni due anni) presso gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi.

- Viene anticipata la data di rendicontazione I° semestre dal 31 agosto al 31 luglio di ogni anno, quindi il contributo riguardo le informazioni riferite al primo semestre (scheda prescrizioni) dovranno pervenire entro il 10 luglio 2019 all'indirizzo mail vetec@regione.piemonte.it.
- Per l'attività di campionamento viene richiesto alle ASL di prestare maggiore attenzione alla distribuzione temporale dei campionamenti in quanto in alcuni casi sono concentrati nella seconda metà dell'anno se non alla fine dello stesso.

6.2.1.2.11 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

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

Nel corso del 2017 è stata approvata ed emanata una specifica delibera di giunta (Deliberazione della Giunta Regionale 6 marzo 2017, n. 16-4733) che fornisce gli orientamenti per la predisposizione del piano di intervento nel settore della riproduzione animale come richiesto dal Decreto Ministeriale 19 luglio 2000 n. 403, dalla DGR 24 marzo 2014 n. 33-7300 al capitolo "5.6 Vigilanza e controlli", nonché dal nuovo Reg. UE 2016/1012 dell'8 giugno 2016. Per le modalità (e check-list), le frequenze, gli ambiti di controllo ufficiale e la registrazione delle attività sull'applicativo ARVET, si rimanda a quanto riportato nella nuova delibera di giunta.

Per quanto concerne le **strutture riconosciute per gli scambi comunitari** si dovrà far riferimento alla normativa in vigore, ossia:

D.l.vo n. 132/2005 "Attuazione della direttiva 2003/43/CE relativa agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma di animali della specie bovina" e relativa nota esplicativa del Ministero della salute protocollo n. DGSA/vi/836-P del 13 marzo 2007.

D.P.R. n. 241/1994 "Reg. recante attuazione della direttiva 89/556/CE che stabilisce le condizioni di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari e alle importazioni da Paesi Terzi della specie bovina".

D.P.R. n. 242/1994 "Reg. recante attuazione della direttiva 90/429/CE concernente le norme di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari e alle importazioni di sperma di animali della specie suina".

D.L.vo n. 633/1996 "Attuazione della direttiva 92/65/CE che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella comunità di sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della Direttiva 90/425/CE".

Per l'effettuazione dei controlli ufficiali, dovranno essere utilizzate le specifiche check list e dovranno essere effettuati obbligatoriamente **due controlli l'anno**, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti di riconoscimento. La frequenza potrà essere aumentata sulla base dell'analisi del rischio (esempio: entità di produzione del centro, situazione sanitaria ed epidemiologica, capacità potenziale e numero dei capi presenti, esito di precedenti controlli).

Per quanto riguarda **la fecondazione artificiale bovina in ambito aziendale**, gli eventuali controlli saranno improntati a verificare lo stato dell'arte dell'applicazione della normativa secondo lo strumento dell'audit al fine di individuare i margini di miglioramento e registrando lo stato di

consapevolezza degli operatori in merito agli adempimenti previsti in tema di riproduzione animale. All'uopo è stata predisposta specifica check list.

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

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

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

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

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

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

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

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

Una percentuale appropriata di ispezioni deve essere effettuata senza preavviso.

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

6.2.2 TRASFORMAZIONE

6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

6.2.2.1.1 Competenza SVET

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

La programmazione dei controlli per gli impianti **RICONOSCIUTI** avviene, come per gli anni precedenti, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione. Ad ogni singolo impianto si attribuirà, come già avvenuto nel passato, un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti. Si ritiene, infatti, che le quantità prodotte, le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso relativo superiore a quello teoricamente correlabile alla sola tipologia di attività produttiva.

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

A seguito del recepimento delle suddette Linee guida con la DGR n. 21-4661 del 13 febbraio 2017 sono stati individuati 3 valori di rischio: ALTO (valore > 42) MEDIO valore compreso fra 30 e 42) BASSO (valore <30). Le **frequenze minime** di ispezione e di audit sotto indicate si applicano pertanto a tutti gli stabilimenti **RICONOSCIUTI** (compresi i macelli) indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva:

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

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

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

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

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

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

ISPEZIONI

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

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

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

NB: Fermo restando il numero di ispezioni e di audit previsti negli impianti di macellazione (vedi tabella precedente), considerata la presenza costante del Servizio veterinario che, oltre all'attività di ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, si ritiene utile che **una delle ispezioni annuali** sia effettuata da parte di un **team ispettivo**, al fine di effettuare una supervisione dell'attività ispettiva ante e post mortem condotta dal veterinario ufficiale dell'impianto che deve comunque essere presente all'ispezione.

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

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

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

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

In previsione della stesura del nuovo Piano pluriennale 2020 -2025 non è stato redatto il nuovo piano regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione in alpeggio, in analogia alla precedente programmazione prevista con DGR n. 31-1747 del 13072015 – D.D. n 472 del 1607.2015 con valenza quadriennale 2015 2018. Per l'anno 2019 è prevista la frequenza minima di controllo riportata nel predetto piano, sottoponendo a controllo almeno il 30% delle strutture presenti sul territorio di ogni singola ASL. Non dovranno essere prese in considerazione le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/04 e 854/04", considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio.

Saranno oggetto di controllo le attività a seguito di valutazione in base al rischio da parte dell'Autorità competente e alle verifiche di più vecchia data. Maggiori frequenze di controllo potranno essere stabilite in base a specifiche esigenze locali.

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

L'autorità competente (Servizi Veterinari ASL) valuterà la necessità di effettuare i prelievi di latte crudo in relazione alla categorizzazione del rischio.

Impianti di macellazione

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

Si ricorda, inoltre, che con nota ministeriale prot. n. 9384 del 10/04/2015 è stato stabilito che per tutti i capi bovini e bufalini nati a partire dal 1° maggio 2015 non è più previsto il rilascio del passaporto a seguito della consegna della cedola identificativa e della relativa registrazione del capo nella Banca Dati Nazionale dopo la nascita; l'obbligo di rilascio del passaporto permane per i capi bovini e bufalini destinati a scambi intracomunitari e/o esportazione verso Paesi terzi. Pertanto, per quanto riguarda le movimentazioni sul territorio nazionale dei capi bovini e bufalini nati a partire dal 1° maggio 2015, fermi restanti gli obblighi vigenti relativi al Modello 4, non è più necessario che gli animali siano scortati dal passaporto, fatta salva la possibilità per l'allevatore di accompagnare gli animali durante le movimentazioni dalla stampa su carta semplice delle informazioni registrate in BDN relative agli animali.

La Legge 28 luglio 2016, n. 154 in materia di semplificazione e di sicurezza agroalimentare, all'articolo 1 comma 7 sancisce che, in seguito al riconoscimento della piena operatività della banca dati informatizzata nazionale, gli animali della specie bovina e bufalina, qualora destinati alla sola commercializzazione nazionale, sono esentati dall'obbligo di accompagnamento del passaporto di cui all'art. 6 del Reg. CE/1760/2000. Di conseguenza, tale disposizione si applica anche agli animali nati in un Paese diverso dall'Italia, ma nazionalizzati e registrati nella BDN. Tuttavia, il detentore di animali di specie bovina è responsabile della tenuta dei passaporti per i soli animali destinati al commercio intracomunitario.

Si evidenzia che, a fronte della eliminazione dell'obbligo di rilascio del passaporto, rimangono invariati tutti gli obblighi vigenti relativi alla comunicazione di nascita/morte/movimentazioni (ivi comprese movimentazioni per macello) al fine della registrazione in BDN delle relative informazioni. E' comunque opportuno, per gli animali che dispongono del passaporto (animali introdotti in Italia a seguito di scambi intracomunitari o da altri Paesi, o animali nazionali nati prima del 01/05/2015), che questo accompagni gli stessi all'impianto di macellazione poiché, essendo un documento ufficiale, necessita di un ritiro monitorabile da parte dell'Autorità competente al termine della vita dell'animale anche a fronte di quanto riportato nel D.P.R. 19 ottobre 2000, n. 437 all'art.10, comma 12, che recita: "I servizi veterinari di ciascuna azienda unità sanitaria locale, che effettuano l'ispezione e la vigilanza negli stabilimenti di macellazione, verificano l'avvenuta distruzione dei marchi auricolari, preventivamente tagliati a cura del responsabile dello stabilimento e la corretta tenuta dei passaporti degli animali macellati".

Resta inteso che, l'assenza del passaporto (per gli animali che potrebbero esserne in possesso) a fronte della regolarità della documentazione di accompagnamento (Mod. 4) e dei marchi auricolari, non può pregiudicare la regolare macellazione degli animali.

A tale riguardo si evidenzia la necessità di implementare la procedura di macellazione adottata nell'impianto, tenendo in considerazione quanto sopra espresso.

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

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

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

- ispezione post mortem, in particolare per quanto disposto al comma s), Cap. V, Sez. II All. I, del Reg. CE 854/2004 (inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo);
- verifica di quanto disposto nel comma a), punto 5, art. 4 del Reg. CE 854/2004 (verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria).

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

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

Igiene di processo – Ricerca di *Salmonella spp* e *Campylobacter spp*

L'Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016, concernente "Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti", recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017, fornisce indicazioni relative alle frequenze di campionamento sulle carcasse di ungulati e avicoli e sulle preparazioni di carne e carni macinate da parte degli OSA che vanno a sostituire quelle a suo tempo fornite con il "Manuale delle procedure" allegato al Piano Controllo Alimenti del 2010. Per rendere uniforme l'applicazione dell'Intesa sul territorio regionale, si allega la tabella esplicativa per la parte in cui nell'Intesa non sono state prestabilite frequenze:

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti ¹/anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale²
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all'anno
		Salmonella 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	
Broiler	50.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

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

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

Il Reg UE n. 1495 del 23 agosto 2017 ha modificato e integrato il Reg. CE n. 2073/2005 introducendo, nelle carcasse dei polli da carne, la ricerca di *Campylobacter* spp. Pertanto, gli OSA dovranno attenersi, per quanto riguarda i “controlli di processo” all'interno dei loro impianti di macellazione, alle indicazioni del succitato regolamento e operare secondo le frequenze stabilite.

Nel caso del campionamento di carcasse di pollame per la ricerca di *Campylobacter*, al momento la frequenza non può ancora essere ridotta in quanto non è ancora stato implementato “un programma di controllo nazionale o regionale ufficiale o ufficialmente riconosciuto per il *Campylobacter*”, come previsto dal Reg. UE 2017/1495.

Condizioni di trasporto delle carni e delle carcasse animali

Il 21/11/2017 è entrato in vigore il Reg. (UE) 2017/1981 che modifica i contenuti dell'Allegato III sezione I, capitolo VII, punto 3 del Reg. CE/853/2004.

La modifica ha previsto un approccio più flessibile per le condizioni di temperatura di trasporto delle carni, permettendo di fatto di raggiungere più velocemente il consumatore dopo la macellazione. La decisione di modificare il Reg. CE/853/2004 è spiegata nei considerando e deriva da due pareri scientifici dell'EFSA, dai quali emerge che la temperatura superficiale della carcassa è un indicatore adeguato della proliferazione batterica.

Da ciò la decisione di concedere la possibilità di modificare i parametri per il trasporto delle carni di bovini, suini, ovini e caprini, che variano a seconda del periodo che intercorre dall'inizio del carico delle carni nel veicolo (il quale può raccogliere da un unico macello le carni destinate al trasporto), fino al completamento dell'ultima consegna, per un massimo di sessanta ore di percorrenza (solo per bovini e ovi-caprini).

La deroga per il trasporto di tali carni (da richiedere all'Autorità competente locale secondo lo schema del fac-simile Allegato 8-1) può essere concessa solo nel caso in cui vengano rispettati i parametri previsti nel Reg. (UE) 2017/1981 (vedi riquadro “Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse”), derivati dai campionamenti superficiali eseguiti sulle carcasse in base al Reg. CE/2073/2005, Allegato 1, Cap. 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e Cap. 3, punto 3.2. (tutti i parametri di cui sopra sono schematizzati in tre tabelle nel regolamento allegato).

Il predetto regolamento prevede, inoltre, la possibilità che l'Autorità Competente autorizzi (da richiedere all'Autorità competente locale secondo lo schema del fac-simile Allegato 8-2) il trasporto per un massimo di 2 ore, giustificato da motivi tecnologici, di carni destinate alla produzione di specifici prodotti che non abbiano raggiunto la temperatura di 7°C.

In riferimento a quest'ultimo punto e a seguito di alcune richieste di chiarimento relative alla necessità di trasportare la carne di suino immediatamente dopo la macellazione e il sezionamento e prima del raffreddamento, per le radicate esigenze nazionali e legate a “tradizioni norcine”, il Ministero della Salute con nota prot. n. 39779-P del 17/10/2018 ha comunicato l'intenzione di richiedere alla Commissione europea l'adattamento dei requisiti di cui al Capitolo VII dell'Allegato III del Reg. CE/853/2004, così come previsto dal paragrafo 3 dell'art. 10 del medesimo regolamento.

In attesa di una risposta da parte della Commissione europea e ad integrazione di quanto già fornito dal settore (Allegati 7-1, 7-2, 7-3, 7-4 al PRISA 2018), il Ministero della Salute ha fornito le seguenti indicazioni:

- gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) del macello/sezionamento che intendono proseguire il trasporto a caldo delle carni di suino, per le quali non si richiede la descrizione delle motivazioni tecnologiche, dovranno presentare specifica domanda (allegata alla succitata nota ministeriale) al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza;

- l'Autorità Competente (AC), a seguito del ricevimento della suddetta istanza, sottoscrive la propria autorizzazione, che potrà essere utilizzata per tutte le future spedizioni alle medesime condizioni e fino a revoca da parte del Servizio preposto al controllo ufficiale;
- la documentazione commerciale di accompagnamento delle carni deve riportare i dati identificativi della partita (taglio, peso, bollatura sanitaria), nonché il destinatario, la data e l'ora della spedizione per consentire un'eventuale verifica del rispetto dei tempi di trasporto da parte delle AC sia in itinere sia a destinazione.

La possibilità di effettuare il carico secondo i parametri previsti dal regolamento in oggetto di carcasce, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi presuppone, tra l'altro, il rilascio di un'autorizzazione da parte dell'autorità competente del luogo di partenza (vedi fac-simile Allegato 8-3) e la comunicazione all'autorità competente di destinazione da parte dell'OSA ricevente, antecedentemente al ritiro delle carni la prima volta.

La partita deve essere accompagnata da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare; tale dichiarazione (vedi fac-simile Allegato 8-4) deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico di carcasce, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima cui carcasce, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che rilascia la deroga.

Macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione

Nell'ottica della semplificazione dell'azione amministrativa basata sul principio di snellimento dei procedimenti, eliminando fasi ed adempimenti non strettamente necessari alla tutela del pubblico interesse, nel corso del 2018 con nota prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018 si è ritenuto di superare le precedenti disposizioni che prevedevano il rilascio del nulla osta da parte dei Servizi veterinari delle ASL, per la macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE/853/2004, con la predisposizione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (D.P.R. n. 445 del 28/12/2000).

L'impianto di macellazione che si rende disponibile a macellare detti animali deve essere preventivamente contattato da parte del privato cittadino per verificarne la disponibilità. Il Servizio Veterinario preposto ai controlli, deve essere adeguatamente informato.

Pertanto, la comunicazione da parte del privato cittadino all'Autorità Competente e all'impianto di macellazione dovrà avvenire con l'invio del Modello 4 accompagnato dalla compilazione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e dal documento di identità dell'interessato.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni

In ottemperanza a quanto indicato nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04, sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore a 20 UGB/settimana, si può prevedere la presenza NON continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che devono essere garantite la visita ante e post mortem, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. CE 854/2004. Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'OSA responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita ante mortem e macellato venga allontanata prima del completamento dell'ispezione post-mortem da parte del veterinario ufficiale. I controlli ufficiali devono sempre essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della

macellazione. Il Reg. CE/854/2004 prevede che l'Autorità competente possa decidere di effettuare la visita ante mortem direttamente in allevamento per il pollame, i conigli, la selvaggina di allevamento e i suini. Si ribadisce che l'ispezione ante mortem deve aver luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima dalla macellazione.

