



**Direzione Sanità**  
Settore Prevenzione e Veterinaria

**PRISA 2015-2018**

**PIANO REGIONALE INTEGRATO 2018  
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE**

## INDICE

Il Piano regionale 2018 .....	5
Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI .....	7
Capitolo 2 – AUTORITA’ COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO .....	8
Standard di funzionamento dell’Autorità Competente .....	8
Comunicazione .....	9
Formazione .....	10
Formazione per standard secondo indicazioni regionali .....	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 .....	17
Controlli supplementari e/o su richiesta dell’operatore .....	17
Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA .....	19
A. Piani di intervento .....	19
Classificazione degli stabilimenti in base al rischio .....	19
Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze - Programma E10 - DPCM Nuovi LEA .....	19
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari - Programma E14 - DPCM Nuovi LEA .....	20
B. Cooperazione e Assistenza reciproca .....	21
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di S.Inte.S.I.S. e TRACES .....	22
Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA’ COMPETENTI .....	24
Audit di sistema .....	24
Capitolo 6 – CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE FILIERE ALIMENTARI .....	26
6.1 Sorveglianza acque potabili - Programma E13 - DPCM Nuovi LEA .....	26
6.2 Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria, e sugli stabilimenti riconosciuti - Programma E3 - DPCM Nuovi LEA .....	27
6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA .....	27
6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali .....	27
6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico .....	29
6.2.1.2.1 Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale - Programma D3 – DPCM Nuovi LEA .....	30
6.2.1.2.2 Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali - Programma D1 – DPCM Nuovi LEA .....	32
6.2.1.2.3 Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali - Programma D5 – DPCM Nuovi LEA .....	33
Malattie dei Bovini .....	33
Malattie dei Suini .....	41
Malattie degli Ovini e dei Caprini .....	45
Malattie degli Equidi .....	48
<b>Anemia infettiva degli equidi</b> .....	48
Malattie negli allevamenti avicoli .....	50
<b>Influenza aviare</b> .....	50
Malattie negli allevamenti di lagomorfi .....	53
Malattie negli allevamenti ittici .....	54
Piani di sorveglianza nel settore apistico .....	55
6.2.1.2.4 Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali - Programma D6 - DPCM Nuovi LEA .....	56
6.2.1.2.5 Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali - Programma D7 - DPCM Nuovi LEA .....	57

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 .....	57
6.2.1.2.7	Sorveglianza sull’impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza - Programma D8 - DPCM Nuovi LEA .....	59
	Farmacosorveglianza: metodi e tecniche.....	60
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR).....	62
6.2.1.2.9	Controllo sul benessere degli animali da reddito - Programma D4 - DPCM Nuovi LEA e Controllo del benessere degli animali da affezione - Programma D9/2 - DPCM Nuovi LEA... 63	
	Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito .....	64
	Controllo sulle condizioni di trasporto (Regolamento (CE) 1/2005; D.lvo 25 giugno 2007, n. 151) .....	67
6.2.1.2.10	Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria - Programma E3 e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA .....	69
	Controlli Centri imballaggi uova.....	69
	Controlli latte alla stalla .....	69
	Attività integrata negli allevamenti.....	72
6.2.1.2.11	Sorveglianza sull’alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA.....	73
6.2.1.2.12	Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA.....	78
6.2.1.2.13	Vigilanza e controllo sull’impiego di animali nella sperimentazione - Programma D13 - DPCM Nuovi LEA.....	79
6.2.2	TRASFORMAZIONE.....	80
6.2.2.1	PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI .....	80
6.2.2.1.1	Competenza SVET .....	80
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 .....	82
	Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali .....	82
	Impianti di macellazione .....	82
	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 Regolamento CE 882/2004 - Programma E6 - DPCM Nuovi LEA .....	87
6.2.2.1.2	Competenza SIAN.....	90
	Acque minerali e di sorgente .....	90
	Additivi, aromi, enzimi .....	90
	Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici .....	90
	Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale .....	91
	Alimenti particolari e integratori alimentari .....	92
6.2.3	PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN AZIENDE REGistrate.....	92
	Produzione primaria .....	92
	Prodotti della pesca e dell’acquacoltura.....	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.....	100
6.2.5.1	Controlli sull’etichettatura .....	100

6.2.5.2	Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente - Programma E1 - DPCM Nuovi LEA .....	100
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 .....	101
	Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici.....	101
	Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici.....	102
6.2.5.4	Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – (MOCA) - Programma E11 - DPCM Nuovi LEA.....	103
6.2.5.5	Fitosanitari.....	104
6.2.5.6	OGM .....	105
6.2.5.7	Attività di monitoraggio sulla corretta gestione dei prodotti scaduti e dei resi alimentari - Programma/attività E3 - DPCM Nuovi LEA.....	106
6.2.5.8	Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - Programma E9 - DPCM Nuovi LEA.....	106
6.2.6	CAMPIONAMENTI .....	110
6.2.6.1	Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale ...	110
6.2.6.2	Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano intergrato dei controlli - Programma E4 – DPCM Nuovi LEA.....	110
6.2.6.3	Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti .....	113
6.2.6.4	Controllo dei contaminanti negli alimenti .....	115
6.2.6.5	La programmazione regionale .....	116
	Campionamento per analisi chimiche.....	120
	Campionamento per analisi microbiologiche.....	126
	Campionamento per analisi fisiche .....	127
6.2.6.6	Gestione positività analitiche.....	127
	Quesito Diagnostico .....	131
	Capitolo 7 – RIESAME E ADATTAMENTO DEL PRISA .....	132
	Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE.....	133
	Attività nutrizionali.....	133
	Riduzione consumo di sale.....	133
	Verifica disponibilità ed utilizzo di sale iodato.....	134
	Aumento consumo di frutta.....	134
	Progetto “Acquista bene, conserva meglio” .....	134
	Sorveglianza nutrizionale .....	134
	OKKIO alla salute.....	135
	HBSC.....	135
	Educazione sanitaria .....	135
	Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini.....	135
	Ristorazione collettiva.....	136
	Verifica menù.....	136
	Vigilanza/monitoraggio .....	136
	Ristorazione scolastica .....	136
	Residenze per anziani .....	136
	Interventi di prevenzione in soggetti a rischio.....	137
	Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI .....	138
	ALLEGATI .....	139

## Il Piano regionale 2018

---

La programmazione regionale dei controlli di sicurezza alimentare relativa al 2018 non registra sostanziali cambiamenti rispetto al 2017. L'individuazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale PLV come unico laboratorio regionale pubblico per i controlli ufficiali relativi alla veterinaria ed alla sicurezza alimentare ha comportato la riorganizzazione di processi interni e servizi che richiedono ancora un periodo di consolidamento e di probabile revisione di parti del sistema.

Il Ministero della Salute ha ritenuto di allineare il Piano Nazionale Integrato per la sicurezza alimentare alle scadenze del Piano Nazionale della Prevenzione portando la conclusione del periodo di programmazione al termine del 2019 che coincide, di fatto, con la prevista attuazione del nuovo Regolamento 625/2017/UE.

Nel corso del 2018 le Regioni discuteranno con il Ministero della Salute le strategie per mettere a punto il nuovo sistema nazionale dei controlli ma l'esigenza di individuare nuove "autorità competenti" e di attribuire ad una di esse il ruolo di *primus inter pares* inciderà sicuramente sulle relazioni tra Sanità, Agricoltura, Ambiente e Sviluppo Economico e sull'attribuzione di compiti e funzioni alle diverse organizzazioni di controllo per evitare sovrapposizioni, duplicazioni, conflitti di competenza.

La strada verso un sistema unico nazionale che comporta forti integrazioni tra strutture operative dei diversi dicasteri non si ferma al solo personale incaricato dei controlli ma si estende alle metodologie operative, alla condivisione dei sistemi informativi, al rispetto delle specifiche professionalità e competenze. Un percorso difficile ed irto di difficoltà ma indispensabile per il superamento dell'attuale sistema parallelo: da una parte il Servizio Sanitario, costretto ad operare nel rispetto di standard organizzativi, a rendicontare gli indicatori LEA, ad essere sottoposto ad audit da parte della Commissione Europea e dai Team ispettivi dei Paesi Terzi verso i quali l'Italia esporta e, dall'altra, un sistema parallelo che non risponde alle stesse regole e si muove con logiche di tipo militare privilegiando, nella maggior parte dei casi, il ricorso alla giustizia penale e non ai procedimenti amministrativi previsti dai Regolamenti europei.

Due mondi paralleli che perseguono obiettivi spesso diversi (ricerca soluzioni/prevenzione ricerca colpevoli/repressione) e che incidono in proporzioni non note sul costo dei controlli di sicurezza rendendo quantomeno difficoltose per il nostro Paese le opportune valutazioni di costo/efficacia.

Altre variazioni alla programmazione regionale saranno probabilmente dovute ai cambiamenti del sistema di calcolo dei nuovi indicatori LEA compositi. Obiettivi finora raggiunti senza particolare fatica potrebbero cambiare segno includendo nelle formule attività costantemente in difficoltà (es. controlli nella ristorazione collettiva, farmaco veterinario).

In buona sostanza, l'apparente "tranquillità" del programma 2018 nasconde attese che dipendono dalle dinamiche di riposizionamento dei diversi Ministeri, dalla riorganizzazione delle strutture operative e dalle esigenze di razionalizzazione del sistema che dovranno essere concordate e decise entro fine anno per poter formalizzare i cambiamenti con atti amministrativi entro il 2019.

L'Italia è l'unico Paese dell'Unione Europea ad aver collocato i controlli di sicurezza alimentare e di certificazione sanitaria all'interno del Servizio Sanitario Nazionale ma è paradossalmente anche l'unico che ricorre sempre più frequentemente a numerose altre organizzazioni di controllo appartenenti ad Amministrazioni diverse e non appartenenti al Servizio Sanitario Nazionale.

L'appuntamento del 2020 può essere una grande opportunità per ribadire l'importanza della separazione tra funzioni produttive (agricoltura/industria) e di controllo (sanità) ma potrebbe anche rappresentare la fine di una specificità italiana e l'allineamento del nostro Paese alle organizzazioni di controllo degli altri Paesi Europei.

Il piano dei controlli di sicurezza alimentare è uno strumento importante per la tutela della salute dei consumatori ma è anche una grande opportunità, poco sfruttata, per l'agricoltura e per l'industria: la prima perché, lavorando per rafforzare i "valori" del cibo, può trarre vantaggi da una solida alleanza con chi promuove la salute e stili di vita salutari. La seconda perché l'aumento dell'export di prodotti agroalimentari mette bene in evidenza l'utilità sociale ed economica dei sistemi di controllo e certificazione della sicurezza alimentare. Non c'è Paese del mondo disposto ad importare prodotti italiani se non accompagnati da certificazioni sanitarie che sono espressione di un sistema di garanzie sanitarie possibili soltanto quando c'è trasparenza nei rapporti controllore/controlato e quando la sanità pubblica offre servizi alle imprese strutturati e qualificati.

Lavoriamo per il rafforzamento della sanità pubblica facendo bene ciò che il Piano Regionale Integrato per la sicurezza alimentare da anni ha imparato a declinare: privilegiare gli obiettivi di salute agli adempimenti formali.

Gianfranco Corgiat Loia

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018 approvato dalla Conferenza Stato Regioni nella seduta del 18 dicembre 2014 è necessario descrivere il piano regionale allineandolo allo schema del piano nazionale. Per tale ragione di seguito si propone l'indice del PRISA 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".

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

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

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

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

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

## Capitolo 1 – OBIETTIVI STRATEGICI

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

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

## Capitolo 2 – AUTORITA' COMPETENTI E LABORATORI REGIONALI DI RIFERIMENTO

PRP Programma 9 - Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

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

### Standard di funzionamento dell'Autorità Competente

Obiettivi 2018
<p><b>Regione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mantenimento elementi di conformità allo standard;</li> <li>2. predisposizione procedure condivise;</li> <li>3. prosecuzione attività audit sistema;</li> <li>4. piano formazione regionale.</li> </ol>
<p><b>ASL:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mantenimento elementi di conformità allo standard;</li> <li>2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema;</li> <li>3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali;</li> <li>4. completa attuazione verifiche efficacia attività di controllo ufficiale.</li> </ol>

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 2017. A conclusione di



questa autovalutazione nel periodo 15 gennaio – 15 febbraio 2018 è stato previsto l’inserimento dei dati in un apposito applicativo predisposto a livello ministeriale.

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

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

## Comunicazione

<b>Novità rispetto al 2017</b>
<p><b>Obiettivi Regione:</b></p> <p>1. organizzare incontri con associazioni, referenti ASL ed altri enti e soggetti interessati per migliorare la programmazione annuale (illustrare i risultati del PRISA 2017, gli obiettivi del PRISA 2018, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc.).</p>
<p><b>Obiettivi ASL:</b></p> <p>1. organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali.</p>

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

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

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

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

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

I risultati dei controlli e dei campionamenti eseguiti evidenziano un miglioramento della capacità del sistema di garantire prodotti sicuri. Se guardiamo all’obiettivo di salute, che il sistema della sicurezza alimentare deve avere a riferimento, si assiste ad una lenta e costante diminuzione delle malattie trasmesse da alimenti anche se cambia l’epidemiologia e continua ad essere molto

importante il numero di tossinfezioni che hanno origine a casa o nelle piccole attività di ristorazione. Spesso alla base di questi episodi ci sono comportamenti scorretti.

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

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

Per il 2018 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 2018 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 2018
AL	Reg. CE 2017/625 del 15/03/2017 – Quali innovazioni ed applicabilità	PRIMO SEMESTRE
AT	Stato dell'arte e prospettive nell'utilizzo del Sistema Informativo Nazionale BDN (anagrafi zootecniche e sicurezza alimentare)	MAGGIO
BI	La prevenzione diseguale	11/04/2018
CN1	Sistemi Informatizzati comunitari e nazionali per la gestione delle certificazioni e tracciabilità delle merci	un'edizione per trimestre (Marzo, Maggio, Settembre, Ottobre)

CN2	BENESSERE ANIMALE: verifiche, prescrizioni, interventi congiunti e percezione esterna sull'applicazione delle norme sul benessere animale	GIUGNO
NO	Prodotti e sottoprodotti dell'industria agro-alimentare da destinarsi all'alimentazione zootecnica - aspetti di sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura	GIUGNO
CITTA' DI TORINO	La "rottura" della catena del freddo	PRIMO SEMESTRE
TO3	Condizionalità	10 MAGGIO
TO4	Produzione e controlli nella filiera alimentare: igiene e sicurezza degli operatori ASL e degli operatori del settore alimentare.	OTTOBRE/ NOVEMBRE
TO5	Gestione delle emergenze e degli stati di allerta per gli alimenti e per i mangimi	SECONDO SEMESTRE
VC	Biosicurezza nell'allevamento avicolo e piani di emergenza epidemica veterinaria	PRIMO SEMESTRE
VCO	Contaminazione ambientale e sicurezza alimentare	SETTEMBRE/ OTTOBRE
IZS-PLV	Campionamenti per analisi chimiche: piani nazionali e programmazione regionale	8-9/3/2018
IZS-PLV	Analisi dei pericoli legati alle materie prime utilizzate, ai processi produttivi ed ai mangimi finiti prodotti. Problematiche e pericoli della contaminazione crociata e monitoraggio delle sostanze indesiderabili.	13/11/2018

## Formazione per standard secondo indicazioni regionali

In applicazione dello "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento 882/2004." è necessario definire i criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività, avviata nel corso del 2016, che deve essere continuata e mantenuta nel 2018 e 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.

## Capitolo 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

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

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

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

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

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

Inoltre, 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 dovrà essere completato entro l'anno in corso, 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 in uso dovrà essere garantito assicurando l'alimentazione e l'inserimento dei dati relativi a tutte le attività di controllo effettuate in tempo reale od al massimo entro una settimana.

## Classificazione delle Non Conformità

---

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

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

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

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

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

- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto ai problemi igienici o di contaminazione crociata;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano (la presenza di soluzioni di continuo o di ruggine in un area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al riscontro delle stesse problematiche in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione);

- l'estensione della non conformità (diversa classificazione sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un'intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti);
- i dati precedenti dell'OSA/OSM: la valutazione finale terrà in debita considerazione anche i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un'impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità ripetute in almeno 2 ispezioni/audit consecutivi.

