



Dipartimento di Prevenzione ASL BIELLA:

S.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale

S.S.D. Servizio Veterinario Area B - Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione e trasporto degli Alimenti di O. A.

*S.S.D Servizio Veterinario Area C - Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche
SC. SIAN e Dietologia*

**PIANO AZIENDALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SANITÀ
PUBBLICA VETERINARIA E DI SICUREZZA ALIMENTARE**

PAISA
anno 2023

Programmazione

Coordinatore Gruppo PAISA Dr. Sandro Pellegrini

INDICE

Introduzione

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA

A. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

B. Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: TRASFORMAZIONE

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004

Stabilimenti registrati reg.CE 2023/2006: MOCA

1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

2. MANGIMI e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)

2.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/produttori

Operatori Settore dei Mangimi primari

Operatori Settore dei Mangimi post-primari

2.2 Controlli ufficiali sull'alimentazione animale (Piani di campionamento)

3. SALUTE ANIMALE

3.1 Controlli ufficiali su identificazione e registrazione degli animali (anagrafe)

3.2 Controlli sul farmaco veterinario

A. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria DPA (Piano regionale di farmacosorveglianza)

B. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in attività NON - DPA

C. Attività integrata negli allevamenti

3.3 Controlli ufficiali sulla riproduzione animale

3.4 Controlli ufficiali per importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

3.5 Controlli sulle malattie infettive animali

A. Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione

MALATTIE DEI BOVINI

MALATTIE DEI SUINI

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

MALATTIE DEGLI EQUIDI

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

B. Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

4.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti riconosciuti Reg.CE 1069/2009

4.2 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti registrati Reg.CE 1069/2009

5. BENESSERE DEGLI ANIMALI

5.1 Controlli ufficiali sul benessere degli animali negli allevamenti

5.2 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto

5.3 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (Reg.CE 1099/2009)

5.4 Controlli sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

6. PRODOTTI FITOSANITARI

6.1 Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari

6.2 Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Audit sulle Autorità competenti

Formazione

Sorveglianza acque potabili

Acque minerali naturali e di sorgente

Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari

Malattie trasmesse da alimenti

Introduzione

Il Piano Aziendale Integrato per i controlli sulla Sicurezza Alimentare (PAISA), com'è noto ha l'obiettivo di garantire, sulle indicazioni del PRISA, la programmazione e l'attuazione dei controlli per la verifica del rispetto delle norme di sicurezza che coinvolgono i servizi di sanità pubblica veterinaria ed il SIAN e Dietologia della ASL BI, in qualità di Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare.

L'effettuazione dei controlli coinvolge le seguenti Strutture del Dipartimento di Prevenzione ed il personale ad esse afferente:

- ✓ S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Dietologia;
- ✓ S.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale – Area A;
- ✓ Servizio Veterinario Igiene della produzione di alimenti di origine animale- S.S.D.

Veterinaria Area B

- ✓ Servizio Veterinario Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - S.S.D.

Veterinaria Area C

La sede principale è BIELLA via Don Sturzo n. 20

Sono presenti due sedi accessorie sul territorio:

- Cossato: - via Pier Maffei 59
- Cavaglià : - via G. Pella n. 10

La deliberazione n. 1 del 08/01/2021 ha individuato, il Referente PAISA ed il Gruppo di coordinamento e la nota del 06/09/2021 prot.n. 29345 del Direttore del Dipartimento di Prevenzione ha individuato i componenti del Gruppo di Progetto.

In seguito a variazioni delle responsabilità nelle Strutture del Dipartimento di Prevenzione e per alcune cessazioni dal servizio, si è ritenuto di aggiornare il Gruppo di Progetto PAISA, come indicato nella seguente tabella (Deliberazione n. 176 del 06/04/2023)

FUNZIONI	NOMINATIVI
Responsabile del Gruppo Progetto -Coordinatore PAISA	Dr. Sandro Pellegrini
Programmi di Sanità Animale	Dr. Luca Sala Dr.ssa Vanda Maria Adele Tarello
Programma di igiene zootecnica, farmaco veterinario, alimentazione e benessere animale	Dr. Vittorio Lucchesi Dr.ssa Patrizia Mo
Produzione Primaria (Area medica e veterinaria)	Dr. Vittorio Lucchesi Dr. Sadro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon
Trasformazione e commercializzazione di alimenti (Area medica e veterinaria)	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon Dr. Domenico Cognata
Somministrazione alimenti	Dr. Bovannrith Nguon Dr.ssa Gianna Moggio
Alimentazione e Nutrizione	Dr.ssa Gianna Moggio Dr. Bovannrith Nguon Dr. Mauro Nicoli Dr. Sandro Pelelgrini
Programmi di AUDIT (Area medica e veterinaria)	Dr. Bovannrith Nguon Dr. Sandro Pellegrini
Sistema di Allerta (Area medica e veterinaria)	Dr. Bovannrith Nguon Dr. Domenico Cognata

	Dr.ssa Gianna Moggio Dr. Sandro Pellegrini Dr. Mauro Nicoli
Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA)	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon
Sistemi informativi della sicurezza (Area medica e veterinaria)	Dr. Bovannrith Nguon Dr. Sandro Pellegrini Dr. Domenico Cognata
Mantenimento del sistema documentale relativo agli standard organizzativi dell'Autorità Competente	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon Dr. Vitantonio Pappalardo Dr. Mauro Nicoli

Con Deliberazione 157 del 28/03/2023 si è confermato quanto previsto con la deliberazione n. 113 del 08/09/2021, aggiornando però i nominativi, come di seguito indicato, **a cui è delegato l'esercizio delle funzioni di Autorità Competente**, finalizzato ad assicurare il rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 625/2017, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze delle Strutture di appartenenza:

- Dr. Luca SALA – Direttore f.f. della S.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e Dietologia;
- Dr. Luca SALA – Direttore della S.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale;
- Dr. Sandro PELLEGRINI – Responsabile della S.S.D. Veterinaria Area B;
- Dr. Vittorio LUCCHESI – Responsabile della S.S.D. Veterinaria Area C

CRITICITA' 2022/2023

- Problematica di copertura degli organici: si segnala difficoltà a ricoprire i posti in organico rimasti e che rimarranno scoperti a seguito dei pensionamenti e trasferimenti intervenuti, sia per la mancata partecipazione ai bandi di concorso per Medici Igienisti che per la difficoltà di attingere, per quanto riguarda i TPALL, a graduatorie già costituite, in quanto il Biellese risulta zona poco appetibile. Un concorso per il 2023 è stato attivato.

- **Nel SIAN e DIETOLOGIA** a fronte di tre Medici posti in quiescenza, non è stato possibile ricostituire l'organico causa concorso andato deserto ed un successivo concorso non ha consentito di individuare Dirigenti Medici idonei. Attualmente un Medico è incaricato per l'igiene degli alimenti, un medico per l'igiene della nutrizione, infine un medico ed uno specializzando alla dietologia ospedaliera. Per quanto riguarda i tecnici della prevenzione (organico ad oggi composto di 4 TPALL che però svolgono sul territorio anche attività di competenza del SISF) su quattro tecnici andati in quiescenza nessuno è stato sostituito. La grave carenza di personale e relativa organizzazione delle risorse in campo, e l'evidente mancato futuro raggiungimento degli obiettivi del SIAN, ha comportato l'avvicendamento alla direzione del SIAN del Dr Luca Sala Direttore del Dipartimento in qualità di ff SC.

A novembre 2022, in emergenza è stato attivato un gruppo di progetto SIAN SVET AREA B; allo stato attuale è stato proposto un tavolo di coordinamento per la programmazione delle attività ma la sua attuazione risulta non ufficializzata.

A fronte di questa carenza di organico persistente le percentuali di attuazione dei piani di controllo e campionamento previsti a carico della struttura, difficilmente potranno essere svolti in percentuali soddisfacenti.

- **Nella SC Sanità animale (Svet area A)** si è assistito alla perdita di operatori per pensionamento e/o passaggio ad altre aree della Veterinaria con conseguente riduzione dell'organico in dotazione che è stato ripristinato in corso d'anno. Per quanto possibile l'area B e l'area C del Servizio veterinario hanno cercato di dare supporto anche in relazione all'emergenza PSA.

Si fa presente che nell'anno in corso anche il Direttore di SC di Sanità animale, dr. Luca Sala lascerà il Servizio per quiescenza; la sua sostituzione e conseguente riorganizzazione dei tre Servizi Veterinari e del Dipartimento di Prevenzione in toto da lui diretto, comporterà un periodo di assestamento e di riorganizzazione. Attualmente l'organico risulta costituito da un Medico Veterinario Direttore della SC e 5 Dirigenti Veterinari sul territorio. Alla struttura afferisce 1 TPALL

- **Nella S.S.D. Svet area B** nel 2022 è stato ricomposto l'organico (1 Veterinario Dirigente Responsabile della SSD e 5 Dirigenti Veterinari sul territorio) Ciò nonostante, attualmente un Dirigente Medico Veterinario ha limitazioni operative specifiche a seguito di prescrizioni della Medicina del lavoro, un secondo Dirigente Medico della S.S.D. area B, nel corso dell'ultimo trimestre del 2022, è stato incaricato, dal Direttore del Dipartimento, di sostituire il pensionando, dr. E. Miglietta, nella gestione dell'"Ufficio Anagrafe". Questo ha comportato e comporterà per l'anno in corso una riduzione della disponibilità alla copertura delle attività sul territorio della S.S.D. area B con successiva rimodulazione e redistribuzione delle stesse, per quanto possibile, sugli altri operatori afferenti all'area. in attesa, sia di definire con obiettività l'impegno orario del ruolo, sia una ridefinizione della pianta organica dell'Area A e riacquisizione delle relative competenze di area.
- **L'organico della S.S.D. area C** è composto di 1 Dirigente Veterinario Responsabile della SSD e 3 Dirigenti Veterinari sul territorio. Tuttavia un Dirigente Medico Veterinario ha delle limitazioni lavorative che ne precludono alcune attività/mansioni; un altro operatore ha ottenuto la mobilità interna nell' area A del Servizio Veterinario; il TPPAL assegnato è stato trasferito al SIAN
- Anche l'adeguamento alle recenti innovazioni normative pongono particolari problematiche che hanno comportato e comporteranno ulteriori rallentamenti. Vedi la gestione dei diritti sanitari ma anche e soprattutto il settore dei campionamenti ufficiali dove il ricorso al campionamento per es. microbiologici in aliquota unica irripetibile ha già causato intasamenti a livello di laboratori ufficiali e difficoltà nella programmazione e prenotazione. Anche il nuovo ruolo dell'Autorità Competente nei confronti degli Operatori soggetti a campionamenti ufficiali ha comportato e comporterà una revisione delle procedure interne in modo da rispondere adeguatamente alle eventuali e future richieste di contropertizia /controversia

Tali criticità hanno comportato un rallentamento nell'opera di recupero delle attività e conseguente ritorno all'operatività del periodo precovid e hanno costituito un ostacolo alla realizzazione degli obiettivi PAISA 2022 nonostante le integrazioni poste in essere.

Ciò nonostante gli obiettivi di sicurezza alimentare sono stati garantiti grazie alla deroga regionale che ha previsto il raggiungimento dell'80% nel 50 % dei settori di attività e grazie al ricorso all'utilizzo di risorse professionali in modalità trasversale all'interno del dipartimento, anche tramite l'utilizzo dell'istituto delle "*prestazioni aggiuntive*". **Al riguardo, visto il permanere della situazione di criticità, in particolar modo nel SIAN, che non potrà essere risolta a breve, si auspica che tale deroga venga prorogata anche per il 2023, come si auspica il ricorso a forme di collaborazione strutturate tra i Servizi del dipartimento**

Punti di forza del Dipartimento di Prevenzione ASLBI

Il territorio ed il personale limitato consentono maggiori integrazioni, anche attraverso attività congiunte o vicariate (vedi integrazioni SVET B e SIAN in carenza costante di personale)e la programmazione SVETA e SVETC

Il territorio del Biellese seppur piccolo può contare sulla presenza di molte tipologie di realtà produttive che se da un lato comportano la necessità di maggiore elasticità mentale e uno sforzo nella formazione, dall'altro offrono maggiore variabilità e gratificazione professionale

La costante carenza di personale ed il notevole ricambio, consentono l'introduzione nel gruppo di nuovi colleghi motivati e inclini all'approfondimento; questo ricambio di personale se per alcuni aspetti comporta disagi organizzativi, dall'altro lato rappresenta uno stimolo motivazionale e predispone ad una maggiore apertura al cambiamento.

Programmazione e rendicontazione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali

Il Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) si declina nei settori previsti all'art.1, comma 2 del Reg.UE 2017/625 nei quali si applicano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali per la verifica della conformità alla normativa comunitaria. Il presente capitolo riporta esclusivamente i settori di competenza del Ministero della Salute/Regioni/ASL e riporta per ognuno le tabelle di programmazione dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali con le relative frequenze/numeri.