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

- limitare questa possibilità ai soli impianti con attività non superiore a 20 UGB/settimana che hanno l'allevamento annesso al macello o hanno un flusso consolidato negli anni con pochi allevamenti ubicati nella medesima ASL in cui insiste l'impianto di macellazione; qualora gli allevamenti siano ubicati in ASL contermini l'eventuale visita ante mortem andrà preventivamente concordata col Servizio veterinario competente sull'allevamento;
- su specifica richiesta da parte dell'OSA dell'impianto di macellazione e con un anticipo di 48 ore lavorative rispetto all'invio degli animali al macello, il veterinario deputato all'ispezione post mortem nell'impianto potrà concordare all'interno del servizio la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'allevamento nei tempi previsti dalla normativa;
- Per gli avicunicoli permangono in vigore le indicazioni a suo tempo fornite con apposite note regionali;
- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem presso l'impianto di macellazione o da altro personale veterinario dell'ASL incaricato a tale scopo;
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento dovranno essere accompagnati al macello dal Modello 4 previsto dal Decreto Ministeriale 28 giugno 2016 (informatizzato dal 2 settembre 2017) con la sezione E integrata con la dichiarazione prevista al punto 5 del certificato sanitario di cui alla parte A, capo X, sezione IV dell'Allegato I del Reg. CE/854/04: "Il sottoscritto Veterinario dichiara che: - gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle ore... del..... e giudicati sani; - i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli" (per i lagomorfi di allevamento si dovrà ricorrere alla compilazione manuale del Modello 4 utilizzando il facsimile allegato al Decreto 28/06/2016 e scaricabile, in bianco, dal portale VETINFO);
- qualora per qualche disguido l'animale giunga al macello senza la certificazione della concordata visita ante mortem in allevamento, l'OSA del macello, prima di procedere all'abbattimento dell'animale, dovrà informare tempestivamente il veterinario deputato all'ispezione post mortem per l'effettuazione della visita ante mortem obbligatoria presso l'impianto di macellazione.

Macellazione di suini per "uso domestico privato"

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

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

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

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

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

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

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

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

Sulla base di quanto sopra esposto e di quanto già implementato nel 2017 il settore regionale ritiene utile continuare a razionalizzare l'attività di controllo ufficiale prevedendo di fatto l'esecuzione di attività di monitoraggio con l'effettuazione di attività ispettiva, non sottoposta a tariffazione, sul 10% del totale delle macellazioni ad uso domestico privato e/o nei casi di esplicita richiesta da parte dell'utenza. La comunicazione da parte dell'allevatore all'Autorità Competente nelle 48 ore lavorative precedenti la macellazione a domicilio è una pratica obbligatoria e imprescindibile e, oltre che garantire la rintracciabilità delle carni, equivale all'autorizzazione obbligatoria richiamata nell'ultima circolare ministeriale, che cita "previa autorizzazione del servizio veterinario territorialmente competente" (Vedi allegato 9 - Procedura e modulistica di riferimento).

Il Ministero della Salute, preso atto della Decisione 2018/1669/CE che abroga la deroga concessa ad alcuni Paesi membri tra cui l'Italia, relativa all'obbligo di registrazione nella BDN dell'anagrafe zootecnica delle aziende che detengono un solo suino, ha comunicato che l'obbligo della registrazione in BDN delle aziende con un solo capo suino non è applicabile a coloro i quali acquistano un capo per la macellazione ad uso familiare esclusivamente nel caso in cui tale animale soggiorni per il tempo strettamente necessario per procedere alla macellazione per autoconsumo secondo le procedure stabilite (massimo 24 ore).

Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

Il Reg. UE n. 218/2014 rimarca l'opportunità di integrare, nell'attività di ispezione delle carni suine, il controllo di igiene di processo per la ricerca della *Salmonella* sulle carcasse, di cui al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i. Pertanto, nei macelli suini, a fronte di una riduzione della manualità sulle carcasse, come previsto dal Reg. CE n. 219/2014, e dell'intensificazione del controllo visivo si raccomanda di eseguire il controllo ufficiale sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici da

parte dell'OSA e sul campionamento per la ricerca di Salmonella sulle carcasse da parte dell'AC come indicato nella nota ministeriale prot. n. 31817-P del 05/8/2014 e nelle note regionali prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014, prot. n. 23736/BD 2017 del 20/11/2014, prot. n. 5723/A14060 del 17/3/2015.

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

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

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

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

Ulteriori indicazioni tecniche, oltre a quanto dettato dal Reg. CE 2073/2005 (nota n. 8, Capitolo 1 dell'Allegato I) per "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*", sono riportate nei PRISA degli anni scorsi.

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

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

Tenuto conto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari. Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di

asciugatura tale da raggiungere valori di $A_w < 0,97$, esse non possono più essere considerate fresche, ma rientrano nelle definizioni di “prodotti a base di carne” di cui al Reg. CE/853/04 *“Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca”*.

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

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

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

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

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

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

Vedesi inoltre capitolo inerente Decreto Ministeriale 26 maggio 2016: ingredienti che apportano nitriti e nitrati (Allegato 10).

6.2.2.1.2 Competenza SIAN

Acque minerali e di sorgente

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

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

Additivi, aromi, enzimi

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

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

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

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

Relativamente alle modalità di controllo, anche per il 2019, si fa riferimento al “Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018” allegato al PRISA 2018. A tal proposito, si rammenta che a seguito della pubblicazione del D.Lgs 231/17 in materia di violazioni delle disposizioni di cui al Reg. UE 1169/11 relativo all’etichettatura, dove richiamato il D. Lgs 109/92 è da intendersi invece D. Lgs. 231/17.

Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici

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

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

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

Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Nell’ambito dell’attività di CU si deve tener conto di quanto indicato dal Ministero della Salute, relativamente all’utilizzo del carbone vegetale, nella nota del 22/12/2015 (Allegato 11), e più precisamente:

- **è ammissibile** la produzione di un “prodotto della panetteria fine” (vedi “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/08 on Food additive” pubblicato sul sito web della Commissione europea aggiornato a giugno 2016), denominato come tale, che aggiunga agli ingredienti base (acqua, farina, lievito) tra gli altri,

anche il carbone vegetale come additivo colorante (E 153) e nelle quantità ammesse dalla regolamentazione europea in materia (Reg. CE 1333/08 All. II parte E punto 7.2);

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

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

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

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

Per quanto riguarda la verifica degli additivi tal quali (criteri di purezza), come richiesto dal Ministero della Salute con nota del 2 novembre 2018 si ritiene opportuno estendere il controllo anche agli additivi prodotti a partire dalle alghe, così come individuati nella Raccomandazione UE 2018/464 del 19 marzo 2018 relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine.

Nel caso non si riesca a reperire l'additivo da campionare, l'ASL dovrà segnalarlo tempestivamente all'ufficio regionale.

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

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

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

Alimenti particolari e integratori alimentari

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

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Alimenti particolari, integratori alimentari, alimenti arricchiti di vitamine e minerali	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno

Il numero minimo di audit é di uno ogni tre anni.

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

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

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

Produzione di germogli

Il controllo sulle imprese autorizzate ex Reg. (UE) 210/2013 (germogli) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016: la frequenza minima dei controlli ufficiali è pari ad un controllo all'anno indipendentemente dal livello di rischio, il numero minimo di audit é di uno ogni tre anni.

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

6.2.3 PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate

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

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

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

Produzione primaria

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

Raccolta vegetali spontanei		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		Secondo indicazioni regionali

Il numero di audit verrà indicato dal settore regionale.

Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Imbarcazioni

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

La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva. Nella registrazione deve essere indicato l'elenco delle imbarcazioni in disponibilità ed i rispettivi siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature. Anche i pescatori professionali che effettuano esclusivamente "fornitura diretta" di piccoli quantitativi di prodotti primari devono essere registrati presso le competenti autorità al fine di consentire l'eventuale effettuazione di controlli ufficiali da parte delle stesse.

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

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

Il Settore regionale con Determina Dirigenziale n. 583 del 19/09/2018 ha fornito "Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali" secondo quanto previsto dall'Intesa CSR/195 del 5 novembre 2015 "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", nonché le indicazioni per la registrazione ai sensi del Reg. CE/852/2004 e la comunicazione delle imbarcazioni in disponibilità, dei siti di ricovero o stazionamento, dell'elenco dei punti di sbarco utilizzati, delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature, in linea con le disposizioni della DGR n. 20-5198 del 19.06.201 e DGR n. 28-5718 del 02.10.2017.

Trasformazione

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, condotta una valutazione del rischio, relativamente ad alcune filiere (produzione di bevande di frutta /ortaggi, produzione di olii e grassi vegetali, produzione di bevande alcoliche, lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, produzione/confezionamento di zucchero, lavorazione del caffè, lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi), le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es: da rischio medio assegnato di default nel 2017 a rischio basso nel 2018), adeguando la frequenza dei controlli come da indicazione

fornite dalla CSR 212/2016 “Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg CE 882/04 e 854/04”. Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che nelle filiere in questione sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

Si riportano le classi di rischio e la relativa frequenza di controlli

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici sistema informativo regionale	Frequenza minima dei controlli ufficiali per “rischio alto”	Frequenza minima dei controlli ufficiali per “rischio medio”	Frequenza minima dei controlli ufficiali per “rischio basso”
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	A0112 A0113 A0217 A0218	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di bevande di frutta /ortaggi		50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di olii e grassi vegetali	A0118	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di bevande alcoliche	A0108 A0215	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	A0114 A0119 A0219 A0221	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione/confezionamento di zucchero		50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Lavorazione del caffè		50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di pasta secca e/o fresca	A0115 A0220	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	A0104 A0106 A0211 A0213 A0224	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	A0107 A0214	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	A0105 A0212	33% (1 controllo ogni 3 anni)	16,6% (1 controllo ogni 6 anni)	10% (1 controllo ogni 10 anni)
Produzione di cibi pronti in genere	A0120 A0222 B05	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Sale		20% (1 controllo ogni 5 anni) indicazione regionale		
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca		100% (1 controllo/anno)		

presso aziende di acquacoltura				
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	A0301 A0302 A0303	100% (1 controllo/anno)		
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0801 A0810_0119 A0810_0120 A0810_0121 A0810_0122 B0101_0008 B0101_0009 B0101_0010 B0101_0011 B0101_0012 B0101_0013 B0101_0014 B0101_0127 B0101_0128 B0101_0129 B0101_0130 B0101_0131 C0301	33% (1 controllo ogni 3 anni) 33% (1 controllo ogni 3 anni)		
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0804 A0810_0125 A0810_0126 B0101_0132 B0101_0133 C0304	33% (1 controllo ogni 3 anni)		
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	A0101 A0102 A0207 A0208	33% (1 controllo ogni 3 anni)	25% (1 volta ogni 4 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	A0209 A0210	100% (1 controllo ogni anno)	50% (1 volta ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)

Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario

Ai fini del controllo ufficiale si esplicitano di seguito le indicazioni trasmesse con la nota prot. n. 23463 /A1409A del 13/11/2018.

Notifica inizio attività di smielatura:

Come richiamato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017, l'apicoltore che effettua l'attività di raccolta (intesa come recupero dei melari), smielatura, confezionamento e vendita del proprio miele, rientra nell'attività primaria e, qualora abbia già provveduto alla registrazione della propria attività di apicoltura nella Banca Dati Apistica Nazionale (BDA), ha assolto gli obblighi per la notifica di inizio attività ai sensi del Reg. CE/852/2004. Pertanto, l'apicoltore non è tenuto a

trasmettere, per il tramite dello Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP), la notifica di inizio attività all'ASL.

La disponibilità di un laboratorio di smielatura, elemento indispensabile ai fini del Controllo Ufficiale da parte dell'Autorità Competente è evidenziata nel sistema informativo (BDA).

Resta inteso che l'operazione di trasformazione/lavorazione e/o aggiunte al miele di altri prodotti (es. nocciole) o di confezionamento di miele proveniente da apiari diversi dal proprio dovrà comunque essere notificata ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE/852/2004, come indicato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017.

Piano di autocontrollo aziendale:

I regolamenti comunitari, e in particolare il Reg. CE/852/2004, esplicitano che l'applicazione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo secondo i metodi HACCP, non siano da applicare alla produzione primaria e alle operazioni correlate. Pertanto, è sufficiente che vengano applicate procedure semplificate e meno onerose e complesse per garantire la sicurezza dei consumatori. Resta inteso che si dovrà comunque sempre ottemperare anche ai dettami del Reg. CE/178/2002. Di conseguenza, si ritengono sufficientemente esaustivi ai fini dell'applicazione dell'autocontrollo, i contenuti delle "Linee guida settore apicoltura" realizzate da AsProMiele e approvate dalla regione Piemonte con nota prot. n. 3615/DB2017 del 13/02/2012.

Si ritiene altresì che le stesse siano da aggiornare nella parte riguardante le indicazioni relative alla registrazione attività.

6.2.4 SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte nel corso del 2017 che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, condotta una valutazione del rischio, le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es: da rischio medio assegnato di default nel 2017 a rischio basso nel 2018), adeguando la frequenza dei controlli come da indicazione fornite dalla CSR 212/2016 "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg CE 882/04 e 854/04". Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

Si riportano le classi di rischio e la relativa frequenza di controlli:

Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)	Codici Sistema Informativo	Frequenza minima dei controlli ufficiali per "rischio alto"	Frequenza minima dei controlli ufficiali per "rischio medio"	Frequenza minima dei controlli ufficiali per "rischio basso"
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	A05	100% (1 controllo ogni anno)	50% (1 controllo ogni 2 anni)	33 % (1 controllo ogni 3 anni)
Ristorazione pubblica	A04 A10 B06 C02	100% (1 controllo ogni anno)	50% (1 controllo ogni 2 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and	A06	33% (1 controllo ogni 3 anni)	25%	20%

carry	A11		(1 controllo ogni 4 anni)	(1 controllo ogni 5 anni)
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	A0801_0100 A0801_0101 A0802 A0803 A0805 A0807 A0808 A0809 A0810_0123 A0810_0124 A0811 A0812 A0813 A0814 A0815 A0816 A0817 C0303 C0302 C0305	33% (1 controllo ogni 3 anni)	25% (1 controllo ogni 4 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Commercio ambulante	B01 B03 B04	20% (1 controllo ogni 5 anni, indicazione regionale)		
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		33% (1 controllo ogni 3 anni)	25% (1 controllo ogni 4 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Piattaforma di distribuzione alimenti		33% (1 controllo ogni 3 anni)	25% (1 controllo ogni 4 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	B02	33% (1 controllo ogni 3 anni)	25% (1 controllo ogni 4 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	A09	20% (1 controllo ogni 5 anni, indicazione regionale)		

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

Si raccomanda al personale ispettivo di effettuare, durante i controlli ufficiali alla ristorazione, anche il controllo documentale relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, in attuazione della DD 205 del 29/03/2018 relativamente a:

- 1) possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione;
- 2) certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione;
- 3) descrizione di apposita procedura nel piano HACCP, di procedere anche a questo controllo documentale presso quegli OSA che utilizzano funghi freschi spontanei raccolti in proprio.

Per quanto concerne l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, da effettuarsi in modo incrociato, così come indicato nelle DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007 e 20-4510 del 04/09/2012, si rammenta che l'attività di controllo deve essere programmata con una frequenza derivante dalla valutazione del rischio, in ottemperanza a quanto indicato dalle linee guida ministeriali (212 CSR/2016). In ogni caso, vista la rilevanza della tipologia dell'attività di controllo ufficiale, è indispensabile che l'attività sia svolta in modo integrato e si raccomanda la partecipazione di un Dirigente Medico del SIAN.

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

In relazione alla verifica dell'attuazione della legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" prevista, tra l'altro, come obiettivo dal Piano nazionale e regionale della prevenzione 2015-2019, è necessario, in occasione dei controlli che saranno attuati nelle attività di vendita al dettaglio:

- verificare la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
- verificare la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato (locandina scaricabile anche dal sito Ministero della Salute);
- tracciare l'esito di tale verifica nel sistema informativo sian-piemonte (esito positivo o negativo con prescrizioni).