### Definizione delle Non Conformità e delle misure da adottare

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le spese relative alle ispezioni effettuate per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti (**nc minore** e **NC grave**) emerse in fase di controllo ufficiale, ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (CE) 882/2004, sono a totale carico dello stesso OSA/OSM e 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 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...). Nel Sistema informativo dedicato l'atto del controllo ufficiale, anche se svolto in più giornate, dovrà essere imputato una sola volta.



## 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 Regolamento 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 Regolamento (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 Regolamento 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 responsabili della Non Conformità.

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

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

In ogni caso, la decisione dell’AC di avviare un’attività di controllo supplementare deve essere fondata, circostanziata, ben motivata e sottoposta con evidenza all’operatore interessato. Diversamente da quanto indicato con nota prot. 14353 DB 20.17 del 31/05/2013, in linea con quanto già previsto nel PRISA 2017, le spese derivanti dai controlli supplementari, ai sensi dell’art. 28 del Regolamento 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.

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

## Capitolo 4 – PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA

### A. Piani di intervento

#### Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

**Obiettivi Regione:**

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

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

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

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

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 Regolamento 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 ed aziendale.

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

Il Ministero della Salute nel corso del 2016 ha progressivamente esteso alle regioni l'uso del sistema comunitario i-Rasff che, per quanto interessa il nostro paese, 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](mailto: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.

### 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.

Nel 2017 è stato condotto uno studio di fattibilità, a seguito del confronto con i referenti aziendali, anche in occasione del Corso di formazione PRISA svolto nel 2016, in cui sono state evidenziate 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 porterà alla revisione delle Linee guida regionali che dovrebbe concludersi entro il 2018. 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
<i>Costituzione tavolo</i>	x			
<i>Condivisione programmi</i>		x	x	x

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

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

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

In particolare, il Ministero delle Politiche Agricole si avvale:

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

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

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

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

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

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

operatori di entrambi gli enti, e di attività coordinate gestite indipendentemente. I risultati di queste attività saranno resi disponibili in una piattaforma comune.

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

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 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 europei 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 prevede, inoltre, 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.

Nel corso del 2017 l'UVAC PIF Piemonte e Valle d'Aosta, in collaborazione con il personale dei Servizi Veterinari e del SIAN, ha continuato ad effettuare una serie di controlli sul territorio regionale finalizzati alla verifica della rintracciabilità di prodotti provenienti dall'Unione Europea e da Paesi Terzi.

I controlli sono stati prevalentemente mirati alla verifica dei prodotti commercializzati nei negozi e nella ristorazione etnica e sono state rilevate numerose irregolarità, come importazioni clandestine

o irregolari, etichettature falsificate o non conformi, mancanza di tracciabilità, non adempimento agli obblighi di prenotazione sanciti dal D.Lgs. 28/1993.

A seguito di questi rilievi e nell'ottica di una collaborazione tra autorità competenti, come previsto dal Reg. CE 882/2004, l'UVAC Piemonte e Valle d'Aosta continua ad offrire la disponibilità a programmare nel corso del 2018 interventi congiunti UVAC- ASL, destinati prevalentemente alla verifica degli esercizi che commercializzano prodotti etnici.

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](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](http://www.alimenti-salute.it/PISCITELLI_G_Annon_cib_etnic_2014.pdf)

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

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

Al fine di migliorare le conoscenze sul sistema TRACES, sarà avviata una specifica iniziativa di formazione, nell'ambito della formazione PRISA 2018, curata dall'ASL CN1 in stretta collaborazione con l'ufficio l'UVAC PIF Piemonte e Valle d'Aosta. Si ricorda infine che per richiedere una nuova utenza ASL in TRACES o per maggiori informazioni è possibile contattare direttamente l'Amministratore Regionale TRACES Piemonte [uvac.piemonte@sanita.it](mailto:uvac.piemonte@sanita.it).

## Capitolo 5 – AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI

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

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

### Audit di sistema

(cfr. Allegato 3 – Programma audit regionali autorità competente 2018)

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

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

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

Il programma annuale prevede la verifica delle **ASL BI, CN2, NO, TO4, TO5 e VCO**. 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.

Nello scorso mese di ottobre il Settore Prevenzione e Veterinaria è stato sottoposto ad audit da parte del Ministero della Salute sul settore: Anagrafe zootecnica. Tra le criticità evidenziate una, fatta oggetto di specifica raccomandazione, interessa l'ambito degli audit regionali dove si rimarca il fatto che non sono ancora stati condotti audit regionali per il settore "anagrafi zootecniche" ex art. 4 (6) del Regolamento CE 882/04.

Per tale ragione, in aggiunta ed ad integrazione della programmazione degli audit regionali già approvata, saranno condotti due audit di settore presso due ASL, attualmente non ancora individuate. Tale attività avrà come oggetto la gestione delle banche dati zootecniche, l'organizzazione degli uffici anagrafe aziendali, la valutazione delle relazioni sulle verifiche svolte in azienda in applicazione della normativa di settore aderenti a quanto previsto agli articoli 9 (per quanto riguarda la completezza della relazione) e 54 (per le misure di attuazione) del Regolamento CE 882/2004 e la verifica dell'efficacia dei controlli, ex art 8 (3) del Regolamento (CE) 882/2004.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2018, dovranno proseguire l'esecuzione degli audit interni privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, con particolare riguardo alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti conseguenti a questa attività avendo come criterio il Reg (CE) 882/2004 art. 8.3 e l'Accordo CSR n. 46 del 7/2/2013.

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

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

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 2017:

- DGR 115-6307 del 22.12.2017: approvazione del programma regionale di controllo delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano (attuazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 15.02.2016 n. 28)
- DM 6 luglio 2017: proroga al 31.12.2018 dell'entrata in vigore del DM 14 novembre 2016 che fissa il valore di parametro per il cromo esavalente pari a 10 µg/l
- DM 14.06.2017: modifiche al D. Lgs. 31/2001 – valutazione del rischio nella filiera delle acque potabili secondo il metodo del WSP.

#### Obiettivi Regione:

- Programmazione e controllo delle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano
- vigilanza sulle tipologie di distribuzione denominate "casette 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
- effettuazione 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.. E' stato pubblicato il DM 14.06.2017 che ha modificato gli allegati 2 e 3 del D. Lgs. 31/01; l'attività di campionamento può proseguire con la normale programmazione, sarà cura del Settore regionale fornire successivamente ulteriori indicazioni in merito.

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

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

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

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

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

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

### 6.2.1 PRODUZIONE PRIMARIA

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

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

#### 6.2.1.1 Produzione primaria - Coltivazioni vegetali

##### OLI E GRASSI VEGETALI

Come da Linee guida (CSR 212/16) il controllo alla produzione, trasformazione 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 2017 la ricerca di contaminanti chimici ai sensi del Regolamento (CE) 1881 del 19 dicembre 2006. Nella

programmazione 2018 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. 362 del 31/05/2017, 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 la precedente determinazione del 2012.

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 intende 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, sul 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 ed il trattamento del prodotto.

Anche per l'anno 2018 gli Ispettorati micologici dovranno essenzialmente garantire le seguenti attività:

#### A) Vigilanza su produzione e commercializzazione

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

#### B) Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata

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

#### C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

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

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

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

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

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

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

Per il 2018 sono previsti 36 campioni di funghi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) come previsto dalle Linee guida (CSR 212/16) e secondo le indicazioni di dettaglio fornite dal Reg. CE 1881/2006. Verranno inoltre prelevati 12 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 un numero di campioni per la ricerca di anidride solforosa, che dovranno essere prelevati presso gli OSA che confezionano funghi, presso le imprese che li utilizzano come ingredienti nelle conserve alimentari, presso i depositi all'ingrosso e presso la grande distribuzione.

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

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

#### 6.2.1.2 Produzione primaria - Allevamento zootecnico

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

1. sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
2. sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
3. profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali (D5);
4. sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali (D6);
5. predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (D7);

6. prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell’equilibrio fra uomo, animale e ambiente (D12);
7. sorveglianza sull’impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (D8);
8. sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminati negli allevamenti in conformità con il piano integrato dei controlli (E4) (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”.

#### **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, ovini, caprini, suini, equidi 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 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 due anagrafi.

Le “anagrafi basse” (dati anagrafici relativi agli animali presenti negli allevamenti comprese le loro identificazioni individuali e loro movimentazioni) sono allocate interamente in BDN ed il debito informativo è a carico del proprietario/detentore degli animali; i Servizi Veterinari ASL lavorano in BDN come delegati per conto degli allevatori che hanno, in tal senso, espresso specifica delega scritta per l’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, Ovini, Caprini, Suini, Equidi, 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 2018 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);
  - ✓ 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 due 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 introduce 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 2018 (Mod. 7), attraverso le nuove modalità informatizzate presenti in BDN (applicazione del D.M 28 giugno 2016);
  - ✓ in seguito alla prossima pubblicazione del Decreto del Ministero della Sanità (prevista nella primavera 2018) 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 nuovo 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&Registrazione (I&R): negli allevamenti bovini, 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, ovini, caprini e suini, l'estrazione viene effettuata in toto dal Settore scrivente; 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 scrivente.

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 2018 risultano cessati o senza capi o che per validi motivi non possono essere sottoposti a verifica.

Presso ogni Ufficio Anagrafe deve essere redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti a cura delle singole ASL in cui sono elencate le aziende da controllare, gli allevamenti di riserva e la relativa categoria di rischio utilizzata in ogni azienda; il verbale deve essere archiviato a cura dell'Ufficio Anagrafe ed 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.

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo I&R nel 2018 sono riportate nella seguente tabella:

<b>ANAGRAFE</b>	<b>% CONTROLLI MINIMI I&amp;R</b>	<b>% ANIMALI CONTROLLATI</b>
BOVINA	3	
OVI-CAPRINA	3	5
SUINA	1	
APISTICA (APIARI)	1	
EQUINA	5	

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 scrivente.

#### **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. 06.06.2017 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. Si conferma che la deroga relativa alla riduzione della periodicità degli interventi di vigilanza presso le stalle di sosta ad attività limitata, anche nel 2018, è da ritenersi superata: considerato che il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale, è necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza mensile 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 che verranno emanate nel 2018 per quanto riguarda le stalle di sosta per suini.
- verifica della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta;
- aggiornamento sul portale ARVET dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del modello IV informatizzato.

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

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

#### **Malattie dei Bovini**

##### **Tubercolosi bovina**

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

L'insorgenza di alcuni focolai di malattia, anche di entità importante, in taluni casi episodi di risorgenza della 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 2018 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 2018.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24872/A1409A del 11/12/2017 di "Trasmissione D.D. n. 776 del 30/11/17 e del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2018". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo sul commercio. Sono inoltre previsti gli interventi diagnostici e di sorveglianza sugli allevamenti da produzione, in particolare prevedendo indicatori di rischio correlati al commercio, ed i controlli diagnostici nei casi di segnalazione di tubercolosi alla regolare macellazione o per correlazione a focolai. 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.

TABELLA parziale di attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test $\gamma$ -interferone	Isolamenti	Test PCR
13.300	770.000	7.500 Riproduzione	300.000	330.000	3.000	300	300
-	-	40 Produzione	3000	3000	-	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.

### **Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.**

L'obiettivo del programma 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2018 prosegue pertanto l'attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza. Tuttavia è stato necessario considerare le nuove norme di validazione delle certificazioni sanitarie relative agli animali da riproduzione (nota ministeriale prot. N. 20120 del 01/09/2017) che richiedono, per agevolare il sistema di validazione automatica, di avviare, fin da quest'anno, una parziale revisione della programmazione. Per quanto riguarda gli aspetti

operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24872/A1409A del 11/12/2017 “Trasmissione della D.D. n. 776 del 30/11/17 e del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2018”. Per ovviare ai disallineamenti della programmazione, sono state fornite le prime indicazioni operative, con la nota regionale prot. n. 18740/A1409A del 15/09/2017, che si richiamano nel documento di programmazione 2018, in particolare in relazione all’elenco degli allevamenti da sottoporre a controllo entro il 31/12/2018 in quanto non controllati a partire dall’anno 2014. Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell’analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l’attuazione del piano di controllo supplementare, alle aziende da latte che vendono latte crudo e sul commercio.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 del 2003 e con la DD 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
13.300	770.000	2.500 Riproduzione	60.000	50.000	800	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.

### **Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.**

L’obiettivo del programma 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2018 prosegue pertanto l’attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza. Tuttavia è stato necessario considerare le nuove norme di validazione delle certificazioni sanitarie relative agli animali da riproduzione (nota ministeriale prot. N. 20120 del 01/09/2017) che richiedono, per agevolare il sistema di validazione automatica, di avviare, fin da quest’anno, una parziale revisione della programmazione. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24872/A1409A del 11/12/2017 “Trasmissione della D.D. n. 776 del 30/11/17 e del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2018”. Per ovviare ai disallineamenti della programmazione, sono state fornite le prime indicazioni operative, con la nota regionale prot. n. 18740/A1409A del 15/09/2017, che si richiamano nel documento di programmazione 2018, in particolare in relazione all’elenco degli allevamenti da sottoporre a controllo entro il 31/12/2018 in quanto non controllati a partire dall’anno 2014. Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica e richiama i criteri di orientamento dell’analisi del rischio destinata alle aziende che sono state oggetto di focolaio nel quinquennio precedente.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
13.300	770.000	2.500 Riproduzione	60.000	50.000	1.100

### **Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)**

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; il documento definisce tra le procedure anche quelle relative a due situazioni che nel 2017 hanno determinato cambiamenti significativi per l'attività diagnostica per IBR:

- a) si è conclusa con risultati molto buoni la sperimentazione di diagnosi dell'IBR su pool di latte individuale, condotta in collaborazione tra Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, ARAP, ASL CN1 e Laboratorio di sierologia dell'IZS PLV sezione di Cuneo. Pertanto nella seconda metà del 2017 è iniziato l'utilizzo del nuovo test per la diagnosi nelle aziende da latte soggette a controlli funzionali da parte del personale dell'ARAP;
- b) il premio supplementare destinato alle vacche nutrici di razza Piemontese presenti negli allevamenti che aderiscono al Piano IBR concordato dall'ANABORAPI con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha determinato un aumento significativo delle aziende aderenti al piano regionale di controllo ed eradicazione. Il piano prevede il controllo diagnostico dei bovini a partire dai 12 mesi di età; i prelievi eseguiti nelle aziende con capi sieropositivi o senza qualifica sono a carico degli allevatori.

Queste novità hanno determinato da un lato la prospettiva di una diminuzione dei costi di diagnosi e di impegno di risorse per quanto riguarda i controlli nelle aziende da latte, dall'altro un significativo aumento del numero di prelievi e di esami di laboratorio negli allevamenti di bovini di razza piemontese.

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;
- tutela della progressione del piano in quegli allevamenti aderenti nei quali il programma di eradicazione ha evidenziato risultati favorevoli;
- aumento della percentuale delle aziende aderenti, anche in rapporto alle nuove possibilità diagnostiche e al premio integrativo previsto per le bovine di razza piemontese;
- verifica dei programmi aziendali di biosicurezza e dei protocolli vaccinali adottati.

Negli allevamenti aderenti al piano e con qualifica sanitaria diversa da positiva sono previsti:

- nelle aziende da latte sottoposte a controllo funzionale da parte dell'ARAP due controlli all'anno a distanza di 5-7 mesi su latte individuale in pool di 30-40 campioni. Saranno

inoltre sottoposti a controllo con prelievo di sangue i maschi adibiti alla riproduzione e le femmine di età superiore a 24 mesi sulle quali nell'anno non vengono eseguiti controlli funzionali sul latte;

- nelle altre aziende accertamento sierologico con cadenza annuale sui capi presenti di età superiore a 24 mesi; l'età diagnostica è invece prevista a 12 mesi nelle aziende aderenti al piano IBR della razza piemontese.

Le aziende con qualifica positiva e quelle senza qualifica non saranno sottoposte a controlli diagnostici, con le seguenti eccezioni:

- nelle aziende sottoposte ai controlli funzionali sul latte viene eseguito uno screening su latte di massa, e in caso di esito favorevole verranno eseguiti i controlli previsti per l'acquisizione della qualifica, previa adesione al piano da parte dell'allevatore;
- nelle aziende con qualifica positiva che hanno eliminati tutti i capi risultati positivi vengono eseguiti i controlli per l'attribuzione della qualifica, sulla matrice latte nelle aziende con controllo funzionale ARAP e con prelievo di sangue sui soggetti di età superiore a 24 mesi negli altri casi;
- negli allevamenti positivi aderenti al piano IBR della razza piemontese viene eseguito il controllo su sangue sui soggetti di età superiore a 12 mesi, compresi gli animali risultati positivi a precedenti controlli;
- negli 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.