I settori relativi alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante; la produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici; l'uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite risultano, invece, di competenza del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste oppure del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Settore di controllo	Operatori/stabilimenti
1. Alimenti e sicurezza alimentare , integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM)	Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) Stabilimenti riconosciuti Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)
2. Mangimi (compresi i mangimi OGM)	OSM primari OSM post-primari
3. Salute animale	Identificazione e registrazione animali Riproduzione animale Commercio degli animali Malattie infettive
4. Sottoprodotti di origine animale	Stabilimenti/impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09) Stabilimenti/impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)
5. Benessere degli animali	Benessere degli animali negli allevamenti Benessere degli animali durante il trasporto Benessere degli animali durante l'abbattimento
6. Prodotti fitosanitari	Commercializzazione dei prodotti fitosanitari Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi

Sono di seguito individuati alcuni punti su cui si è creata convergenza e integrazione tra le diverse attività dei Servizi del Dipartimento

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA A/ SVET AREA B:

- ✓ verifiche e gestione dell'Anagrafe zootecnica;
- ✓ controlli alla macellazione nell'ambito dei piani di eradicazione delle malattie degli animali;
- ✓ piani di emergenza;
- ✓ programmi di controllo zoonosi;
- ✓ accreditamenti allevamenti per Trichinella;
- ✓ eventuali audit congiunti a livello di ASL su imprese alimentari.

Si segnala tra l'altro che il dr Domenico Cognata della SSD svet area B ha ricoperto da novembre il ruolo di sostituto del responsabile della gestione dell'ufficio Anagrafe Zootecnica

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA B/SVET AREA C

- ✓ controllo benessere animale e condizioni di trasporto animali al macello;
- ✓ supporto alle attività di controllo residui al macello;
- ✓ controlli sul benessere al trasporto degli animali da macello;
- ✓ controllo residui contaminanti ambientali negli alimenti (IPA, PBC e Diossine);
- ✓ controllo sull'antimicrobica resistenza (al macello e in fase di commercializzazione);
- ✓ eventuali audit congiunti a livello di ASL su imprese alimentari (vedi progetto regionale caseifici d'alpeggio);
- ✓ controlli sulle sedi di produzione di MSR e SOA;
- ✓ collaborazione per la preparazione di corsi di formazione per trasportatori di animali vivi.

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA A/ SVET AREA C:

- verifiche e gestione dell'Anagrafe zootecnica;
- verifiche sull'anagrafe animali non DPA;
- Inconvenienti igienico sanitari coinvolgenti animali;
- segnalazioni di maltrattamento;
- piani di emergenza;
- programmi di controllo malattie infettive degli animali e zoonosi;
- eventuali audit congiunti a livello di ASL su allevamenti.
- collaborazione per la preparazione di corsi di formazione per trasportatori di animali vivi.

Armonizzazione delle procedure di controllo sugli OSA, nelle attività di competenza. Questo obiettivo è stato perseguito anche attraverso l'organizzazione di aggiornamento interno nell'ambito delle attività previste nello svolgimento dell'Audit interno all'autorità competente

Altre funzioni integrate

- ✓ per quanto riguarda il **settore apistico** una attività integrata che si concretizza in interventi congiunti tra il collega referente del settore di Area A Drssa Marilena Rosso ed il collega referente del settore miele di Area B Dr. Sandro Pellegrini nell'attività di vigilanza nei laboratori di smielatura e negli apiari. Questa collaborazione è già attiva da una decina di anni.
- ✓ per quanto riguarda il settore di **produzione di formaggi** una attività integrata nei caseifici aziendali e negli alpeggi che si realizza in interventi congiunti tra un collega di Area C e uno di Area B per valutare le parti di rispettiva competenza; questa collaborazione dura già da qualche anno, a partire dalle note regionali sul rilascio degli accrediti in alpeggio; sempre nei caseifici appare opportuno l'integrazione tra servizi laddove viene ad essere valutato il locale mungitura e stoccaggio latte e nel caso di sforamenti dei parametri del latte per la caseificazione.

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA B /SIAN

Controlli congiunti su imprese alimentari a competenza mista;

gestione comune integrata degli stati di allerta;

- ✓ controllo sull'idoneità all'impiego delle acque negli impianti produttori di alimenti;

- ✓ armonizzazione delle procedure di controllo sugli operatori del settore alimentare, con particolare riguardo agli stabilimenti di competenza mista;
- ✓ realizzazione eventuali piani di sorveglianza trasversali;
- ✓ controlli microbiologici e chimici su alimenti di origine animale o misti in fase di distribuzione;
- ✓ osservanza di quanto previsto nella normativa attinente i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) nell'ambito dei controlli ufficiali sulle imprese di produzione degli alimenti di origine animale (esistenza documentazione di conformità, etichettatura e congruenza dell'idoneità tecnologica in riferimento alla tipologia di utilizzo)

L'attività integrata SVET AREA B E SIAN attualmente si esplica tramite una collaborazione in caso di segnalazioni di MTA, nella gestione delle SCIA e degli "allerta".

Responsabili della gestione allerta sono il dr Bovannrith Nguon/ DR.SSA Gianna Moggio per il SIAN e il dr. Domenico Cognata/ dr. Sandro Pellegrini per Svet B. (per Svet area C drssa Mo Patrizia / dr. Vittorio Lucchesi).

Non ultimo, si è proceduto ad ulteriore integrazione attraverso sopralluoghi CONGIUNTI E/O, VICARIANTI nelle attività di ristorazione /commercio al dettaglio e all'ingrosso, in modo particolare nelle attività ad elevato rischio, anche tramite il ricorso a progetti specifici.

Si segnala infine la collaborazione delle tre Aree del Servizio veterinario e del SIAN con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) per quanto riguarda:

- ✓ la gestione delle pratiche di agibilità relative a strutture di pertinenza veterinaria/sian con l'emissione di un parere congiunto. Il poter visionare in anticipo tali pratiche edilizie e esprimere un parere permette una preventiva evidenziazione di problematiche strutturali e una migliore gestione delle stesse.
- ✓ la gestione degli inconvenienti igienico sanitari tramite sopralluoghi congiunti
- ✓ la gestione delle zoonosi

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti

I regolamenti comunitari stabiliscono che le Autorità competenti di ogni stato membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA

A. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti	
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit		
PRODUZIONE ANIMALI	Caccia (<i>attività registrate 852</i>)	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0	3	0				SVETB	
	Pesca (<i>imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca professionale</i>)	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0							
	Raccolta molluschi (<i>imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi</i>)	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0							
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	alto	100%	0							
		medio	100%	0							
		basso	100%	0	1	1	1			SVETB	
	Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0							
Acquacoltura (<i>in concomitanza con i controlli integrati per le malattie degli allevamenti ittici</i>)	alto	100%	0								
	medio	100%	0								
	basso	100%	0								
COLTIVAZIONI AGRICOLE	Raccolta vegetali spontanei	alto	Come da programmazione regionale (programma di controllo della produzione primaria e dell'uso dei prodotti fitosanitari)								
		medio				1	0	0		SIAN	
		basso									
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	alto									
		medio									
		basso					10	0	0		SIAN
	Coltivazioni non permanententi ad uso alimentare umano	alto									
		medio									
		basso									
TOTALI										SVET B	
						1					

Micologia

Tipologia		Controlli	
Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Vigilanza su produzione e commercializzazione		0	
Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata		100%	
Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi		100%	

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

Con Determinazione Dirigenziale n. 205 del 29/03/2018, il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha approvato i nuovi "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA", modificando per alcuni aspetti le precedenti determinazioni del 2012 e, più recentemente, del 2017. Oltre a fornire strumenti operativi aggiornati e più idonei allo svolgimento dell'attività istituzionale in capo agli Ispettorati micologici, l'atto regionale prevede alcuni adempimenti per gli OSA che somministrano funghi epigei freschi spontanei, che sono una novità assoluta per il Piemonte ma che si allineano alle direttive già impartite da altre regioni, quali Liguria e Toscana, per colmare un gap normativo nazionale.

Il ristoratore che 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.

L'Ispettorato micologico dell'ASL BI, che conta 4 TPALL certificati di cui 3 operativi, garantisce 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

- 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.
- Eventuale attività di campionamento sarà condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

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

Per la conservazione ed il trasporto saranno 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.

D) Nel 2022 è stata attivata una PD (pronta disponibilità) dedicata nel periodo autunnale (settembre/ottobre/novembre) che verrà nuovamente attivata per l'anno in corso.

Verrà rendicontata l'attività svolta annualmente, con specifico riferimento a:

- controllo ufficiale (attività di sorveglianza e di campionamento rendicontabile attraverso il Sistema informativo regionale);
- controllo su richiesta delle specie fungine presentate da privati cittadini (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica);
- attività a seguito tossinfezione (da rendicontare integrando i dati presenti sul Sistema informativo regionale attraverso la compilazione di apposita modulistica).
- Eventuale attività di informazione rivolte a cittadini, operatori sanitari e istituzioni (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica).
- E' stata garantita nel 2022 la partecipazione di 1 TPALL ad un corso di aggiornamento e per il 2023 è prevista la formazione/aggiornamento di altri 2 TPALL

B. Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura

Tipologia controllo	Regime autorizzativo	Frequenza minima controlli	N° allevamenti attivi al 01/01/23	N° allevamenti da controllare nel 2023	N° allevamenti controllati nel 2023	Servizi coinvolti
Ispezione	Reg.CE 853/2004 e/o D.M. 185/91	15% delle aziende	96	14		SVET C

Tipologia controllo	Regime autorizzativo	Frequenza minima controlli	N° allevamenti attivi al 01/01/23	N. allevamenti da controllare con ciclo completo nel 2023	N. allevamenti controllati con ciclo completo nel 2023	Servizi coinvolti
Campionamento (ciclo completo)	Reg.CE 853/2004	20% delle aziende	96	19		SVET C
Campionamento (ciclo completo)	D.M. 185/91	100% delle aziende	3	3		SVET C

Tipologia controllo	Strutture	Frequenza minima controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° sessioni di campionamento da effettuare nel 2023	N° sessioni di campionamento da effettuati nel 2023	Servizi coinvolti
---------------------	-----------	----------------------------	-------------------------------	---	---	-------------------

Piano Latte crudo ai distributori	allevamenti	Vedi Piano	0	0	
	distributori	Vedi Piano	0	0	

I prelievi di controllo sono usualmente affidati ai TdP

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: TRASFORMAZIONE

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHI O	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/2 3	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolt i	
			Controll i totali annuali	di cui Audi t		N° ispezion i	N° audi t	N° ispezion i	N° audi t		
VEGETALI (produzione, trasformazione, confezionament o)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	alto	50%		1	2				SIAN	
		medio	33%		2	2				SIAN	
		basso	20%		3	3				SIAN	
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%								
	Produzione di olii e grassi vegetali	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%								
	Produzione di bevande alcoliche	alto	50%								
		medio	33%		2	0					SIAN
		basso	20%		53	10					SIAN
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%			7	1				SIAN
	Produzione/confezionamen to di zucchero	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%								
	Lavorazione del caffè	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%			6	1				SIAN
	Lavorazione del té ed altri vegetali per infusi	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%								
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%			10	2	0			SVETB
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	alto	50%			6	3				SIAN
		medio	33%			29	9				SIAN
		basso	20%			135	27				SIAN

	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	alto	50%		1	0			
		medio	33%		10	3			SVETB
		basso	20%		14	2			SVETB
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	alto	33%						
		medio	16%			1	0		SIAN
		basso	10%			3	0		SIAN
	Produzione di cibi pronti in genere	alto	50%			1	0		SIAN
		medio	33%			10	3		SIAN
		basso	20%			29	5		SIAN
ALTRI ALIMENTI	Sale	alto							
		medio							
		basso							
	Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia <i>(per le acque minerali fare riferimento al capitolo Acque minerali naturali e di sorgente)</i>	alto	50%						
		medio	33%						
		basso	20%						
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	alto	100%						
		medio	100%						
		basso	100%						
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	alto	100%						
		medio	100%			3	3		SVETB
		basso	100%						
	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	alto	33%						
		medio	33%			22	7		SVET B
		basso	33%			32	10		SVETB
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	alto	33%						
		medio	33%						
		basso	33%						
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	alto	33%						
		medio	25%			22	5		SVETB
		basso	20%			48	9		SVETB
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	alto	100%							
	medio	50%			8	4		SVETB	
	basso	33%			16	5		SVETB	
TOTALI					116			(50 SVET B E 66 SIAN)	