Analogamente dovrà essere verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e/o di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva ed eventualmente proposto l'utilizzo. L'esito di tale verifica dovrà essere tracciato nella scheda informativa sian-piemonte e in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale" presente anch'essa in sian-piemonte.

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

Vendita sulle aree pubbliche, depositi e laboratori correlati	<i>Indice di copertura annuale delle imprese (conformemente alle L.G. Regg. 882-854 del 10/11/2016 - Allegato 3)</i>
Controllo aree mercatali	<i>20% delle aree mercatali In tali aree verranno anche controllati, a campione o in toto, i banchi presenti al fine di garantire la copertura del 20% delle attività di vendita ambulante sul totale dei registrati</i>

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

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

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

Imprese alimentari presso abitazione privata

Con DGR 28-5718 del 02/10/2017 la regione Piemonte ha approvato il modulo "Notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004", previsto dall'accordo n. 46/CU del 04/05/2017, come integrato dall'Accordo n. 77/CU del 06/07/2017. Tra le tipologie di attività previste dal nuovo modulo (Allegato A alla DGR 28-5718) vi sono anche le attività di produzione, finalizzata alla vendita, di alimenti in ambito domestico (*home food*) e le attività di produzione e somministrazione di alimenti in ambito domestico (*home restaurant*).

Nel corso del 2019 diverrà operativo il documento di indirizzo elaborato da un gruppo di lavoro interregionale al fine di fornire indicazioni operative omogenee per l'implementazione, la gestione e il controllo delle attività di preparazione di alimenti, presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata, destinati ad essere immessi sul mercato e/o ad essere somministrati presso l'abitazione stessa.

Di seguito si forniscono alcune indicazioni di carattere generale:

- sono considerati Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del "Pacchetto Igiene" coloro che preparano regolarmente alimenti in ambito domestico e li destinano alla commercializzazione e/o somministrazione;
- nel momento in cui l'attività dell'operatore entra nel campo di applicazione dei regolamenti del "Pacchetto Igiene", in quanto impresa alimentare è soggetta al controllo da parte delle autorità e degli organi a tal fine preposti;
- per gli *home food* è espressamente vietata la produzione di alimenti soggetti a specifico riconoscimento;
- tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle imprese, si ritiene applicabile un piano di autocontrollo semplificato in accordo con quanto stabilito nel capitolo 17 delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016);
- qualora l'OSA non dovesse disporre di spazi, ed attrezzature dedicati, è possibile l'uso promiscuo dei locali e delle attrezzature per la preparazione in ambito domestico di alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione (nonché per il deposito delle materie prime) fermo restando che, in fase di controllo ufficiale, i locali e le attrezzature, nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti, dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa indifferentemente dalla loro reale destinazione d'uso;
- il riferimento, per gli specifici requisiti igienico-sanitari, è l'Allegato II, Capitolo III Reg. 852/2004: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici);

- come previsto per altre imprese alimentari anche per il controllo di questa tipologia di imprese, l'autorità competente può concordare data e ora del sopralluogo, qualora l'obiettivo del controllo ufficiale preveda la verifica di uno specifico processo produttivo.

In considerazione di quanto sopra detto, al fine di valutare la corretta applicazione della normativa di settore, alla luce di una sempre più capillare diffusione del fenomeno anche sul territorio regionale, si chiede ai Servizi di programmare per il 2019 attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati.

6.2.5 TEMI TRASVERSALI

6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura

L'Intesa CSR 212/2016 prevede che i controlli ufficiali sugli alimenti comprendano anche l'attività di verifica dell'etichettatura, della presentazione e della pubblicità dei prodotti alimentari (Reg. 882/2004, art. 10) e che sia verificato se le indicazioni nutrizionali sulla salute (claims) presenti sulle etichette e sulla pubblicità dei prodotti alimentari siano autorizzate dalla Commissione Europea (vedi anche nota DGISAN 36782 del 26/09/2018, allegato 12-1).

L'etichetta nutrizionale è obbligatoria per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), le proteine, i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Reg. UE 1169/2011, per tale ragione si ritiene opportuno programmare 24 controlli (2 per ogni ASL uno dei quali su snack di largo consumo) per verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in etichetta. L'elenco delle principali normative di riferimento è contenuto nell'allegato 12.

I Servizi delle ASL, competenti alla vigilanza sull'applicazione di queste disposizioni di legge, contestano/notificano le eventuali violazioni accertate ed elevano la sanzione nei casi previsti; si ricorda che nella regione Piemonte l'autorità competente per l'irrogazione delle sanzioni previste dal D.Lgs n. 145/2017 e dal D.Lgs 231/2017 (ovvero l'autorità che riceve il rapporto ex art. 17 L689/81, emette l'ordinanza-ingiunzione, ecc.) è l'Ufficio territoriale dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) Nord-Ovest con sede a Torino.

Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale dovranno essere previsti anche i controlli sull'etichettatura delle carni ai sensi dei Reg. CE n. 1760/2000 e smi, Reg. UE 1337/2013, e dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai sensi del Reg. UE n. 1379/2013.

Le verifiche effettuate dovranno essere imputate nel sistema informativo attraverso il quale si provvederà ad effettuare la rendicontazione dell'attività.

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

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

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

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

2082/DB20.17 del 21.01.2013 (alim. particolari), alla nota 16094/DB20.17 del 28.06.13 (prod. germogli].

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

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

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

Si ricorda che, come disposto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882 e 854" Rep. 212/CSR del 10/11/2016, capitolo 6 – Conduzioni di azioni successive al controllo ufficiale, il provvedimento di sospensione dell'attività di stabilimenti riconosciuti (Regolamenti 852 e 853 del 2004) non potrà protrarsi oltre i 2 anni. Trascorso tale periodo l'AC dovrà provvedere all'atto di revoca e alla cancellazione dello stabilimento dal sistema S.Inte.S.I.S.

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

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici

Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Tuttavia, a partire dal 2019, cambia la procedura attualmente in essere adeguandola a quella consolidata per il riconoscimento degli stabilimenti di prodotti alimentari. In pratica, tutte le nuove istanze di iscrizione e/o gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (cessazioni, variazioni di ragioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi al settore regionale, a cura dei laboratori medesimi, per il tramite dell'ASL territorialmente competente sul controllo ufficiale, utilizzando la modulistica aggiornata presente sul sito web della regione Piemonte.

Attività di controllo ufficiale

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

Dopo il primo periodo di sperimentazione, con un iniziale tutoraggio coordinato dal settore regionale ed il supporto tecnico esterno dell'IZS-PLV, i controlli ufficiali continueranno ad essere eseguiti da personale dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL (nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 1 del Reg. CE n. 882/2004 e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. CE n. 882/2004).

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

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

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

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

I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ASL con **periodicità almeno triennale**, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. In ogni caso, trattandosi di attività integrata, i controlli ufficiali dovranno essere effettuati da gruppi/equipe in cui siano presenti elementi dei tre Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). (Allegato 13 – Elenco regionale laboratori suddivisi per ASL)

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

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

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

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

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

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

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

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

Sulla gazzetta ufficiale n. 65 del 18/03/2017 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 concernente la "Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti". L'articolo 6 del predetto decreto introduce la previsione di un obbligo, per gli operatori del settore dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al Reg. CE n. 2023/2006. La disposizione nasce dall'esigenza di creare un'anagrafica di settore e agevolare, di fatto, le attività di controllo, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme europee e nazionali in materia.

Con nota prot. 15193 del 12/07/2017 il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha trasmesso alle ASL il modulo di comunicazione concordato con il Ministero della Salute in sede di Coordinamento interregionale della prevenzione. A tal riguardo si precisa che il distributore al consumatore finale e l'utilizzatore di MOCA, ossia colui che non opera alcuna trasformazione del prodotto ma si limita ad usarlo tal quale per la propria attività, sono stati esclusi dall'obbligo di comunicazione di cui al D. Lgs 29/17.

La programmazione per il 2019, sia per quanto riguarda i controlli ispettivi, che per quel che concerne le attività di campionamento, è effettuata in continuità con l'anno precedente, e tenendo conto di quanto previsto dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004" approvate in CSR il 16 novembre 2016. A tale riguardo restano valide le indicazioni fornite nelle Linee guida regionali allegate al PRISA 2018.

Nello specifico si richiede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. Il controllo dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit e nel 15% delle

aziende censite la tecnica dell'ispezione garantendo così almeno il controllo del 25% delle aziende censite.

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

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

Per quanto attiene i campionamenti (complessivamente 131) i prelievi dovranno essere effettuati prioritariamente presso le imprese produttrici e presso i distributori all'ingrosso. Rispetto al 2018 è stato programmato un numero minimo di campioni di pentole in Teflon, al riguardo si chiarisce che le matrici campionate devono essere di capacità inferiore ai 3 litri.

E' altresì possibile campionare parti di macchinari industriali destinati al contatto con alimenti, sarà però necessario concordare prima con il laboratorio ARPA la tipologia e la dimensione dei pezzi. Al riguardo sarà sempre necessario fornire, se è possibile anche con allegato fotografico, informazioni sul tipo di alimento prodotto unitamente alla temperatura e al tempo di contatto dello stesso con le parti oggetto di campionamento. Trattandosi di parte di macchinario il laboratorio non potrà fornire la valutazione di conformità (Parere Tecnico) relativa all'intero macchinario, ma sarà prodotto il Rapporto di Prova con tutti i dati relativi alle prove eseguite sulle singole parti campionate.

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

In ultimo si richiama la Raccomandazione (UE) 2017/84 della Commissione del 16.01.2017 sul monitoraggio degli idrocarburi aromatici degli oli minerali (Mineral oil hydrocarbons – MOAH) nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Come è noto infatti i MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (mineral oil saturated hydrocarbons – MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato.

Si rammenta inoltre la vigenza del Reg. (UE) 2018/213 del 12 febbraio 2018 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

6.2.5.5 Fitosanitari

Il programma nazionale per il controllo della vendita e dell'uso dei prodotti fitosanitari per l'anno 2019 è stato trasmesso da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 4989 del 01.02.2019 (Allegato 14.6). Per quanto non espressamente indicato nel programma regionale si dovrà fare riferimento alla suddetta nota. I controlli dovranno avvenire congiuntamente, se possibile, nel caso in cui più Servizi del Dipartimento di Prevenzione siano competenti per le attività.

CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Il numero di ispezioni presso le rivendite al dettaglio e all'ingrosso (e i relativi locali di deposito) e presso i depositi di stoccaggio senza vendita diretta dovranno annualmente raggiungere il 25%

degli operatori. Si suggerisce, a riguardo, di indirizzare i controlli alle rivendite che vendono i prodotti per uso professionale, i prodotti più pericolosi, che gestiscono grandi volumi di vendita, non controllate nell'ultimo periodo o riscontrate irregolari (anche da parte di altre autorità competenti al controllo). Gli estremi dell'autorizzazione alla vendita delle rivendite controllate (n. protocollo e data autorizzazione) devono essere acquisiti e registrati nel sistema informativo regionale alla voce "Approval Number".

I distributori/intermediari e i depositi di stoccaggio delle ditte di produzione presso i quali non avviene la vendita all'utilizzatore finale devono essere controllati almeno una volta nel corso del biennio 2018-2019.

Il controllo dovrà vertere, oltre alle caratteristiche degli eventuali locali, al possesso dei requisiti di autorizzazione e di abilitazione alla vendita, allo stato di autorizzazione dei prodotti venduti e alle condizioni di stoccaggio, alla conformità dell'etichetta e degli imballaggi, alla corretta tenuta e conservazione dei registri di carico e scarico, ecc.. (vedi allegato 14-1).

Per quanto riguarda l'esame delle etichette e degli imballaggi, presso ciascun rivenditore, grossista o stoccatore controllato dovranno essere verificate almeno due etichette di diverso titolare di autorizzazione, preferendo i titolari di autorizzazione riportati nell'allegato 5 della nota DGISAN 4989/2019. I titolari di autorizzazione o di permesso al commercio parallelo potranno essere verificati indirettamente attraverso il controllo delle etichette disponibili presso rivenditori, stocicatori o grossisti o direttamente presso le rispettive sedi amministrative (per il Piemonte presenti solo nell'ASL NO).

Relativamente al controllo dei formulati, il Ministero della Salute ha previsto il controllo di 17 campioni, che saranno prelevati da parte dei SIAN delle ASL TO3, ASL TO4, ASL TO5, ASL VC, ASL NO, ASL CN1, ASL CN2, ASL AT (2 prelievi per ASL) e ASL AL (1 prelievo), da inviare al Laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) del Piemonte di Grugliasco (TO) (Via Sabaudia 164 – 10095 Grugliasco (TO), tel.: 011.19681711 mail: laboratorio.nordovest@arpa.piemonte.it). Le indicazioni in merito ai principi attivi analizzabili da parte del laboratorio incaricato saranno comunicati alle ASL con successiva nota. L'analisi della formulazione di tali prodotti deve comprendere sostanze attive previste e non previste, coformulanti ed impurezze al fine di conformarsi all'art. 68 del Regolamento CE n. 1107/2009.

CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI.

I SIAN effettuano sopralluoghi nelle aziende di produzione primaria per verificare il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione ed all'utilizzo dei prodotti fitosanitari secondo le indicazioni contenute nell'allegato 14.2. Per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento alla nota del Ministero della Salute DGISAN prot. 4989 del 01.02.2019 (Allegato 14.6).

6.2.5.6 OGM

Come indicato da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN prot. 46235 del 06.12.2018 (allegato 15-1), il Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti per l'anno 2019 applica i criteri e gli indirizzi forniti dal "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018", già trasmesso alle ASL con nota prot. 4076/A14060 del 26.02.2015; per quanto non espressamente

indicato, si dovrà fare riferimento al Piano nazionale OGM 2015-2018 e a quanto previsto dalla nota 46235/2018.

Il controllo ufficiale è effettuato dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Si devono effettuare interventi nei punti più significativi della filiera alimentare, privilegiando le produzioni delle industrie agro-alimentari (con riguardo alle materie prime utilizzate) e la grande distribuzione.

La verifica dell'adempimento agli obblighi in materia di OGM, in particolare per quanto riguarda l'autorizzazione dell'evento OGM, la tracciabilità e l'etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale secondo le indicazioni e raccomandazioni riportate al punto 4.2 del Piano nazionale: le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

La verifica dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura deve precedere il campionamento: un esame puntuale della documentazione può evitare il prelievo e la relativa analisi, determinando un contenimento dei costi.

Il programma di campionamento è descritto al paragrafo 6.2.6.3. e nell'allegato 15. La valutazione dell'attuazione delle disposizioni previste dal Piano nazionale OGM negli alimenti sarà accertata al "Tavolo di verifica degli adempimenti – LEA" ex art. 12 dell'Intesa Stato-Regioni del 23.03.2005: si prevede che l'obiettivo possa essere considerato raggiunto con non meno del 95% dei campioni prelevati rispetto alle attese. Dovranno essere limitati i controlli dei prodotti finiti e intensificati quelli su materie prime e intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi ultimi deve essere dedicato almeno il 60% dell'attività di campionamento: tale indicatore sarà assunto a "criterio di qualità" nella valutazione dei flussi informativi. Si invitano le ASL ad effettuare anche il campionamento di prodotti finiti presso le aziende di produzione.

Eventuali variazioni rispetto al programma di campionamento previsto nell'allegato 15 dovranno essere preventivamente concordate con il Settore Prevenzione e Veterinaria.

Sono da intendersi "materie prime" tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito. Quando non si ottiene subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata materiale semilavorato. Le farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio, devono essere considerate prodotti finiti.

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

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

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

- in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati):
 - a) gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali);

- b) gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30/09/2004);
 - c) gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati);
 - d) esistenza ed applicazione di una specifica procedura;
- presso il produttore/fornitore (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti):
- a) gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti;
 - b) gestione dei “resi” destinati ad ulteriore trasformazione;
 - c) esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei “resi”.

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

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

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

Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti

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

Gestione dell’anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti

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

Controllo ufficiale

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

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

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

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

- la verifica dell’esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;

- la corretta identificazione dei contenitori e la colorazione del MSR presso i macelli;
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009, qualora previsto (nelle nuove linee guida applicative del 07/02/2013, vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 1/7/2004).