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
9.500	605.000	6.900	240.000

### **Diarrea Virale Bovina (BVD)**

Nel 2017 l'attività diagnostica di screening sierologico ha confermato la diffusione dell'infezione negli allevamenti bovini: nel 15% delle aziende controllate la percentuale di soggetti riscontrati sieropositivi non permette di escludere la presenza di una circolazione dell'infezione in allevamento al momento dell'accertamento.

Per il 2018 è previsto il mantenimento dell'attività di screening sierologico; gli eventuali approfondimenti diagnostici in caso di sieropositività significativa sono su richiesta e a carico dell'allevatore.

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

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

Numero aziende aderenti: 800

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllate	Capi controllati
9.500	605.000	800	4.000

**Previsione test 2017: 5.000**

### **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, approvate dalla Conferenza Stato Regioni con Accordo in data 17/10/2013.

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 prevedono:

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

L'eradicazione dell'infezione negli allevamenti è resa difficoltosa dalla mancanza di strumenti diagnostici sensibili, dal lungo periodo di incubazione della malattia e dalla difficoltà nell'applicazione delle misure di biosicurezza per la prevenzione dell'infezione.

Nel corso del 2017 tutti gli allevamenti da riproduzione presenti nel territorio regionale sono stati sottoposti a visita clinica con assegnazione della qualifica; dall'inizio del piano 42 allevamenti sono stati interessati da segnalazioni di sospetti clinici (per un totale di 68 capi); 25 casi sospetti sono stati confermati.

I controlli per la qualifica e la certificazione hanno riguardato 682 allevamenti aderenti (7,04% di quelli attivi) che, sottoposti a campionamento mediante il protocollo previsto in funzione del livello della qualifica sanitaria da attribuire o da confermare, hanno ottenuto le seguenti qualifiche:

- 447 allevamenti sono risultati negativi (65,54%, qualifica PT2);
- 16 ( 2,35%) hanno acquisito la qualifica PT3
- 123 allevamenti sono stati classificati come PT1 (18,03%);

96 allevamenti (14,08%), hanno avuto una sieroprevalenza superiore al 5%, e sono quindi stati classificati con qualifica PT0

Per il 2018 l'obiettivo rimane la promozione di nuove adesioni al piano volontario di certificazione, e la riduzione delle positività nelle aziende aderenti, con innalzamento delle qualifiche.

In caso di sospetto clinico di Paratubercolosi viene effettuata la conferma di laboratorio sui bovini sospetti di infezione e, in caso di conferma, deve essere eseguito nell'azienda il controllo sierologico di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi.

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

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

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

Aziende aderenti al piano volontario di certificazione (dato indicativo): 750

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
9.500	605.000	750	30.000

Previsione test 2018

ELISA	PCR
32.000	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. Sebbene le Autorità francesi abbiano disposto l'immediato avvio di una nuova campagna di vaccinazione, finalizzata al contenimento dell'epidemia e al mantenimento del flusso commerciale verso l'Italia, l'epidemia nel 2016 ha raggiunto i confini piemontesi e si è diffusa nelle regioni centrali del Paese. Inoltre, a fine 2017, ha fatto la sua comparsa in Alta Savoia, un caso da sierotipo 4. L'evoluzione della situazione epidemiologica continua a destare preoccupazione, sia in relazione all'elevato rischio correlato alle movimentazioni di animali sensibili vivi, sia alla vicinanza territoriale.

Altrettanto preoccupante risulta l'attuale situazione epidemiologica nazionale e regionale del sierotipo 4. Infatti, con la fine del 2016, la diffusione della malattia da sierotipo 4 si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali a più elevata vocazione zootecnica. Il riscontro di un'estesa epidemia in Veneto ed il rilievo di due casi in Lombardia (Province di Mantova e Brescia) hanno comportato l'adozione di misure restrittive territoriali molto estese, che hanno coinvolto nella "zona di sorveglianza" le province orientali del Piemonte (Novara, Alessandria, Verbania, Vercelli, Asti), imponendo, con l'applicazione della zona cuscinetto di salvaguardia rilevanti vincoli

alle movimentazioni. E' ancora da segnalare la presenza del sierotipo 1 nelle regioni confinanti a sud, in particolare il rilievo di recenti casi in Liguria, in provincia di La Spezia. Fino alla fine del 2017 la presenza della malattia non è tuttavia 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 del coinvolgimento decisionale dell'Assessorato all'Agricoltura e delle Organizzazioni rappresentanti gli allevatori.

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

#### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

Obiettivo del programma 2018 si conferma il mantenimento dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province, compatibilmente con l'evoluzione della situazione epidemiologica nazionale ed internazionale e le risorse disponibili, mediante l'applicazione delle misure di prevenzione previste e la gestione delle movimentazioni consentite.

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

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

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

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

TABELLA parziale di attività prevista

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



## Malattie dei Suini

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

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

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

L'attività diagnostica prevista per la conferma della qualifica territoriale MVS prevede il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto (prelievo di n° di capi tale da rilevare una prevalenza d'infezione del 10% con un intervallo di confidenza del 95%) e nei 100 allevamenti da ingrasso estratti dall'OE dell'IZS PLV (prelievo di n° di capi tale da rilevare una prevalenza d'infezione del 5% con un intervallo di confidenza del 95%), annuale negli allevamenti a ciclo chiuso (prelievo di n° di capi tale da rilevare una prevalenza d'infezione del 10% con un intervallo di confidenza del 95%).

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 (prelievo di n° di capi tale da rilevare una prevalenza d'infezione del 5% con un intervallo di confidenza del 95%).

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

Non sono sottoposte a controllo gli allevamenti suini familiari (allevamenti di suini allevati per solo autoconsumo con numero di capi inferiore o uguale 4).

E' prevista presso tutti gli allevamenti l'effettuazione di ispezioni finalizzate a verificare lo stato di attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale, per le cui carenze è prevista l'adozione di prescrizioni ufficiali.

Dovranno, inoltre, essere effettuate ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali o stalle di sosta/fiere/mercati regionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

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

E' inoltre opportuno sottoporre a verifica tutte le aziende che non hanno ancora raggiunto l'accreditamento per gravi carenze gestionali o strutturali: in questi casi il SV dovrà dare indicazioni relative agli interventi di adeguamento necessari per il successivo 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**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
297	352.000	297	1.150	850.000	100	27.000

\* non sono incluse le aziende da autoconsumo

**PSC**

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami
297	352.000	297	1.150	850.000	100	9.000

\* non sono incluse le aziende da autoconsumo

**Malattia di Aujeszky**

Per il 2018 la Regione Piemonte applicherà il nuovo Programma di controllo e di eradicazione della Malattia di Aujeszky approvato con DGR n. 86-6278 del 22.12.2017 al fine di perseguire il riconoscimento comunitario di territorio che applica un piano di eradicazione.

Queste nuove misure si rendono necessarie ai fini di permettere lo scambio di suini con le regioni limitrofe che hanno già adottato o sono in via di approvazione di un piano di eradicazione, ai sensi dell'Art. 9 della Direttiva CE 64/432.

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

Ai fini dell'attuazione del piano vengono distinte diverse tipologie produttive:

- allevamenti da riproduzione
- allevamenti da ingrasso ciclo continuo
- allevamenti da ingrasso TP/TV
- allevamenti da svezzamento
- allevamenti da ingrasso con capacità fino ai 30 capi
- allevamenti familiari

**ATTRIBUZIONE DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE**

TIPOLOGIA PRODUTTIVA	REQUISITI PER L'OTTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE
Requisiti validi per tutte le tipologie produttive	a) viene applicato un programma vaccinale secondo lo schema previsto dal piano nazionale b) vengono introdotti solamente suini provenienti da allevamenti indenni c) non sono stati segnalati sintomi clinici o lesioni riferibili a MA negli ultimi 12 mesi
Allevamento da riproduzione	d) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, a distanza non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni l'uno dall'altro, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con IC del 95%), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso ciclo continuo	d) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, a distanza non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni l'uno dall'altro, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con IC del 95%), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto	d) è stato eseguito con esito favorevole un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con IC del 95%), eseguito dopo la terza vaccinazione una sola volta per

	ciclo, quando possibile al macello
Allevamento da svezzamento	La qualifica viene attribuita per via induttiva senza esecuzione di accertamenti diagnostici, fatte salve condizioni di rischio che determinino la necessità di un controllo diagnostico

In deroga viene attribuita la qualifica per via induttiva senza esecuzione di accertamenti diagnostici:

a) agli allevamento da ingrasso di capacità fino a 30 capi che effettuano il vuoto sanitario tra cicli successivi, ed acquistano esclusivamente da allevamenti da riproduzione indenni;

b) agli allevamenti familiari se introducono suini esclusivamente da aziende indenni.

#### MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE

TIPOLOGIA PRODUTTIVA	REQUISITI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI ALLEVAMENTO INDENNE
Allevamento da riproduzione	a) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) per l'ottenimento della qualifica b) vengono eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 10% con IC del 95%) rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso ciclo continuo	a) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) per l'ottenimento della qualifica b) sono stati eseguiti con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione statisticamente significativo di soggetti di età superiore a 5 mesi (prevalenza attesa del 5% con IC del 95%), rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento
Allevamento da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto	a) risultano soddisfatte le condizioni di cui ai punti a), b), c) per l'ottenimento della qualifica d) è stato eseguito con esito favorevole un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa del 5% con IC del 95%), eseguito dopo la terza vaccinazione una sola volta per ciclo, quando possibile al macello.
Allevamento da svezzamento	a) risultano soddisfatte le stesse condizioni previste per l'ottenimento della qualifica per via induttiva

Negli allevamenti suini accreditati per via induttiva viene effettuata un'attività di sorveglianza diagnostica, al fine di individuare eventuali allevamenti infetti, con una numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza attesa dello 0,5% e IC del 95%. L'OE dell'IZSPLV fornirà annualmente l'elenco degli allevamenti da sottoporre a controllo.

Gli allevamenti vengono sottoposti a controllo secondo la numerosità campionaria prevista per l'acquisizione e il mantenimento della qualifica, e i campioni devono essere rappresentativi di tutte le unità e categorie produttive presenti in allevamento.

Quando possibile, i controlli devono essere eseguiti contestualmente a quelli previsti dal piano di sorveglianza della MVS.

Gli animali campionati devono essere identificati singolarmente.

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

Tale controllo deve essere concordato con il Veterinario ufficiale del macello; la partita di animali inviata al macello deve essere scortata dalla scheda accompagnamento campioni.

Gli accertamenti diagnostici per l'ottenimento della qualifica e quelli eseguiti nelle aziende positive o con qualifica sospesa sono eseguiti dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario.

Gli accertamenti diagnostici per il mantenimento della qualifica sono eseguiti dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario oppure dal veterinario responsabile del piano aziendale di controllo della malattia, previa autorizzazione da parte del Servizio Veterinario competente.

Le qualifiche sanitarie sono quelle previste dall'applicativo SANAN della banca dati nazionale VETINFO.

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)

### 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
297	342.000	297	1.150	850.000	779	107.000

\* non sono incluse le aziende da autoconsumo

Numerosità campionaria in grado di rilevare una prevalenza di infezione del 5% con un intervallo di confidenza del 95%

N. suini presenti	N. campioni da prelevare
Fino a 10	Tutti
11	Tutti
12	Tutti
13-14	Tutti
15-16	Tutti
17-18	Tutti
19-20	Tutti
21-23	Tutti
24-26	24
27-29	26
30-34	28
35-39	31
40-46	34
47-55	37
56-67	40
68-85	43
86-113	46
114-163	50
164-282	54
283-917	58
918 e oltre	59

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

N. suini presenti	N. campioni da prelevare
Fino a 10	Tutti
11	10
12	11
13-14	12
15-16	13
17-18	14
19-20	15
21-23	16
24-26	17
27-29	18
30-34	19
35-39	20
40-46	21
47-55	22
56-67	23
68-85	24
86-113	25
114-163	26
164-282	27
283-917	28
918 e oltre	29

## Malattie degli Ovini e dei Caprini

### Brucellosi ovicaprina

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

### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2018 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Anche per il comparto ovino, le nuove norme di validazione delle certificazioni sanitarie relative agli animali da riproduzione (nota ministeriale prot. n. 20120 del 01/09/2017) richiedono, per agevolare il sistema di validazione automatica, di avviare la revisione della programmazione. Allo stato attuale la periodicità di controllo che consente la validazione automatica delle certificazioni sanitarie, è ancora oggetto di discussione con il Ministero della Salute. Nelle more delle disposizioni ministeriali, si intende procedere con una programmazione quinquennale: per questo fine è previsto per il 2018 il controllo di tutte le aziende che non risultano essere state controllate negli ultimi 4 anni. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 24872/A1409A del 11/12/2017 "Trasmissione della D.D. n. 776 del 30/11/17 e del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2018".. 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
8.700	194.000	2.000	60.000	38.000	50

### Blue tongue

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

#### Obiettivo annuale e programma di attività.

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

Qualora l'eventuale evoluzione sfavorevole della situazione epidemiologica, in carenza di risorse utili alla vaccinazione di massa, renda necessaria l'applicazione della profilassi vaccinale nella popolazione ovina (ed eventualmente caprina), con la finalità di ridurre i danni da malattia, la regione dispone le modalità attuative degli interventi e coordina le operazioni di vaccinazione. A questo proposito, è già stato predisposto un piano di vaccinazione per il sierotipo 4 destinato al patrimonio ovino ed a quello caprino promiscuo, già inviato alla valutazione del Ministero della Salute. Tuttavia, poiché la situazione epidemiologica del sierotipo 4 nelle regioni Lombardia e Veneto non è allo stato attuale in corso di evoluzione, ogni decisione in merito all'avvio ed attuazione del piano è al momento sospesa e condizionata ad un più chiaro quadro della situazione epidemiologica.

TABELLA parziale di attività prevista

Allevamenti ovini presenti	Capi ovini presenti	Allevamenti caprini presenti	Capi caprini presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni
4.150	115.000	7.000	80.000	500	150.000

### Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni europee, nazionali e regionali (Regolamento 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 modificato il precedente piano di selezione genetica, al fine di incrementare negli ovini la frequenza dei caratteri di resistenza alla scrapie classica e con 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 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.

Per il 2018 gli obiettivi sono:

- 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.

In previsione dell'obbligo, a partire dal 27/01/2019, della macellazione o castrazione, entro i 30 giorni successivi alla determinazione del genotipo, di tutti gli ovini maschi suscettibili (XXX/XXX), fatti salvi i riproduttori di razze con livello di resistenza basso o a rischio di estinzione (punto 8.4 del piano regionale), sarà bene procedere nel corso dei controlli 2017 ad un'adeguata informazione degli allevatori.

**Previsione test 2018: 3.000**

### **Sorveglianza attiva**

Anche per il 2018 dovrà essere garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovicaprini, secondo le disposizioni impartite dal Ministero della Salute con nota n. 848 del 16/1/2018 che prevede l'effettuazione del test su:

- tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi;
- tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi;
- un numero minimo di ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi, come da tabella allegata alla nota regionale n. 3515 del 6/2/2018, elaborata sulla base dei dati forniti

dal Centro di Referenza per le Encefalopatie Spongiformi animali di Torino (CEA) e che si riporta qui di seguito.

Sorveglianza attiva scrapie 2018				
	Ovini		Caprini	
ASL	N° minimo di test da effettuare nel 2018 in riferimento ai capi >18 mesi macellati nel 2017	N° di campioni da prelevare nel 2018	N° minimo di test da effettuare nel 2018 in riferimento ai capi >18 mesi macellati nel 2017	N° di campioni da prelevare nel 2018
TO1	0	0	0	Tutti i capi macellati >18 mesi
TO3	3	3	109	Tutti i capi macellati >18 mesi
TO4	4	4	88	Tutti i capi macellati >18 mesi
TO5	1	1	2	Tutti i capi macellati >18 mesi
VC	0	1	23	Tutti i capi macellati >18 mesi
BI	0	1	7	Tutti i capi macellati >18 mesi
NO	3	4	39	Tutti i capi macellati >18 mesi
VCO	2	2	112	Tutti i capi macellati >18 mesi
CN1	93	96	322	Tutti i capi macellati >18 mesi
CN2	0	1	0	Tutti i capi macellati >18 mesi
AT	1	1	8	Tutti i capi macellati >18 mesi
AL	0	1	21	Tutti i capi macellati >18 mesi
<b>Totale</b>	<b>107</b>	<b>115</b>	<b>731</b>	

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 ininfluyente 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 2018, 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.