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	alto	100%		1	1				SIAN
		medio	50%		37	18				SIAN
		basso	33%		235	77				SIAN
	Ristorazione pubblica	alto	100%		10	10				SIAN
		medio	50%		217	108				SIAN
		basso	20%		810	162				SIAN
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	alto	33%		2	0				SIAN
		medio	25%		25	6*				SIAN/SVETB
		basso	20%		75	15*				SIAN/SVETB
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	alto	33%		1	0				
		medio	25%		15	3*				SIAN/SVT B
		basso	20%		522	104*				SIAN/SVETB
	Commercio ambulante	alto	20%							
		medio	20%		5	1				SVET B
		basso	20%		91	18				SVETB
	Aree mercatali	alto	20%							
		medio	20%							
		basso	20%							
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	alto	33%							
		medio	25%							
		basso	20%							
	Piattaforma di distribuzione alimenti	alto	33%							
		medio	25%							
		basso	20%							
Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	alto	33%								
	medio	25%								
	basso	20%		1	0					
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	alto	20%		13	2				SVETB	
	medio	20%		3	0					
	basso	20%								
TOTALI					525				(86 SVETB 439 SIAN)	

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

- **SIAN /SVETB: attività suddivisa al 50% tra due servizi**

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 853/2004) Sezione	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
SEZIONE 0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo CS	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
	Impianto autonomo di riconfezionamento RW	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
	Mercato all'ingrosso WM	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
SEZIONE I Carni di ungulati domestici	Macelli SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%	1	1	1			SVETB
		basso	100%	20%	4	4	1			SVETB
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%	1	1	0			SVETB
SEZIONE II Carni di pollame e lagomorfi	Macello SH	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%	1	1	0			SVETB
SEZIONE III Carni di selvaggina d'allevamento	Macello SH (l'ispezione va comunque prevista ad ogni seduta di	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica (cacciata)	Centro di lavorazione selvaggina GHE	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente (CSM)	Carni macinate MM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Preparazioni di carne MP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Carne separata meccanicamente MSM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						

SEZIONE VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%	6	6	2			SVETB
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	Centro di spedizione DC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Centro di depurazione PC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE VIII Prodotti della pesca	Impianto prodotti della pesca freschi FFPP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente MSM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Impianto di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Mercato all'ingrosso WM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Impianto collettivo delle aste	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE IX Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	Centro di raccolta CC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Centro di standardizzazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Trattamento termico PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%	1	2	1			SVETB
		medio	200%	20%	4	4	4			SVETB
		basso	100%	20%	20	14	6			SVETB
Stagionatura PP	alto	200%	20%							
	medio	100%	20%	3	1	0			SVETB	
	basso	50%	20%							
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio EPC	alto	100%	20%						
		medio	50%	20%						
		basso	33%	20%	3	0	0			SVETB
	Stabilimento di produzione uova liquide LEP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XI	Macello SH	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						

Cosce di rana e lumache		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XII Grassi fusi di origine animale e ciccioli	Centro di raccolta CC	alto	100%	20%						
		medio	50%	20%						
		basso	33%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	100%	20%						
		medio	50%	20%						
		basso	33%	20%						
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XIV Gelatina	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XV Collagene	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XVI Alimenti altamente raffinati di origine animale (solfato di condroitina altamente raffinato, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi)	Stabilimento di trasformazione	alto								
		medio								
		Basso								
Totali						34	15			SVETB

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

Attività di ispezione durante le sedute di macellazione (SVET B)

Specie animale	N° imprese attive al 01/01/23		N°turni ispezione (circa)	N° capi sottoposti ad ispezione nel 2023		Servizi coinvolti
				N. totale di capi	Bovini n.	
svetb	BOVINI	5	312	_____ di cui	Bovini n.	SVETB
	EQUINI	1	//		Equini n.	SVETB
	OVICAPRINI	4	156		Ovi-caprini n.	SVETB
	SUINI	3	260		Suini n.	SVETB
Pollame	3 (REGISTRATI) 852		3			SVETB
Lagomorfi	2(REGISTRATI) 852)		2			SVETB
Selvaggina cacciata	1					
Cinghiali allevati						

✓ Campioni in fase ispettiva al macello (SVETB)

✓ Test TSE:	100% dei caprini macellati > 18 m Almeno 01 ovini macellati > 18 m MSU - tutti gli ovicaprini > 18 m MSU – 100% dei bovini > 48 m
Trichinoscopici nei macelli	100% NON accreditati e 100% FC
Trichinoscopici suini uso famiglia	100%
Trichinoscopici cinghiali cacciati	100%
esami batteriologici. ed inibenti	100% DELLE MSU E NEL 10% DEI CAPI ESAME MULTIRESIDUO <ul style="list-style-type: none"> nei macelli in cui abitualmente vengono effettuate delle macellazioni d'urgenza, eseguire preferibilmente il campionamento chimico (in maniera random 1 ogni 10 macellazioni) sui capi macellati in allevamento nei primi giorni della settimana (entro Mercoledì) per garantire l'emissione degli esiti contestualmente a quelli batteriologici; nei macelli in cui le macellazioni d'urgenza sono un evento raro/eccezionale (inferiore a 10), il campionamento chimico deve essere eseguito almeno su tutti i primi capi macellati d'urgenza, per poi seguire le percentuali indicate.

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
Produzione e confezionamento di additivi alimentari ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	alto	100%	33%	1	0				SIAN
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
	Produzione e confezionamento	alto	50%	33%						
		medio	33%	33%						

	di aromi alimentari	basso	25%	33%						
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	alto	50%	33%						
		medio	33%	33%						
		basso	25%	33%						
Alimenti particolari e integratori alimentari	Industrie Produzione/ Trasformazione/ Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
Produzione di germogli	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	alto	100%	33%						
		medio	100%	33%						
		basso	100%	33%						

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

Stabilimenti registrati reg.CE 2023/2006: MOCA

Operatori/Stabilimenti registrati (reg.CE 2023/2006)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA (Reg.CE 2023/2006)		alto	25%	10%						
		medio	25%	10%	3	0				
		basso	25%	10%	11	2				

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

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

Norma orizzontale	Programmi di campionamento	N° campioni programmati PAISA nel 2023	N° campioni effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Crteri microbiologici	Planning campionamenti microbiologici (Protocollo tecnico)	113		66 SVFT B 47 SIAN
Pesticidi negli alimenti	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari	16		16 SIAN
	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari (campioni di origine animale)	2		2 SVET B
Controllo vendita e uso fitosanitari	Campionamento dei formulati fitosanitari			
Contaminanti negli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali	14		9 SIAN 5 SVETB
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio di oliva in bottiglie chiuse (identificazione di olio di oliva)	0		
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio già sottoposto a frittura (determinazione composti polari)	1		SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Determinazione di specie dei funghi	3		SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Uova e ovoprodotti per ricerca Acido lattico e Acido 3-OH Butirrico	1		SVETB
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti ambientali ed industriali	17		12 SVET B 5 SIAN
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali	1		SIAN
Residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)	79		SVETC
	Piano Istologico	1		SVET C
Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: allergeni non dichiarati in etichetta	4		1 SVET B 3 SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: etichettatura nutrizionale	3		SVETB
Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	2		SIAN
Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Piano Regionale campionamento Additivi puri, aromi puri	3		SIAN
	Piano Regionale campionamento Additivi in alimenti, aromi in alimenti	7		3 SVETB 4SIAN
Irradiazione	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	2		SIAN
	Programma di controllo della radioattività ambientale	26		8 SIAN 12 SVETB 6 SVET C
Contaminazione da migrazione di materiali a contatto con gli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)	3		SIAN

Acque potabili	Programma campionamenti su acque potabili	927		SIAN
	Programma campionamenti radioattività	11		SIAN
Acque minerali naturali e di sorgente	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente	30		SIAN
Altro	Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici			
	Piano monitoraggio <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp. per export USA			
	Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione	2		SVETB
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali - Decisione (UE) 2020/1729	3		SVET B
	Campionamenti ufficiali ai sensi degli artt. 35 e 36 del reg. UE 627/2019 (ricerca <i>Salmonella</i> e <i>Campylobacter</i> spp. su carcasse dopo la macellazione)	36		SVET B
TOTALI		1305		1075 SIAN 144 SVETB 86 SVET C

A. Piano microbiologici SVET B

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni microbiologiche	Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	Escherichia coli (valori guida)	5	8
		Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	Salmonella spp (Reg. 2073)	2	5
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Microorganismi mesofili aerobi (valori guida)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Escherichia coli STEC (valori guida)		
		Stafilococchi coagulati positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)		
	prodotti a base di carne	Escherichia coli (Reg. 2073)	2	2
		Microorganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)		
		Clostridium perfringens (valori guida)		
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Staphylococchi coagulati positivi (valori guida)	0	4
		Staphylococchi coagulati positivi (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (2073)		
		Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.		
		Salmonella spp (valori guida)		
		Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Stafilococchi coagulati positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Campylobacter termotolerans (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)	4	3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura-risugg)	2	3
		Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)		
		Escherichia coli (valori guida)		
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073)	2	3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)		
	Formaggio grattugiato	Escherichia coli (valori guida)	0	0
Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)				
Escherichia coli (2073)				
Burro e panna	Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)	3	2	
	Escherichia coli (Reg. 2073)			
	Escherichia coli (valori guida)			
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latticini fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobatteriacee (valori guida)	6	9	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
	Salmonella spp. (Reg. 2073)			
	Enterotossine stafilococche (valori guida)			
	Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latticini fermentati alle frutta)			
	Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)			
LIEVITI E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Enterobatteriacee (Reg. 2073)	0	1
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
		Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)		
		Enterobatteriacee (valori guida)		
		Enterobatteriacee (Reg. 2073)		
		Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073)		
		Enterobatteriacee (Reg. 2073)		
		Enterobatteriacee (valori guida)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	Stabilità microbiologica (Latte UHT)	0	1
		Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)		
		Enterobatteriacee (valori guida) (ovoprodotti)		
		Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)		
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Enterobatteriacee (Reg. 2073) (ovoprodotti)	0	1
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)	0	1

Piano microbiologici sian

VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	vegetali freschi				
	vegetali terza gamma (surgelati)	Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida) Norovirus G1 e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		2	
	vegetali quarta gamma (KTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)		2	
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)			
Salmonella spp (2073)					
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
	Enterococchi non fecali (valori guida)				
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta terza gamma (surgelata)	Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		2	
		Listeria monocytogenes (2073)			
		Norovirus G1 e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)			
	frutta quarta gamma	Escherichia coli (Reg. 2073)		2	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	Salmonella spp (Reg. 2073)		1	
		Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)			
Muffe (valori guida)					
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)					
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
	Escherichia coli (valori guida)				
	Escherichia coli STEC (valori guida)				
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali) Salmonella spp (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)	1	4	
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)		3	
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)		2	
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)			
		Clostridium perfringens (valori guida) (pasta alimentare all'uovo contenente carne)			
		Enterotossine stafilococche (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)			
		Salmonella spp. (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)			
prodotti da forno	Muffe (valori guida)		7		
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, CIOCCOLATI NON A BASE DI LATTE	zucchero				
	semi di cacao e derivati, fiori di cacao e derivati				
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida)		1	
		Enterobacteriaceae (valori guida)			
	confetteria, caramelle, pasticceria	Enterotossine stafilococche (valori guida) (se farciture a base di uova e/o latte)		6	
		Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)			
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)			
		Muffe (valori guida) (pasticceria e biscottaria da forno)			
		Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)			
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)				
	Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari confezionate come pronte per il consumo)				
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Escherichia coli (valori guida)	3	2	
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Salmonella spp (valori guida)			
	Enterotossine stafilococche (valori guida, preparazioni come KTE)				
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
	Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)		1		
CONSERVE SEMCONSERVE REPFED	conservate, semiconservate, Repfed	pH (valori guida)	2	2	
		aw (valori guida)			
		parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)			
		Clostridium perfringens (valori guida) (semiconservate compresse i repfed contenenti carne e/o prodotti della pesca)			
		Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconservate compresse i repfed)			
		Muffe (valori guida) (semiconservate compresse i repfed)			
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (semiconservate compresse i repfed)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (semiconservate compresse i repfed)			
		Istamina (Reg. 2073) (conservate di pesce)			
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH=4.6 e/o Aw=0.935)			
		Salmonella spp (valori guida) (semiconservate compresse i repfed)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconservate compresse i repfed)			
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida)	3	3	
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Salmonella spp. (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (2073)			
ALINI FARMACI (SUNNATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	(ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).	Muffe (valori guida) (Alimenti pronti) Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (Alimenti pronti) Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)			