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

Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Reg. CE 1069/2009, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente

riconducibili ai criteri a tal fine individuati (confermato anche dalle Linee Guida per il controllo ufficiale Regolamenti 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016 – Allegato 5). Rientrano in questa fattispecie gli “Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi” e gli “Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca” raggruppati sotto il nome di “Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del Reg. CE 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg. CE 1069/2009”. Sono, inoltre esenti da classificazione gli stabilimenti e gli impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi e gli altri operatori registrati ex art. 23 del Reg. CE/1069/2009.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A seguito della recente ispezione FVO in Italia è stata rilevata una carenza di controllo ufficiale in alcune tipologie di attività registrate ai sensi del Reg. CE/1069/2009. In particolare, gli ispettori comunitari hanno evidenziato uno scarso numero di controlli sulle attività di "commerciantе/intemediario" e di "trasportatore conto terzi", sia di sottoprodotti sia di prodotti derivati. Si richiede, pertanto, una particolare attenzione a questi ambiti, anche in fase di programmazione annuale dell'attività di controllo.

Inoltre, permane la necessità di prestare una particolare attenzione ai molti impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

L'allegato 16.1 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, in conformità alle frequenze previste nell'Allegato 5 delle Linee Guida per il controllo ufficiale Regolamenti 882/2004 e 854/2004 del 10/11/2016.

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

6.2.6 CAMPIONAMENTI

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

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

Il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale di cui agli Allegati 14-3 e 14-5, tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg. (UE) 555/2018) nonché degli indirizzi trasmessi da parte del Ministero della Salute con nota prot. 47313-DGISAN del 13.12.2018 (Allegato 14-4).

Contemporaneamente al programma per il controllo dei residui fitosanitari negli alimenti prosegue il Programma regionale di controllo dell'uso dei prodotti fitosanitari, che prevede, parallelamente al controllo della registrazione dei formulati utilizzati in agricoltura, il prelievo prima della raccolta di 30 campioni di prodotti vegetali trattati. Il dettaglio dei prelievi è contenuto nell'Allegato 14-5.

In continuità con i prelievi effettuati negli anni passati è richiesto il prelievo di alimenti di origine animale in attuazione del Reg. di esecuzione (UE) 555/2018 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. Tale programma coordinato di controllo prevede il prelievo di 4 campioni di grasso suino e 4 di latte vaccino, da prelevare ai sensi del decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003.

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

Espletamento del piano regionale residui

Riferimenti normativi: Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui 2019, ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006.

Principali novità nell'attuazione del PNR 2019

A seguito delle raccomandazioni formulate dal team ispettivo in occasione dell'audit tenutosi in Italia dal 6 al 15 febbraio 2018 per la valutazione dei controlli di residui e contaminanti in animali vivi e prodotti animali, inclusi i controlli sui medicinali veterinari, si è reso necessario prevedere le seguenti modifiche nelle procedure di attuazione del Piano Nazionale Residui del 2019:

- **Campionamenti da animali provenienti dagli altri Stati Membri per la macellazione**

Deve essere garantito il prelievo, al macello, di campioni da animali provenienti direttamente da altri Stati Membri, per la ricerca delle sostanze riportate nell'Allegato 1 della direttiva 96/23/CE, in analogia con le attività previste per gli animali macellati provenienti da allevamenti italiani. Tale attività aggiuntiva dovrà essere effettuata per bovini, suini, equini ed ovi-caprini. Il campionamento viene disposto dagli UVAC, con il coordinamento dell'Ufficio 8 della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari (DGSAF). La programmazione di queste attività è riportata nell'Appendice del PNR 2019 e dovranno essere effettuate nel rispetto di tutte le procedure previste nel Piano (compresa l'adozione del verbale di prelievo).

Tutte le attività dovranno essere rendicontate dagli IZZSS nel sistema NSIS/PNR New, con le stesse procedure e tempistiche previste per i campioni provenienti da animali nazionali, prestando particolare attenzione alla dichiarazione dello Stato di provenienza comunitario da inserire nell'apposito campo del nuovo tracciato (Campo E.04);

- **Estensione dei campionamenti ai cervidi nell'ambito della selvaggina allevata**

Nelle tabelle di programmazione, nella categoria "Selvaggina allevata", sono stati inseriti i campionamenti su cervidi, oltre ai volatili, per la ricerca di chinolonici, cefalosporine, benzimidazolici, avermectine e levamisolo;

- **Ripartizione dei campionamenti di selvaggina cacciata**

Per garantire una maggiore uniformità di campionamento sul territorio italiano, sono stati presi in considerazione, per la programmazione e ripartizione dei campioni di cinghiali tra le Regioni/P.A., i dati utilizzati per la relazione trichine 2017, che riportano il numero totale di cinghiali macellati (anche quelli per autoconsumo);

- **Verbale di prelievo e flusso dei dati**

La trasmissione al Ministero dei dati e di tutte le informazioni relative all'attuazione del PNR 2019 avverrà per tramite dell'IZSPLV e dell'Assessorato Regionale mediante l'utilizzo del nuovo sistema dedicato in NSIS/NuovoPNR, attraverso il formato SSD2, secondo le indicazioni della Commissione Europea e dell'EFSA. Per rispondere alle specifiche richieste da EFSA e dalla UE dal 2018 è in vigore il nuovo VERBALE DI PRELIEVO.

Per garantire il corretto flusso dei dati indispensabili nel dialogo con EFSA, i campi segnati con i codici tra parentesi sono **obbligatorî** pena la non idoneità del campione.

Il D.lvo 158/2006 stabilisce che il piano di sorveglianza dei residui mira ad esaminare e porre in evidenza le ragioni dei rischi di residui nei prodotti alimentari di origine animale a livello delle diverse sedi di prelievo, in considerazione della realtà produttiva e zootecnica locale. I campioni devono essere prelevati in aziende con animali che possono essere considerati potenzialmente a rischio sulla base della conoscenza della situazione locale o a qualsiasi altra informazione significativa come: il tipo di sistema di allevamento e di ingrasso, la specie e la razza degli animali, il loro sesso, l'età, il momento produttivo, la situazione logistica, ecc. Il personale deve essere qualificato ed esperto e le strutture ed attrezzature idonee a garantire la corretta esecuzione delle procedure previste per i controlli.

Nel PNR 2019 nella sezione "verbale di prelievo" viene specificato che per il campionamento mirato debba essere previsto un verbale di prelievo per ogni campione. Nell'intento di ottimizzare le risorse economiche e di personale, si ritiene che nell'attuazione del piano debbano essere prese in considerazione tutte le caratteristiche sopra descritte e che pertanto nulla osti al prelievo di più campioni con un solo verbale ove la realtà produttiva e zootecnica locale lo necessiti.

La richiesta di analisi deve essere formulata ricorrendo alle denominazioni dei gruppi di sostanze presenti nelle tabelle di programmazione (così come inserite in ARVET) e dove possibile è preferibile la richiesta di un'analisi per campione.

- Dal 2019 cambia anche il questionario sulle azioni intraprese e sulle informazioni conclusive a seguito di non conformità che dovrà essere redatto in ogni sua parte ed inviato tempestivamente al settore regionale in quanto tutte le informazioni dovranno essere inserite nel nuovo sistema NSIS/PNR New;
- Il prelievo per la selvaggina cacciata (cinghiali) è stato esteso oltre che nei centri di lavorazione selvaggina anche nei centri di raccolta per la selvaggina cacciata;

- Dal 2019 il prelievo in allevamento per la ricerca nitroimidazoli dovrà essere effettuata nel siero e la ricerca per micotossine in mangimi semplici.

Attività prevista:

Piano mirato: il numero di campioni minimi stabiliti dal Ministero della SAalute, programmati per la regione e ripartito per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET in PIANI – STAMPE – AVANZAMENTO LAVORI digitando il tipo di piano “RESIDUI”, l’anno “2019”.

Per la strategia di campionamento, le buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni, giudizio di regolarità/irregolarità a seguito dei risultati analitici ed il questionario sulle attività conseguenti a non conformità si rimanda al Piano Nazionale Residui 2019 (già trasmesso alle ASL).

Nell’ottica di una razionalizzazione del personale preposto ai controlli l’attività di campionamento presso i macelli può essere effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l’attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

Si ricorda che il raggiungimento e la completa esecuzione dei campionamenti previsti secondo le regole stabilite dal Piano Nazionale Residui è un obiettivo importante in quanto rientra tra gli indicatori veterinari LEA per la certificazione delle Regioni e Province Autonome ovvero dei Livelli Essenziali di Assistenza (prestazioni e servizi) che il Servizio sanitario nazionale (SSN) è tenuto a garantire a tutti i cittadini.

I campioni programmati facoltativi del piano integrativo (150 campioni di urina per ricerca anabolizzanti e 80 di fegato per cortisonici) possono essere effettuati a seguito di approfondimenti epidemiologici e ricerche aggiuntive in realtà considerate a rischio e perciò meritevoli di ulteriori indagini. Nel caso si verificasse questa necessità, i campioni saranno concordati con il settore regionale Prevenzione e Veterinaria e con l’IZS-PLV al fine di valutarne la fattibilità e la compatibilità con le attività programmate. A seguito dei campionamenti effettuati per queste finalità di indagine aggiuntiva, non sarà necessario procedere al sequestro cautelativo.

Resta inteso che in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo "Sospetto", con tipologia "clinico-anamnestico". A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo "Sospetto" "clinico-anamnestico", si applicano le procedure previste dal D.lvo n. 158/2006 e si procede al prelievo di campioni di tipo "Sospetto" "a seguito di positività". Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo "Sospetto" "isto-anatomo-patologico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

Novità extrapiano 2019:

Al fine di supportare l’applicazione di nuovi piani di controllo dei trattamenti anabolizzanti basati sul rischio, nel corso dell’anno 2019, sono previsti alcuni campionamenti extrapiano per la ricerca di sostanze promotrici della crescita. I prelievi verranno effettuati su animali presenti in aziende individuate dal centro di riferimento per le indagini biologiche sugli anabolizzanti (CIBA). Le aziende saranno selezionate sulla base della classificazione del rischio con lo scopo di garantire una maggior efficacia ed efficienza del piano pilota di sorveglianza. La definizione di una metodologia standard, per la sorveglianza basata sul rischio dei trattamenti illeciti, ha l’obiettivo di proporre un modello regionale per la selezione delle aziende oggetto di campionamento in vista dell’implementazione del nuovo regolamento sui controlli ufficiali sui residui. In parallelo, l'utilizzo di metodi analitici strumentali multiresiduo e multiclasse per la ricerca di residui di sostanze anabolizzanti recentemente sviluppati presso alcuni IZZSS sia sulle matrici target (urina, plasma e siero, fegato) sia su matrici alternative (pelo, bile), permetterà di aumentare la capacità diagnostica

del sistema. Verrà data comunicazione con successiva nota regionale circa le modalità, le matrici, la programmazione e le ASL coinvolte.

Tabella riepilogativa

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

Il numero di campioni extrapiano programmati per la regione e ripartito per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET in PIANI – STAMPE – AVANZAMENTO LAVORI digitando PIANO “RESIDUI”, ANNO “2019” e piano integrativo “Metodica Multiresiduo PNR”.

Poiché l'attuazione del PNR non può prescindere dalla sua esatta rendicontazione, si raccomanda di porre particolare attenzione alla precisa e puntuale raccolta e verifica dei dati e delle informazioni ad esso relativi.

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2019 (nota ministeriale prot. n. 45100 del 28/11/2018)

Anche nel 2019 l'attività sarà concentrata sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. L'obiettivo del presente piano di monitoraggio rimane quello di verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano il livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza, separatamente per i vitelli (categoria risultata a maggior rischio negli anni passati) e per i vitelloni.

Regione	ALLEVAMENTI/PARTITE DA CAMPIONARE	
	Vitelli	Vitelloni
Piemonte	26	11

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

Definizione della numerosità campionaria

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

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

a. Per stabilire il numero di partite:

- i. Livello di confidenza pari al 95%
- ii. Sensibilità 95%
- iii. Specificità 90%
- iv. Prevalenza attesa 10%
- v. Potenza statistica 90%

b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:

- i. Sensibilità 90%
- ii. Specificità 80%
- iii. Prevalenza attesa 80%
- iv. Potenza statistica 90%

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

a. Per stabilire il numero di partite:

- i. Livello di confidenza pari al 95%
- ii. Sensibilità 95%
- iii. Specificità 90%
- iv. Prevalenza attesa 13%
- v. Potenza statistica 90%

b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:

- i. Sensibilità 90%
- ii. Specificità 80%
- iii. Prevalenza attesa 80%
- iv. Potenza statistica 90%

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

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

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

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

Si precisa che anche per l'anno 2019 andranno escluse dal campionamento le femmine di entrambe le categorie, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica.

Priorità dovrà essere assegnata:

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

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

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

6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

1 – Numero di prelievi e criteri per il campionamento

Il programma di campionamento contenuto nell'allegato 15 - tabella campioni OGM alimenti 2019, tiene conto delle indicazioni riportate al punto 4.2.1 del Piano nazionale 2015-2018 e nella nota DGISAN prot. 46235 del 06.12.2018 (allegato 15.1). Le modalità di campionamento sono indicate nel Piano nazionale 2015-2018 nel capitolo 4.2.3 e nell'Allegato 5.

I 44 campioni da prelevare sono distribuiti nelle tipologie di alimenti previste nell'allegato 3 del piano nazionale; questo allegato contiene alcuni esempi di alimenti da prelevare, per i diversi gruppi, a cui i SIAN si dovranno attenere.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone, patata e/o lino. In tutti i prelievi la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata da parte del Servizio tenendo conto di quanto verificato durante i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento.

Come indicato al punto 4.2.1 del piano nazionale, un'attività di campionamento che vada oltremisura rispetto a quella prevista determinerebbe un uso non corretto delle risorse destinate all'attività di controllo; tuttavia, qualora il SIAN lo reputi necessario, a seguito di particolari valutazioni di rischio, potranno essere effettuati ulteriori campionamenti rispetto a quanto previsto.

Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al piano regionale, previo accordo con il Settore regionale.

2 - Indicazione del Laboratorio deputato al controllo ufficiale

Il Laboratorio deputato al controllo ufficiale, incaricato dell'esecuzione delle analisi, è l'IZS-PLV - Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa (SC) Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino - Responsabile Dr.ssa Mariella Gorla, tel.: 011.2686.263; e.mail: mariella.gorla@izsto.it; izsto@legalmail.it.

Per l'esecuzione delle analisi il laboratorio incaricato dovrà applicare tutte le raccomandazioni previste dal piano nazionale, con particolare riferimento a quanto previsto al punto 4.2.4: qualora la disponibilità degli strumenti necessari per il controllo analitico risultasse non sufficiente rispetto alla copertura analitica richiesta dal piano regionale, con pregiudizio della capacità di soddisfare quanto pianificato, dovrà fornire evidenza del proprio impegno ad assicurare l'attuazione del piano ricorrendo a risorse proprie o eventualmente avvalendosi, tramite preventivi accordi, della Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM.

3 - Modalità di campionamento

Tutte le disposizioni previste e descritte nel Programma nazionale per il campionamento, al fine della formazione delle aliquote di legge, dovranno essere applicate in modo puntuale per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l'attività e/o danneggiare gli operatori soggetti al controllo.

Al fine di classificare correttamente il campione è necessario che nel verbale di campionamento, al campo note, sia precisato da parte del prelevatore se si tratta di materia prima, intermedio di lavorazione o prodotto finito.

Si ricorda che per tutti i campionamenti per il controllo della presenza di OGM di alimenti, con distribuzione omogenea o non omogenea di OGM, è necessario che dal campione globale (CG), eventualmente ridotto, sia formata un'ulteriore aliquota rispetto alle aliquote (campioni finali) di legge, per permettere un'eventuale analisi di conferma presso il Laboratorio di Riferimento Nazionale (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM dell'IZS LT – CROGM).

L'allegato 3 del piano nazionale reca l'indicazione dei prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea di OGM che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG), quest'ultimo ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita; la macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati. Le operazioni di macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, devono essere effettuate con apposita apparecchiatura da personale opportunamente formato, presso locali con adeguati requisiti strutturali. I campioni finali sono formati solo dopo la macinazione del campione globale.