Istruzioni operative di dettaglio, tuttora applicabili, sono state fornite con la nota regionale prot. n. 23256/A1409A del 15/11/2016.

**Previsione test 2018: 10.000**

### **West Nile Disease**

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

### **Obiettivo annuale e programma di attività.**

L'obiettivo del programma 2018 si conferma la valutazione dell'estensione dell'interessamento dalla presenza dell'infezione nelle province già interessate da evidenze di circolazione virale dal 2015 al 2017, nonché l'individuazione precoce della eventuale circolazione virale.

**Attività di sorveglianza prevista:**

- sorveglianza sulla mortalità dei selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza mortalità;
- sorveglianza clinica sugli equidi, sui casi di sintomatologia nervosa;
- sorveglianza sull'avifauna stanziale di specie bersaglio: idonei campioni d'organo di esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/de popolamento, secondo la numerosità che verrà determinata con apposita nota dall'OE dell'IZS PLV (orientativamente 700, distribuiti nelle singole province ripartite in Unità Geografiche di Riferimento (U.G.R) della superficie di 1200-1600 km<sup>2</sup>), o, in alternativa, su allevamenti avicoli all'aperto o rurali o su gruppi di polli sentinella; è da valutare l'opportunità e la possibilità di riavviare la sorveglianza sugli equidi, nelle province in cui non vengono attuate campagne di contenimento delle specie bersaglio;
- effettuazione del monitoraggio entomologico, coordinata dall'IZS PLV e svolta in collaborazione con I.P.L.A., secondo le modalità operative consolidate;
- eventuali attività di sorveglianza integrative;
- attività di collaborazione medico-veterinaria (DD n. 327 del 9/6/16 "Applicazione del piano regionale di sorveglianza e controllo dei casi umani di Dengue, Chikungunya, Zika, WND e altre arbovirosi").

**Indicatori specifici di efficacia:**

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

**Malattie negli allevamenti avicoli****Influenza aviare**

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

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

Il Ministero della Salute, di concerto con il Centro di Referenza, ha elaborato una nuova mappa delle province ad alto rischio per il 2018.

Per la regione Piemonte sono considerate ad alto rischio le province di Cuneo e Torino.

Nelle suddette province saranno da effettuare i prelievi sulle 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);
- 19 allevamenti rurali (specie gallus) selezionati dalle ASL competenti per territorio.

In tutte le categorie sopraccitate 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/oche) e tracheali (rurali) per gli accertamenti virologici.

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.

Negli ultimi mesi del 2016 si sono verificati numerosi focolai di HPAI nei territori del Nord-Est Europa; alla luce della situazione epidemiologica europea e della continua evoluzione di quella dell'Italia del nord, nel 2017 il Ministero della Salute, di concerto con il Centro di Referenza dell'IZS delle Venezie, ha emanato numerosi Dispositivi Dirigenziali al fine di individuare precocemente la malattia e di limitarne l'ulteriore diffusione. I campionamenti straordinari hanno quindi coinvolto altre province non considerate a rischio, con piani finalizzati a talune categorie di avicoli ( es. ovaiole, tacchini). Per le informazioni di dettaglio, si rimanda alle indicazioni operative regionali inviate nell'arco del 2017.

Resta in vigore fino 28 Febbraio 2018 il Dispositivo Dirigenziale n°19967 del 31 Agosto 2017 riguardante l'applicazione di misure di riduzione del rischio e di biosicurezze.

Inoltre, fino alla stessa data, resta in vigore anche il Dispositivo Dirigenziale n° 26651 del 21/11/17 che ha istituito una nuova ZUR (Zona di Ulteriore Restrizione) che comprende quasi completamente il territorio del Nord Italia ed in parte il territorio della Regione Piemonte (Province di Asti, Biella, Alessandria e parzialmente Province di Vercelli e Torino, ad esclusione di quella di Cuneo).

In questa nuova ZUR vengono applicate misure più restrittive rispetto al resto del territorio nazionale, soprattutto per quanto concerne la movimentazione verso allevamenti e/o macelli di tutte le categorie di avicoli. (visita clinica e verifica dei parametri produttivi ogni 72 h)

Anche in Piemonte, nell'arco del 2017, si sono verificati due focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità (HPAI) da virus H5N8.

Il primo, rilevato nel mese di aprile nel comune di Chivasso, ha interessato un piccolo allevamento rurale, mentre il secondo ha coinvolto un allevamento di galline ovaiole di circa 40.000 capi sito in parte nel comune di Montechiaro d'Asti ed in parte nel comune di Montiglio Monferrato.

Il sospetto di infezione è stato elevato nei primi giorni di novembre ed il focolaio si è concluso con l'abbattimento di tutti gli animali e la revoca dei provvedimenti della Giunta Regionale in data 13/12/2017.

Per entrambi i focolai sono stati predisposti i controlli straordinari, previsti dalla normativa comunitaria e nazionale, in tutti gli allevamenti situati nel raggio di tre e dieci chilometri dal focolaio: detti controlli consistevano di prelievi bisettimanali o settimanali di animali morti e/o tamponi tracheali da inviare al Laboratorio di Diagnostica dell'IZS di Torino, per l'individuazione della presenza di virus, nonché di visite cliniche nelle 24 ore per la movimentazione verso i macelli.

Le movimentazioni sono state effettuate in deroga con parere favorevole delle regioni interessate.

Passando, infine, al nuovo piano nazionale 2018, questo non subirà modifiche rispetto al precedente.

Pertanto, a partire da gennaio, prenderanno avvio le attività di prelievo, così come disposto nella nota regionale di trasmissione del Piano Nazionale 2017 (prot. n° 5836 del 06/03/2017).

Come già nel 2017, anche nel 2018 la regione potrà prevedere controlli integrativi, anche nelle province non considerate a rischio.

Riferimenti normativi

Piano Nazionale di sorveglianza per l'Influenza aviaria 2017

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

**Decisione della Commissione 2006/437/CE** del 4 agosto 2006 'che approva un manuale diagnostico per l'influenza aviaria secondo quanto previsto dalla direttiva 2005/94/CE del Consiglio'

**DLgs 9 del 25 gennaio 2010** 'Attuazione della Direttiva 2005/94/CE relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la Direttiva 92/40/CEE'

Allevamenti presenti (>= 250)*	Capi presenti*	Allevamenti da controllare**	Capi da controllare**	Totale esami sierologici H5 e H7**	PCR**
511	14.000.000	260	8.000	15.500	1.000

\*dato indicativo riferito al 31.12.2016

\*\* dato indicativo riferito al 2017

**Salmonellosi**

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

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

Così come per il 2017, si ribadisce l'importanza dell'attuazione di alcuni punti dei piani stessi e più precisamente:

- la puntuale attività di prelievo rispetto ai piani;
- la tempistica delle registrazioni dei campionamenti in SIS (VETINFO-SIS applicativo Salmonelle):
  - l'inserimento entro e non oltre tre mesi dalla data del prelievo degli esiti dei campioni ufficiali;
  - l'inserimento entro 7 giorni dalla data della comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle rilevanti e/o di positività agli inibenti (generazione sospetto focolaio in SIMAN);
  - l'inserimento entro 30 giorni dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle non rilevanti;
- l'attenta verifica dei dati inseriti in BDN(campioni in autocontrollo); e l'utilizzo del Mod.4 informatizzato da parte del proprietario o detentore;
- l'aggiornamento annuale della qualifica sanitaria nella BDN;
- il prelievo negli allevamenti di riproduttori in fase di deposizione di tutti i gruppi sia al momento dell'accasamento, sia in fase di fine ciclo;
- l'ispezione e la visita in tutti gli allevamenti di avicoli sottoposti al piano di controllo delle salmonellosi riconosciuti per gli scambi comunitari da parte dei Servizi Veterinari, con conseguente relazione scritta costituita, anche per il 2018, dall'allegato 5 del piano nazionale stesso e come il precedente anno da rilasciare in copia all'OSA;

- i controlli dei restanti allevamenti avicoli sottoposti al piano così come indicato nel documento regionale di trasmissione dei piani 2017;
- gli allevamenti di polli, tacchini da carne, ovaiole e riproduttrici da avviare a macellazione all'atto della stesura del verbale di controllo ufficiale, verranno verificati da parte del veterinario secondo le modalità indicate nelle note regionali prot n. 9190 del 11/5/2015 e prot n. 12648 del 23/6/2015 al fine di ottemperare alla legislazione riguardante il controllo delle salmonelle in allevamento ed al macello, nonché il rispetto del benessere secondo il D.Lvo n. 181/2010 e il D.M. del 4 Febbraio 2013;
- come specificato nella nota regionale n. 22469 del 27 novembre 2015 le segnalazioni di NC relative al benessere, trasmesse dal macello alle ASL sedi dell'allevamento di provenienza, comporteranno, nel ciclo successivo, un sopralluogo supplementare congiunto con i referenti Area C oltre al Controllo Ufficiale a 72h dal primo invio al macello. Per la programmazione del sopralluogo, si deve tenere conto che i problemi più rilevanti sul benessere si verificano quando gli animali sono a fine ciclo. I sopralluoghi supplementari di cui sopra sono da considerarsi a carico dell'OSA secondo quanto stabilito all'art. 4 e 5 del D.Lvo194/2008.

Nei primi mesi del 2018 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	99	600.000	99
Ovaiole (>=1000 capi)	97	208	1.810.922	97
Polli da carne (>= 5000 capi)	244	804	9.000.000	25
Tacchini da carne (>= 5000 capi)	17	106	600.000	6

\*dato indicativo riferito al 2017

#### Riferimenti normativi

Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi 2016-2018

#### Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2018 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

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

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

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

### Malattie negli allevamenti ittici

#### **Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico**

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

- il rilascio delle autorizzazioni previste dal D.L.vo 148/08 per le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva, di nuova apertura;
- l'acquisizione dell'autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione;
- la verifica delle attività ittiogenetiche degli incubatoi di valle, con eventuale concessione di deroga al divieto della stabulazione prolungata dei riproduttori catturati, a seguito di richiesta degli enti interessati e di presentazione del relativo programma di attività;
- l'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/08 presso le aziende autorizzate ai sensi dello stesso ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento. I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari di base, del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi di mortalità) delle condizioni di benessere della popolazione ittica e del corretto utilizzo del farmaco: gli esiti, verbalizzati su apposita 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.

#### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo 2018 è il controllo e l'eradicazione delle malattie denunciabili del settore ittico e la verifica della sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali e regionali. Nel 2016 il Ministero della Salute ha emanato Linee guida nazionali (nota prot. n. 11525-10/5/2016), con la finalità di favorire interventi omogenei e superare le criticità del settore evidenziate dalla Commissione europea nell'ambito dell'audit del 2015. La regione ha, a sua volta, emanato istruzioni applicative regionali (nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16) con le quali sono state recepite le indicazioni ministeriali adattandole all'impostazione regionale già consolidata, alle quali si fa riferimento per gli aspetti operativi del programma.

Sono ormai entrate in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione UE 2015/1554 della Commissione dell'11/9/15 "recante modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici", che sostituiscono ed integrano la Dec. 2001/183/CE. Le misure comportano modifiche all'impostazione dei controlli diagnostici previsti ai fini del riconoscimento degli impianti e delle zone per SEV e NEI; inoltre prevedono modalità di ratifica dello status sanitario aziendale e di zona per il virus erpetico della carpa. In accordo con il laboratorio di riferimento dell'IZS PLV, nel corso del 2018 sarà data attuazione alle misure previste dalla Decisione, fornendo indicazioni operative con le relative istruzioni tecniche necessarie per la corretta applicazione della nuova norma. Inoltre, nel corso del 2018, dovranno essere registrate le informazioni previste dal sistema Vetinfo i BDN, acquisite le necessarie indicazioni del Ministero della Salute, per soddisfare i LEA di settore.

### **Previsione di attività 2018: 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 2018 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.

La regione, con il supporto dell'Osservatorio Epidemiologico, entro un mese dal termine della effettuazione dei controlli trasmetterà al Ministero della Salute ed al Centro di referenza 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. Il Piano ha valenza anche per il 2018 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 2018, 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'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Per il 2018 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL, per un totale di circa 105 controlli su scala regionale.

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

I controlli devono concludersi entro il 01/10/2018 ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30/10/2018 secondo quanto riportato nell'apposita scheda allegata al Piano in questione.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Nei primi mesi del 2018 verrà approvato il Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, i cui contenuti faranno riferimento a quanto indicato nel Piano Nazionale per le Emergenze di Tipo Epidemico, al quale si rimanda per tutto quanto non espressamente indicato; alcuni aspetti nel piano regionale inoltre sono frutto di integrazioni ed adattamenti a specificità regionali.

Contestualmente al Piano verranno approvati i Manuali operativi regionali per la Peste suina classica e africana, la Malattia Vescicolare del suino e l'influenza aviaria ad alta e bassa patogenicità.

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**

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

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

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

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

Sarà, inoltre comunicata al CERMAS dell'IZS PLV qualunque variazione o modifica sul percorso qui individuato per la fauna selvatica; sarà richiesta altresì opinione tecnica, oltrechè 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.

- valutazione di situazioni di rischio ed interventi di prevenzione

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

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

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

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

##### **Programmazione regionale dell'attività di controllo**

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

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

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

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

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

Gli attori coinvolti in tale progetto sono:

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

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

- Anagrafi zootecniche;
- Prontuario Online dei Medicinali Veterinari;

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

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

L'esigenza di transitare verso un sistema unico nazionale pone la regione in una situazione di vantaggio viste le esperienze acquisite e non rappresenta particolari difficoltà di approccio. La fase ancora attiva di trasmissione dati (progetto TO-BE) potrà proseguire nel corso 2018 sino all'allineamento ed al passaggio al nuovo sistema nazionale.

#### Farmacovigilanza: metodi e tecniche

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

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

Si è previsto pertanto, anche per l'anno 2018, di affidare ad ogni ASL l'esecuzione di almeno 30 controlli con l'ausilio delle check-list ministeriali presso allevamenti (DPA) ritenuti ad alto rischio, al fine di acquisire utili elementi di valutazione su tale strumento di lavoro.

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

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

Dovranno essere registrati inoltre su ARVET come controllo ufficiale farmacovigilanza:

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

#### **Pianificazione regionale dell'attività di controllo negli allevamenti DPA**

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

#### *Criteria di programmazione*

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

- Scorte farmaci;
- Bovini da ingrasso con più di 50 capi;
- Bovini da latte con più di 20 capi;
- Linea vacca vitello con più di 5 capi;

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

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

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

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

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

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

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

### **Modalità rendicontazione, verifica e feedback**

Ai sensi dell'art. 88, comma 3 del D.L.vo 193/2006 le regioni e province autonome trasmettono annualmente al Ministero della Salute una relazione sulle attività di controllo svolte. L'attività di rendicontazione delle Regioni e Province Autonome è specificata in dettaglio nel DM 14/05/2009 sulle Caratteristiche strutturali e modalità operative del nucleo nazionale di farmacovigilanza 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 farmacovigilanza, dovrà essere trasmessa al Settore regionale Prevenzione e Veterinaria entro il mese di gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento.

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

### **Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)**

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

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

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

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

### **Quadro di campionamento**

In attesa del nuovo piano restano valide le indicazioni trasmesse per l'anno 2017; è previsto il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

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

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

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

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

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

### NOVITA' 2018

L'anno 2018 sarà fondamentale per garantire la formazione e l'accesso al maggior numero di veterinari libero professionisti al processo di dematerializzazione della ricetta veterinaria (ricetta elettronica) sia per gli animali da reddito che per gli animali da affezione.

Sono in via di programmazione riunioni di formazione a livello di Ordini Provinciali in tal senso dando continuità alla sperimentazione già in atto presso la nostra regione cui partecipano 18 veterinari per un totale di 56 allevamenti .