B. Piano radioattività ambientale (SIAN, Svetb, SvetC)

PROGRAMMA CAMPIONI ASL BIELLA SERVIZIO VETERINARIO

MESE	ASL BI
GENNAIO	Latte vaccino crudo (di cascina) Miele
FEBBRAIO	Formaggio
MARZO	Latte vaccino crudo (di cascina)
APRILE	Formaggio Miele
MAGGIO	Latte vaccino crudo (di cascina)
GIUGNO	Formaggio Miele
LUGLIO	Latte vaccino crudo (di cascina)
AGOSTO	Formaggio Miele
SETTEMBRE	Latte vaccino crudo (di cascina)
OTTOBRE	Formaggio Carne ovina
NOVEMBRE	Latte vaccino crudo (di cascina) Miele
DICEMBRE	Formaggio

PROGRAMMA CAMPIONI ASL BIELLA SIAN

MESE	ASL BI
GENNAIO	
FEBBRAIO	
MARZO	
APRILE	
MAGGIO	
GIUGNO	
LUGLIO	
AGOSTO	Funghi commestibili (2 campioni)
SETTEMBRE	Funghi commestibili (2 campioni)
OTTOBRE	Castagne Funghi commestibili (2 campioni)
NOVEMBRE	Castagne
DICEMBRE	

C1. Planning additivi / aromi in alimenti Svet b

macrocategoria	matrice	Determinazioni chimiche	Numero campioni 2023	BI
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	preparazioni di carni (salsiccia)	Nitriti-nitrat (E249, E252)	7	
	carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg CE 853/04 (Reg. CE 1333/06 - Cat. 6.1)	Nitriti-nitrat (E249, E252)	2	
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	2	
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente (Reg. CE 1333/06 - Cat. 6.2)	Coloranti (E120 - rosso cocciniglia, acido carminico, carminio)	2	1
		Nitriti-nitrat (E249, E252)	6	1
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	6	1
prodotti a base di carne (Reg CE 1333/06 - Cat. 6.3)	nitriti-nitrat (E249, E252)	6		

C2. totaliPlanning additivi / aromi in alimenti Sian

VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI e FRUTTA FRESCA e TRASFORMATA	Vegetali lavorati: prodotti trasformati a base di patate (Reg CE 1333/08: Cat. 4.2.6)	Anidride solforosa e i suoi sali (E220/E228)		
	Conservati vegetali (marmellate, confetture) (Reg. CE 1333/08 Cat. 4.2.5)	Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)		
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220/E228)		
		Acido benzoico e i suoi sali (E210 - E213)		
	Ortofrutticoli sott'aceto, sott'olio o in salamoia (Reg. CE 1333/08 Cat. 4.2.2)	Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202) Prelevare campioni solamente DOPO la metà di settembre		1
Acido benzoico e i suoi sali (E210 - E213) Prelevare campioni solamente DOPO la metà di settembre			1	
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali da colazione (Reg CE 1333/08 Cat. 6.3)	Coloranti (E120 - rosso cociniglia, acido carminico, carminio) in cereali da colazione aromatizzati alla frutta	1	
BEVANDE NON ALCOLICHE	Bevande analcoliche (Reg CE 1333/8 Cat. 14.1)	Educoranti (E950 - E962)	1	
		Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)		
		Acido benzoico e i suoi sali (E210 - E213)		
	Bevande aromatizzate (Reg CE 1333/8 Cat. 14.1.4)	Coloranti (E110 - giallo tramonto - E104 giallo di chinolina) in bevande aromatizzate gasate e non, sciroppi di frutta colorati di giallo (es. gusto limone, lime, sambouco)		
		Coloranti (E124 - rosso Ponceau) in bevande aromatizzate gasate e non, sciroppi di frutta colorati di rosso (es. gusto fragola, lampone, amarena, granatina, mirtillo)		
ADDITIVI PURI			2	
TOTALE			6	

Planning aromi dettaglio (SIAN)

BEVANDE ANALCOLICHE (Reg. 1334/08 - cat. 14.1)	CAFFEINA		1
	TEOBROMINA Campione da effettuare DOPO la metà di settembre		
TOTALE AROMI IN ALIMENTI			1
AROMI tal quali - 2023			
TOTALE			1

Planning additivi puri dettaglio (Sian)

Additivo puro	Categoria funzionale	Determinazioni chimiche	ASL BI
E 120 acido carminico, carminio	Colorante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	1
E 160 a (iv) Caroteni derivati dalle alghe	Colorante	piombo	
E 160 b Annatto, bissina, norbissina	Colorante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	
E 224 METABISOLFITO DI POTASSIO	Conservante	arsenico, piombo, mercurio	
E322 Lecitine	Emulsionante	arsenico, piombo, mercurio	
E 410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE	Stabilizzante/emulsionante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	1
E 412 Farina di semi di guar	Stabilizzante/emulsionante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	
E 466 Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzante/emulsionante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	

D1. PLANNING CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI SVET B

MATRICE ALIMENTARE Alimenti di origine animale	Dettaglio matrice	Determinazioni chimiche richieste	Numero campioni
Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Muscolo di bovino	Piombo Cadmio	1
		Diossine e PCB	1
	Fegato di bovino	Piombo Cadmio	1
Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Muscolo di ovini/ Muscolo di caprini	Diossine e PCB	1
	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Muscolo di suino	Piombo Cadmio
Fegato di suino		Piombo Cadmio	1
		Diossine e PCB	
Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	trasformate generico (comprese le frattaglie commestibili)	Piombo Cadmio	2
latte crudo	latte crudo bovino	Diossine e PCB	1
Uova di gallina e altre uova fresche	Uova di gallina ed altre uova fresche generico	Diossine e PCB	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	TONNO	Diossine e PCB	1
Crostacei e molluschi bivalvi	Crostacei e molluschi bivalvi	Piombo Cadmio Mercurio	1
TOTALE			12

D2. PLANNING CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI SIAN

MATRICE ALIMENTARE	Dettaglio matrice	Determinazioni chimiche richieste	Numero campioni
Ortaggi e derivati	Ortaggi e derivati	Piombo Cadmio	1
		Perclorato	2
Preparati per infusione e caffè	Preparati per infusione e caffè generico	furani e alchil furani*	1
Ingredienti purificati isolati (inclusi minerali o sintetici) (Oli e grassi di origine animale e vegetale e loro derivati, miele etc)	Oli e grassi di origine vegetale	Piombo Arsenico (inorganico)	1
TOTALE			5

E. PIANO REGIONALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI

Contaminanti agricoli e Tossine vegetali	Dettaglio matrice	Numero campioni per matrice	SERVIZIO COINVOLTO
AFLATOSSINA B1 e Totali (AFB1 e Afs)	Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile) e semioleosi	1	SIAN
	Frutta secca (es. uvetta, prugne, datteri)	1	SIAN
OCRATOSSINA A (OTA)	Semi (di girasole, di zucca, di cocomero e melone, semi di canapa, semi di soia)	1	SIAN
DEOSSINIVALENOLO(DON)TOT.	Prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale	2	SIAN
ZEARALENONE (ZEN)	Farina di granturco non immessa sul mercato per il consumatore finale (con almeno il 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione che presenta dimensioni $\leq 500\mu\text{m}$)* Altri prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale (con meno del 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione che presenta dimensioni $\leq 500\mu\text{m}$)*	1	SIAN
Tossine dell'Alternaria spp Raccomandazione (UE) 2022/553 aliquota unica	Pomodori non pelati interi (Whole unpeeled tomatoes) Pomodori pelati interi (Whole peeled tomatoes) Pomodori in pezzi (Diced Tomatoes)	1	SIAN
AFLATOSSINE M1	LATTE crudo vaccino	1	Svet B
	Siero di latte	1	SvetB
	Formaggi pasta extra-dura (MFFB <47%)	1	Svet B
	Formaggi pasta semi-dura (55 \leq MFFB <62%) e a pasta dura (47 \leq MFFB <55%)	1	Svet B
	Formaggi pasta semi-molle (62 \leq MFFB <68%) e Formaggi pasta molle (MFFB \geq 68%)	1	Svet B
Nitrati	Rucola/lattuga/spinaci	1	SIAN
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1	SIAN
TOTALE		14	9 SIAN / 5 Svet B

EXTRAPIANO FUNGHI (SIAN)

Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	un campione per ciascuna ASL
Funghi compresi Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) NO miscele di Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) e altri funghi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	un campione per ciascuna ASL
Funghi conservati	Identificazione specie	un campione per ciascuna ASL

EXTRAPIANO OLIO (SIAN)

Olio di oliva in bottiglie chiuse	identificazione olio di oliva	un campione per ciascuna ASL
olio già sottoposto a frittura da prelevare presso gli utilizzatori (ad es. gastronomie, friggitorie)	analisi riuso olio di frittura (determinazione composti polari)	un campione per ciascuna ASL

EXTRAPIANO ALLERGENI

MATRICE	N CAMPIONI	SERVIZIO COINVOLTO
Preparazioni a base di carne	1	SVET B
Cioccolato	1	SIAN
cibi pronti in genere	1	SIAN
SALSE E CONDIMENTI	1	SIAN
TOTALE CAMPIONI	4	

EXREAPIANO ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

MATRICE	N CAMPIONI	SERVIZIO COINVOLTO
Burro e formaggio	2	Svet b
Prodotti a base di carne	1	Svet b

EXTRAPIANO UOVA

MATRICE	RICERCA	N CAMPIONI	SERVIZIO COINVOLTO
Uova pastorizzate (brick): tuorlo e misto d'uovo non congelati	Acido 3-OH Butirrico	1	SVETB

TOTALI EXTRAPIANO

11 (7 SIAN /4 SVETB)

F. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI (SIAN)

Matrice	Numero campioni	Servizio coinvolto
Ceramica	1	SIAN
Acciaio inox	1	SIAN
plastica	1	SIAN
TOTALI	3	SIAN

G. PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006

Matrice	ricerca	n. camp.	Servizio coinvolto
biete, scarola, cavolo verza (oppure cavolo cappuccio), valeriana.	Nitrati	1	SIAN

H. PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

Matrice	Numero campioni	Servizio coinvolto
Erbe e spezie	1	SIAN
Legumi secchi	1	SIAN
TOTALI	2	SIAN

I. PIANO FITOSANITARI (SIAN)

Controllo LMR fitosanitari 2023

ASL	Provenienza prodotto	Gruppo Matrice	Dettaglio matrice <small>N.B. se non specificato campionare prodotti rientranti nel Gruppo</small>	N. campioni Programma Nazionale	N. campioni Programma Comunitario	N. campioni Programma Comunitario e Programma Nazionale	N. totale campioni
BI	Regionale	Cereali	frumento	2			2
		Frutta		4			4
		Ortaggi		2			2
		Vino					0
		Oli (di semi)		1			1
	Extraregionale	Cereali	frumento	4			4
		Ortaggi		2			2
		Frutta					0
		Oli (di semi o di oliva)					0
		Vino		1			1
N. totale campioni per il controllo residui fitosanitari ASL BI				16	0	0	16
	Prelievi in campo prima della raccolta						0
N. totale campioni ASL BI							16

II. PIANO FITOSANITARI IN ALIMENTI DI O. A. (SVET B)

MATRICE	N. CAMPIONI
Latte e derivati	2

L. PIANO CONTROLLO OGM (SIAN)

CONTROLLO OGM ALIMENTI – anno 2023	ESEMPI (all. 3 Piano nazionale OGM 2023-2027)	ASL	BI
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	focchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette, palline di cereali; pancakes; muesli	materie prime e intermedi di prod. prodotti finiti	1
Bevande vegetali e prodotti a base di bevande vegetali	Bevanda di riso, bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	materie prime e intermedi di prod. prodotti finiti	1
		materie prime e intermedi di prod. prodotti finiti	2
		prodotti finiti	0
TOTALE		totale	2

della formazione delle aliquote di legge vedi all. 3 del Piano nazionale OGM alimenti 2023-

M. PIANO NAZIONALE RESIDUI (SVET C)

CAMPIONI PNR_MACELLO		
Specie	Matrice	N. campioni programmati
BOVINI VACCA	URINA	2
BOVINI VACCA	ORGANI FEGATO	3
BOVINI VACCA	ORGANI MUSCOLO	3
BOVINI VITELLO	ORGANI FEGATO	3
BOVINI VITELLO	ORGANI MUSCOLO	7
BOVINI VITELLO	ORGANI TESSUTO ADIPOSO	2
BOVINI VITELLONE	URINA	4
BOVINI VITELLONE	ORGANI FEGATO	7
BOVINI VITELLONE	ORGANI MUSCOLO	7
SUINI GENERICA TUTTI	URINA	4
SUINI GENERICA TUTTI	ORGANI FEGATO	4
SUINI GENERICA TUTTI	ORGANI MUSCOLO	5
TOTALE		51

CAMPIONI PNR_ALLEVAMENTO		
Specie	Matrice	N. campioni programmati
API	MIELE GENERICO	2
BOVINI VACCA	LATTE DI MASSA	5
BOVINI VACCA	PLASMA	1
BOVINI VACCA	URINA	4
BOVINI VITELLO	PLASMA	2
BOVINI VITELLO	SIERO	1
BOVINI VITELLO	URINA	3
BOVINI VITELLONE	PLASMA	1
BOVINI VITELLONE	SIERO	1
BOVINI VITELLONE	URINA	5
GALLUS POLLI DA CARNE	ACQUA DI ABBEVERATA	1
TACCHINI	ACQUA DI ABBEVERATA	1
LAGOMORFI - CONIGLI	ACQUA DI ABBEVERATA	1
TOTALE		28

2. MANGIMI e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti all'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2021-2023, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27783-DGSAF-MDS-P del 22/12/2020.