A tale fine l'IZS-PLV - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino, è stato individuato quale sede idonea in cui effettuare l'attività di macinazione del campione globale per l'ottenimento dei campioni finali (vedi nota prot. n. 21649/A1401A del 17.11.2015, recante, tra l'altro, il modello di verbale 6 bis per la macinazione/omogeneizzazione). Il protocollo operativo (Rev 01-2016), da applicarsi qualora le operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei campioni finali si svolgano presso l'IZSPLV, è contenuto nell'Allegato 10.2 del PRISA 2016.

6.2.6.4 Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti è articolato, per il 2019, come da piano campionamenti chimici allegato elaborato sulla base delle indicazioni fornite dall'Allegato 6 delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 – 854/2004 (atto n. 212/CSR del 10/11/2016). A differenza dello scorso anno e per rendere più chiare le attività di campionamento, la ricerca di sostanze allergeniche è stata completamente integrata nel planning campionamenti chimici. Al riguardo si rammenta che per la ricerca dei solfiti e del lattosio, quando abbinati ad altri allergeni, sarà necessario prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché la prova viene effettuata dall'IZS-LT, esclusivamente per le specifiche matrici indicate nel planning stesso. Inoltre si richiede alle ASL di effettuare i campionamenti previsti dal PRISA 2019 e indicati nel Planning campionamenti chimici - matrice "Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare)" - dettaglio matrice "Latte senza lattosio o a basso contenuto di lattosio" **entro il 30/09/2019**. La presente richiesta è motivata da necessità di laboratorio legate al kit e alla strumentazione attualmente in uso per l'analisi.

La ricerca di contaminanti sarà completata dalle seguenti ulteriori attività analitiche:

- a) Piano regionale micotossine;
- b) Monitoraggi conoscitivi – anno 2019;
- c) Programma di controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Di seguito il dettaglio delle attività analitiche previste:

- a) Con nota DGISAN prot. 41616 del 02/11/2018 il Ministero della Salute ha comunicato la proroga per l'anno 2019 anche del PNCMA. Il Piano regionale allegato (allegato 17) riporta il dettaglio delle matrici individuate e la loro distribuzione alle ASL per i campionamenti richiesti. Al riguardo si comunica che ciascuna ASL dovrà effettuare almeno un campione di alimenti biologici, scelto tra quelli assegnati nell'ambito del piano e che è necessario allegare sempre al verbale di campionamento la copia dell'etichetta del prodotto campionato o, in alternativa, di riportare sul verbale i fattori specifici di concentrazione o diluizione eventualmente forniti e motivati dall'OSA, ai fini dell'applicazione dell'art. 2 del Reg. CE 1881/2006. In ultimo si rammenta che, come chiarito con nota del settore regionale prot. 15920 del 16/07/2018, in merito alle matrici indicate nell'ambito del programma di monitoraggio per la ricerca di Aflatossine B1 e Totali, le ASL individuate dovranno prelevare entrambe le tipologie di prodotto alimentare indicate (1 campione di preparati per gelati a base di frutta secca e a guscio + 1 campione di spezie). Al riguardo si coglie l'occasione per chiarire che laddove nel Piano micotossine si parla di Programma di monitoraggio, il termine è da intendere come "campioni di controllo ufficiale finalizzati alla valutazione della esposizione della popolazione ad un determinato contaminante". Ciò vuol dire che anche i campioni del Programma di monitoraggio così definito nel Piano Micotossine, devono essere prelevati non in aliquota unica ma con le aliquote previste per i campioni di sorveglianza. Tutti i campioni prelevati nell'ambito del Piano Micotossine dunque sono campioni di sorveglianza, nella specifica scheda (Scheda B – Micotossine) allegata al verbale sarà necessario specificare se il campione è prelevato nell'ambito del programma di monitoraggio o del programma di sorveglianza.

In ultimo, come da specifica richiesta ministeriale (nota DGISAN prot. n. 41616 del 02/11/2018), in aggiunta a quanto previsto dal piano nazionale micotossine, è stato programmato un numero minimo di campioni di alimenti destinati ai lattanti (< di 12 mesi) ed ai bambini della prima infanzia (1-3 anni) per la ricerca nitrati e di cereali non trasformati per la ricerca di sclerosi di *Claviceps* spp. ai sensi del Reg. CE 1881/2006. Tali campioni sono inclusi nel planning chimici elaborato ai sensi delle Linee guida ministeriali (CSR n. 212/2016);

- b) Come da richiesta ministeriale (nota DGISAN prot. n. 45656 del 03/12/2018) sono stati pianificati specifici monitoraggi per la ricerca di sostanze indesiderabili quali Alcaloidi pirrolizidinici, THC, e deossinivalenolo in specifiche matrici alimentari individuate sulla base delle discussioni in atto presso la Commissione europea, dei pareri dell'EFSA e delle risultanze del monitoraggio condotto a livello nazionale dal 2017. I dettagli del piano di monitoraggio 2019 sono indicati nell'allegato 18.

Con riferimento invece al monitoraggio dei livelli di Acrilammide negli alimenti si rammenta che l'11.04.2018 è entrato in vigore il Reg. (UE) 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti che devono essere applicate da parte degli OSA che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari. Si raccomanda di verificare che l'OSA abbia preso in considerazione, nel proprio piano di autocontrollo, anche il pericolo "acrilammide" e la relativa gestione, così come indicato nel regolamento suddetto. Al riguardo con nota DGISAN 40715 del 25/10/2018, inoltrata ai Servizi, è stata predisposta una tabella di raccolta dati che individua le informazioni minime da raccogliere e trasmettere al settore regionale Prevenzione e Veterinaria per il successivo inoltro al Ministero della Salute.

In ultimo il Reg. CE 488/2014 ha introdotto inoltre alcuni limiti per la presenza di Cadmio in vigore nel 2019 su prodotti specifici a base di cacao e cioccolato elencati di seguito:

- Cioccolato al latte contenente < 30 % di sostanza secca totale di cacao: **0,10 mg/kg**

- Cioccolato contenente < 50 % di sostanza secca totale di cacao; cioccolato al latte contenente ≥ 30 % di sostanza secca totale di cacao: **0,30 mg/kg**
- Cioccolato contenente ≥ 50 % di sostanza secca totale di cacao; 0,80 mg/Kg
- Cacao in polvere venduto al consumatore finale o presente come ingrediente nel cacao zuccherato in polvere venduto al consumatore finale (bevande al cacao): **0,60 mg/kg**

Su tali prodotti, che sono considerati una fonte importante di cadmio nell'alimentazione umana e spesso consumati dai bambini, è stato avviato un monitoraggio inserito nel piano campionamenti chimici già allegato al PRISA 2018 e confermato per il 2019.

- c) Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti emanato dal Ministero della Salute in data 10/02/2015 fornisce le indicazioni utili al fine di pianificare in maniera unitaria e armonizzata le attività svolte dalle ACR e ACL in applicazione della normativa di riferimento dell'Unione Europea per l'attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari. Con nota 47076 DGISAN del 12/12/2018, come accaduto per gli altri piani nazionali, anche il piano di controllo ufficiale alimenti irradiati è stato prorogato di un anno a seguito della rimodulazione del piano nazionale della prevenzione. Si rammenta ai servizi che i campionamenti da effettuare sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti rientrano tra gli adempimenti LEA pertanto si raccomanda di rispettare la programmazione confermata per il 2019 e riportata nello specifico Piano allegato al PRISA 2018, nonché di registrare correttamente i campionamenti effettuati sul sistema informativo regionale. La ripartizione dei campioni previsti per ASL viene per comodità di seguito riproposta:

ASL	ERBE E SPEZIE (solo di provenienza extracomunitaria)	FRUTTA SECCA (solo di provenienza extracomunitaria)	CEREALI IN GRANI (mais, frumento, riso)	AGLIO, PATATE CIPOLLE	CARNE DI POLLAME (Pollame con ossa)	Molluschi (cefalopodi e/o molluschi bivalvi)	PESCI CON LISCA (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni)
CN2	1			1			
TO3	1			1			
TO5			2	1	2	1	
AL		2			2	1	2
NO						1	
VC		1	2				
AT	1						
TORINO				1			2

6.2.6.5 La programmazione regionale

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

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

Anche per il 2019, ed in continuità con l'anno precedente, il piano di campionamento è stato redatto sulla base dell'analisi dei dati risultanti da:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004 con atto repertorio n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- Valutazioni delle non conformità piani di campionamento PRISA anni precedenti;

- Dati RASFF;
- Rapporto Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA);
- Rapporto annuale redatto dal Ministero della Salute sulla vigilanza e controllo degli alimenti;
- Documenti di valutazione del rischio redatti dall'EFSA;
- Raccomandazioni e Regolamenti della Comunità Europea e circolari del Ministero della Salute;
- Piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2015-2018 - Vedi nota prot. 4076/A14060 del 26.02.2015 – Programma regionale 2015;
- Programma nazionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari ai sensi dell'art. 30 del Reg. CE 396/2005 (rif. D.M. 23/12/1992) - Vedi nota prot. 4246/A14060 del 02.03.2015 – Programma regionale 2015;
- Piano Nazionale di Controllo Ufficiale delle Micotossine negli Alimenti (di seguito PNCMA) per il periodo 2016-2018;
- Programma controllo della radioattività ambientale (ex artt. 97 e 104 del D.L.vo 230/1995);
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018;
- Stato di accreditamento delle prove da parte dei laboratori ufficiali.

Con la DGR n. 31- 80622 del 22 dicembre 2014, la regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti di operatività dei laboratori di analisi dell'IZS-PLV e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente (ARPA), deputati al controllo ufficiale in ambito sanitario ed ambientale.

In linea con tale riorganizzazione, e per garantire una ottimizzazione delle risorse ed al tempo stesso un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente, in continuità con il piano 2017, sono previste due modalità di campionamento quali attività di controllo ufficiale:

- campionamento ai fini della **sorveglianza** di determinanti di rischio: campione composto da 4 a 5 aliquote, con garanzie per la difesa, a seconda se prelevato o meno presso il produttore/importatore e conforme ad eventuali specifiche indicazioni di legge relativamente alla composizione del campione;
- campionamento ai fini del **monitoraggio** di determinanti di rischio: campione costituito da aliquota unica, limitatamente ad alcuni parametri chimici e microbiologici che non fanno parte dei piani di sorveglianza e che, o per assenza di limiti legali o per assenza di metodi di analisi accreditati, richiedono ulteriori approfondimenti/attenzioni.

Nel corso del 2015 sono state avviate le procedure per reindirizzare, per quanto concerne le determinazioni relative alla sicurezza alimentare, le attività di campionamento chimico dai laboratori ARPA all'IZS-PLV.

La relativa complessità di questo passaggio rende necessario procedere ad una diversa calendarizzazione delle attività di campionamento ed all'introduzione nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale dello strumento del monitoraggio così come previsto dal Reg. CE n. 882/2004 all'art. 2, anche al fine di garantire una ottimizzazione delle risorse ed al tempo stesso un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente.

Nel caso in cui le analisi effettuate con la modalità del monitoraggio evidenzino una non conformità si dovrà procedere al campionamento con le garanzie della difesa, secondo le seguenti indicazioni:

- prelevamento dello stesso prodotto (identico TMC – Lotto) a formare le aliquote previste (4 o 5), oppure, se in quantità non sufficiente, in aliquota unica con la comunicazione alla ditta per l'eventuale presenza alle analisi di un perito di parte;
- nel caso in cui non fosse reperibile lo stesso prodotto (identico TMC – Lotto) presso l'esercizio dove è stato precedentemente prelevato, si dovrà procedere al campionamento legale del prodotto avente TMC e Lotto il più possibile vicino a quello risultato non conforme.

Per il prelievo di campioni in monitoraggio sono stati integrati i verbali di prelevamento.

La programmazione regionale prevede il controllo quali-quantitativo delle tipologie di alimenti risultate più significative ai fini della tutela della salute del consumatore, a seguito della valutazione degli elementi sopra esposti.

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

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

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

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

Riguardo alle modalità di esecuzione del campione, in continuità con l'anno precedente, anche nel presente piano deve essere rispettata la ripartizione stabilita nelle Linee guida CSR 212/2016 che prevede il 45% di prelievi da effettuare in produzione e il 55% in commercializzazione/somministrazione, tenendo conto anche della presenza di piattaforme di distribuzione. E' utile precisare che per "produzione" si intende anche quella effettuata in laboratori annessi a spacci di vendita. Pertanto, una parte dei campionamenti dovrà essere eseguita in fase di commercializzazione su alimenti prodotti e lavorati dall'impresa.

Pur dovendo mantenere le indicazioni ministeriali è evidente che, nei casi in cui sul territorio di competenza non dovessero insistere aziende di produzione per particolari matrici alimentari, esclusivamente per quelle matrici, sarà possibile spostare l'attività di campionamento sulla commercializzazione avendo però l'accortezza di aumentare la percentuale dei campionamenti alla produzione per altre tipologie alimentari prodotte sul territorio.

Anche per il 2019 alcune matrici da campionare, sono state assegnate in toto o in gran parte a una o poche ASL, in considerazione di una maggiore produzione/commercializzazione del prodotto nel territorio considerato o, in altri casi, per evitare la duplicazione di campionamenti dello stesso prodotto.

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

Si raccomanda di effettuare i prelievi seguendo le indicazioni specifiche previste dalla normativa di riferimento (per le analisi chimiche), nonché dal protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti – Rev 4/2017 trasmesso alle ASL con nota prot. 16299/A14.09A del 28/07/2017.

A tale riguardo si precisa che non verranno processati dal laboratorio di analisi i campioni di alimenti effettuati secondo procedure non corrette oppure scegliendo matrici non adeguate alle analisi richieste. Allo stesso modo si raccomanda di prestare massima attenzione nella redazione dei verbali di campionamento che, se non correttamente compilati, saranno segregati assieme al campione, dalle sedi accettanti dell'IZS-PLV in attesa delle integrazioni necessarie. Qualora le integrazioni richieste non dovessero pervenire il campione non verrà processato e, se già accettato, sarà refertato come "non eseguibile". Nello specifico si rammenta che, al fine della corretta alimentazione del flusso dati ministeriale (VIG), è necessario che sul verbale di campionamento siano sempre riportati, oltre al quesito diagnostico, la descrizione dettagliata della matrice campionata, l'eventuale trattamento subito dal prodotto, la nazione di origine del prodotto e l'indicazione del punto di prelievo, dettagliato secondo la nomenclatura prevista dalle Linee guida ministeriali rep atti n. 212/CSR 2016 e già in uso per la registrazione dell'anagrafica delle aziende sul Sistema Informativo regionale.

Con riferimento alla Legge 166/2016, l'IZS-PLV ha stipulato un accordo con il Banco Alimentare del Piemonte per il recupero delle aliquote di campioni conformi e la successiva donazione a scopi caritativi. Al fine di aumentare la quantità di alimento da donare e di diminuirne lo spreco lo stesso IZS-PLV ha ridotto da 60 a 20 giorni il tempo per l'emissione del Rapporto di Prova (RdP) e conseguentemente il periodo di attesa di smaltimento dei controcampioni risultati conformi.

In ultimo, con riferimento alle attività di campionamento su altre matrici contemplate da programmi di attività ministeriali, quale ad esempio il Piano Nazionale Residui, restano invariate le informazioni già fornite con gli specifici piani di intervento.

Si rammenta che i piani nazionali/regionali sotto elencati sono inclusi tra i flussi informativi valutati (per gli aspetti di tempistica e di attuazione) dal Comitato LEA (Livelli essenziali di assistenza):

- Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- OGM;
- PNR;
- Piano Additivi;
- Piano di controllo residui di prodotti fitosanitari negli alimenti;
- Piano Micotossine;
- Programma Monitoraggi.

Con riferimento particolare a tali piani di campionamento **si rende necessario il prelevamento di tutte le matrici assegnate** e l'eventuale tempestiva segnalazione agli uffici regionali, di qualsiasi difficoltà riscontrata al fine eventualmente di ridistribuire i campioni non effettuati.