I direttori di struttura area C ed i veterinari ufficiali referenti per il farmaco veterinario di ogni azienda sanitaria dovranno garantire la massima collaborazione al fine di agevolare la sperimentazione della ricetta elettronica a tutti i livelli garantendo la partecipazione alle riunioni formative ed informative che saranno previste per i veterinari libero professionisti, in quanto attori ufficiali del sistema informatizzato.

I servizi veterinari dovranno garantire l'allineamento della anagrafica relativa alle scorte di farmaco veterinario non appena saranno definiti i nuovi campi su ARVET (veterinario libero professionista collegato alla scorta) . La verifica della anagrafica sarà possibile a partire al mese di marzo 2018 al fine di consentire entro il mese di settembre il passaggio dei dati da ARVET a Banca Dati

Sarà cura dei servizi veterinari garantire la messa in atto dei contenuti riportati sul PNCA 2017 2020 ( vedi dettaglio).

A tal scopo sarà data continuità all'attività di verifica sul consumo di colistina negli allevamenti suinicoli come da nota protocollo 6563/A1409A del 14/03/2017 avente per oggetto "integrazione Parisa 2017 monitoraggio utilizzo colistina (Polimixina E) in allevamenti suinicoli e nota Ministeriale DGSAF 0018992-P-05/08/2016.

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

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

##### *Descrizione e programmazione delle attività di Piano (PRBA)*

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

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

fine di garantire l'attuazione integrata degli interventi di piano, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli.

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

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

#### Controllo degli allevamenti e degli animali da reddito

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

Per quanto riguarda il settore avicolo, l'attività di vigilanza andrà rivolta principalmente all'applicazione del D.lvo. 267/03 ed in particolare al divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole. Nel corso del 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/m<sup>2</sup>, salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m<sup>2</sup> 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/m<sup>2</sup>.

- Suini (D.lvo. 122/2011)

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

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

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

Per quanto attiene l'attività di controllo sul benessere dei vitelli avviata negli anni precedenti, verrà riproposto, sulla base degli accordi presi con l'IZS PLV, il "Programma BEVI" per il controllo dei parametri di emoglobina (per i vitelli a carne bianca) e colostratura (per i vitelli ad indirizzo produttivo "latte") previsti dalla normativa vigente nel periodo settembre 2018 - settembre 2020. A tal proposito, per il numero di allevamenti da controllare, si rimanda alla circolare regionale "programma regionale 2015-2017 di verifica del benessere dei vitelli allevati attraverso il controllo di parametri ematici" prot. n. 14818/A14060 del 28 luglio 2015.

L'attività di controllo farà riferimento alle istruzioni impartite dal Ministero della Salute con nota prot. DGVA/10/27232-P del 25.07.2006 "Nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.lvo 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.lvo 01 settembre 1998, n. 331".

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

Con la nota ministeriale prot. N. 14777 del 19/6/2017 (nota reg. prot. N. 16984 del 9/8/2017), si richiama l'attenzione sugli aspetti legati al benessere dei vitelli di età inferiore alle 8 settimane allevati in coppia.

- Conigli

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

### **Attività prevista**

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

SPECIE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	N. ALLEVAMENTI	% MINIMA SUL TOTALE ALLEVAMENTI	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI
Vitelli Carne Bianca	Tutti	97*	10%	10	
Suini	> 40 capi e >6 scrofe	904	10%	91	
Ovaiole	Tutti	106	10%	11	
Broiler	> 500 capi	293	10%	30	
Altri Bovini	> 50 capi	4170	15%	625	
Vitelli non VCB	tutti	3930	10%	394	
Struzzi	> 10 capi	4	15%	1	
Tacchini e altri Avicoli	> 250 capi	34	15%	5	
Conigli	> 250 capi	**137 (Allev con più di 250 capi)	15%	21	
Ovini	> 50 capi	355	15%	54	
Caprini	> 50 capi	277	15%	42	
Bulali	> 10 capi	10	15%	1	
Cavalli	> 10 capi	17***	15%	2***	
Animali da pelliccia	Tutti	xx	15%	xx	
Pesci	Tutti	121 ** (Esclusi allev che non necessitano di autorizzazione)	15%	18	

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;

\*\*\*Stima della consistenza degli allevamenti in anagrafe regionale.

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

EXTRAPIANO:

SPECIE	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE	N. ALLEVAMENTI	% MINIMA SUL TOTALE ALLEVAMENTI	CONTROLLI PROGRAMMATI	CONTROLLI EFFETTUATI
Ovaiole	Tutti	106	20%	22	
Suini	> 40 capi e >6 scrofe	904	10%	91	

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

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

Sono infine previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto, in osservanza del Regolamento (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.

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

#### *trasporti superiori alle 8 ore:*

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

#### *trasporti inferiori alle 8 ore:*

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

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 2018 sono state individuate due ASL (CN1 e TO3) che 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. 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 (Regolamento CE 1099/2009)*

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

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

Tali controlli possono essere espletati con l'ausilio della check –list allegata alle “Linee guida sull'applicazione del Regolamento 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/m<sup>2</sup>. 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 od allo stabilimento di origine.

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

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

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

##### **Controlli Centri imballaggi uova**

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

##### **Controlli latte alla stalla**

Analogamente al 2017 dovrà essere garantito il controllo del 20% degli allevamenti da latte in modo da sottoporre a verifica tutte le aziende in un quinquennio.

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

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

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

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

#### **Unità soggette a controllo**

##### **Controlli "latte alla stalla".**

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla prevede un ciclo completo di controlli (carica batterica ed indice citologico) in un quinto delle aziende produttrici latte (20%). I controlli ufficiali, come stabilito dalla circolare regionale del 14/06/2006, dovranno essere effettuati dai Presidi Multizonali piemontesi (PMPPV di Torino, Novara, Cuneo, Alessandria)

I controlli dei PMPPV riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla: carica batterica ed indice citologico (il laboratorio dell'IZS PLV di Torino controllerà anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico). Nel ciclo completo di controlli, la media geometrica mobile per la carica batterica (valore limite 100.000) deve essere calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno due prelievi al mese, mentre per le cellule somatiche (valore limite 400.000) la stessa deve essere calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese (Reg. CE 853/2004). Tali controlli dovranno essere effettuati preferibilmente, come indicato in precedenza, in concomitanza del prelievo di latte nell'ambito del "piano di eradicazione della brucellosi bovina".

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

##### **Controlli filiera "Alta qualità"**

I controlli eseguiti per le verifiche di cui al D.M. 185/91 vanno invece indirizzati esclusivamente verso quelle aziende che conferiscono realmente il latte alla filiera "alta qualità" (non tutte le aziende autorizzate ai sensi del D.M. 185/91 conferiscono infatti latte "alta qualità"). I Servizi veterinari delle ASL, individuate tali aziende, dovranno assicurare nelle stesse almeno un controllo completo all'anno del latte, riferito ai requisiti igienico-sanitari previsti (C.B. valore limite 100.000 – I.C. valore limite 300.000) integrato dal controllo per inibenti e dai parametri qualitativi richiesti da questo particolare circuito.

##### **Controlli aziende con "sforamenti persistenti"**

Anche i controlli ufficiali presso le aziende con sforamenti persistenti andranno assicurati con frequenza annuale da parte dei Servizi veterinari delle ASL.

Al riguardo, per quanto attiene le indicazioni inerenti l'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04, si rimanda alle linee guida regionali del 12 dicembre 2011 - prot. 32287/DB2002, che applicano l'Intesa Stato/Regioni n. 159/CSR del 23/09/2010.

In merito alla ricerca di sostanze inibenti, ai metodi di screening e di conferma dell'IZS PLV, potranno essere affiancate nuove tecniche analitiche multiresiduo.

#### **Attività ispettiva aziende da latte**

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, i Servizi veterinari delle ASL, Area funzionale Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - "Area C", dovranno controllare annualmente il 15 % delle aziende da latte. Tali verifiche andranno eseguite presso allevamenti diversi da quelli previsti nel piano di campionamento eseguito dai PMPPV per accertare i requisiti igienico-sanitari del latte.

In particolare andranno presi in considerazione:

- stato sanitario degli animali: gli animali non devono presentare sintomi di malattie che possono comportare una contaminazione del latte, non devono essere affetti da infezioni del tratto genitale, enteriti con diarrea e febbre o infiammazioni della mammella;
- controllo della pulizia/condizioni delle attrezzature e dei locali adibiti alla mungitura;
- igiene della mungitura, raccolta e trasporto latte;
- procedure di detersione/disinfezione e lotta agli infestanti;
- igiene del personale;
- efficienza e rispondenza del sistema di identificazione e registrazione;
- farmacovigilanza;
- esiti del piano di autocontrollo "pagamento del latte in base alla qualità".

Sempre in tema di controlli ufficiali, in continuità con la precedente programmazione, qualora in un'azienda si constatino condizioni igienico-sanitarie o di salute degli animali sfavorevoli, il Servizio veterinario dell'ASL competente impartirà prescrizioni scritte all'allevatore per ovviare alle carenze riscontrate. Procederà inoltre ad effettuare ulteriori verifiche, anche attraverso un ciclo completo di controlli sul latte prodotto.

#### **Attività prevista**

Campioni previsti a livello regionale

PMPPV	N° Aziende produttrici di latte bovino REG CE 853/2004	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE 2018 (ciclo completo)
TORINO	632	20% = 126
NOVARA	265	20% = 53
CUNEO	819	20% = 164
ALESSANDRIA	31	20% = 6
TOTALE	1.747	349

ASL	N° Aziende di produzione latte alta qualità DM 185/91	ALLEV. ALTA QUALITA' DA CONTROLLARE 2018 (100%): SOLO QUELLI CHE EFFETTIVAMENTE CONFERISCONO LATTE ALTA QUALITA'
AL	15	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
AT	6	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
BI	1	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
CN1	346	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
CN2	1	-
NO	15	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO1	0	-
TO3	110	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO4	28	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO5	99	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VC	2	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VCO	0	-
TOTALE	623	

### Indicatori

- **di efficienza:** diminuzione dei costi di esercizio del piano latte alla stalla;
- **di efficacia:** corretta individuazione degli allevamenti da sottoporre a controllo e miglioramento dei parametri igienico-sanitari; programmazione dei controlli con il laboratorio per la riduzione dei tempi di risposta; riduzione del numero di aziende con sforamenti persistenti;
- **di attività:** mantenimento frequenze di controllo programmate nelle aziende; esecuzione di ispezioni negli allevamenti da latte che non rispettano i parametri e negli allevamenti che non eseguono verifiche in autocontrollo sulle produzioni aziendali.

### **Latte destinato alla trasformazione ed immissione in commercio**

Per il 2018 dovranno essere unificate a livello regionale le procedure per le nuove registrazioni di allevamenti che intendono produrre latte per la produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione. Sarà redatto a livello regionale un nuovo modulo di richiesta di registrazione in tal senso da presentare direttamente ai servizi veterinari di area C delle ASL ai fini del controllo ufficiale non essendo più prevista la presentazione di SCIA in quanto gli allevamenti risultano già registrati in banca dati nazionale. Le aziende di allevamento dovranno 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).

**Piano di monitoraggio sul latte crudo –Distributori automatici**

Si conferma il piano 2017 trasmesso con nota regionale prot. 3564/A1409A del 8/2/2017 (verrà predisposta nuova calendarizzazione in accordo con l'IZS di Torino).

**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 2018:

Aziende presenti	VERIFICHE su allevamenti			
BOVINI	Aziende > 50 capi	4.450	3%	135
SUINI	Aziende > 40 capi	1.000	5%	50
AVICOLI	Aziende > 250 capi	650	10%	65

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

Per il 2018 gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

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



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

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

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

Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2018-2020

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

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

*Registrazione e riconoscimento OSM:*

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

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

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

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

Le ispezioni si suddividono in:

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

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

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

Le frequenze delle ispezioni negli impianti, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine deve essere utilizzato lo strumento allegato al 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 Regolamento CE n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento CE n. 183/2005;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

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

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

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato sul PNAA 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 Regolamento CE 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

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

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

#### *Valutazione dell'etichettatura*

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

#### *Audit*

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

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2018, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che abbiano manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti da sottoporre ad audit dovrà essere valutato tenuto anche conto delle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Attività prevista

Il numero di campioni ripartiti per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET. Per il 2018 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 PNAA

Con nota min. 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 (Regolamento UE n.68/2013) 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 regolamento (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.

- 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*.

- Fluoro (l'esecuzione dei campioni per questa specifica richiesta dovrà essere effettuata solo dopo comunicazione del Ministero della Salute, la quale sarà inoltrata non appena ultimata la messa a punto della metodica prevista entro i primi mesi del 2018.

- 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 Regolamento (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

Inoltre, 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 ispezioni e scheda prescrizioni), dovranno pervenire entro il 10 luglio 2018 all'indirizzo mail [vetec@regione.piemonte.it](mailto:vetec@regione.piemonte.it)

#### 6.2.1.2.12 Riproduzione animale - Programma D2 - DPCM Nuovi LEA

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

##### Controllo sulla riproduzione animale

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 Regolamento UE 2016/1012 dell'8 giugno 2016. Per le modalità (e check-list), le frequenze, gli ambiti di controllo ufficiale e la registrazione delle attività sull'applicativo ARVET, si rimanda a quanto 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 "Regolamento 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 "Regolamento 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Una percentuale appropriata di ispezioni deve essere effettuata senza preavviso.

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

## 6.2.2 TRASFORMAZIONE

### 6.2.2.1 PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

#### 6.2.2.1.1 Competenza SVET

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

## **ISPEZIONI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Impianti di macellazione**

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) deve essere condotta secondo quanto stabilito nell'Allegato I del Reg. CE 854/04. La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4) a partire dal 2 settembre 2017, 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 Regolamento CE n. 853/2004. Tali disposizioni non si applicano per quelle specie animali per le quali non è stata ancora rilasciata in BDN la funzionalità di compilazione informatica del modello o per le quali non è ancora stata attivata un'apposita sezione anagrafica: lagomorfi di allevamento, animali d'acquacultura, chiocciole, ungulati selvatici di allevamento. In questi casi 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 attivando l'apposita funzione di scarico del Modello 4 (Nota min. prot. N. 20102-P del 01/09/2017).

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/Banca Dati Regionale 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 IV, 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/BDR 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/BDR delle relative informazioni.

Per quanto riguarda invece gli animali nati prima del 1° maggio 2015 e per gli animali destinati a Scambi intracomunitari ed esportazione verso Paesi terzi, restano invariati tutti gli obblighi vigenti.

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

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

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

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

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

Si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano

alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE 853/2004, recepito da questo Settore con DGR n. 24-5708 del 23/04/2013.

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

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti <sup>1</sup> /anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale <sup>2</sup>
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

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

<sup>2</sup> 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 del *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 ed operare secondo le frequenze stabilite.

Il 21/11/2017 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2017/1981 che modifica i contenuti dell'Allegato III sezione I, capitolo VII, punto 3 del Regolamento 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 Regolamento 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 7-1) può essere concessa solo nel caso in cui vengano rispettati i parametri previsti nel Regolamento (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 7-2) 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.

La possibilità di effettuare il carico secondo i parametri previsti dal regolamento in oggetto di carcasse, 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 7-3) e la comunicazione all'autorità competente di destinazione da parte dell'O.S.A. 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 7-4) deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima cui carcasse, 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.

#### **Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni**

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

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

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

- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem presso l'impianto di macellazione o da altro personale veterinario dell'ASL incaricato a tale scopo;
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento dovranno essere accompagnati al macello dal Modello 4 previsto dal Decreto Ministeriale 28 giugno 2016 (informatizzato 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 le specie 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 ed ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni. (Vedi allegato 8 - Procedura e modulistica di riferimento)

#### Controlli per salmonella su carni suine da parte dell'AC

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

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

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

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

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione, sia di alimenti di origine animale sia vegetale o di alimenti in polvere per l'infanzia. Nel corso della verifica dovranno essere valutati gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, la effettiva applicazione ed eventuali riduzioni di frequenza o di numero di unità campionarie applicate dall'OSA; queste riduzioni dovranno essere formalmente approvate dall'autorità competente; dovrà essere data evidenza formale dei risultati della verifica negli atti di accertamento dell'autorità competente;
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti "ready to eat" della definizione, da parte dell'OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (*L.m.*). Nel piano di

autocontrollo, il produttore o il fabbricante deve stabilire se i suoi prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscono oppure no un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*

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

1. periodo di conservabilità superiore o uguale a 5 giorni e
2. pH > 4,4 oppure  
Aw > 0,92 oppure  
pH > 5,0 in associazione ad Aw > 0,94.