2.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/produttori

Operatori Settore dei Mangimi primari

OSM	Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)	Frequenza annuale minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
OSM primari	Stabilimenti/Produttori primari registrati (art. 9 Reg.CE 183/2005) <i>Art. 5 comma 1: le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando, per quanto possibile, lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis) e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.</i>	In base alla valutazione del rischio e attività integrata		40		SVET C

Operatori Settore dei Mangimi post-primari

OSM	Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)	Frequenza annuale minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
				N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
OSM post-primari	Stabilimenti di produzione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg.CE 183/2005	100%						
	Impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	100%						
	Aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo	100%						
	Imprese di produzione di cui all'art. 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica	100%	11	11				SVET C
	Stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia	100%						

Stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004	100%						
Stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi	100%						
Stabilimenti di produzione di biodiesel	100%	1	1				SVET C
Stabilimenti di miscelazione di grassi	100%						
Stabilimenti di commercializzazione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), del Reg.CE 183/2005	50%	1	1				SVET C
Impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	50%						
Laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi	50%						
Imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'art.5, comma 2, del Reg.CE 183/2005;	50%	27	12				SVET C
OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica	50%	7	3				SVET C

2.2 Controlli ufficiali sull'alimentazione animale (Piani di campionamento)

La programmazione del Ministero per la Regione Piemonte dei campioni previsti dal Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2021-2023 ripartiti per ASL, specie, ricerca, matrice e sito di prelievo è presente sul sistema informativo ARVET. Le matrici sono: materie prime per mangimi, mangimi composti (completi e complementari), mangimi medicati o con coccidiostatici, prodotti intermedi, premiscele, additivi, acqua di abbeverata.

Programmi di campionamento	N° campioni programmati PAISA nel 2023	N° campioni effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
MONITORAGGIO	15		SVET C
SORVEGLIANZA	22		SVET C

3. SALUTE ANIMALE

3.1 Controlli ufficiali su identificazione e registrazione degli animali (anagrafe) SVET A

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale di Identificazione e Registrazione (I&R) sono riportate nella tabella seguente.

Anagrafe	% controlli minimi I&R	N° allevamenti presenti al 01/01/23	N° allevamenti da controllare nel 2023	N° allevamenti controllati al 31/12/23
Bovina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	470	19	
Ovi-caprina	3% allevamenti con elenco allevamenti estratto dalla Regione	588	29	
Suina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	36	2	
Equina	5%	909	46	
Avicoli	3%	/	/	
Lagomorfi	2 controlli annui	/	/	
Apistica (apiari)	1%	1262	13	

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

3.2 Controlli sul farmaco veterinario (SVET C)

A. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria DPA (Piano regionale di farmacosorveglianza)

SPECIE ANIMALE	Controlli programmati allevamenti DPA					Controlli effettuati allevamenti DPA	Servizi coinvolti	
	ALLEVAMENTI DI GRANDI DIMENSIONI			ALLEVAMENTI PICCOLE DIMENSIONI	TOTALE N° controlli programmati PRISA 2023	TOTALE N° controlli programmati PAISA 2023		N° controlli effettuati al 31/12/23
	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%					
ALTRE SPECIE								
ALTRI AVICOLI	1				1			
API	6	1	4	0	11			
BOVINI DA LATTE	5		2	1	8			
BOVINI DA CARNE	7		3	3	13			
BOVINI MISTI	1		1	1	3			
BOVINI VITELLO CARNE BIANCA	1				1			
BROILER	1				1			
BUFALI								
CAPRINI	3		1	3	7			
CONIGLI	1			1	2			
EQUIDI								

LEPRI								
OVAIOLE	1				1			
OVINO	6		3	1	10			
PESCI	2		1		3			
RATITI	1				1			
SUINI	4		2	1	7			
TACCHINI	1				1			
TOTALE	41	1	17	11	70			

B. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in attività NON - DPA

Vengono qui di seguito riportate le tabelle indicanti il numero di controlli di farmacovigilanza da effettuare su attività non DPA indicate all'interno del Piano Nazionale di Farmacovigilanza.

ALTRE ATTIVITÀ	Controlli programmati 2023				Controlli effettuati 2023	Servizi coinvolti
	N° controlli programmati (CU RANDOM 10%)	N° controlli programmati (CU REPORT 15%)	N° totale controlli programmati PRISA	N° totale controlli programmati PAISA	N° controlli effettuati al 31/12/23	
EQUIDI NDPA	1	1	2			
FARMACIE	7	10	17			
FARM/GROS						
MEDICI VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	2	3	5			
STRUTTURE DETENZIONE						
STABULARI						
STRUTTURE VETERINARIE	3	5	8			
CENTRI GENETICI						
Totale	13	19	32			

La numerosità prevista, per altro di molto aumentata negli ultimi anni, rende difficilmente raggiungibile l'obiettivo di riuscire ad effettuare tutti i controlli programmati anche in considerazione dell'assenza di una unità veterinaria in organico. Verrà data priorità alla sorveglianza nella produzione primaria DPA.

C. Attività integrata negli allevamenti

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

Specie	Dimensione	% verifiche	N° allevamenti attivi al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2023	N° controlli programmati al 31/12/23	Servizi coinvolti
Bovini	Aziende > 50 capi	2%	93	2		
Suini	Aziende > 40 capi	3%	16	1		
Avicoli	Aziende > 250 capi	5%	16	1		

3.3 .3 Controlli ufficiali sulla riproduzione animale (SVETC)

Stabilimenti autorizzati	% controlli minimi annuali	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2023	N° controlli effettuati nel 2023	Servizi coinvolti
Stazioni di monta naturale pubblica	100%	1	1		Svet c
Stazioni di inseminazione artificiale equina pubblica	100%	2	2		Svet c
Allevamenti suinicoli (che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale)	% in base alle scrofaie presenti	3	3		Svet c
Fecondazione bovina in ambito aziendale	% in base alle ispezioni programmate	DATO NON NOTO			Svet c
Recapiti	100%	2	2		Svet c
Centri di produzione materiale seminale	100%	1	1		Svet c
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni	100%	0	0		Svet c
Centri di magazzinaggio reg.UE 2020/686	100%	0	0		Svet c

I dati sono stati reperiti sul sito <https://secure.sistemapiemonte.it/gerizooweb/accessoSistPiemNoAutenticaz.do>

3.4 Controlli ufficiali per importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

Strutture autorizzate	N° controlli annuali (frequenza minima)	N° strutture attive al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2023	N° controlli effettuati nel 2023	Servizi coinvolti
Stalle di sosta (stalle di transito, centri di raccolta)	4 (trimestrale)	0			

3.5 Controlli sulle malattie infettive animali

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

A. Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione (SVETA)

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
Bovini	
Tubercolosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Bruccellosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Leucosi bovina enzootica	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	Programma regionale di controllo e di profilassi
Diarrea virale bovina (BVD)	Screening sierologico
Paratubercolosi bovina	Piano di controllo, sorveglianza e di certificazione volontario
Bluetongue	Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica
BSE	Controllo, sorveglianza, eradicazione
Suini	
Malattia vescicolare dei suini	Piano di sorveglianza – cessato (Rimangono attivi i prelievi ai fini export)
Peste suina africana	Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia
Trichinellosi	Prevenzione e controllo
Malattia di Aujeszky	Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna
Ovi-caprini	
Bruccellosi ovi-caprina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Paratubercolosi ovi-caprina	Piano volontario di certificazione
Blue tongue	Piano nazionale annuale di sorveglianza sierologica ed entomologica
Scrapie	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione
Est ovine	Piano nazionale di selezione genetica.

	Piano regionale di selezione genetica.
Equidi	
Anemia infettiva degli equidi	Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo
West Nile disease e altre arbovirusi	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirusi (PNA)
Arterite virale equina	Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirusi.
Volatili	
Influenza aviaria	Piano di sorveglianza nazionale nella popolazione avicola domestica e selvatica
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo negli avicoli
Ittici	
SEV, NEI e Herpesvirus	Applicazione del D.Lgs 148/2008 fatte salve modifiche del Reg.UE 429/2016 - Riconoscimento di indennità dell'UE
Api	
<i>Aethina tumida</i>	Piano di sorveglianza
<i>Varroa destructor</i>	Piano regionale di controllo

MALATTIE DEI BOVINI

Tubercolosi bovina

N° stabilimenti presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da riproduzione da controllare nel 2023*	N° stabilimenti da produzione da controllare nel 2023*	N° stabilimenti da riproduzione controllati al 31/12/23	N° stabilimenti da produzione controllati al 31/12/23
470	46	0		

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Brucellosi bovina

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare nel 2023*	N° stabilimenti controllati al 31/12/23
431	46	

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Leucosi bovina enzootica

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare nel 2023*	N° stabilimenti controllati al 31/12/23
431	46	

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2023	N° stabilimenti da riproduzione controllati sul sangue al 31/12/23	N° stabilimenti da riproduzione controllati sul latte individuale in pool al 31/12/23	N° stabilimenti da riproduzione controllati sul latte di massa al 31/12/23
431	431			

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti aderenti da controllare, motivare il mancato controllo es. n. x allevamenti cessato attività/cambio caratteristica produttiva/ecc.

Diarrea Virale Bovina (BVD)

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da riproduzione da controllare nel 2023 *	N° stabilimenti da riproduzione controllati al 31/12/23	N° stabilimenti da riproduzione non controllati "sentinelle vaccino vivo"	N° stabilimenti da riproduzione non controllati "sentinelle mancanti per fascia età 9-15 mesi (+/- 3 mesi)"
431	204			

* N° stabilimenti da riproduzione > 20 capi

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati e quelli non controllati (come da tabella), non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo.

Paratuberculosis

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2023	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti da controllare con "Visita Clinica" nel 2023	N° stabilimenti da riproduzione aderenti controllati "controllo sierologico per qualifica e certificazione" al 31/12/23	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti controllati "visita clinica" al 31/12/23
431	0	431		

N° stabilimenti con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo):

N.B. se il numero degli stabilimenti da controllare non coincide con il numero dei controllati, motivare mancato controllo, es. n. x stabilimenti non controllati per cessata attività/uscita dal piano/cambio caratteristica produttiva/ecc.

Bluetongue

N° stabilimenti da controllare nel 2023	N° Capi sentinella da controllare nel 2023	N° stabilimenti controllati al 31/12/23	N° capi sentinella controllati al 31/12/23	N° capi Vaccinati** al 31/12/23
6	32			

* Dato sommario in relazione alla rimodulazione stabilita nella Nota regionale prot. 15432 del 26/07/2019

** capi vaccinati per movimentazioni verso territori indenni o restrizioni diverso sierotipo circolante

MALATTIE DEI SUINI

Malattia vescicolare dei suini (MVS) – altri controlli per attività negli allevamenti inseriti all'interno del circuito export

N° stabilimenti Presenti al 01/01/23	N° Capi presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da ingrasso presenti al 01/01/23*	N° Capi presenti al 01/01/23	N° stabilimenti controllabili** nel 2023	N° stabilimenti controllati al 31/12/23	N° capi controllati al 31/12/23
36	43554	7	27	4355	13		

*non sono inclusi gli allevamenti familiari

** stima di allevamenti inseriti nel circuito export basata sul 2022

Malattia di Aujeszky

N° stabilimenti presenti al 01/01/23	N° Capi presenti al 01/01/23	N° stabilimenti riproduzione controllabili nel 2023	N° stabilimenti ingrasso controllabili nel 2023*	N° Capi presenti al 01/01/23	N° stabilimenti ingrasso da controllare (>30 capi) nel 2023	N° stabilimenti da riproduzione controllati N° di stabilimenti da ingrasso controllati al 31/12/23	N° capi controllati al 31/12/23
36	43554	7	27	43554	11		

* non sono inclusi gli allevamenti familiari

Peste suina africana

Per il 2023 è previsto la verifica sul possesso dei requisiti di biosicurezza e l'ottemperanza ad eventuali prescrizioni impartite nel corso del 2022. Si continuerà a prelevare le milze dei suini morti nei tre allevamenti individuati nel Comune di Salussola come conseguenza dell'alto rapporto tra la quantità di cinghiali e gli allevamenti di suini presenti.