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

Si sottolinea che, per ottemperare a quanto previsto da: Piano nazionale dei controlli ufficiali per la ricerca di OGM, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano Nazionale Residui, Programmi

di controllo dei residui di prodotti fitosanitari, Piano Additivi e Piano Micotossine, è opportuno concludere le attività di prelevamento campioni entro il 30 novembre, per dar modo di terminare le attività analitiche entro i tempi previsti e permettere il conseguente inserimento dei dati nei sistemi informativi dedicati, rispettando i tempi indicati dal Ministero della Salute. Va tenuto presente, infatti, che alcuni degli esami previsti da tali piani sono inviati per l'esecuzione a laboratori della rete degli IZS, individuati dal Ministero stesso.

Si rammenta che, poiché la distribuzione delle micotossine all'interno della massa alimentare da campionare non è omogenea, il prelievo di alimenti solidi effettuato per la loro ricerca deve prevedere l'omogeneizzazione del campione e, se del caso, (es: frutta secca) anche la triturazione o macinazione. Istruzioni puntuali e dettagliate sono inserite nel piano nazionale per il controllo delle micotossine approvato dal Coordinamento delle Regioni.

La pianificazione regionale che scaturisce da una specifica valutazioni del rischio effettuato in ambito regionale per alcune filiere alimentari, impone che si debbano rispettare i numeri di campioni assegnati ad ogni singola ASL. Per le seguenti determinazioni: acrilamide, allergeni, identificazione specie funghi, IPA, metalli pesanti, metanolo, micotossine, microbiologia, alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, sali ammonio quaternari sarà possibile un incremento pari al **10%** della numerosità campionaria totale regionale.

Sarà cura delle singole ASL, comunicare anticipatamente la messa in campo di ulteriori campioni analitici rispetto a quelli assegnati, frutto di esigenze particolari per indagini specifiche non previste o prevedibili.

Campionamento per analisi chimiche

(cfr. Allegato 19)

Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente prevede che il numero di controlli sia commisurato al quantitativo imbottigliato. Per il 2019 si prevede il prelevamento di 273 campioni.

Additivi Aromi Enzimi

Prosegue il controllo degli additivi alimentari "puri" presso le imprese produttrici/confezionatrici o, in mancanza, presso i depositi e commercio all'ingrosso. Le matrici e le determinazioni richieste sono quelle previste dal Piano regionale 2015-2018, redatto secondo i criteri stabiliti dal piano nazionale controllo additivi alimentari. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici (cfr. Allegati 20-1, 20-2).

Con nota tecnica dell'IZS-PLV sono state fornite le seguenti indicazioni relative all'attività di campionamento dei prodotti alimentari che contengono additivi alimentari, in particolare per la ricerca di edulcoranti e coloranti:

1. Determinazione di EDULCORANTI: ACESULFAME K (E 950), ASPARTAME (E 951) e CICLAMMATO (E 952)

Matrice	Bevande analcoliche (cola, ginger, aranciata, limonata, cedrata, ecc.), bevande per sportivi, succhi e nettari di frutta, marmellate e confetture, prodotti di confetteria quali caramelle. Pastiglie e microconfetti per rinfrescare la gola. Per le bevande analcoliche <u>non è prevista</u> ricerca di
---------	--

	CICLAMMATO (E 952).
Limitazioni nella scelta della matrice	Prelevare prodotti a ridotto apporto calorico o senza zuccheri aggiunti o con edulcoranti.

2. Determinazione dei COLORANTI: giallo crinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio (E110), ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E124)

Matrice	- I prodotti dolciari devono essere idrosolubili - I prodotti di confetteria (confetti, caramelle, microconfetti) da campionare devono avere la stessa FORMA, la stessa DIMENSIONE e lo stesso COLORE - Verificare in etichetta che sia presente almeno uno dei tre coloranti da ricercare.
Limitazioni nella scelta della matrice	- Il campo di applicazione dei metodi accreditati non include i prodotti di confetteria contenenti o a base di cioccolato, burro di cacao e latte in polvere - Prelevare prodotti rossi o gialli o colorati con tonalità intermedie come arancione, verde, rosa, ecc.

Per quanto riguarda i campioni degli alimenti per la ricerca di additivi, le matrici da campionare, come indicato nel planning campionamenti, devono essere quelle previste nelle categorie di cui ai Reg. CE 1333/2008 e Reg. UE 1129/2011 (Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso).

Nel caso in cui siano necessarie indicazioni circa l'inserimento degli alimenti in una delle 18 categorie e relative sotto-categorie, si possono consultare le Linee guida "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/2008 on food additives".

Relativamente al controllo degli additivi tal quali per i requisiti di purezza, si specifica quanto segue: nel caso in cui non sia possibile reperire l'additivo E251 nitrato di sodio può essere prelevato, in sua sostituzione, l'additivo nitrato di potassio E252.

Per quanto concerne la verifica degli additivi tal quali, il Ministero della Salute ha ritenuto opportuno estendere la verifica dei metalli anche agli additivi prodotti a partire dalle alghe. In particolare dovranno essere controllati i seguenti additivi alimentari: E160a(iv), E400-407 ed E407a, come riportato nel planning allegato. Per gli alginati E400-405, nel caso in cui non si trovi quello assegnato, si può prelevare un altro tipo di alginato, tra quelli indicati nel piano.

Qualora non sia possibile reperire l'additivo assegnato, l'ASL è pregata di segnalarlo tempestivamente all'ufficio regionale.

Bevande alcoliche

Le ricerche saranno sostanzialmente orientate sulla verifica della conformità riguardo ai metalli pesanti; sono previsti, come da Linee guida (CSR 2012/16) alcuni campioni di birra in lattina, da prelevare alla commercializzazione per la ricerca di stagno (Reg. 1881).

Il Piano regionale Micotossine (allegato 17) prevede inoltre 11 campioni di vino rosso per la ricerca di Ocratossina A.

Caffè, tè ed altri vegetali per infusi

Sul caffè si richiede la determinazione del tenore di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea, di Arsenico, totale e inorganico, come da Raccomandazione 2015/1381 e la ricerca di micotossine (10 campioni per ocratossina A nel caffè torrefatto).

Carni fresche

Il Reg. CE/1881/2006 e s.m.i., prevede la ricerca di piombo e cadmio come riportato nella seguente tabella:

DETERMINANTE	SPECIE	MATRICE	TENORE MASSIMO (mg/Kg di peso fresco)
PIOMBO	BOVINO	CARNE	0,10
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	BOVINO	FRATTAGLIE	0,50
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
CADMIO	BOVINO	CARNE	0,050
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	CAVALLO	CARNE	0,20
	BOVINO	FEGATO	0,50
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	CAVALLO	RENI	1,0
	BOVINO		
	SUINO		
	OVINO		
	POLLAME		
	CAVALLO		

La scelta della matrice (carne, frattaglie) è in capo all'Autorità prelevatrice. Il laboratorio in relazione alla specie animale/matrice ricercherà o il cadmio o il piombo o entrambi.

Inoltre, i campionamenti previsti per la ricerca di diossine e PCB, per il 2019, sono stati ridotti a 3 campioni da ricercare esclusivamente su matrice "carne fresca di suino" con una cospicua quota di grasso annesso. Tale campione non deve essere associato ad altre ricerche poiché è da destinare ad un laboratorio esterno alla regione. Al riguardo, su richiesta del laboratorio di riferimento per le analisi delle diossine e dei PCB, si rende necessario che la quantità di campione prelevata per il piano PRISA sia allineata a quanto richiesto per il campionamento PNR e nello specifico:

- carne 1 Kg per aliquota
- latte 1 L per aliquota
- uova n. 12

Il Reg. (UE) 73/2018 del 16/01/2018 ha modificato il Reg. 396/2005 prevedendo la ricerca di mercurio (Hg) in muscolo, fegato, rene e frattaglie commestibili di suini, bovini, ovini, caprini, equidi, pollame, altri animali da allevamento e animali selvatici (tipo cinghiale). Pertanto il piano campionamenti chimici del 2019 è stato implementato per la ricerca di tale metallo.

Inoltre, per la matrice alimentare carni fresche continua il piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti in carne di pollame con osso (vedesi piani specifici).

Carni macinate, preparazioni a base di carne e CSM

Per il 2019 il numero complessivo dei campioni per la ricerca degli allergeni (β -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine, lattosio, senape) è di 3.

Cereali e prodotti a base di cereali

Le analisi sono mirate alla ricerca di piombo e cadmio, della presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, oltre che alla ricerca di micotossine come da piano regionale in allegato. Inoltre, come da specifica richiesta del Ministero della Salute, è stato programmato un numero minimo di campioni di cereali non trasformati per la ricerca di sclerozi della *Claviceps spp.*

Cibi pronti in genere

Nelle preparazioni alimentari pronte per il consumo, cotte, non cotte o con alcuni ingredienti crudi, saranno ricercati gli allergeni.

Cioccolato e prodotti a base di cioccolato

Il Reg. 488/2014 ha introdotto alcuni limiti per la presenza di cadmio, dal 2019, su prodotti specifici a base di cioccolato e cacao spesso consumati dalle fasce più vulnerabili della popolazione. Nel PRISA è stato previsto un numero minimo di campioni da prelevare scegliendo tra le seguenti matrici: cioccolato al latte contenente <30% di sostanza secca totale di cacao, cioccolato contenente < 50% di sostanza secca totale di cacao, cioccolato al latte contenente $\geq 30\%$ di sostanza secca totale di cacao e cioccolato contenente $\geq 50\%$ di sostanza secca totale di cacao. Il campionamento dovrà essere effettuato con aliquota unica di almeno 100 gr.

Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità

Nel 2019 continua la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali (E220-E228), se non indicati in etichetta, in qualità di allergeni in crostacei secondo le modalità fornite con nota regionale prot. n. 17588/DB2017 del 21/06/2012 e per i quali, se prelevati anche per altre ricerche, bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva.

Frutta fresca e trasformata

In tali matrici è prevista la ricerca di: additivi, micotossine e radiazioni ionizzanti.

Funghi

Anche nel 2019 si prevede il campionamento di funghi (freschi, secchi e comunque conservati), da conferire all'IZS-PLV sezione di Torino che provvederà all'invio all'IZSLER - Brescia per la verifica della presenza di anidride solforosa secondo le indicazioni di cui al capitolo dedicato.

Sono stati previsti, inoltre, 29 per la ricerca di metalli pesanti (piombo e cadmio) e per l'identificazione della specie ed esame parassitologico e 10 per il monitoraggio dei tenori di nichel ai sensi della Raccomandazione (UE) 1111/2016.

Grassi e oli di origine animale

Per il 2019 in questa tipologia di prodotti si devono ricercare il piombo (12 campioni distribuiti tra prodotti in commercio e in produzione), IPA e Diossine/PCB (3 campioni IPA e 3 campioni Diossine/PCB) da ricercare esclusivamente nelle ASL sedi di aziende produttrici (ASL AL, VC, Città di Torino): Inoltre, come per la carne fresca, sono stati previsti dei campioni per la ricerca del mercurio così come indicato dal Reg. (UE) 73/2018.

Latte crudo ai distributori

Secondo le indicazioni del nuovo piano di monitoraggio latte crudo sono previste le ricerche di sostanze inibenti e aflatossina M1.

Latte e prodotti lattiero caseari

Nel latte e nei prodotti lattiero caseari per il 2019 è stata prevista la ricerca di arsenico totale e inorganico e nichel così come indicato dalla Raccomandazione 2015/1381.

Latte crudo, latte trattato termicamente, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e prodotti lattiero caseari

Per il 2019 è prevista la ricerca del piombo in latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte, mentre nel latte di tutte le specie animali, destinate alla sua produzione alimentare, il Reg. (UE) 73/2018 ha contemplato la ricerca di mercurio. Nel latte crudo e nei prodotti lattiero caseari, compreso il grasso del burro, sono stati introdotti 10 campioni di Diossina e PCB divisi tra produzione e commercializzazione.

Miele

Per il 2019 nel miele è stata prevista la ricerca di: 12 campioni di idrossimetilfurfurale divisi tra produzione e commercializzazione, 12 campioni per la ricerca del piombo in commercializzazione e 9 campioni per la ricerca di mercurio in produzione secondo le recenti indicazioni del Reg. (UE) 73/2018.

MOCA

Sono stati previsti 131 campioni come da attribuzione delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004. Rispetto al 2018 è stato programmato un numero minimo di campioni di pentole in Teflon, al riguardo si chiarisce che le matrici da sottoporre a campione devono essere di capacità inferiore ai 3 litri.

OGM

(cfr. Allegato 15)

Il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti è diretta applicazione del “Programma Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – triennio 2015-2018”, già trasmesso alle ASL, che definisce ruoli ed obiettivi, individua i criteri da applicare nell’ambito del controllo ufficiale nonché le principali matrici da sottoporre a controllo. Nel 2019 si prevede il prelievo di 44 campioni.

Oli e grassi vegetali

Per il 2019 sono previsti campionamenti per la ricerca di alcuni contaminanti quali IPA, Diossine e metalli pesanti, come da Linee guida 212/CSR. Sono stati inoltre programmati 8 campioni per l’identificazione dell’olio d’oliva e 10 campioni di olio di frittura usato che dovrà essere prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Il campione dovrà essere costituito da 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma.

Ortofrutticoli

Nei prodotti ortofrutticoli viene effettuata la ricerca di residui di prodotti fitosanitari, radiazioni ionizzanti (esclusivamente per le matrici incluse nel Piano Nazionale), OGM, metalli pesanti, additivi alimentari, ripartiti come da planning campionamento.

Pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte

Nei prodotti di confetteria (Categoria 0.5 di cui al Reg.CE 1333/2008) si ricercano additivi alimentari.

Prodotti a base di carne

Per il 2019 è stata prevista, anche per questa tipologia di prodotti, la ricerca in 2 campioni di allergeni (già individuati per le preparazioni a base di carne (β-lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine, lattosio, senape), IPA e derivati affumicati (nei prodotti carnei affumicati) nonché la ricerca di cadmio e piombo da ricercare in produzione sulla matrice "carne" da utilizzare come materia prima destinata alla realizzazione dei prodotti a base di carne e non nel semilavorato o nel prodotto finito, in quanto gli ingredienti che naturalmente vengono additivati ai prodotti carnei potrebbero influenzare negativamente l'esito della ricerca.

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi, gasteropodi marini, crostacei

Per i prodotti della pesca continua la ricerca degli allergeni: DNA-crostacei e DNA-molluschi come gli scorsi anni, la ricerca di solfiti per i quali è prevista un'aliquota aggiuntiva, la ricerca della senape. Per il 2019 continua il Programma di Controllo e Campionamento Alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti, con la ricerca di 4 campioni in pesci con lisca (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni) limitando il campionamento alle ASL Città di Torino e AL e 3 campioni in molluschi (cefalopodi e/o molluschi bivalvi) da effettuarsi presso le ASL AL, NO e TO5. Si ricorda, per tali matrici, di prelevare un'aliquota aggiuntiva per l'eventuale analisi di conferma, in quanto la prova di screening viene effettuata presso l'IZS-PLV (Controllo Alimenti Torino) e la prova di conferma presso IZS PB (Foggia).

Prosegue la ricerca di metalli pesanti (Pb, Cd) in molluschi bivalvi vivi, pesci, crostacei (granchi, gamberi, ecc.) e prodotti della pesca. La ricerca del mercurio è da effettuare separatamente in pesci marini di grossa taglia. Diossina e PCB non sono da ricercare, mentre gli IPA sono da determinare esclusivamente in prodotti della pesca affumicati.

Inoltre, per il 2019 nei molluschi bivalvi vivi prelevati per la ricerca di piombo e cadmio è stata introdotta la ricerca del nichel secondo quanto indicato dalla Raccomandazione 2015/1381.

Prodotti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia, alimenti per gruppi specifici (ex alimenti per una alimentazione particolare) integratori alimentari

Su alcune matrici prosegue il monitoraggio per la ricerca di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea, nel caso in cui le analisi evidenzino livelli di acrilammide superiori ai valori di riferimento indicati nella citata raccomandazione, si dovrà procedere alla compilazione della prevista check list.