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

1. periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni oppure
2. pH ≤ 4,4 oppure  
Aw ≤ 0,92 oppure  
pH ≤ 5,0 in associazione ad Aw ≤ 0,94.
3. anche altri tipi di prodotti possono appartenere a questa categoria, purché vi sia una giustificazione scientifica.

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

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

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

1. la definizione del metodo con il quale valutare se l'alimento può superare le 100 ufc/g di *L.m.* nel corso della vita commerciale è di competenza dell'OSA e non dovrebbe essere imposto dall'Autorità Competente (non esiste l'obbligo di effettuare challenge test che peraltro, essendo un metodo sperimentale, non sempre è in grado di riprodurre le effettive caratteristiche dell'alimento in commercio e quindi può rappresentare un costo inutile a causa della scarsa



attendibilità), soprattutto nelle piccole e micro imprese è opportuno che l’Autorità Competente indirizzi l’OSA nelle indagini effettuate in autocontrollo o da Autorità Competenti o altri Enti durante le fasi di vita commerciale dell’alimento;

2. nell’interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali è  $L.m. \leq 100 \text{ ufc/g}$  durante il periodo di conservabilità ["EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991].

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

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

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

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

La Commissione Europea con l’emanazione del Regolamento UE n. 601/2014 del 4 giugno 2014 ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DGSAN 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 **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 si fa riferimento al "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018 (cfr. Allegato 9).

##### Indicazioni operative rispetto a argomenti specifici

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

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

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

#### Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Il Ministero della salute, con nota del 22/12/2015 (Allegato 10) ha precisato che:

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

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

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

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

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

#### Decreto 26 maggio 2016: ingredienti che apportano nitriti e nitrati. (Allegato 11)

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

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

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

### Alimenti particolari e integratori alimentari

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

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Alimenti particolari, 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 (vedi

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?id=1424&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=integratori](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 Regolamento (UE) 210/2013 (germogli) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016: la frequenza minima dei controlli ufficiali é 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 Regolamento CE/852/2004, ad esclusione della pesca ad uso domestico privato, compreso la pesca sportiva e la pesca ricreativa.

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

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

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

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

- siti di ricovero o stazionamento.

Sarà cura del settore regionale fornire indicazioni relativamente alle modalità di censimento e registrazione di tutti i pescatori con licenza di pesca professionale lacustri o fluviali che secondo quanto previsto dall'Intesa CSR/195 del 5 novembre 2015, "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", devono essere registrati ai sensi del Reg. CE/852/2004 e di tutte le imbarcazioni in disponibilità, con la raccolta delle informazioni relative ai rispettivi siti di ricovero o stazionamento, all'elenco dei punti di sbarco utilizzati, all'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature.

#### Trasformazione

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte nel corso del 2017 che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti NC, fatta 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

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	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		50% (1 controllo ogni 2 anni)	33% (1 controllo ogni 3 anni)	20% (1 controllo ogni 5 anni)

di zucchero		ogni 2 anni)	ogni 3 anni)	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 presso aziende di acquacoltura		100% (1 controllo/anno)		
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	A0301 A0302 A0303	100% (1 controllo/anno)		
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	A0801 A0810_0119 A0810_0120 A0810_0121 A0810_0122 B0101_0008 B0101_0009 B0101_0010 B0101_0011	33% (1 controllo ogni 3 anni) 33% (1 controllo ogni 3 anni)		

	B0101_0012 B0101_0013 B0101_0014 B0101_0127 B0101_0128 B0101_0129 B0101_0130 B0101_0131 C0301			
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)

#### 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, fatta 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

<b>Tipologia attività Linee guida 882-854 (CSR 212/16)</b>	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	100% (1 controllo ogni anno)	50% (1 controllo ogni 2)	20% (1 controllo ogni 5)



	B06 C02		anni)	anni)
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	A06 A11	33% (1 controllo ogni 3 anni)	25% (1 controllo ogni 4 anni)	20% (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.

Continuare regolarmente l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, in modo incrociato, così come indicato nella DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007. In tali casi, vista la rilevanza della tipologia dell'attività di controllo ufficiale, è indispensabile che l'attività sia svolta in modo integrato con la partecipazione di un Dirigente Medico del S.I.A.N.

#### 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/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 alimenti " e in caso di attività di sorveglianza nutrizionale nella scheda "sorveglianza nutrizionale" presente in "sianpiemonte nutrizione"

#### 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

---

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

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

Tale nota, a seguito di numerose richieste di chiarimento pervenute da associazioni di categoria, è stata ulteriormente esplicitata con altre circolari regionali trasmesse ai SIAN delle ASL finalizzate essenzialmente a chiarire, in attesa di un provvedimento nazionale, quali dovessero essere gli aspetti principali di sicurezza alimentare da tenere in considerazione in sede di controllo ufficiale.

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 (gli home food), e le attività di produzione e somministrazione di alimenti in ambito domestico (gli home restaurant).

Nelle more di un documento di indirizzo nazionale, per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti alle attività di home food e home restaurant, si forniscono le seguenti 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;
- 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).

In considerazione di quanto sopra detto, al fine di valutare la corretta applicazione della normativa di settore, alla luce di una sempre più capillare diffusione del fenomeno anche sul territorio regionale, si chiede ai Servizi di programmare anche per il 2018 attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati.

## 6.2.5 TEMI TRASVERSALI

---

### 6.2.5.1 Controlli sull'etichettatura

---

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

L'etichetta nutrizionale è divenuta obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), le proteine, i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Regolamento UE 1169/2011, per tale ragione si ritiene opportuno programmare 24 controlli (2 per ogni ASL uno dei quali su snack di largo consumo) per verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in etichetta. In merito il Ministero della Salute ha fornito "Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale" (cfr. allegato 12-1) utili ad orientare le valutazioni. Inoltre, il 17 marzo 2017 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 7 febbraio 2017, n. 27 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, entrato in vigore il 1 aprile u.s. (allegato 12-2). Inoltre sulla Gazzetta Ufficiale n. 32 del 8-2-2018 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 15 Dicembre 2017 n. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" in vigore dal 09/05/2018.

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 s.m.i., 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'uso 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'A.C. 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, gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (anagrafici, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi, a cura dei laboratori medesimi, anche alle ASL territorialmente competenti sul controllo ufficiale.

##### **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 dall'ACL (nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 1 del Reg. CE n. 882/2004 e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. CE n. 882/2004).

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

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

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

- iscrizione negli elenchi regionali istituiti ai sensi dell'art. 3 dell'Accordo 78/CSR/2010 e relativi atti regionali di recepimento;
- mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco regionale, ivi compreso l'esito delle visite ispettive dell'organismo di accreditamento;

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

I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ACL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. In ogni caso, trattandosi di attività integrata, i controlli ufficiali dovranno essere effettuati da gruppi/equipes in cui siano presenti elementi dei tre Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). (Allegato 13 – Elenco regionale laboratori)

#### **Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici**

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

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

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

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

- adeguatezza strutturale e impiantistica;
- adeguatezza della formazione del personale che effettua le analisi;
- modalità di gestione dei campioni;
- impiego dei metodi analitici stabiliti nella normativa comunitaria e/o nazionale ove previsti;
- utilizzo di metodi analitici validati e, qualora disponibili, preferibilmente normati;
- controllo di qualità interno, inclusa la verifica della produttività del laboratorio;
- controllo di qualità esterno (eventuale partecipazione a circuiti interlaboratorio);

- stima dell'incertezza di misura per le prove eseguite;
- modalità di refertazione delle prove.

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

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

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". Con l'articolo 6 del predetto decreto è stata introdotta 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 regolamento 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 2018, 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.

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.

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.

In allegato Le linee guida regionali revisionate a febbraio 2018 (Allegato 14-1), il Modello da utilizzare per la comunicazione dei produttori di MOCA ai sensi dell'art. 6 del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 (Allegato 14-2) e il REGOLAMENTO (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 e che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Allegato 14-3).

### 6.2.5.5 Fitosanitari

#### CONTROLLO DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2018 va dato seguito alle attività già previste negli anni precedenti al fine del controllo della commercializzazione dei prodotti fitosanitari, che dovranno avvenire congiuntamente, se possibile, nel caso in cui più Servizi del Dipartimento di Prevenzione siano competenti per le attività.

Per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento a quanto stabilito dal Ministero della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016.

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

I distributori/intermediari e i depositi di stoccaggio delle ditte di produzione presso i quali non avviene la vendita all'utilizzatore finale devono essere controllati almeno una volta nel corso del 2018.

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 15-1).

Sul territorio regionale sono operative due sole officine di produzione, che ricadono nel territorio dell'ASL NO.

Tutti i titolari di autorizzazione o di permesso al commercio parallelo che non siano ancora stati controllati nel corso del biennio 2016-2017 dovranno essere verificati; i nominativi di queste Ditte saranno trasmessi da parte del Settore Prevenzione e Veterinaria ai SIAN delle ASL competenti con successiva comunicazione.

Relativamente al controllo dei formulati, si prevede il prelievo di 14 campioni da parte dei SIAN delle ASL TO4, ASL TO5, ASL VC, ASL CN1, ASL CN2, ASL AT e ASL AL (2 prelievi per ASL), da inviare al Laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) del Piemonte di Grugliasco (TO) (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 interessate. L'analisi della formulazione di tali prodotti deve comprendere sostanze attive previste e non previste, coformulanti ed impurezze al fine di conformarsi all'art. 68 del Regolamento CE n. 1107/2009.

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

#### CONTROLLO DELL'UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

I SIAN effettuano sopralluoghi nelle aziende di produzione primaria per verificare il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla commercializzazione e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari. Ove possibile, i controlli dovranno avvenire congiuntamente nel caso in cui più Servizi del Dipartimento di Prevenzione siano individuati per le attività.

In attesa di ricevere da parte del Ministero della Salute il programma nazionale di controllo per il 2018 va dato seguito alle attività di controllo secondo le indicazioni e il numero di interventi contenuti nell'Allegato 15-2: per quanto non espressamente indicato si dovrà fare riferimento a quanto stabilito dal Ministero della Salute con la nota DGISAN prot. n. 2262 del 27.01.2016.

#### 6.2.5.6 OGM

Il Piano regionale per l'anno 2018 applica i criteri e gli indirizzi forniti dal "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti – 2015-2018", inviato alle ASL con nota prot. 4076/A14060 del 26.02.2015; per quanto non espressamente indicato, si dovrà fare riferimento al Piano nazionale.

La valutazione dell'attuazione delle disposizioni previste dal Piano nazionale OGM negli alimenti sarà accertata al "Tavolo di verifica degli adempimenti – LEA" ex art. 12 dell'Intesa Stato-Regioni del 23.03.2005: si prevede che l'obiettivo possa essere considerato raggiunto con non meno del 95% dei campioni prelevati rispetto alle attese.

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 DLvo 70/2005. Ai sensi della LR 9/2011, art 2, c. 2 (Allegato B), l'Ente competente all'applicazione della sanzione amministrativa (emissione dell'ordinanza-ingiunzione) è la Regione Piemonte.

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.

Le verifiche 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.

La parte relativa al campionamento è descritta nella successiva sezione.

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

---

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

- in fase di commercializzazione/deposito (deposito frigorifero riconosciuto o registrato, piattaforme e ipermercati):
  - a) gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali);
  - b) gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30/09/2004);
  - c) gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti alterati);
  - d) esistenza ed applicazione di una specifica procedura;
- presso il produttore/fornitore (stabilimenti di produzione a base di latte/carne/uova/pesce riconosciuti):
  - a) gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti;
  - b) gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione;
  - c) esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi".

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

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

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

---

#### **Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti**

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

#### **Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti**

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

#### **Controllo ufficiale**

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

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

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

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

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

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

#### **Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;

- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6.2.6 CAMPIONAMENTI

---

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

### 6.2.6.1 Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale

---

Il programma di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale di cui all'Allegato 15-3, trasmesso annualmente alle ASL, tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23.12.1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg. (UE) 2017/660) nonché degli indirizzi trasmessi da parte del Ministero della Salute con nota prot. 9948-DGISAN del 14.03.2018 (Allegato 15-4).

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 (Allegato 15-5).

In continuità con i prelievi effettuati negli anni passati è richiesto il prelievo di alimenti di origine animale in attuazione del Regolamento di esecuzione (UE) 2017/660 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 bovino e 4 di uova di gallina, 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 2018, ai sensi del decreto legislativo n. 158 del 16 marzo 2006.

#### Nuove ricerche 2018:

Sulla base delle non conformità riscontrate nel 2017 nell'ambito del PNR, dei casi di allerta originati nel medesimo periodo e di particolari problematiche riscontrate a livello europeo, nazionale e locale, nonché dai dati di vendita e di autorizzazione dei farmaci veterinari, sono inserite nel PNR per il 2018 le seguenti nuove ricerche:

- **Fipronil in uova, volatili da cortile e vitelli:** viene inserita la ricerca di fipronil nel muscolo di galline e tacchini, nelle uova e nel tessuto adiposo di vitelli. Nei campioni di muscolo di galline e di uova deve essere ricercato anche l'amitraz.
- **Fluralaner/pollame :** viene inserita la ricerca di fluralaner nelle uova e nei muscoli di polli. L'attività analitica sarà garantita nel secondo semestre 2018 dall'IZS Lombardia ed Emilia Romagna e dall'IZS Abruzzo e Molise, previo accreditamento del metodo.

#### Attività prevista:

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

Per la strategia di campionamento, le buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni, giudizio di regolarità/irregolarità a seguito dei risultati analitici ed il questionario sulle attività

conseguenti a non conformità si rimanda al Piano Nazionale Residui 2018 (già trasmesso alle ASL via email).

#### Novità extrapiano:

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

Dato l'esiguo numero di campioni per la ricerca di ormoni naturali previsto dal piano nazionale mirato, anche per il 2018 si prevedono 30 campioni extrapiano per la ricerca di 17- $\beta$  estradiolo in siero di vitelli. Questi campioni dovranno essere effettuati su animali presenti in aziende ritenute sospette o che possano considerarsi tali sulla base dei risultati del PNR del quinquennio precedente o sulla base dei dati di classificazione di rischio delle aziende (tipologia di azienda, filiera produttiva, numero capi ecc.).

#### Tabella riepilogativa

EXTRA PNR – CAMPIONI INSERITI SU ARVET	CATEGORIA 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	30

#### NOVITA' PNR 2018

Per rispondere a specifiche informazioni richieste da EFSA e dalla UE, è in vigore il NUOVO VERBALE DI PRELIEVO. Tutti i campioni prelevati in attuazione del PNR (tipo Piano-Extrapiano-Sospetto) devono essere accompagnati dal NUOVO verbale di prelievo (PNR 2018, pagina 22). Nell'ambito del Piano Sospetto oltre alle tipologie di campionamento clinico-anamnestico, a seguito di positività, isto-anatomo-patologico, è previsto anche il campionamento a seguito di Macellazione Speciale di Urgenza (MSU).

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2018 (nota ministeriale prot. n. 46215 del 5/12/2017)

Anche il 2018 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	25	10

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

***Definizione della numerosità campionaria***

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

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

a. Per stabilire il numero di partite:

- i. Livello di confidenza pari al 95%
- ii. Sensibilità 95%
- iii. Specificità 90%
- iv. Prevalenza attesa 10%
- v. Potenza statistica 90%

b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:

- i. Sensibilità 90%
- ii. Specificità 80%
- iii. Prevalenza attesa 80%
- iv. Potenza statistica 90%

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

a. Per stabilire il numero di partite:

- i. Livello di confidenza pari al 95%
- ii. Sensibilità 95%
- iii. Specificità 90%
- iv. Prevalenza attesa 13%
- v. Potenza statistica 90%



- b. Per stabilire il numero minimo di animali da campionare all'interno di ciascuna partita:
- i. Sensibilità 90%
  - ii. Specificità 80%
  - iii. Prevalenza attesa 80%
  - iv. Potenza statistica 90%

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

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

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

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

Si precisa che anche per l'anno 2018 andranno escluse dal campionamento le femmine di entrambe le categorie, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica.