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

Brucellosi ovicaprina

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare nel 2023*	N° stabilimenti controllati al 31/12/23
149	43	

*orientativamente un quinto del patrimonio controllabile

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Paratuberculosis

N° stabilimenti da riproduzione ovi-caprini presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2023*	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti da controllare con "Visita Clinica" nel 2023**	N° stabilimenti da riproduzione aderenti controllati "controllo sierologico per qualifica e certificazione" al 31/12/23	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti controllati "visita clinica" al 31/12/23
149	0	149		

*Dato non rilevato in quanto il piano paratubercolosi per ovicapri inizia nel 2023

** N° stabilimenti da controllare deve tenere conto dell'analisi del rischio come descritto al punto 6. delle Linee Guida Regione Piemonte 2023

Bluetongue

N° stabilimenti ovicapri presenti al 01/01/23	N° capi sentinella da controllare al 01/01/23*	N° sentinelle controllate al 31/12/23	N° capi Vaccinati** al 31/12/23
588	0		

* non presenti al momento

** capi vaccinati per movimentazioni verso territori indenni o restrizioni diverso sierotipo circolante

Scrapie piano di selezione genetica ovini

N° stabilimenti > 9 ovini	N° Capi presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare	N° Capi da controllare	N° stabilimenti controllati	N° capi controllati
64	12207	64	Non disponibile		

Scrapie programma regionale biennale genotipizzazione becchi

N° stabilimenti > 20 capi al 01/01/23	N° Capi presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare nel 2023	N° Capi da controllare nel 2023	N° stabilimenti controllati al 31/12/23	N° capi controllati al 31/12/23
49	296	25	25		

MALATTIE DEGLI EQUIDI

Anemia infettiva degli equidi

	N° stabilimenti presenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare al 31/12/23*	N° stabilimenti controllati al 31/12/23*
Equidi	882	294	
Tipologia attività "Muli"	27	27	

*vigilanza triennale come da Nota regionale prot. n. 23256/A149A del 15/11/2016

West Nile Disease

N° esemplari avifauna stanziale da conferire* per stagione 2023	N° esemplari conferiti al 31/12/2023**	N° stabilimenti equidi sede di Focolaio al 31/12/23***
10		

* il numero esemplari è suddiviso per provincia come da rimodulazione regionale.

es. asl TO3 deve inserire il n° esemplari provincia TO

** n° esemplari conferiti per ogni singola ASL

*** Il numero dipende da fattori legati alla stagionalità. Se i dati permangono in linea con la stagione 2022 si stimano circa 8-10 focolai.

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Influenza aviare

ALTRE PROVINCE

N° stabilimenti presenti (≥ 250)*	N° Capi presenti*	N° stabilimenti controllati	N° campioni prelevati
8	76740		

*dato riferito al 31.12 dell'anno precedente

Salmonellosi

Categoria	N° stabilimenti presenti*	N° Gruppi presenti nell'anno 2023	N° Capi presenti al 01/01/23**	N° Gruppi da controllare nel 2023	N° Gruppi controllati al 31/12/23
Riproduttori (≥ 250 capi)	0		0	0	
Ovaiole (≥1.000 capi)	2		2	2	
Polli da carne (≥ 5.000 capi)	1		0	0	
Tacchini da carne (≥ 500 capi)	2		1	1	

*dato riferito al 31.12 dell'anno precedente

**capacità strutturale

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

Categoria	% controlli minimi annuali	N° stabilimenti al 01/01/23	N° stabilimenti da controllare nel 2023	N° campioni effettuati	N° stabilimenti controllati al 31/12/23
Aziende Ittiche registrate	100%	29	29		
Incubatoi	100%	5	5		

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

Aethina tumida

Per il 2023 per il controllo clinico su apiari individuati con criterio random sono stati individuati controlli su n. 1 apiario.

Varroa destructor

Per il 2023 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari all'1% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

Per il 2023 sono da controllare n. 12 attività.

B. Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (SVET A)

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. Le numerosità campionarie vengono stabilite secondo dati di consistenza delle popolazioni selvatiche e di prevalenza attesa. Ogni singola ASL Piemontese deve quindi provvedere al campionamento regionale per la propria quota.

SPECIE	N. totale carcasse programmate nel 2023	N. totale carcasse effettuate al 31/12/23	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	17		TBC, BRC, Malattia di Aujeszky
Ungulati ruminanti	22		TBC, BRC
Volpe	Non definibile		Rabbia

* applicabile solo se sono attivi piani di controllo della specie

La tabella riporta le specie da sottoporre a prelievo per la **sorveglianza PASSIVA** e le patologie indagate per ognuna di esse. Essendo una sorveglianza passiva non è possibile stabilire delle numerosità campionarie.

SPECIE	N. totale carcasse programmate nel 2023	N. totale carcasse effettuate al 31/12/23	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	Non definibile		TBC, BRC, PSA, PSC, Aujeszky, Trichinellosi, Salmonellosi
Ungulati ruminanti	Non definibile		TBC, BRC, Salmonellosi
Carnivori	Non definibile		Rabbia, Echinococcosi, Trichinellosi, Salmonellosi
Avifauna selvatica	Non definibile		Salmonellosi, Influenza aviaria, West Nile Fever, Malattia di Newcastle
Chiroterti	Non definibile		<i>Lyssavirus</i>

L'attività della sorveglianza passiva prevede il recupero/campionamento di carcasse di mammiferi e avifauna rinvenuta morta sul territorio in buono stato di conservazione per l'invio, anche tramite la

collaborazione dei PMPPV, all'Istituto Zooprofilattico del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. In questa attività ricadono anche i soggetti transitati presso i CRAS presenti in regione Piemonte.

4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (SVET C)

4.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti riconosciuti reg.CE 1069/2009

Stabilimenti (Reg.CE 1069/2009)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/2009)	Trasformazione	alto	12 (mensile)	0,5 (biennale)						
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)	1	6				
		basso	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	1	3	1			
	Inceneritore	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
	Co-incenerimento	alto	12 (mensile)	0,5 (biennale)						
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
	Uso come combustibile	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	1	1				
	Produzione pet food	alto	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
	Produzione fertilizzanti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
	Compostaggio/ Biogas	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	1	1	1			
Magazzinaggio sottoprodotti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)							
	medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)							
	basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	4	4	2				
Magazzinaggio di prodotti derivati	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)							
	medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)							

		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)					
TOTALI					8	15	4		

4.2 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti registrati reg.CE 1069/2009

Stabilimenti (Reg.CE 1069/2009)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti	
Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/2009)	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici	alto	1 (annuale)					
		medio	1 (annuale)					
		basso	1 (annuale)	1	1			
	Stabilimenti o impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	alto	1 (annuale)					
		medio	1 (annuale)					
		basso	1 (annuale)	7	7			
	Altri operatori registrati: TRASPORTATORI	alto	1 (annuale)					
		medio	1 (annuale)					
		basso	1 (annuale)	3	3			
TOTALI				11	11			

Nota: per gli stabilimenti/impianti registrati ex Reg.CE 1069/2009 non sono previsti audit programmati.

Attività import export lane

Ispezione in import: SU RICHIESTA

Ispezioni in export: SU RICHIESTA

Nell'ASL Biella la peculiare attività dovuta per il controllo delle ispezioni Import ed Export rappresenta un gravoso impegno per il personale coinvolto, tanto che in precedenti periodi erano stati attivati progetti specifici extraorario di lavoro

5. BENESSERE DEGLI ANIMALI

5.1 Controlli ufficiali sul benessere degli animali negli allevamenti (SVETC)

Specie animale	Controlli programmati 2023										Controlli effettuati al 31/12/23			
	Controlli programmati in campo						N° controlli da remoto	N° totale controlli PRISA	N° controlli PAISA da remoto	N° controlli PAISA in campo	N° totale controlli PAISA	N° controlli PAISA da remoto	N° controlli PAISA in campo	N° totale controlli effettuati
	Allevamenti di grandi dimensioni				Allevamenti di piccole dimensioni 1%	N° totale programmati in campo								
	Rischio	Regionale	Casuale	Totale										
ALTRE SPECIE	1			1		1								
ALTRI AVICOLI (GD=>250 capi)	1			1		1								
ANNUTOLI														
BOVINI (GD= >50 capi) e (PD= fino a 49 capi)	8	5	1	14	3	17								
BOVINI VITELLI	5	3		8	1	9								
BUFALI (GD=>50capi) e (PD=fino a 49 capi)														
CAPRINI (GD= >50 capi)	1	1		2	3	5								
EQUIDI (GD=>10 capi)														
GALLUS OVAIOLE (GD=>350 capi)	1			1		1								
GALLUS POLLI DA CARNE BROILER (GD=>500 capi)	1			1		1								
LAGOMORFI - CONIGLI	1			1	1	2								
LAGOMORFI - LEPRI														
OVINI (GD= >50 capi)	4	1		5	1	6								
PESCI	1			1		1								
RATITI	1			1		1								
SUINI GENERICA TUTTI (GD=>410 capi) e (PD=da 5 a 39 capi)	4	2		6	1	7	4							
TACCHINI(GD=>250 capi)	1			1		1								
VITELLI CARNE BIANCA	1			1		1								
TOTALI	31	12	1	44	10	54	4							

Poiché alcuni dei controlli richiesti riguardano specie di cui non esistono attività aperte, si provvederà alla loro sostituzione

5.2 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto (SVETB)

Tipologia trasporto (Reg.CE 1/2005, D.Lgs 151/2007)	Frequenza minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Trasporti superiori alle 8 ore	10%	//		
Trasporti inferiori alle 8 ore	2%	20		SVET B

5.3 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (SVET B)

(reg.CE 1099/2009)

Tipologia	Attività	Frequenza minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Macellazione ungulati reg.CE 853/2004	Macellazioni >40 ugb/settimana	200% (semestrale)	/	/		
	Macellazioni <40 ugb/settimana	100% (annuale)	5	5		
Macellazione selvaggina allevata reg.CE 853/2004		100% (annuale)				
Macellazione avicunicoli reg.CE 853/2004	Macellazioni >10.000 capi/settimana	200% (semestrale)				
	Macellazioni <10.000 capi/settimana	100% (annuale)				
Macellazione avicunicoli reg.CE 852/2004		100% (annuale)	3	3		
Allevamento animali da pelliccia		100% (annuale)				

Commenti

5.4 Controlli sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

Attività	Frequenza minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Stabilimenti di allevamento, fornitori ed utilizzatori	33% (1 ogni 3 anni)	0	//		
Fornitori e gli utilizzatori di primati non umani	100% (1 all'anno)	0	////		

6. PRODOTTI FITOSANITARI

6.1 Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Imprese	Frequenza minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Rivendite al dettaglio e all'ingrosso (e i relativi locali di deposito), depositi di stoccaggio senza vendita diretta	25% (1 ogni 4 anni)	11	2		

6.2 Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Utilizzatori	Frequenza minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Produttori primari/aziende agricole	0,1 % delle aziende			

Per quanto riguarda il piano di campionamento per il controllo dei fitosanitari negli alimenti vedi Cap. 1 punto 2

Audit sulle Autorità competenti

Audit regionale in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

Gli audit regionali possono essere articolati in audit di sistema (che riguardano la struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle ACL) ed audit di settore (finalizzati alla verifica di specifiche linee di attività dell'AC, ma che tengono conto degli elementi organizzativi e di funzionamento correlati).

La programmazione annuale per il 2023 prevede la verifica delle ASL CN1, NO, TO4 e VC.

ANNO 2023													
Estensione dell'audit	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic	Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori
ASL CN1										x			Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di CU. Dip. Prevenzione, SIAN, SVET A, SVET B, SVET C.
ASL NO											x		Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: Trasformazione di alimenti e conserve. Dip. Prevenzione, SIAN, SVET B.
ASL TO4										x			Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: SOA. Dip. Prevenzione, SVET C.
ASL VC										x			Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: Lavorazione cereali. Dip. Prevenzione, SIAN.

Audit interni

ANNO 2023													
Estensione dell'audit	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic	Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori
ASL BIELLA													SIAN SVET A SVET C

Nel corso dell'audit interno svoltosi 02/10/2022 si sono verificate l'applicazione delle procedure interne ed il corretto utilizzo in fase operativa della modulistica condivisa che è stata inserita nella cartella "Audit di sistema" e presentata a tutti i colleghi nel corso di incontri dedicati.

Nel corso del 2023 dovranno essere inoltre riviste ed aggiornate le determine/delibere relative all'Autorità competente e dei componenti del gruppo AUDIT e del gruppo PAISA

E' stato individuato come oggetto di audit per il 2023 la verifica sui controlli eseguiti su BIOSICUREZZA, anche in relazione alla recente emergenza PSA.