Poiché le Linee guida (CSR 212/16) lasciano libera scelta alle regioni relativamente alla individuazione delle determinazioni da effettuare per questa specifica matrice alimentare, si è scelto di programmare un numero minimo di campioni per la ricerca di metalli pesanti, nitrati e IPA ai sensi del Reg. 1881/2006, e di nichel, come da Raccomandazione UE 1111/2016. Il piano regionale micotossine (allegato 17) prevede inoltre un campione conoscitivo per la ricerca di Deossinivalenolo nei biscotti per l'infanzia e 10 campioni per la ricerca di Citrinina nell'integratore

alimentare a base di riso rosso fermentato, la prova è accreditata presso l'IZS LER Reparto chimico alimenti di Bologna. In ultimo prosegue su questa matrice il programma di controllo della presenza di allergeni.

Negli integratori alimentari proseguirà inoltre la ricerca di metalli pesanti, additivi alimentari e allergeni, arsenico, totale e inorganico, nonché la verifica dei prodotti fitosanitari, parallelamente alla rispondenza dell'esito analitico all'etichettatura.

Si richiede alle ASL di effettuare i campionamenti previsti dal PRISA 2019 e indicati nel Planning campionamenti chimici - matrice "Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare)" - dettaglio matrice "Latte senza lattosio o a basso contenuto di lattosio" **entro il mese di 30/09 2019.**

Semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati

Il Reg. 488/2014 ha introdotto alcuni limiti per la presenza di cadmio dal 2019, su prodotti specifici a base di cacao e cioccolato spesso consumati dalle fasce più vulnerabili della popolazione. Nel PRISA sono stati previsti 7 campioni da prelevare scegliendo tra le seguenti matrici: cioccolato al latte contenente <30% di sostanza secca totale di cacao, cioccolato contenente < 50% di sostanza secca totale di cacao, cioccolato al latte contenente $\geq 30\%$ di sostanza secca totale di cacao e cioccolato contenente $\geq 50\%$ di sostanza secca totale di cacao. Il campionamento dovrà essere effettuato con aliquota unica di almeno 100 gr.

Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti

Nei succhi e nettari di frutta è prevista la ricerca di piombo.

Uova e ovoprodotti pastorizzati e non pastorizzati

Per il 2019 sono previste 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, da ricercare negli ovoprodotti non pastorizzati (quindi in stabilimenti produttori, 1 solo stabilimento in Piemonte), e 12 analisi (1 per ASL) di acido 3 OH-butirrico da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati in commercio. Le ricerche sono da indirizzare presso gli stabilimenti utilizzatori (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.).

Inoltre, per il 2019 nelle uova e ovoprodotti sono previsti 6 campioni per la ricerca di diossine e PCB. Come da specifica richiesta del laboratorio di riferimento per le analisi delle diossine e dei PCB, ciascuna aliquota dovrà essere composta da 12 uova.

Infine, come indicato nel Reg. (UE) 73/2018 nelle uova di gallina, anatra, oca, quaglia e altre specie è prevista la ricerca di mercurio.

Vino

E' prevista la verifica sulla presenza di micotossine, additivi alimentari (anidride solforosa), residui di prodotti fitosanitari, metalli pesanti (piombo).

Campionamento per analisi microbiologiche

Nella scheda allegata (cfr. Allegato 21) sono state inserite le diverse matrici soggette a controllo specificando per ognuna di esse i microrganismi da ricercare sia sotto l'aspetto di sicurezza alimentare sia come igiene di processo.

Nella predisposizione del piano di campionamento e nella successiva valutazione dei reperti analitici si dovrà tenere conto dell'ultima revisione del Protocollo tecnico per i controlli microbiologici (Rev 4/2017), predisposto dal settore regionale Prevenzione e Veterinaria, d'intesa con l'IZS-PLV e trasmesso alle ASL con nota prot. 16299/A14.09A del 28/07/2017. Al riguardo si sottolinea l'importanza del corretto utilizzo del Protocollo tecnico quale strumento di orientamento

per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici. Anche per le analisi microbiologiche, così come per quelle chimiche, le Linee guida CSR 212/2016 hanno previsto specifiche determinazioni da eseguire sulle matrici alimentari indicate.

Nella scelta dei prodotti da sottoporre a campionamento è importante che i servizi varino quanto più possibile le tipologie produttive, al fine di permettere la ricerca di tutte le determinazioni previste per quella categoria di matrici.

Il Settore regionale potrà monitorare l'andamento delle attività di analisi e comunicare eventuali correttivi in caso fossero rilevate discrepanze rispetto alla programmazione.

Acque destinate al consumo umano

Il numero di campionamenti, sia chimici sia microbiologici, su acquedotti per la verifica della qualità dell'acqua sono stabiliti per legge (Dl.gs. 31/01 s.m.i.) in relazione al volume d'acqua erogata.

La diffusione ed il progressivo aumento di unità distributive aperte al pubblico che erogano e trattano acqua derivata da acquedotti (le cosiddette casette dell'acqua), giuridicamente considerate attività di somministrazione alimenti, suggerisce l'opportunità di proseguire nel 2018 il monitoraggio della nuova tipologia di attività, in particolare per quel che riguarda l'eventuale inquinamento batteriologico causato dalle condizioni di pulizia e manutenzione delle strutture.

La verifica non comprenderà solo il campionamento chimico e microbiologico, ma dovrà valutare anche il piano di autocontrollo attuato dal gestore in particolare per quanto si riferisce al piano di pulizia ed eventuale disinfezione e piano di campionamento.

Acque minerali e di sorgente

Contestualmente al campionamento di acque minerali e di sorgente per le analisi chimiche si provvederà al prelevamento delle stesse aliquote previste per le analisi microbiologiche che verranno effettuate dallo stesso laboratorio.

Per il 2019 programmati 273 campioni per i quali le linee guida CSR 212/2016 prevedono il controllo per la ricerca di CBT a 20°C e CBT a 37°C, coliformi, streptococchi fecali, clostridi solfito-riduttori, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* (circolare Ministero della Salute n. 17 del 13/09/1991).

Carcasse di suini al macello

Come previsto dal Reg. CE/218/2014, che ha modificato il Reg. CE/854/04, continua il piano di campionamento ufficiale delle carcasse suine presso i macelli per la ricerca di *Salmonella spp* le cui modalità di esecuzione sono descritte nella nota regionale prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014.

Carni fresche

Rimane invariata la ricerca microbiologica prevista dal Protocollo tecnico (*Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes*) nella carni fresche di qualsiasi specie eccetto quelle di pollame per le quali è prevista la ricerca di *Salmonella* (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* e sua variante monofasica) da effettuarsi su matrici di carne fresca immessa sul mercato di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso. A causa dell'elevata deperibilità del prodotto e dei tempi analitici legati alla tipizzazione della *Salmonella* i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

Latte crudo ai distributori

Secondo le indicazioni del piano di monitoraggio latte crudo sono state previste ricerche per *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, Stafilococchi coagulasi positivi (se presenza ricerca di *S. aureus*), *Campylobacter* termotolleranti e STEC.

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei

Anche per questa tipologia di prodotto il piano 2019 è stato allineato alle indicazioni delle Linee guida CSR 212/2016. Inoltre, è stata introdotta la ricerca del *Vibrio vulnificus* potenzialmente enteropatogeno come da valori guida. Vista la limitata conservabilità dei molluschi eduli lamellibranchi, gli esami microbiologici dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

Preparazioni alimentari /gastronomiche pronte per il consumo

Con riferimento a questa specifica matrice si segnala che potrebbe risultare particolarmente difficoltoso reperire i campioni di alimento pronto al consumo contenente uova fresche (per ricerca Salmonella) da prelevare alla distribuzione, secondo le indicazioni fornite dal Protocollo tecnico IZS-PLV. Si ritiene che l'uovo fresco venga utilizzato per lo più da parte dei ristoratori per preparazioni estemporanee o da parte di piccoli laboratori al dettaglio di gastronomia/pasticceria che ritengono di poter disporre di uova fresche di provenienza sicura. Poiché non è possibile essere a conoscenza, se non in modo del tutto casuale, di tempo e luogo di preparazione di questa tipologia di alimenti, si suggerisce di campionare un prodotto analogo ma contenente uova pastorizzate.

Succhi e nettari di frutta non pastorizzati pronti al consumo

Con riferimento a questa specifica matrice, da campionare per le analisi microbiologiche, si chiarisce quanto segue: la maggior parte dei succhi posti in commercio vengono pastorizzati per poter essere conservati per lunghi periodi. Il processo di pastorizzazione consiste in una "cottura" del succo per 45 minuti a 110 gradi. Grazie a questo processo il succo diventa sterile - eliminato di impurità, ma di conseguenza anche della maggior parte delle sostanze nutrienti. E' raro, ma comunque possibile, trovare anche succhi di frutta in bottiglia etichettati come "non pastorizzato" di norma venduti nel banco dei prodotti refrigerati. Il **succo fresco "spremuto a freddo"** è assimilabile al **"non pastorizzato"**, perché non è stato processato a velocità elevata con una centrifuga ad alta temperatura (le alte velocità superiori a 10.000 giri tipiche dei macchinari industriali più comuni causano invece il riscaldamento e una rapida ossidazione).

Campionamento per analisi fisiche

Radiazioni ionizzanti

I controlli già iniziati nel 2013 proseguono secondo le indicazioni del Piano regionale allegato al PRISA 2018, redatto in armonia a quanto disposto nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – quadriennio 2015 – 2018.

Radioattività

Prosegue il controllo della radioattività ambientale conseguente all'incidente di Chernobyl attraverso la determinazione di Cesio negli alimenti secondo il programma stabilito dall'ARPA in accordo con l'Organismo nazionale di riferimento.

6.2.6.6 Gestione positività analitiche

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

La comunicazione dell'esito delle analisi non conformi all'interessato ed all'ente prelevatore, da parte del direttore del laboratorio a mezzo di pec e/o lettera raccomandata con avviso di ricevimento, consente di ottemperare in modo esaustivo agli obblighi previsti dalla L. 689/81 (Cass., Sez. II, 4 marzo 2011, n. 5250).

La pec e/o raccomandata dovrà essere inviata a tutti gli OSA potenzialmente "responsabili", opportunamente individuati nel verbale di prelievo dal prelevatore, e dovrà contenere:

- la chiara indicazione delle circostanze e del tempo in cui è avvenuto il prelevamento dei campioni analizzati;
- il risultato delle analisi effettuate, l'indicazione della non conformità e della norma di riferimento, e la dichiarazione che tale non conformità potrà comportare, da parte dell'ASL, l'avvio di procedimenti per l'irrogazione di sanzioni amministrative o penali;
- l'avvertimento che, qualora prevista, può essere presentata, all'ente prelevatore, la richiesta di revisione delle analisi entro il termine di 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione e che in caso contrario dalla data di ricevimento del risultato decorreranno i termini per l'irrogazione delle sanzioni.

Le ASL competenti per territorio, terranno conto, dandone atto nel verbale di notifica, della data di contestazione, corrispondente alla data di ricezione della raccomandata di comunicazione inviata dal laboratorio, per l'iter delle sanzioni amministrative.

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

Per il 2019 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS-PLV e dall'ARPA all'indirizzo e-mail **allerta.alimentare@regione.piemonte.it** i rapporti di prova in formato pdf di tutte le positività analitiche, al fine di consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio.

Al riguardo il settore regionale ha predisposto una apposita scheda di raccolta informazioni relative alla gestione delle positività analitiche. La richiesta di compilazione della stessa sarà inoltrata ai responsabili dei Servizi/Aree competenti i quali dovranno provvedere alla compilazione e restituzione entro al massimo il 15° giorno successivo al ricevimento. Il settore regionale provvederà all'inoltro della stessa all'IZS-PLV a completamento della raccolta delle informazioni necessarie per garantire la corretta alimentazione dei flussi dati ministeriali.

PROSPETTO CAMPIONAMENTI DA LINEE GUIDA 882/2004 E 854/2004

macro categoria	matrice	numero campioni microbiologici	numero campioni chimici
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	401	63
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	152	2
	prodotti a base di carne	49	17
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	197	15
	pesci e prodotti della pesca		52
	Prodotti della pesca trasformati o preparati		
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	latte e prodotti a base di latte *	508	31
UOVA E OVOPRODOTTI	uova e ovoprodotti	34	27
GELATINE E COLLAGENE	gelatine e collagene	17	
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	miele e prodotti dell'alveare		33
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	grassi e oli di origine animale		27
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	vegetali freschi		64
	vegetali terza gamma (surgelati)	18	5
	vegetali quarta gamma (RTE)	36	5
	semi e semi germogliati	14	
	funghi		52
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)		41
	olii e grassi vegetali		60
	te, caffè ed altri vegetali per infusi		37
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta fresca		45
	frutta essiccata e secca a guscio		10
	frutta terza gamma (surgelata)	52	
	frutta quarta gamma (RTE)	34	

	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 per i NON PASTORIZZATI)	33	12
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	42	33
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	36	10
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	28	5
	prodotti da forno	73	11
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati		18
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	24	19
	confetteria, caramelle, pasticceria	50	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	124	34
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	conserven, semiconserven. Repfed	45	5
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	25	
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua potabile imbottigliata	4	
	acqua minerale**	273	273
	bevanne analcoliche		
ADDITIVI, ENZIMI, AROMI	additivi		103
BEVANDE ALCOLICHE	birra e prodotti assimilabili		26
	vino e prodotti assimilabili		48
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURROGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia	4	85
	integratori alimentari		105
	alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare)		35
MOCA	moca		131
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE			24
	TOTALE	2.273	1.563

*non sono incluse le determinazioni previste nell'ambito del Piano di monitoraggio sul latte crudo – distributori automatici, trasmesso alle ASL con apposita circolare regionale.

** Si rammenta che contestualmente al campionamento di acque minerali e di sorgente per le analisi chimiche si provvederà al prelievo delle stesse aliquote previste per le analisi microbiologiche.

Quadro sinottico utilizzo verbali di prelevamento:

Il verbale di campionamento per analisi microbiologiche è stato rivisto e trasmesso alle ASL con nota prot. 16299 del 28/07/2017, in seguito alla revisione del Protocollo tecnico IZS-PLV (Rev 4-2017)

Per quanto concerne i campionamenti per analisi chimiche, nel 2017 è stato predisposto un modello di verbale unico (cfr. allegato 22-1) da utilizzare sia per l'esecuzione dei prelievi previsti dal PRISA, sia per quelli previsti nell'ambito dei piani nazionali, per i quali sarà necessario allegare, al verbale unico, apposita scheda di dettaglio.

	Contesto campionamento	Quesito diagnostico
VERBALE CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI IZS	Criteri di sicurezza alimentare - Reg. 2005/2073/ce e s.m.i. – protocollo tecnico	Criteri di sicurezza alimentare - Reg. 2005/2073/ce e ss.mm.ii. – protocollo tecnico
	Criteri di sicurezza alimentare - Reg. 2005/2073/ce e s.m.i. – protocollo tecnico - istamina	Criteri di sicurezza alimentare - Reg. 2005/2073/ce e s.m.i. – protocollo tecnico - istamina
	criteri di igiene del processo - Reg. 2005/2073/ce e ss.mm.ii - criteri protocollo tecnico	criteri di igiene del processo - Reg. 2005/2073/ce e ss.mm.ii - protocollo tecnico
VERBALE CAMPIONAMENTI CHIMICI IZS	Diossine in alimenti ad uso umano	Prisa - Diossine
	Acrilammide in alimenti ad uso umano	Prisa - chimici e allergeni
	3MCPD in alimenti ad uso umano	Prisa – 3MCPD
	Altre analisi chimiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: 3MCPD, Diossine, Micotossine e Pesticidi.	Prisa - chimici e allergeni
	Controllo sostanze allergeniche	Prisa - chimici e allergeni
	Metalli pesanti in alimenti	Prisa - chimici e allergeni
	Piano radiazioni ionizzanti	Prisa – piano radiazioni ionizzanti
	Micotossine in alimenti ad uso umano	Prisa – piano micotossine
	Analisi su additivi in alimenti	Prisa - piano additivi
	Analisi su additivi, aromi ed enzimi in purezza	Prisa - piano additivi
	Controllo dei residui fitosanitari in alimenti	Prisa – controllo residui fitosanitari
	Controllo OGM in alimenti	Prisa – Piano nazionale OGM
	PIANO NAZIONALE RESIDUI	Prisa – Piano nazionale e residui
ALTRO CAMPIONAMENTO	Campioni nutrizione (etichettatura nutrizionale, progetto sale ecc.)	Prisa – NUTRIZIONE
	Altro campionamento	Prisa – Altro campionamento
VERBALI CAMPIONAMENTO ARPA	ACQUE - Analisi chimiche e microbiologiche	Prisa - ACQUE
	RADIOATTIVITA'	Prisa - RADIOATTIVITA'
	MOCA – Migrazione globale e specifica	Prisa - MOCA
	Analisi chimiche su formulati	Prisa – controllo su prodotti fitosanitari

Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA

Con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 “Approvazione Piano regionale integrato sicurezza alimentare 2015-2018” sono state fornite indicazioni per la predisposizione della programmazione dei controlli ufficiali nel campo della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

Nel medesimo documento sono stati analizzati i cambiamenti di scenario e possibili ricadute sul sistema dei controlli ufficiali ed i risultati del programma integrato di sicurezza alimentare 2011-2014; con modalità analoghe si procederà per la programmazione annuale e pluriennale 2020-2025.