Priorità dovrà essere assegnata:

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

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

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

### 6.2.6.3 Piano OGM – Organismi geneticamente modificati negli alimenti

1 – Numero di prelievi e criteri per il campionamento.

Riguardo al numero di campioni, saranno applicate le indicazioni presenti nel Piano nazionale (punto 4.2.1). Si dovranno limitare i controlli dei prodotti finiti intensificando quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari, sui quali devono essere effettuati almeno il 60% dei campioni (vedi Tabella campioni OGM alimenti 2018 – cfr. Allegato 17). Anche il campionamento di prodotti finiti dovrebbe essere effettuato presso le aziende di

produzione. Le modalità di campionamento sono indicate nel Piano nazionale al capitolo 4.2.3 e all'Allegato 5.

La suddivisione del numero di campioni tiene conto delle tipologie di alimenti previste nell'allegato 3 del Piano nazionale: la tabella contenuta in questo allegato riporta una serie di esempi di alimenti da prelevare per i diversi gruppi alimentari, a cui i SIAN si dovranno attenere. In tutti i prelievi, la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata da parte del Servizio tenendo conto di quanto verificato durante i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento. 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.

Come indicato nel Piano nazionale (al punto 4.2.1), un'attività di campionamento che vada oltremisura rispetto a quella prevista determinerebbe un uso non corretto delle risorse destinate all'attività di controllo; tuttavia, qualora il SIAN lo reputi necessario, a seguito di particolari valutazioni di rischio, potranno essere effettuati ulteriori campionamenti rispetto a quanto previsto.

Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al Piano regionale, previo accordo con il Settore regionale competente.

#### 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](mailto:mariella.gorla@izsto.it) ; [izsto@legalmail.it](mailto: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.

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'IZS di Torino, 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 2018, come da piano campionamenti chimici allegato elaborato sulla base delle indicazioni fornite dall'Allegato 6 delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 – 854/2004 (atto n. 212/CSR del 10/11/2016).

La ricerca di contaminanti sarà completata dalle seguenti ulteriori attività analitiche:

- Piano regionale micotossine;
- Programma di controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Piano di controllo delle sostanze allergeniche;
- Monitoraggi conoscitivi – anno 2018.

Le linee guida ministeriali prevedono la ricerca di allergeni (glutine e lattosio) in misura molto limitata, solo sui cibi pronti in genere. Le stesse linee guida lasciano libera scelta alle regioni relativamente alle analisi da effettuare su alcune matrici quali formule per lattanti e di proseguimento, integratori alimentari e alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione, per le quali sono stati programmati un numero minimo di campioni per la ricerca di glutine, proteine nocchie, proteine arachidi e ovoproteine. Ad integrazione di tali attività, ed in continuità con quanto già programmato negli anni precedenti, il controllo sulle sostanze allergeniche, per l'anno 2018 sarà integrato con il programma specifico di cui all'allegato 18-1. Al riguardo si rammenta che, come per gli anni precedenti, per la ricerca del lattosio e dei solfiti, quando abbinati ad altri allergeni, sarà necessario prevedere un'aliquota aggiuntiva poiché la prova viene effettuata dall'IZS LT.

Come da specifica richiesta ministeriale (nota DGISAN prot. n. 48162 del 20/12/2017) è stato predisposto un piano di monitoraggio conoscitivo di alcune sostanze indesiderabili negli alimenti, limitatamente ai contaminanti agricoli ed alle tossine vegetali naturali. Nell'Allegato 18-2 sono fornite le indicazioni di dettaglio per la composizione ed inoltre all'IZS-PLV delle aliquote riferite alle specifiche molecole.

Continua altresì il monitoraggio dei tenori di acrilammide presenti negli alimenti, ai sensi della Raccomandazione della commissione europea n. 2013/647/UE. Per il 2018 sono stati previsti 34 campioni, inseriti nel planning campionamenti chimici allegato al PRISA (18 campioni di caffè, 16 di alimenti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia) secondo il dettaglio delle matrici previsto dalla Raccomandazione.

Al riguardo si segnala che è stato pubblicato il Regolamento (UE) 2158/2017 che entra in vigore l'11.04.2018 e 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 ai Servizi, durante il controllo ufficiale, 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.

In ultimo, il regolamento 488/2014 ha introdotto alcuni limiti per la presenza di Cadmio che entreranno 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 a partire dal 1° gennaio 2019**

- Cioccolato contenente < 50 % di sostanza secca totale di cacao; cioccolato al latte contenente  $\geq 30$  % di sostanza secca totale di cacao: **0,30 mg/kg a partire dal 1° gennaio 2019**
- Cioccolato contenente  $\geq 50$  % di sostanza secca totale di cacao; **0,80 mg/Kg a partire dal 1° gennaio 2019**
- 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 a partire dal 1° gennaio 2019**

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 allegato al PRISA 2018.

#### 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 2018, 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.

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

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

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

Una attenta valutazione dei risultati analitici svolti in ambito di controllo ufficiale che evidenzino 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 2018 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 e allegato al presente documento (cfr. Allegati 20-2, 20-3, 20-4, 20-5, 20-6).

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".

Con riferimento alla Legge 166/2016 nel corso dello scorso anno 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.

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

Si sottolinea che, per ottemperare a quanto previsto da: Piano nazionale dei controlli ufficiali per la ricerca di OGM, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano Nazionale Residui, Programmi di controllo dei residui di prodotti fitosanitari, Piano Additivi e Piano Micotossine, è opportuno concludere le attività di prelievo 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.

#### **Programma di controllo alimenti trattati con radiazioni ionizzanti**

(cfr. Allegato 21)

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 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 AC Regionali e Locali in applicazione della normativa di riferimento dell'Unione Europea per l'attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari.

Si rammenta ai servizi che i campionamenti da effettuare sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti rientrano tra gli adempimenti LEA. Poiché negli anni precedenti il debito LEA non è stato completamente raggiunto, si raccomanda di tenere in evidenza la necessità di rispettare la programmazione riportata nello specifico allegato che si ripropone di seguito e di registrare correttamente i campionamenti effettuati sul sistema informativo:

TABELLA DEI CAMPIONI DA ESEGUIRE

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

### Campionamento per analisi chimiche

(cfr. Allegato 19-1)

#### Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente prevede che il numero di controlli sia commisurato al quantitativo imbottigliato. Si prevede il prelevamento di 304 campioni presso le ditte imbottigliatrici.

#### Additivi alimentari

Prosegue il controllo degli additivi alimentari "puri" presso le imprese produttrici/confezionatrici o, in mancanza, presso i depositi e commercio all'ingrosso. Le matrici e le determinazioni richieste sono quelle previste dal Piano regionale 2015-2018, redatto secondo i criteri stabiliti dal Piano nazionale controllo Additivi alimentari. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici (cfr. Allegato 19-2).

Con nota tecnica dell'IZS 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I prodotti dolciari devono essere <b>idrosolubili</b>.</li> <li>- I prodotti di confetteria (confetti, caramelle, microconfetti) da campionare devono avere <b>la stessa FORMA, la stessa DIMENSIONE e lo stesso COLORE</b></li> <li>- Verificare in etichetta che sia presente almeno uno dei tre coloranti da ricercare.</li> </ul>
Limitazioni nella scelta della matrice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Prelevare prodotti rossi o gialli o colorati con tonalità intermedie come arancione, verde, rosa, etc..</li> </ul>

#### 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 (in allegato) prevede inoltre 10 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 e la ricerca di micotossine (8 campioni per ocratossina A nel caffè torrefatto). Inoltre è stato programmato un numero minimo di campioni per la ricerca di Arsenico totale, come da Raccomandazione UE 2015/1381, in caffè e foglie secche di tè.

*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, per la ricerca di diossine e PCB, per il 2018, sono stati previsti 6 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

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 2018 il numero complessivo dei campioni per la ricerca degli allergeni ( $\beta$ -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine), l'anidride solforosa e suoi sali (E220-E228), secondo le indicazioni del "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018", è rimasto invariato rispetto all'anno precedente. Per la ricerca dell'anidride solforosa e suoi sali in associazione ad altri allergeni bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale allergene viene attualmente ricercato dall'IZS dell'Umbria e delle Marche. Per la ricerca del lattosio in associazione ad allergeni o additivi bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale analisi viene eseguita dall'IZS LT. Le ovoproteine sono preferibilmente da ricercare nelle salsicce.

### *Cereali e prodotti a base di cereali*

Le analisi sono mirate alla ricerca di piombo e cadmio, della presenza di allergeni non dichiarati in etichetta, oltre che alla ricerca di micotossine come da Piano regionale in allegato.

### *Cibi pronti in genere*

Nelle preparazioni alimentari pronte per il consumo, cotte, non cotte o con alcuni ingredienti crudi, saranno ricercati gli allergeni.

### *Cioccolato e prodotti a base di cioccolato*

Il regolamento 488/2014 ha introdotto alcuni limiti per la presenza di Cadmio, che entreranno in vigore nel 2019, su prodotti specifici a base di cioccolato e cacao spesso consumati dalle fasce più vulnerabili della popolazione. Nel PRISA sono stati previsti 11 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, Soleniceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità*

Nel 2018 continua la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali (E220-E228), se non indicati in etichetta, in qualità di allergeni in crostacei secondo le modalità fornite con nota regionale prot. n. 17588/DB2017 del 21/06/2012.

### *Frutta fresca e trasformata*

In tali matrici è prevista la ricerca di: additivi, micotossine e radiazioni ionizzanti.

### *Funghi*

Anche nel 2018 si prevede il campionamento di funghi (freschi, secchi e comunque conservati), da conferire all'IZS PLV sezione di Torino che provvederà all'invio all'IZSLER - Brescia dei campioni per la verifica della presenza di anidride solforosa su funghi freschi coltivati secondo le indicazioni di cui al capitolo dedicato.

E' inoltre previsto un numero di campioni per la ricerca di metalli pesanti (piombo e cadmio) e per l'identificazione della specie ed esame parassitologico.

### *Grassi e oli di origine animale*

Per il 208 in questa tipologia di prodotti si devono ricercare il piombo (17 campioni distribuiti tra prodotti in commercio e in produzione), e IPA e Diossine/PCB (3 campioni IPA e 3 campioni Diossine/PCB) da ricercare esclusivamente nelle ASL sedi di aziende produttrici (ASL AL, VC, TO1).

### *Latte crudo ai distributori*

Secondo le indicazioni del nuovo piano di monitoraggio latte crudo sono previste le ricerche di sostanze inibenti e aflatoxina M1.

### *Latte intero fresco pastorizzato*

Per il 2018 sono previsti 12 campioni per la ricerca di diossina e PCB e 12 campioni per metalli pesanti (Pb) in latte fresco intero pastorizzato secondo quanto previsto dalle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004. Le ricerche per diossina/PCB e metalli pesanti non devono essere associate poiché sono destinate a laboratori diversi. Al riguardo, come richiesto del laboratorio di riferimento per le analisi delle diossine e dei PCB, si specifica che per i campioni destinati a questa analisi, ciascuna aliquota dovrà essere composta da 1 L di latte.

#### *Latte e prodotti a base di latte*

Nei formaggi e nei prodotti lattiero caseari continua il campionamento per la ricerca dei polifosfati (E338-E452) così come previsto dal *“Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018”*.

#### *Latte trattato termicamente*

Resta invariato il numero di controlli per la ricerca di sali quaternari di ammonio in osservanza delle disposizioni nazionali in materia, tenuto anche conto dell'assenza di positività nei precedenti piani di monitoraggio.

#### *Miele*

Per il 2018 nel miele è stata prevista la ricerca di 12 campioni di idrossimetilfurfurale e di 20 campioni per la ricerca del Piombo.

#### *MOCA*

Sono stati previsti 131 campioni come da attribuzione delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004.

#### *OGM*

(cfr. Allegato 17)

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 2018 si prevede il prelievo di 44 campioni.

#### *Oli e grassi vegetali*

Per il 2018 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 10 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.

#### *Pane*

I risultati dei campionamenti sul pane effettuati nel 2016 nei panificatori aderenti al progetto *“Con meno sale la salute sale”* hanno 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. In considerazione di tali risultati è necessario attuare un

ritorno di informazioni e indirizzi ai panificatori per il miglioramento delle procedure di quantificazione del sale nel pane. A seguito dell'attuazione di incontri informativi su questa tematica da attuarsi possibilmente entro agosto è previsto per il 2018 (nell'ultimo trimestre) un nuovo programma di campionamento (sempre di tipo conoscitivo e con modalità analoghe al campionamento effettuato nel 2016) con 3 campioni di pane ( normale, mezzo sale e senza sale ) per ogni ASL.

*Pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte*

In questa voce rientrano i semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati, nei quali come da indicazione delle Linee guida (CSR 2012/16) vengono ricercati IPA e metalli pesanti (cadmio).

Il cadmio viene anche ricercato in un numero minimo di campioni di cioccolato e prodotti a base di cioccolato.

Nei prodotti di confetteria (Categoria 0.5 di cui al Reg.CE 1333/2008) si ricercano additivi alimentari.

*Prodotti a base di carne*

Continua la ricerca degli allergeni ( $\beta$ -lattoglobuline, caseina, soia, glutine, ovoproteine). Per la ricerca dell'anidride solforosa e suoi sali in associazione ad altri allergeni bisogna prevedere un'aliquota aggiuntiva, poiché tale allergene viene attualmente ricercato dall'IZS dell'Umbria e delle Marche.

Inoltre, è possibile ricercare, in qualità di allergeni, anche gli "Anacardi" in quei prodotti a base di carne che per composizione potrebbero contenerne (es. mortadella, wurstel, insaccati di origine etnica, ecc.). Si precisa che le proteine di anacardi analizzate con il test ELISA si possono ricercare solo in campioni che **non contengono pistacchio**, poiché le proteine di quest'ultimo cross-reagiscono con quelle degli anacardi, rendendo il campione NON eseguibile.

Le ovoproteine sono preferibilmente da ricercare nelle salsicce crude o cotte/affumicate che per Aw o percentuale di sale aggiunto ricadono tra i prodotti a base di carne.

Sono inoltre previsti, come lo scorso anno, 2 controlli per la ricerca del glutine in alimenti di uso corrente dichiarati "senza glutine".

Inoltre, come previsto nel "*Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018*" si continuano a ricercare i polifosfati (E338-E452) e nitrati e nitriti (E249-E252).

Infine, nei prodotti a base di carne per il 2018 è stata introdotta la ricerca di IPA e derivati affumicati (nei prodotti carnei affumicati).

*Prodotti della pesca, molluschi bivalvi, gasteropodi marini, crostacei*

Continua la ricerca degli allergeni (DNA-crostacei e DNA-molluschi), nonché la ricerca di polifosfati (E338-E452), la ricerca di anidride solforosa e suoi sali (E220-E228) come previsto dal "*Piano regionale riguardante il controllo ufficiale di additivi alimentari, aromi enzimi, anni 2015-2018*".

Considerando che i nitrati sono ammessi dalla normativa vigente in materia solo in aringhe e spratti marinati, con un limite massimo di 500 ppm, e considerando che la letteratura riporta l'utilizzo fraudolento del nitrato di potassio (salnitro) per ravvivare il colore dei pesci e farli sembrare freschi, sono stati previsti alcuni campioni per la ricerca dei nitrati su prodotti ittici in genere, freschi e congelati, compresi i prodotti affumicati. I campionamenti potranno essere inviati in tutte le sedi accettanti dell'IZS PLV, segnalando che le prove verranno eseguite c/o la sezione di Asti. Il campione di pesce prelevato, sia fresco sia congelato, deve essere successivamente congelato.

Per il 2018 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 CITTA' DI TORINO ed 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 ricercare separatamente in pesci marini di grossa taglia. Diossina e PCB non sono da ricercare, mentre le IPA sono da determinare esclusivamente in prodotti della pesca affumicati.

*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, ai sensi del Reg. 1881/2006, e di Nichel, come da Raccomandazione UE 1111/2016. Il Piano regionale micotossine (allegato 19-3-1, 19-3-2, 19-3-3, 19-3-4, 19-3-5, 19-3-6, 19-3-7) prevede inoltre un campione conoscitivo per la ricerca di Deossinivalenolo nei biscotti per l'infanzia e 10 campioni per la ricerca di Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato, la prova è accreditata presso l'IZS LER Reparto chimico alimenti di Bologna. 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, e la verifica dei prodotti fitosanitari, parallelamente alla rispondenza dell'esito analitico all'etichettatura.

*Semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati*

Il regolamento 488/2014 ha introdotto alcuni limiti per la presenza di Cadmio, che entreranno in vigore nel 2019, su prodotti specifici a base di cacao e cioccolato spesso consumati dalle fasce più vulnerabili della popolazione. Nel PRISA sono stati previsti 11 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 ≥ 30 % di sostanza secca totale di cacao e cioccolato contenente ≥ 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 2018 sono previste 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, da ricercare negli ovoprodotti non pastorizzati (quindi in stabilimenti produttori, 1 solo stabilimento in Piemonte), e 12 analisi (1 per ASL) di acido 3 OH-butirrico da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati. Le ricerche sono da indirizzare presso gli stabilimenti utilizzatori (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.).

Inoltre, per il 2018 nelle uova e ovoprodotti sono previsti 12 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.

#### *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 20-1) sono state inserite le diverse matrici soggette a controllo specificando per ognuna di esse i microrganismi da ricercare sia sotto l'aspetto di sicurezza alimentare sia come igiene di processo.

Nella predisposizione del Piano di campionamento e nella successiva valutazione dei reperti analitici si dovrà tenere conto dell'ultima revisione del Protocollo Tecnico 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 cassette 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.

Sono programmati un numero di campioni per i quali le linee guida CSR 212/2016 prevedono il controllo per la ricerca di CBT a 20°C e CBT a 37°C, coliformi, streptococchi fecali, clostridi solfito-riduttori, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* (circolare Ministero della Salute n. 17 del 13/09/1991).

#### *Carcasse di suini al macello*

Come previsto dal Reg. CE/218/2014, che ha modificato il Reg. CE/854/04, continua il piano di campionamento ufficiale delle carcasse suine presso i macelli per la ricerca di *Salmonella spp* le cui modalità di esecuzione sono descritte nella nota regionale prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014.

#### *Carni fresche*

Rimane invariata la ricerca microbiologica prevista dal Protocollo tecnico (*Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes*) nella carni fresche di qualsiasi specie eccetto quella di pollame per la quale è prevista la ricerca di *Salmonella* (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* e sua variante monofasica) da effettuarsi su matrici di carne fresca immessa sul mercato di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso. A causa dell'elevata deperibilità del prodotto e dei tempi analitici legati alla tipizzazione della *Salmonella* i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

#### *Latte crudo ai distributori*

Secondo le indicazioni del piano di monitoraggio latte crudo sono state previste ricerche per *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, Stafilococchi coagulasi positivi (e *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 2018 è stato allineato alle indicazioni delle Linee guida CSR 212/2016. Vista la limitata conservabilità dei molluschi eduli lamelibranchi, gli esami microbiologici dovranno essere effettuati con analisi unica ed irripetibile.

### Campionamento per analisi fisiche

#### *Radiazioni ionizzanti*

(cfr. Allegato 21)

I controlli già iniziati nel 2013 proseguono secondo le indicazioni dell'allegato Piano regionale, redatto in armonia a quanto disposto nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – quadriennio 2015 – 2018.

#### *Radioattività*

Prosegue il controllo della radioattività ambientale conseguente all'incidente di Chernobyl attraverso la determinazione di Cesio negli alimenti secondo il programma stabilito dall'ARPA in accordo con l'Organismo nazionale di riferimento.

### 6.2.6.6 Gestione 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 aver ottemperato in modo esaustivo agli obblighi previsti dalla L. 689/81 (Cass., Sez. II, 4 marzo 2011, n. 5250).

La pec e/o raccomandata dovrà essere inviata a tutti gli OSA potenzialmente "responsabili", opportunamente individuati nel verbale di prelievo dal prelevatore, e dovrà contenere:

- la chiara indicazione delle circostanze e del tempo in cui è avvenuto il prelievo 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 2018 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS-PLV e dall'ARPA all'indirizzo e-mail **[allerta.alimentare@regione.piemonte.it](mailto: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**

macrocategoria	matrice	numero campioni microbiologici	numero campioni chimici
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	401	48
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	150	
	prodotti a base di carne	61	6
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	197	12
	pesci e prodotti della pesca		54
	Prodotti della pesca trasformati o preparati		
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	latte e prodotti a base di latte *	508	24
UOVA E OVOPRODOTTI	uova e ovoprodotti	34	27
GELATINE E COLLAGENE	gelatine e collagene	19	
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	miele e prodotti dell'alveare		32
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	grassi e oli di origine animale		23
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	vegetali freschi		73
	vegetali terza gamma (surgelati)	20	
	vegetali quarta gamma (RTE)	36	10
	semi e semi germogliati	14	
	funghi		48
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)		40
	olii e grassi vegetali		84
	te, caffè ed altri vegetali per infusi***		36
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta fresca		55
	frutta essiccata e secca a guscio		
	frutta terza gamma (surgelata)	58	
	frutta quarta gamma (RTE)	36	

	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 per i NON PASTORIZZATI)	<b>33</b>	<b>12</b>
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	<b>42</b>	<b>17</b>
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	<b>36</b>	
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	<b>28</b>	
	prodotti da forno	<b>73</b>	<b>5</b>
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati		<b>22</b>
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	<b>24</b>	<b>17</b>
	confetteria, caramelle, pasticceria	<b>50</b>	
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	<b>126</b>	<b>36</b>
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	conserve, semiconserve. Repfed	<b>42</b>	
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	<b>25</b>	
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua potabile imbottigliata	<b>2</b>	
	acqua minerale**	<b>304</b>	<b>304</b>
	bevande analcoliche		
ADDITIVI, ENZIMI, AROMI	additivi		<b>95</b>
BEVANDE ALCOLICHE	birra e prodotti assimilabili		<b>35</b>
	vino e prodotti assimilabili		<b>67</b>
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	<b>4</b>	<b>88</b>
	integratori alimentari		<b>136</b>
	alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare)		<b>30</b>
MOCA	moca		<b>131</b>
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE			<b>24</b>
CAMPIONI " PROGETTO SALE"			<b>36</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>2.323</b>	<b>1.627</b>

\*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 (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.

	<b>Contesto campionamento</b>	<b>Quesito Diagnostico</b>
VERBALE CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI IZS	Criteri di sicurezza alimentare - Regolamento 2005/2073/ce e s.m.i. – protocollo tecnico	Criteri di sicurezza alimentare - Regolamento 2005/2073/ce e ss.mm.ii. – protocollo tecnico
	Criteri di sicurezza alimentare - Regolamento 2005/2073/ce e s.m.i. – protocollo tecnico - istamina	Criteri di sicurezza alimentare - Regolamento 2005/2073/ce e s.m.i. – protocollo tecnico - istamina
	criteri di igiene del processo - regolamento 2005/2073/ce e ss.mm.ii - criteri protocollo tecnico	criteri di igiene del processo - regolamento 2005/2073/ce e ss.mm.ii - protocollo tecnico
VERBALE CAMPIONAMENTI CHIMICI IZS	Diossine in alimenti ad uso umano	Prisa - chimici e allergeni
	Acrilammide in alimenti ad uso umano	Prisa - chimici e allergeni
	3MCPD in alimenti ad uso umano	Prisa – chimici e allergeni
	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
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 2015-2018.

Come previsto dalla DD n. 751 del 19/11/2015 il responsabile del gruppo di progetto PAISA è il referente del programma 9 del PLP ed è quindi necessario ed indispensabile tenerne conto nella predisposizione dei piani locali favorendo l'integrazione del gruppo deputato alla stesura del piano di sicurezza alimentare.

## Capitolo 8 - AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

---

(cfr. 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 Programmi Attività Territoriali (PAT) attivati nei distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare tale partecipazione cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni e valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale.

### Riduzione consumo di sale

---

Per il 2018, 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". In particolare potranno essere riproposti incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori, incontri con i MMG per rinforzare il sostegno all'iniziativa, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare. 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" hanno 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. In considerazione di tali risultati è necessario attuare un ritorno di informazioni e indirizzi ai panificatori per il miglioramento delle procedure di quantificazione del sale nel pane. A seguito dell'attuazione di incontri informativi su questa tematica da attuarsi possibilmente entro agosto è previsto per il 2018 (nell'ultimo trimestre) un nuovo programma di campionamento (sempre di tipo conoscitivo e con modalità analoghe al campionamento effettuato nel 2016) con 3 campioni di pane (normale, mezzo sale e senza sale) per ogni Asl.

## 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 2018 l'impegno su questo obiettivo con implementazione delle condizioni e collaborazioni per l'attuazione di progetti a maggiore impatto territoriale, selezionando tra le buone pratiche già sperimentate in alcune aziende sanitarie. Per il 2018 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 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" ed "HBSC" hanno implementato specifiche sorveglianze sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva dai bambini e sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva con una particolare attenzione alla porzionatura degli alimenti distribuiti nella ristorazione scolastica.

Per il 2018 in coerenza con gli indirizzi regionali, si dovrà migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

## OKKIO alla salute

---

Nel 2018 tutte le ASL dovranno continuare le azioni di comunicazione ed utilizzo delle informazioni contenute nei report 2016 (pubblicazione report, comunicazione dei risultati a scuole, popolazione generale, ecc).

## HBSC

---

Nella 2018( febbraio-maggio ) si svolgerà una nuova raccolta dati HBSC secondo le modalità già utilizzate nelle precedenti edizioni. Il campione è a rappresentatività regionale e riguarda le fasce di età 11-13- e 15 anni. Le modalità di raccolta dati ed i materiali da utilizzare saranno concordati via mail o con appositi incontri con i referenti SIAN nei mesi di febbraio- marzo.

## Educazione sanitaria

---

Il PNP 2014-2018 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 delle 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 2018 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 stimolate e sostenute le attività di monitoraggio degli avanzi nelle mense per poter adottare azioni correttive appropriate per una loro riduzione o gestire con organizzazioni che si occupano di attività di recupero un loro riutilizzo a fini sociali.

E' particolarmente importante che le attività di educazione e promozione della salute siano coordinate ed integrate a livello locale e siano svolte in collaborazione con i REPES (Referenti promozione ed educazione alla salute) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL (Piano Locale della Prevenzione, Piano di offerta formativa alle scuole, Piani di salute, ecc.). Si ricorda che gli interventi fatti dovranno essere inseriti nella banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità riconosciuta per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio. Occorre tener presente che tale banca dati sarà utilizzata dalla regione Piemonte come fonte dati per valutare la quantità e qualità degli interventi che le ASL ed i vari servizi effettuano sul territorio e quindi tutto quello che non è presente non potrà essere rendicontato.

## Sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini

---

Per il 2018 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 continuerà ad aggiornare la banca dati etichette con il caricamento dati delle etichette raccolte in occasione della

sorveglianza Okkio 2016 e a produrre considerazioni e valutazioni da utilizzare in azioni di formazione e comunicazione .

## 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 2018 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 vicine all'audit in modo da esplorare la capacità dell'ente gestore di gestire il rischio nutrizionale in tutte le fasi del servizio, dalla predisposizione del menù al monitoraggio degli avanzi, e provare a valutare questa capacità.

Per il 2018 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 2018 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 Programmi Attività Territoriali (PAT) dei Distretti sanitari, che dovrà vedere i SIAN impegnati nel promuovere e partecipare a percorsi integrati con tutti gli attori del territorio (MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali). Dovranno inoltre essere socializzate e diffuse le migliori esperienze aziendali relative alla gestione di attività ambulatoriali ed agli interventi di prevenzione individuale o di gruppo in soggetti a rischio.

Il Piano Locale della prevenzione nell'ambito del Programma 4 guadagnare salute piemonte – Setting Sanitario prevede all'azione 4.1.8 l'implementazione di interventi di prevenzione e counseling in ambito nutrizionale. Tale implementazione nel 2018 potrà essere svolta svolgendo attività in collaborazione con altri servizi (consultori, distretti, diabetologie, dietetica e nutrizione clinica, ecc), promuovendo iniziative formative sul tema indirizzate ad operatori asl di altri servizi (un esempio può essere il corso sul counselling realizzato nel 2016 dall'ASL TO5), collaborando con MMG, PLS, Consultori, ecc. in iniziative di comunicazione e counseling in ambito nutrizionale dirette a soggetti a rischio e popolazione generale.

## Capitolo 9 - AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

---

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

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

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

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

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

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

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 2018.

## ALLEGATI

---

- 1 – SCHEDA DI QUALIFICAZIONE PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI
- 2 – SCHEDA ESEMPLIFICATIVA CONTROLLI SUPPLEMENTARI
- 3 – PROGRAMMA AUDIT REGIONALI AUTORITA' COMPETENTE 2017
- 4-1 – RELAZIONE ART. 9 REG. CE N. 882/2004
- 4-2 – Scheda Non Conformità - Inadeguatezze
- 5 – Scheda rilevazione apparecchiature trattamento acque potabili
- 6-1 – Nota Ministero della Salute 4213 del 19-02-2016
- 6-2 – Nota Ministero della Salute 10365 del 28-04-16
- 6-3 – Calcolo Tasso Mortalita Giornaliera Cumulativa
- 7-1 - Richiesta autorizzazione per il trasporto in deroga per una durata superiore alle 2 ore
- 7-2 - Richiesta autorizzazione per il trasporto delle carni per una durata inferiore alle 2 ore
- 7-3- Autorizzazione ASL alla spedizione/trasporto carni di ungulati domestici in deroga prevista dal reg ue 2017/1981
- 7-4 - Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare
- 8 – Procedura macellazione suini a domicilio
- 9 – PIANO CONTROLLO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI
- 10 - Carbone vegetale - Nota Ministero 47415
- 11 – Decreto 26 maggio 2016 - Nitriti e nitrati
- 12-1 – Linee guida tolleranza analitica
- 12-2 - Decreto Legislativo 7 febbraio 2017 n. 27
- 13 – Elenco laboratori divisi per ASL
- 14-1 - Linee guida MOCA Rev 2018
- 14-2 – Modello per comunicazione produttori MOCA
- 14-3 - Reg (UE) 2018-213 del 12-02-18 - Bisfenolo A
- 15-1 -Controllo dei prodotti fitosanitari in commercio - Indirizzi operativi per l'anno 2018
- 15-2 -Controllo dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l'anno 2018
- 15-3– Controllo residui prodotti fitosanitari 2018
- 15-4 – Nota DGISAN 9948/2018 Programma controllo residui fitosanitari in alimenti
- 15-5 – Tabella campioni residui fitosanitari 2018
- 16-1 – PRISA 2017 Reg. 1069 sottoprodotti
- 16-2 – Check list valutazione laboratori
- 16-3 – Rapporto di AUDIT sui laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo
- 17 – Tabella campioni OGM alimenti 2017
- 18-1 – Programmazione ricerca allergeni
- 18-2 – Programma monitoraggio 2018
- 19-1 – Planning campionamenti chimici TOTALE REGIONE
- 19-2 – Planning piano additivi 2018
- 19-3-1 – Piano micotossine 2018
- 19-3-2 – Allegato Piano micotossine: Normativa
- 19-3-3 – Allegato Piano micotossine: Tipologia stabilimenti

- 19-3-4 – Allegato Piano micotossine: Indicazioni sul campionamento
- 19-3-5 – Allegato Piano micotossine: Fac-simile verbale formazione aliquote
- 19-3-6 – Allegato Piano micotossine: Protocollo macinazione grandi partite
- 19-3-7 – Allegato Piano Micotossine: Allegati protocollo macinazione
- 19-3-8 - Nota DGISAN 21541 DEL 24.05.2017 - Micotossine
- 20-1 - Planning campionamenti micro TOTALE REGIONE
- 20-2 – Protocollo tecnico rev. 4-2017
- 20-3 – Criteri microbiologici per i prodotti alimentari
- 20-4 – Tabella microrganismi potenzialmente pericolosi
- 20-5 – Verbale prelievo per sospetta MTA
- 20-6 – Verbale prelievo campioni per analisi microbiologiche
- 21 – Piano campionamento radiazioni ionizzanti
- 22-1 – Verbale campionamenti chimici
- 22-2 – Scheda A residui fitosanitari
- 22-3 – Scheda B micotossine
- 22-4 – Scheda C OGM
- 23 – Scheda Vigilanza nutrizionale scuole
- 24 - Progetto sale\_elenco panificatori
- 25 – Circolare\_ponte\_sanzioni\_art.18\_D.Lgs\_109-1992