Pertanto la parte di audit generale verterà sulle verifiche della corretta organizzazione dell'Autorità competente e aggiornamento della cartella condivisa di AUDIT DI SISTEMA (con ricadute su tutte le strutture SIAN, SVETA, SVETB e SVETC); la parte di audit di settore verterà su SVET A e SVET C, si svolgerà in merito alle attività di controllo per le verifiche delle misure di BIOSICUREZZA e viene programmato indicativamente per il mese di novembre /dicembre

Formazione

In data 2 febbraio abbiamo comunicato in Regione l'iniziativa formativa prevista dall'ASL BI :

Formazione PRISA 2023

SERVIZIO	TITOLO EVENTO	MODALITÀ DI EROGAZIONE	PERIODO
SVET B SVET A – SVETC - SIAN	Impatto della fauna selvatica in ambiente urbanizzato e/o domestico: considerazioni e approccio one health uomo, animale, ambiente	In presenza	10 novembre 2023

Formazione aziendale

SERVIZIO	TITOLO EVENTO	MODALITÀ DI EROGAZIONE	PERIODO
SVET B	ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI , ETICHETTATURA AMBIENTALE E SPRECO ALIMENTARE	CORSO organizzato in accordo con la CIA in presenza in due sessioni	24/02/2023 15/03/2022

Per quanto riguarda la formazione esterna e l'educazione sanitaria sono ripresi gli interventi previsti dal catalogo formativo dell'ASL BI per le scuole.

➤ SVET AREA B :

Il precedente modulo proposto **“miele formaggi salumi e prodotti del territorio”**; il progetto è nato con l'intento di far conoscere e valorizzare le peculiarità del territorio si è ampliato negli anni con due moduli associati al progetto iniziale; uno relativo alle attività del controllo ufficiale e relative autorità competenti ed un modulo sulla sicurezza alimentare, gestione e conservazione degli alimenti di origine animale e principali malattie alimentari collegate.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO E CONSUMO CONSAPEVOLE: FORMAGGI ,SALUMI,MIELE

- Tema di salute ALIMENTAZIONE
- Destinatari finali STUDENTI
- Ciclo scolastico PRIMARIA SECONDARIA PRIMO GRADO
SECONDARIA DI SECONDO GRADO DEL SETTORE
ALBERGHIERO



Il Biellese è un luogo in cui il territorio offre una gran particolarità di prodotti alimentari tipici e particolari. Sono presenti delle razze autoctone di animali (Pezzata Rossa D'Oropa, pecora Biellese) che hanno aiutato a sviluppare produzioni tipiche del territorio, alcune caratterizzate come P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Ad esempio i formaggi, tra i quali i più noti sono la TOMA e il MACCAGNO, a pasta dura e stagionata, di latte vaccino, di antica tradizione alpina. SORDEVOLO, RICOTTA BIELLESE e TUMIN sono esempi di formaggi freschi prodotti dai nostri casari. La grande varietà di fioriture consente di selezionare una vasta gamma di mieli: di robinia, di castagno, di tiglio, di rododendro, di tarassacco, di fiori di monte, solo per citare i più diffusi. Nel Biellese il miele, oltre ad essere utilizzato come dolcificante, viene per tradizione servito con la polenta. Da citare per quanto riguarda l'ambito salumi e carni è sicuramente la PALETTA Biellese, salume tipico (e quasi esclusivo) del nostro territorio.

A fronte di questa varietà nel progetto saranno esposte, partendo dai principali concetti di sicurezza alimentare e relativi controlli, le principali tecnologie di produzione dei prodotti (Filiera carne – formaggi- miele), con focus sulla produzione e rischi alimentari correlati e corrette pratiche per un consumo sicuro e consapevole.

OBIETTIVI Spiegare agli studenti quali siano e come vengano prodotti i principali alimenti di uso quotidiano (come si fa un prosciutto o un salame? Qual è la differenza tra maccagno e toma? Cosa è la Propoli?) e promuovere i prodotti del territorio biellese, incoraggiando al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni tra i sistemi produttivi moderni, i consumi alimentari e le azioni volte alla salvaguardia dell'ambiente. Far conoscere le tecnologie di produzione e le loro connessioni con un uso consapevole nell'ambito della alimentazione.

METODI E STRUMENTI Incontri della durata di 2/3 ORE lezioni frontali e interattive, proiezioni di slides e video e sopralluoghi presso gli impianti di produzione (in funzione della disponibilità delle ditte)

RESPONSABILE DEL PROGETTO dr. Sandro Pellegrini responsabile S. S. D. Servizio Veterinario AREA B

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI S. S. D. Servizio Veterinario AREA B USR Piemonte Ufficio X Ambito Territoriale Biella.

VETERINARIA ONE HEALTH: La Sanità Pubblica Veterinaria tra Uomo,Animali,Alimenti e Ambiente

- Tema di salute SICUREZZA ALIMENTARE
- Destinatari finali STUDENTI
- Ciclo scolastico SECONDARIA PRIMO GRADO (CLASSI 3^),
SECONDARIA DI SECONDO GRADO DEL SETTORE ALBERGHIERO e
CLASSI 5^ ISTITUTO TECNICO INDIRIZZO BIOTECNOLOGIA
SANITARIA



Peste Suina Africana (PSA), Coronavirus, Influenza Aviaria, Rabbia, Mucca Pazza sono solo alcuni dei grandi temi di cui si occupano i Servizi Veterinari della Sanità Pubblica e che hanno direttamente (o indirettamente) implicazioni con la salute dell'uomo o dell'ambiente. A fronte di un crescente interesse mediatico e di consapevolezza della popolazione (specie nei ragazzi!), nasce l'esigenza di trasmettere autentiche informazioni su alcuni temi in modo da accrescere la fiducia sulle attività previste dal SSN a garanzia della salute pubblica e nella filiera agroalimentare quali ad esempio:

- organizzazione delle Autorità competenti e le principali attività, con focus sulle emergenze sanitarie veterinarie e zoonotiche (che passano dagli animali all'uomo)
- sicurezza alimentare con relative MTA (Malattie a trasmissione alimentare) e il consumo consapevole degli alimenti.

Saranno oggetto delle lezioni i ruoli e strumenti operativi e dei controlli, principali figure professionali, attività ed aree di intervento con ampio spazio per il chiarimento di eventuali tematiche proposte dagli studenti, in funzione delle informazioni rilasciate dai canali comunicativi (TV, internet e social) che inevitabilmente non sono spesso esaustive su argomenti specialistici.

OBIETTIVI Trasmettere informazioni sui principali rischi sanitari di cui si occupa la Sanità Pubblica Veterinaria, le emergenze sanitarie che vengono affrontate (a livello nazionale e locale) e i rischi per il cittadino.

Far conoscere agli studenti le figure professionali che operano nel settore della sicurezza alimentare, il loro ruolo e la loro attività.

Educare i giovani ed indirizzarli ad avere un atteggiamento consapevole nei confronti del prodotto alimentare e ad essere consumatori informati.

METODI E STRUMENTI Il progetto è condotto dal medico veterinario attraverso incontri informativi DELLA DURATA DI 2/3 ORE, lezioni frontali e interattive e proiezioni di slides e video.

RESPONSABILE DEL PROGETTO dr. Sandro Pellegrini responsabile S. S. D. Servizio Veterinario AREA B

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI Asl Bi S. S. D. Servizio Veterinario Area B USR Piemonte Ufficio X Ambito Territoriale Biella.

➤ SVET AREA C

“**Amici Animali**”: le lezioni in previsione sono improntate sulla corretta interazione uomo – animale al fine di sensibilizzare al rispetto ed al concetto di benessere animale, come previsto dal Catalogo formativo dell’ASL BI, rivolto alle scuole Primarie e dell’infanzia. Le lezioni proposte negli anni precedenti verranno integrate con riferimenti alla presenza del lupo nell’ambiente selvatico e ad un corretto approccio a questa specie. Le lezioni sono frontali. Nelle tabelle le ore già effettuate in classe e quelle previste nell’arco dell’anno. Le lezioni dell’anno scolastico 2022-2023 sono in parte già state svolte entro dicembre 2022, le rimanenti verranno svolte entro giugno. Nella seconda parte dell’anno 2023 inizieranno le lezioni per l’anno 2023/24 che verranno programmate dopo la presentazione del Catalogo formativo per tale anno scolastico.

mese	giorno	scuola	n. allievi	n. docenti in aula	classe	orario	sede
GENNAIO	31	Primaria Salussola	17	4	1	10,30-12,30	Salussola
FEBBRAIO	7	Primaria Salussola	21	1	3-4	14,30-16,30	Salussola
FEBBRAIO	16	Primaria Ponderano	16	1	2 -B	13,45-15,45	Ponderano
FEBBRAIO	23	Primaria Quaregna	14	1	2	08,30-10,30	Quaregna
FEBBRAIO	23	Primaria Quaregna	7	1	1	10,30-12,30	Quaregna
FEBBRAIO	24	Primaria Ponderano	15	1	2-A	10,30-12,30	Ponderano
FEBBRAIO	27	Primaria Gaglianico	14	2	1-B	14,00-16,00	Gaglianico
APRILE	14	Primaria Tavigliano	5	1	1	10,30-12,30	Tavigliano
APRILE	17	Infanzia Graglia	28	2	A-B	9,30-11,30	Graglia
APRILE/GIUGNO		Primaria Tavigliano	10	2	2	2 h	Tavigliano
APRILE/GIUGNO		Primaria Tavigliano	10	2	3	2 h	Tavigliano
APRILE/GIUGNO		Primaria Tavigliano	10	2	4	2 h	Tavigliano
APRILE/GIUGNO		Primaria Tavigliano	12	2	5	2 h	Tavigliano
APRILE/GIUGNO		Infanzia Serralunga			3 CLASSI	6h	BIELLA
APRILE/GIUGNO		Infanzia Vigliano Biellese	20	2	D	2h	Vigliano Biellese
APRILE/GIUGNO		Infanzia Villaggio Sportivo			3 CLASSI	6h	BIELLA
SETTEMBRE/DICEMBRE		Da definire in base a catalogo 2023/24					

Ore complessive 40 a cui saranno da sommare 20 ore per il periodo settembre-dicembre del nuovo catalogo, per un totale di 60 ore

AMICI ANIMALI

- Tema di salute
 - Destinatari finali
 - Ciclo scolastico
- LIFE SKILLS
ALUNNI
INFANZIA e PRIMARIA



Nella nostra società incline all'individualismo è importante sviluppare la capacità di comprendere lo stato d'animo altrui e di immedesimarsi nel prossimo per stabilire contatti e relazioni più empatiche.

Applicando questo pensiero ad ogni essere del mondo, in cui viviamo in costante relazione, diventa importante promuovere il rispetto degli animali, del "diverso", in un ambiente così fruttuoso come quello scolastico.

La capacità di mettersi nei panni dell'altro e di immedesimarsi è presente in tutti allo stato latente e si può ampliare sviluppando il necessario rispetto per le motivazioni altrui, siano essi animali, compagni di scuola, familiari o estranei.

Inoltre i bambini possono trovarsi a convivere con un animale domestico, ed in questo contesto si vuol dar loro la possibilità di approfondire le conoscenze riguardo alle applicazioni di una corretta interazione uomo-animale, e le conoscenze riguardo alle espressioni sensoriali degli animali e l'interpretazione del loro linguaggio.

OBIETTIVI

Favorire un corretto sviluppo della relazione tra l'animale di affezione ed il proprietario, al fine di consentirne l'integrazione nel contesto sociale.

Diffondere la cultura del rispetto reciproco e dei bisogni etologici dell'animale d'affezione.

Promuovere la conoscenza circa i più diffusi problemi di salute connessi al contatto con l'animale di affezione.

METODI E STRUMENTI

Incontri destinati agli alunni di circa 2 ore condotti dal medico veterinario. Le lezioni sono frontali e interattive con proiezioni di slides. Ci si avvale dell'affinità innata e la naturale attrazione che i bambini hanno verso gli animali, per indirizzarli verso un sentimento di empatia per chi non solo è diverso da noi, ma anche più debole. Durante l'incontro si esprime il proprio sé, ci si apre, si condividono dubbi, paure, si dialoga parlando delle proprie esperienze, stimolando il rispetto reciproco e l'inibizione di ogni forma di violenza.

RESPONSABILE DEL PROGETTO dott.ssa Patrizia Mo Asibi Serv. Veterinario Area C

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI Servizio Veterinario Area C ASL Biella USR Piemonte Ufficio X Ambito Territoriale Biella.