Come previsto dalla DD n. 751 del 19/11/2015 il responsabile del gruppo di progetto PAISA è il referente del programma 9 del PLP ed è quindi necessario ed indispensabile tenerne conto nella predisposizione dei piani locali favorendo l'integrazione del gruppo deputato alla stesura del piano di sicurezza alimentare.

Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

(cfr. Allegati 23, 24)

Attività nutrizionali

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

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2019), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale.

Riduzione consumo di sale

Per il 2019, in coerenza con quanto previsto dal Piano Regionale della prevenzione, continuerà in tutte le ASL il progetto "con meno sale la salute sale". Le ASL dovranno continuare a sostenere la produzione, offerta e consumo di pane (ma ovviamente anche di altri alimenti) a ridotto contenuto di sale con azioni di implementazione del progetto "con meno sale la salute sale". Potranno essere riproposti incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori, incontri con i MMG per rinforzare il sostegno all'iniziativa, ed in particolare azioni di informazione nella scuola e di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica. Dovranno essere comunicati i risultati e le opportunità esistenti anche mediante invio/distribuzione di materiale documentale (panificatori aderenti, iniziative fatte o programmate con le scuole o la popolazione generale). Sarà inoltre necessaria una valutazione dei risultati di vendita/consumo di pane a ridotto contenuto di sale mediante questionario (ripetizione del questionario raccolto all'adesione all'iniziativa).

I risultati dei campionamenti sul pane effettuati nei panificatori aderenti al progetto "con meno sale la salute sale" avevano evidenziato contenuti di sale molto variabili in tutte le tipologie di pane campionato (pane normale, mezzo sale, senza sale). In pratica a fronte di percentuali medie di contenuto di sale "coerenti" con la tipologia di pane campionato, è stata notata una ampia variabilità del contenuto di sale nei diversi campioni con oscillazioni importanti ed in alcuni casi eccessive rispetto all'atteso.

E' necessario pertanto anche nel 2019 continuare le attività informazione e comunicazione opportunistica in occasione delle attività di vigilanza/sorveglianza.

Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato

In relazione alla verifica dell'attuazione della legge 21 marzo 2005, n. 55 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica" prevista, tra l'altro, come obiettivo dal Piano nazionale e regionale della prevenzione 2015-2018, è necessario, in occasione dei controlli che verranno attuati nelle attività di vendita al dettaglio:

- verificare la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
- verificare la presenza di poster/locandina informativa sull'informazione e incentivazione dell'utilizzo di sale iodato (locandina scaricabile anche dal sito Ministero della Salute);
- tracciare l'esito di tale verifica nel sistema informativo "sianpiemonte alimenti" (esito positivo o negativo con prescrizioni).

Analogamente dovrà essere verificato l'utilizzo di sale iodato nelle mense in occasione dei controlli ufficiali e di sorveglianza nutrizionale effettuati nella ristorazione collettiva ed eventualmente proposto l'utilizzo. L'esito di tale verifica dovrà essere tracciato nella scheda informativa "sian piemonte alimenti" e/o in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale" presente in "sianpiemonte nutrizione".

Aumento consumo di frutta

Continuerà per il 2019 l'impegno su questo obiettivo con implementazione delle condizioni e collaborazioni per l'attuazione di progetti a maggiore impatto territoriale, selezionando tra le buone pratiche già sperimentate in alcune aziende sanitarie. Si dovrà ricercare un maggiore coordinamento tra le ASL per l'implementazione di progetti per il miglioramento della merenda (es "obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica utilizzando e replicando le iniziative in atto in alcune ASL e discusse in occasione degli incontri di formazione regionali.

Progetto "Acquista bene, conserva meglio"

Il progetto è stato avviato in maniera disomogenea nelle ASL. L'iniziativa, frutto di un atto di intesa tra regione Piemonte- Assessorato alla sanità e le Associazioni dei produttori del commercio e dei consumatori, ha come obiettivo principale l'informazione dei consumatori sui rischi igienico-sanitari alla base delle MTA a domicilio. La campagna rappresenta però anche una buona occasione per veicolare informazioni per la salute anche in ambito nutrizionale e per tale obiettivo è necessario valutare le opportunità per continuare ed implementare tale campagna con un ruolo più attivo e propositivo da parte delle ASL sostenendo le associazioni nel far partire iniziative di informazione e formazione.

Sorveglianza nutrizionale

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

Per il 2019 in coerenza con gli indirizzi regionali, si dovrà migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi specialmente nell'ambito del Piano Locale della Prevenzione e per migliorare contenuti e messaggi nelle attività di formazione e informazione.

OKKIO alla salute

Nel 2019 tutte le ASL dovranno collaborare alla nuova raccolta dati e partecipare alla giornata formativa che sarà organizzata nei primi mesi del 2019 utilizzando anche i materiali informativi per la comunicazione nelle scuole.

Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

Per il 2019 in occasione della raccolta dati Okkio continuerà il programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini secondo le procedure già utilizzate nelle precedenti edizioni e che saranno illustrate nella giornata di formazione che sarà organizzata per Okkio alla salute.

Nel 2019 nell'ambito del programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini l'ASL TO3 con il contributo delle ASL AL, CN1, TO4 e TO5 concluderà il caricamento e l'analisi dei dati relativi alle etichette raccolte in occasione della sorveglianza Okkio 2016. Le linee guida per la lettura delle etichette approvate nel 2018 dovranno essere utilizzate dalle ASL come strumenti di riferimento e supporto per le attività di informazione e formazione soprattutto nelle scuole.

HBSC

Nella 2019 Sarà prodotto il report regionale relativo alla raccolta dati 2018 e le ASL dovranno utilizzarne i contenuti per la informazione e comunicazione dei risultati.

Educazione sanitaria

Il PNP 2014-2019 per l'area alimentazione prevede l'utilizzo di alcuni indicatori presenti nelle sorveglianze Okkio, HBSC e Passi (consumo quotidiano di frutta e verdura, consumo di merende salutari, azioni della scuola, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) per misurare l'impatto nel tempo di programmi di promozione della salute attuati nelle ASL in coerenza con quanto previsto dal Piano regionale della prevenzione e ripreso come obiettivo dai Piani locali della prevenzione.

Si ritiene quindi necessario proseguire per il 2019 gli interventi di valutazione, informazione, formazione indirizzati ad operatori mense, genitori, bambini per il miglioramento della qualità dell'offerta alimentare nelle mense e per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale). Andranno inoltre stimulate e sostenute le attività di monitoraggio degli avanzi nelle mense per poter adottare azioni correttive appropriate per una loro riduzione o gestire con organizzazioni che si occupano di attività di recupero un loro riutilizzo a fini sociali.

E' particolarmente importante che le attività di educazione e promozione della salute siano coordinate ed integrate a livello locale e siano svolte in collaborazione con i REPES (Referenti promozione ed educazione alla salute) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL (Piano Locale della Prevenzione, Piano di offerta formativa alle scuole, Piani di salute, ecc.). Si ricorda che gli interventi fatti dovranno essere inseriti nella banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità riconosciuta per descrivere e rendicontare qualitativamente e

quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio e relativi ai 4 programmi Guadagnare Salute Piemonte del PLP. Occorre tener presente che tale banca dati sarà utilizzata dalla regione Piemonte come fonte dati per valutare la quantità e qualità degli interventi che le ASL ed i vari servizi effettuano sul territorio e quindi tutto quello che non è presente non potrà essere rendicontato.

Ristorazione collettiva

Verifica menù

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

L'impegno dei servizi in quest'ambito ha prodotto una maggiore attenzione nella formulazione dei menù ed una migliore gestione del rischio nutrizionale da parte degli enti gestori. Tale aspetto sarà oggetto di valutazione e monitoraggio mediante la compilazione della scheda di sorveglianza nutrizionale sperimentata lo scorso anno.

Per il 2019 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione dovrà essere data enfasi con progetti specifici o con azioni opportunistiche (nei pareri espressi sui menù, negli indirizzi per i capitolati, nelle azioni di informazione/formazione ad operatori, ecc.) alla riduzione del contenuto di sale con specifici indirizzi all'utilizzo esclusivo di sale iodato (poco) nelle preparazioni alimentari e ad aumentare l'offerta di frutta e verdura promuovendone il consumo.

Si dovrà mantenere un buon livello di attenzione cercando di dare risposte adeguate alle problematiche derivanti da richieste di diete speciali sanitarie e non continuando le azioni di informazione ai genitori ed insegnanti 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 nutrizionale e del rischio allergeni negli alimenti.

Vigilanza/monitoraggio

Ristorazione scolastica

Garantire il consumo di un pasto equilibrato e contribuire alla costruzione di comportamenti alimentari corretti rappresenta un obiettivo di salute rilevante. Per fare questo è necessario che nella ristorazione scolastica siano creati ambienti favorevoli e che tutte le fasi dalla formulazione dei menù, alla preparazione dei pasti, alla distribuzione e l'educazione al consumo siano presidiate. L'attività di vigilanza attuata dai SIAN in quest'ambito deve essere svolta con l'obiettivo di monitorare la corretta attuazione di questi processi e sostenerne la loro implementazione mediante azioni di informazione e formazione. L'attività di vigilanza dovrebbe essere svolta mediante modalità simili all'audit in modo da esplorare la capacità dell'ente gestore di gestire il rischio nutrizionale in tutte le fasi del servizio, dalla predisposizione del menù al monitoraggio degli avanzi, e provare a valutare questa capacità.

Per il 2019 si dovrà continuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE 2016" (allegato PRISA). Tutte le schede di Sorveglianza/valutazione nutrizionale mense dovranno essere inserite nel sistema informativo regionale utilizzando la analoga scheda informatica predisposta.

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 2019 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, con molte difficoltà si è cercato di mantenere una programmazione anche nell'area degli interventi di prevenzione nutrizionale indirizzati a gruppi/soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counseling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.). Per mantenere tali attività, con le poche risorse disponibili sarà necessario migliorare i livelli di integrazione tra i servizi associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello. Un'importante opportunità viene offerta dai Piani Locali di Prevenzione (PLP) e dai Piani Cronicità, che dovrà vedere i SIAN impegnati nel promuovere e partecipare a percorsi integrati con tutti gli attori del territorio (MMG, PLS, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali). Dovranno inoltre essere socializzate e diffuse le migliori esperienze aziendali relative alla gestione di attività ambulatoriali ed agli interventi di prevenzione individuale o di gruppo in soggetti a rischio.

Il Piano Locale della prevenzione nell'ambito del Programma 4 Guadagnare Salute Piemonte – Setting Sanitario prevede all'azione 4.1.8 l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale. A tal proposito nel 2019 nel Piano Regionale della Prevenzione è previsto che ogni ASL effettui un corso di formazione per operatori sanitari sul counseling nutrizionale sulla base dei contenuti del corso regionale di formazione dei formatori svoltosi nel 2018.

Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

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

Il Reg. 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 ICQRF (ex Repressione Frodi), la polizia locale, le Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole, ma i servizi delle ASL, in occasione dei controlli sulla sicurezza degli alimenti, possono rilevare irregolarità non connesse con l'igiene e la salubrità degli alimenti ciò nonostante ugualmente sanzionabili.

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

Il PRISA non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti che pur non avendo rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato.

I laboratori dell'IZS-PLV sono in grado di supportare i servizi delle ASL con strumenti e prove accreditate che permettono di smascherare le frodi più ricorrenti, comprese l'identificazione di specie nei prodotti della pesca e nelle carni, incluse le carni contenute negli impasti di carne e negli insaccati, o gli esiti della congelazione di prodotti della pesca commercializzati o somministrati come freschi.

L'IZS-PLV può elaborare piani ad hoc per valutare la presenza del fenomeno frodi sul territorio regionale.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalle ASL e non rientranti in specifici piani dovranno essere, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PRISA 2019.

ALLEGATI

- 1 – SCHEDA DI QUALIFICAZIONE PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI
- 2 – SCHEDA ESEMPLIFICATIVA CONTROLLI SUPPLEMENTARI
- 3 – PROGRAMMA AUDIT REGIONALI AUTORITA' COMPETENTE 2019
- 4-1 – RELAZIONE ART. 9 REG. CE N. 882/2004
- 4-2 – Scheda Non Conformità – Inadeguatezze
- 5 -1 – ARPA – Protocolli analitici per le acque potabili
- 5 -2 – Scheda rilevazione apparecchiature trattamento acque potabili
- 6-1 – Nota Ministero della Salute 4213 del 19-02-2016
- 6-2 – Nota Ministero della Salute 10365 del 28-04-16
- 6-3 – Calcolo Tasso Mortalita Giornaliera Cumulativa
- 7 – Modulo per la registrazione, produzione primaria dell'attività di mungitura
- 8-1 - Richiesta autorizzazione per il trasporto in deroga per una durata superiore alle 2 ore
- 8-2 - Richiesta autorizzazione per il trasporto delle carni per una durata inferiore alle 2 ore
- 8-3- Autorizzazione ASL alla spedizione/trasporto carni di ungulati domestici in deroga prevista dal Reg UE 2017/1981
- 8-4 - Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare
- 9 – Procedura macellazione suini a domicilio
- 10 – Decreto 26 maggio 2016 - Nitriti e nitrati
- 11 - Carbone vegetale - Nota Ministero 47415
- 12 - Normative etichettatura e claims
- 12-1 – Nota DGISAN 36782 del 26/09/2018
- 13 – Elenco laboratori suddivisi per ASL
- 14-1 -Controllo dei prodotti fitosanitari in commercio - Indirizzi operativi per l'anno 2019
- 14-2 -Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l'anno 2019
- 14-3– Programma controlli residui fitosanitari 2019
- 14-4 – Nota DGISAN 47313/2018 Programma controllo residui fitosanitari in alimenti 2019
- 14-5 – Tabella campioni residui fitosanitari 2019
- 14-6 – Nota DGISAN 4989/2019 Programma controllo vendita e uso fitosanitari
- 15 – Tabella campioni OGM alimenti 2019
- 15-1 – Programma nazionale OGM Nota DGISAN 46235 del 06/12/2018
- 15-2 – Nota DGISAN 6814 dell'11/02/2019
- 16 – PRISA 2019 Reg. 1069 sottoprodotti
- 17 - Piano micotossine 2019
- 18 - Programma monitoraggi 2019

- 19 – Planning campionamenti chimici
- 20-1 – Planning piano AAE in alimenti
- 20-2 – Planning piano Additivi puri
- 21 - Planning campionamenti microbiologici
- 22-1 – Verbale campionamenti chimici 2019
- 22-2 – Scheda A residui fitosanitari
- 22-3 – Scheda B micotossine
- 22-4 – Scheda C OGM
- 22-5 - Verbale campioni microbiologici
- 22-5A - Verbale campioni_PRODUZIONE
- 22-5B – Verbale campioni_COMMERCIALIZZAZIONE
- 23 – Scheda Vigilanza nutrizionale scuole
- 24 - Progetto sale - elenco panificatori