

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 origine animale

S.S.D. Servizio Veterinario Area C - Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

SC. SIAN e Dietologia

Prot. n. 7177/24

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

PAISA
anno 2023

RENDICONTAZIONE

Coordinatore Gruppo PAISA Dr. Sandro Pellegrini

INDICE

Introduzione	pag. 3
1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE	pag. 12
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)	pag. 34
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	pag. 36
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 farmacovigilanza)	
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	pag. 45
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	pag. 48
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	pag. 50
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	pag. 51
Formazione	pag. 53
Sorveglianza acque potabili	pag. 57
Acque minerali naturali e di sorgente	pag. 58
Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari	pag. 58
Malattie trasmesse da alimenti	pag. 59
Area della nutrizione	pag. 62

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 in Biella (BI) in via Don Luigi Sturzo n. 20.

Sono **presenti due sedi accessorie** sul territorio:

- COSSATO (BI) : - via Pier Maffei n.59
- CAVAGLIÀ (BI) : - via San Giovanni Bosco n.5

In seguito a variazioni della responsabilità delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione e per alcune cessazioni dal servizio, si è ritenuto di aggiornare il Gruppo di Progetto PAISA.

Con la deliberazione del DG n. 458 del 20/10/2023, pertanto, è stato ricostituito il Gruppo di progetto del piano integrato aziendale per la sicurezza alimentare (PAISA), individuando Referente e componenti del Gruppo di Progetto, secondo quanto riportato nella seguente tabella

FUNZIONI	NOMINATIVI COMPONENTI
Responsabile del Gruppo Progetto -Coordinatore PAISA	Dr. Sandro Pellegrini
Programmi di Sanità Animale	Dr. Vittorio Lucchesi Dr.ssa Vanda Maria Adele Tarello
Programma di igiene zootecnica, farmaco veterinario, alimentazione e benessere animale	Dr. Vittorio Lucchesi Dr.ssa Patrizia Mo Dr.ssa Chiara Costantini Dr. Alessandro Russo Frattasi
Produzione Primaria (Area medica e veterinaria)	Dr. Vittorio Lucchesi Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon
Trasformazione e commercializzazione di alimenti (Area medica e veterinaria)	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon Dr. Domenico Cognata Dr. Alessandro Russo Frattasi
Somministrazione alimenti	Dr.ssa Marta Terzi Dr. Bovannrith Nguon Dr.ssa Gianna Moggio
Alimentazione e Nutrizione	Dr.ssa Marta Terzi Dr.ssa Gianna Moggio Dr. Bovannrith Nguon Dr. Mauro Nicoli Dr. Sandro Pellegrini

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

La deliberazione n. 420 del 21/09/2023, confermando quanto previsto con il precedente atto (deliberazione n. 113 del 08/09/2021), ha aggiornato i nominativi **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, come di seguito indicato:

- Dr.ssa Marta TERZI – Direttore del Dipartimento di Prevenzione e Direttore f.f. della S.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e Dietologia;
- Dr. Vittorio LUCCHESI – Direttore f.f. 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

ATTUALE ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI AL 31/12/2023

SIAN

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Marta Terzi	Direttore ff		
Bovannrith Nguon	Dirigente I livello >15 anni	Igiene degli alimenti	
Gianna Moggio		Igiene della nutrizione Sostituto del Direttore	
Claudia Vivenza		Prevenzione e progetti di salute	
Francesca Monteferrario		Dietologia ospedaliera	
Gallo Francesco		Dietologia ospedaliera	
Mostini Renzo	TPALL		
Stefano Godenzini	TPALL		
Anna Maria Nicolo	TPALL		
Nicoletta Camata	TPALL		
Patrizio Padovano	TPALL		
Marco Zordan	AMMINISTRATIVO		