Sorveglianza acque potabili - SIAN

Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2023	N° controlli effettuati al 31/12/23	Servizi coinvolti
		Controlli totali annuali	di cui Audit				
Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici (D.Lgs 18/2023 che abroga D.Lgs 31/2001)		Frequenze di controllo stabilite dal D.Lgs 18/2023			927		
Cassette dell'acqua		20% (1 ogni 5 anni)		37	7		
Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano (D.M. 25 del 07/02/12)		Nel corso dei controlli ufficiali					

Campionamenti: vedi capitolo 1.2

Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate:

I campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lvo. 18/2023 che abroga il dlvo 31/2001.

PUNTI DI CAMPIONAMENTO	NUMERO CAMPIONAMENTI
PUNTI UTENZA PUBBLICA	699
POZZO di rete pubblica	69
Prese d'acqua Superficiali	146
VASCA (SERBATOIO IMPIANTO O RETE)	1
Impianti di TRATTAMENTO	12
TOTALI	927

Sono previsti 11 controlli per rilevare la presenza di radionuclidi da parte dell'ASL BI e 11 sono previsti da parte dei gestori degli acquedotti come da programma concordato con ARPA Piemonte. IL SIAN eseguirà pertanto 11 dei 22 controlli programmati

Cassette dell'acqua:

L'ASL BI proseguirà la sorveglianza delle strutture con le modalità e con i campionamenti definiti dal protocollo operativo, le cassette registrate sono 37

Produzione di acque potabili imbottigliate:

Non esistono ditte sul territorio di competenza.

Acque minerali naturali e di sorgente

Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2023	N° controlli effettuati al 31/12/23	Servizi coinvolti
		Controlli totali annuali	di cui Audit				
Impianti di imbottigliamento di acque minerali naturali e di sorgente	alto	100%	33%				
	medio	50%	33%				
	basso	33%	33%	2	1		

Campionamenti: vedi capitolo 1.2

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 e revisionato nel 2023 in linea con i principi della vigente legislazione europea sulla sicurezza alimentare.

Le frequenze di controllo indicate nel Piano regionale, riguardante il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all'imbottigliamento" sono riportate in tabella,

Campioni previsti 2023 (captazione / serbatoio)	17 campionamenti MCB e Chimico
Campioni acque minerale imbottigliato	13
Totale	30

Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari

Attività	Frequenza annuale minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2023	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Laboratori esterni alle imprese alimentari/ mangimifici che eseguono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo	33% (1 audit ogni 3 anni)	0		

Alla data odierna è presente un unico laboratorio accreditato ed il controllo non è previsto per l'anno in corso ma è stato programmato PER L'ANNO 2024

Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Tuttavia, a partire dal 2019, cambia la procedura attualmente in essere adeguandola a quella consolidata per il riconoscimento degli stabilimenti di prodotti alimentari. In pratica, tutte le nuove istanze di iscrizione e/o gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (cessazioni, variazioni di ragioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi al settore regionale, a cura dei laboratori medesimi, per il tramite delle ASL territorialmente competenti sul controllo ufficiale, utilizzando la modulistica aggiornata presente sul sito web della regione Piemonte.

Malattie trasmesse da alimenti

E' stato aggiornato il gruppo di lavoro sulle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) con la deliberazione Deliberazione n. 20 del 21/01/2021.

Contemporaneamente nell'ASL BI è stata 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 (corso Fad gestito da ASLTO5).

Il Gruppo di Lavoro Aziendale per la sorveglianza sanitaria delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) che risulta così costituito:

- **Dirigente Medico Referente M.T.A.** Allerta e referente del Gruppo di Lavoro: Dr. Bovannrith Nguon (Dipartimento di Prevenzione S.C. SIAN);
- **Dirigente Medico:** Dr.sa Gianna Moggio (Dipartimento di Prevenzione S.C. SIAN);
- **Dirigente Medico Referente SIMID:** Dr.ssa Erica Dama Sistema informativo malattie infettive e diffuse: (Dipartimento di Prevenzione S.C. SISP) ;
- **Tecnico della Prevenzione -Micologo:** Dr. Renzo Mostini – (Dipartimento di Prevenzione S.C. SIAN);
- **Dirigente Veterinario Area B:** Dr. Sandro Pellegrini (Dipartimento di Prevenzione - S.S.D. Servizio Veterinario AREA B);
- **Dirigente Medico Laboratorio Analisi:** Dr. Aurelio Malabaila – S.C. Laboratorio Analisi;
- **Dirigente Medico Malattie Infettive:** Dr.ssa Anna Lingua-Dipartimento Medicina e Urgenza- S.S. Malattie Infettive;
- **Dirigente Medico Pronto Soccorso:** Dr. Alessandro Ubertalli Ape - Dipartimento Medicina e Urgenza- S.S. Pronto Soccorso;

All'interno della cartella "AUDIT DI SISTEMA" presente nel sistema informativo dell'ASL BI è stata creata una sottocartella (19-Sistema di allerta, MTA e piani di emergenza rev 6) riguardante le MTA, procedure, linee guida regionali, turni dei laboratori e materiale informativo). Nella stessa cartella una seconda sottocartella (21- Materiale didattico Corsi E.C.M) riporta materiale didattico e informativo relativo a vari corsi ECM sulla gestione delle MTA.

Altre attività

GESTIONE ALLERTE

Al fine di provvedere ad una gestione efficace ed efficiente degli stati di allerta, i Servizi interessati hanno individuato all'interno del Dipartimento di Prevenzione un Ufficio allerte dipartimentale ed i referenti del sistema di allerta.

Referenti allerta:

SVET AREA B: dr. Domenico Cognata (dr. Sandro Pellegrini)

SVET AREA C dr.ssa Patrizia Mo (dr.ssa Chiara Costantini)

SIAN dr Bovannrith Nguon (dr.ssa Gianna Moggio)

I Responsabili di struttura complessa/semplice del SIAN e Servizio Veterinario e i referenti di settore hanno provveduto alla:

- Creazione di indirizzo di posta elettronica per il ricevimento e l'invio delle allerte: allerta.alimentare@aslbi.piemonte.it ;
- Gestione integrate delle allerte;
- Definizione dei criteri di ripartizione degli interventi a valenza mista SIAN – SVET nel caso di segnalazioni in arrivo;
- Creazione di un sistema di registrazione per la gestione delle segnalazioni allerta in arrivo ed in partenza e della loro archiviazione presso il SIAN e presso Il SERVIZIO VETERINARIO;
- Definizione dei criteri sui tempi di intervento, in base alla classe di rischio, comuni per gli operatori addetti alla vigilanza e predisposizione dei modelli da utilizzare in corso di accertamento.
- Protocollo operativo della gestione degli stati di allerte per alimenti e mangimi nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali e notturni.

Vista l'importanza dell'argomento e l'intervento di tre Servizi nella gestione ordinaria (Servizio Veterinario Area B, Servizio Veterinario Area C e SIAN) nonché di tutti e quattro i Servizi compreso il SISP nell'intervento in reperibilità, al fine di assicurare una tempestiva e corretta trasmissione e gestione degli stati di allerta che coinvolgono alimenti e mangimi si è deciso di redigere una procedura integrata. L'aggiornamento del protocollo, presente nell'Audit di Sistema aziendale, viene eseguito di frequente: l'ultimo aggiornamento (REV6) è avvenuto in data 22/06/2021.

In attuazione del Piano Nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi., è ' stata costituita ai sensi dell'Intesa 8 aprile 2020 in attuazione dell'art. 115m del Reg UE 625/2017, L'UNITA' DI CRSI per le emergenze per alimenti e mangimi:

ASL BIELLA		Telefono fisso	Cellulare	E-mail
Direttore Sanitario (Responsabile unità di crisi locale)	Dr.ssa Eva Anselmo	1515151		segreteria.direzione@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.Damiano Mones	1515159290	3666295189	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
Direttore Dipartimento Prevenzione	Dr.Luca Carlo Sala	1515159275	3285304776	luca.sala@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.Damiano Mones	1515159290	3666295189	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione)	Dr.Luca Carlo Sala	1515159275	3285304776	luca.sala@aslbi.piemonte.it
	Dr. Bovannrith Nguon	1515159284	3402693840	bovannrith.nguon@aslbi.piemonte.it
Responsabile SISP (Servizio Igiene e Sanità Pubblica)	Dr.Damiano Mones	1515159290	3666295189	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr./ssa Marina Latuada	15151519264	3498714493	marina.latuada@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAOA (Servizio Igiene degli alimenti di Origine Animale)	Dr.Pellegrini Sandro	1515159286	3208528010	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.Cognata Domenico	1515159269		domenico.cognata@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAPZ (Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche)	DR. Vittorio Lucchesi	1515159291	3208527568	vittorio.lucchesi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr./ssaPatrizia Mo	1515159292		patrizia.mo@aslbi.piemonte.it
Responsabile SSA (Servizio Sanità Animale)	Dr.Luca Carlo Sala	1515159275	3285304776	luca.sala@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.Vittorio Lucchesi	1515159289	3208527568	vittorio.lucchesi@aslbi.piemonte.it

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

Tipologia		Controlli previsti UVAC ed eseguiti	
Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
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.		2 SVET B 2 SVET A	

E' proseguito per il 2022 il controllo, documentale, identità fisico/materiale e analitico, sulle partite oggetto di scambio comunitario **secondo la programmazione annuale UVAC (controlli programmati)**:

PAESE UE	MACRO voce merceologica	Analisi proposte	Servizio coinvolto
Francia	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	(it) Mycobactérium tuberculosis Orbivirus (Bluetongue)	SVET AREA A
Francia	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	(it) Mycobactérium tuberculosis Orbivirus (Bluetongue)	SVET AREA A
SPAGNA	formaggi e latticini	ADDITION OF PHOSPHATE	SVET AREA B
OLANDA	carni bov fresche o refrigerate	ANTIBIOTICS	SVET AREA B

Nell'ambito dei controlli ufficiali presso stabilimenti di produzione, soprattutto per i laboratori di produzione di prodotti a base di latte, vengono eseguiti regolarmente certificazioni ufficiali e precertificazioni su richiesta degli operatori commerciali ai fini dell'esportazione.

PROGETTO REGIONALE DI VALUTAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E DELLE STRUTTURE DI CASEIFICAZIONE IN APEGGIO 2022/2025 SVET B e SVET C)

- CENSIMENTO DELLE STRUTTURE
- VERIFICHE STRUTTURALI ED IGIENICO SANITARIE tramite compilazione apposita check-list e relazione ex art 13
- CAMPIONAMENTO CONOSCITIVO SULLE MATRICI CASEARIE PIU' RAPPRESENTATIVE (prodotti a base di latte e latte di massa)

Programmazione	2022	2023	2024	2025
	10% 4 caseifici SU 14 censiti	30% (4 ISPEZIONI)	30%	30%

AREA DELLA NUTRIZIONE (SIAN)

L'area igiene della nutrizione nel 2023 partecipa alla settima edizione della sorveglianza nazionale "OKkio alla salute", con raccolta di dati sugli stili di vita e rilevazioni antropometriche in bambini frequentanti la III elementare. L'indagine offrirà lo spunto e il materiale per elaborare progetti per la prevenzione nutrizionale dell'obesità rivolti alle scuole campionate e a quelle appartenenti ad aree disagiate nel rispetto del principio dell'equità richiesto nel PRP.

Per quanto attiene alla ristorazione collettiva, scolastica e assistenziale, e ai centri estivi prosegue la verifica e validazione dei menù proposti dai gestori delle mense e delle diete speciali.

L'attività di vigilanza nella ristorazione scolastica prevede, secondo le direttive del PRP, **sopralluoghi in almeno 20 strutture con utilizzo della scheda "Valutazione nutrizionale delle mense scolastiche", inserita nel sistema informativo regionale.**

Nelle RSA le azioni di vigilanza /monitoraggio comportano la compilazione della scheda di sorveglianza regionale, con particolare attenzione all'adozione di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale.

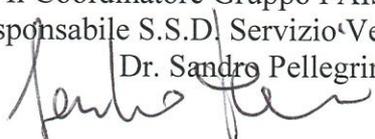
L'ASL BI partecipa al Progetto regionale Celiachia, per il quale sono previsti audit in ristoranti e laboratori artigiani, controlli in mense con produzione di pasti per celiaci, formazione sull'alimentazione senza glutine rivolta a cuochi della ristorazione collettiva e ad insegnanti delle scuole dell'obbligo.

Il medico e la dietista addetti all'area nutrizione fanno parte del gruppo di lavoro preposto alla stesura delle nuove linee guida regionali sulla ristorazione scolastica.

Istituzione dell'Ambulatorio sui corretti stili di vita che procede anche per il 2023.

Biella, 11/05/2023

Il Coordinatore Gruppo PAISA ASL BI
Responsabile S.S.D. Servizio Veterinario Area B
Dr. Sandro Pellegrini



Il Direttore
del Dipartimento di Prevenzione
Dr. Luca Carlo SALA