SVET A

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Luca Sala	Direttore fino al 01/08/2023	Coordinamento S.C. Area A	Direttore Dipartimento di Prevenzione
Vittorio Lucchesi	Direttore f.f. dal 11/08/2023	Coordinamento S.C. Area A	Responsabile S.S.D. Area C
Vanda Tarello	Dirigente I livello >15 anni Sostituto del Direttore	Referente ovicaprini Referente Scrapie Referente piani bonifica	
Bruno Ventre Pierfranco	Dirigente I livello >15 anni	Referente Alpeggio	
Marilena Rosso	Dirigente I livello <5 anni	Referente Igiene Urbana Referente Avicoli Referente piano Selvatici Referente AVS Referente api	
Paolo Rodighiero	Dirigente I livello <5 anni	Referente IBR Referente BVD Referente ParaTBC Referente Ittici	
Antonio Pintimalli	Dirigente I livello <5 anni	Referente suini	
Santo Coppolino	TPALL	Attività Area A	Supporto Area C
Laura Miglioranza	amministrativo	Segreteria back office	
Benedetto Bianco	amministrativo	Ufficio Anagrafe	Segreteria back office
Ingrid Valz Gianinet	amministrativo	Segreteria back office	Ufficio Anagrafe
Amministrativo	Ufficio Anagrafe		Segreteria back office

SVET B

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Pellegrini Sandro	Responsabile S.S.D	coordinamento della S.S.D. Svet B	-Coordinatore gruppo PAISA - Membro del gruppo di progetto PLP e – funzione di sostituto PL13 Alimenti e salute - membro del Gruppo di Lavoro Aziendale per la sorveglianza delle Malattie trasmesse da Alimenti (MTA)
Bono Michela	Dirigente I livello < 5anni	Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	
Botta Mario	Dirigente I livello > 5°	Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	
Cognata Domenico	Dirigente I livello >15 anni Sostituto del Responsabile SSD area B	- Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	Incarico di a.sp. “- Vigilanza integrata nella commercializzazione dei prodotti di o.a. e ristorazione ” con le seguenti attività: Coordinamento delle attività di vigilanza in fase di commercializzazione di alimenti di o.a.;• Armonizzazione delle procedure di controllo sugli operatori del settore

			<p>alimentare nelle imprese a competenza mista Svet B e SIAN;• Realizzazione di eventuali piani di sorveglianza trasversali e supporto all'attività istruttoria relativa alle notifiche ai fini delle registrazioni (SCIA).</p> <p>- informatizzazione interna VETALIMENTI, SISTESIS e Teramo</p> <p>-Referente NIA</p> <p>-Referente Sistema allarme rapido RASFF e allerta</p> <p>-Referente UVAC</p>
Richelmi Guida	Dirigente I livello >5 anni	Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	<p>Incarico di a. sp. “Controllo veterinario nella filiera della selvaggina” con le seguenti attività: responsabilità sul controllo, visita post mortem, sulle carni degli animali che transitano nel Centro Lavorazione di Selvaggina autorizzato;• aggiornamento sulle modalità operative relative alla corretta commercializzazione delle carni di selvaggina cacciata; • aggiornamento delle procedure in essere sui controlli previsti e aggiornamento delle stesse nell'ambito delle procedure documentate aziendali nella cartella “AUDIT DI SISTEMA”; • collaborare con gli altri Settori della Veterinaria del Dipartimento alla realizzazione del piano regionali Selvatici;</p>
Russo Frattasi Alessandro	Dirigente I livello < 5 anni	- - Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	Referente per le attività di educazione sanitaria
Mauro Barbisio	TPALL	Attività di vigilanza nel territorio di competenza	Piani di campionamento
Laura Miglioranza	Amministrativo al 50% con SSD svet C	Gestione pratiche amministrative e caricamento piattaforme informatizzate e gestione posta INT /EST e inoltro referti	
Personale amm.vo a rotazione	Amministrativo	Front office	

SVET C

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Vittorio Lucchesi	Responsabile	coordinamento della S.S.D. Svet C	Direttore f.f. Area A dal 11/08/2023
Patrizia Mo	Dirigente I livello >15 anni Sostituto del Responsabile SSD area C	PNAA LATTE Allerta	Benessere Lane S.O.A.
Chiara Costantini	Dirigente I livello < 5 anni	PNR Farmacosorveglianza LANE	Benessere Lane S.O.A.
Laura Miglioranza	Amministrativo	Segreteria Back Office	
Ingrid Valz Gianinet	Amministrativo	Segreteria Back Office	Ufficio Anagrafe

CRITICITA' 2022/2023

Copertura degli organici: si evidenzia la difficoltà nel ricoprire i posti in organico vacanti, 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 a graduatorie già costituite, in quanto il Biellese non è facilmente accessibile da un punto di vista logistico, rispetto ad altre realtà più vicine alle grandi città piemontesi.

- Nel SIAN e DIETOLOGIA, a fronte di tre Medici posti in quiescenza negli anni passati, non è stato possibile ricostituire l'intero organico, pur avendo espletato due concorsi, di cui uno andato deserto ed uno successivo che non ha consentito di individuare Dirigenti Medici idonei. Attualmente presso la Struttura Complessa operano:
 - un Dirigente medico incaricato per l'igiene degli alimenti;
 - un Dirigente medico per l'igiene della nutrizione;
 - un Dirigente Medico trasferito al SIAN dal 1 marzo 2023 per mobilità interna, incaricato per la prevenzione e la promozione della salute nei setting dell'infanzia e dell'età scolare;
 - un Dirigente medico ed un medico neo specialista assegnati alla dietologia ospedaliera.Per quanto riguarda i tecnici della prevenzione (organico ad oggi composto di n. 4 TPALL che però svolgono sul territorio anche attività di competenza del S.I.S.P.) la criticità riguarda l'impossibilità di coprire i posti lasciati vacanti in seguito a 4 pensionamenti, nonostante l'espletamento di concorso e l'accesso a graduatorie di altre aziende. È stato proposto pertanto un tavolo di coordinamento per la programmazione delle attività già operativo, in attesa di formalizzazione.
- Nella SC Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità animale (Svet area A) si è assistito al pensionamento di diversi operatori, con conseguente presenza temporanea di posti vacanti rispetto all'organico in dotazione, comunque ripristinato nel corso dell'anno 2023. Per quanto possibile il personale dell'Area B e dell'Area C del Servizio veterinario ha cercato di dare supporto, anche in relazione all'emergenza PSA. Il Direttore di SC di Sanità animale, dr. Luca Sala ha lasciato il Servizio per quiescenza ad agosto 2023 ed è stato nominato, in sua sostituzione, il Dr Vittorio Lucchesi Direttore f.f., già Responsabile S.S.D. Area C; l'avvicendamento e la conseguente riorganizzazione dei tre Servizi Veterinari, nonché del Dipartimento di Prevenzione, diretto dal medesimo Direttore di SC Area A, ha comportato un periodo di adattamento alla nuova situazione. Attualmente l'organico risulta costituito da un Medico Veterinario Direttore f.f. della SC, che ricopre anche il ruolo di Responsabile SSD Area C e da n. 5 Dirigenti Veterinari sul territorio. Alla struttura afferisce n. 1 TPALL che svolge la propria attività anche a supporto dell'Area C.
- 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 un Dirigente pensionando, nella gestione dell' "Ufficio Anagrafe". Questo ha comportato, 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. Con la ricomposizione degli organici delle aree veterinarie A e C, Dirigente citato riprenderà, dal 2024, il ruolo a lui conferito in area B. A seguito della volontaria adesione al bando di mobilità interna di un operatore della SSD svet area B, è stato indetto un concorso per la copertura del posto vacante nella SSD area B. Altra criticità di rilievo è rappresentata dalla mancanza di un amministrativo di riferimento per l'area, che possa

garantire al servizio una continuità necessaria. Questo comporta un aggravio delle competenze individuali degli operatori dell'area e del Responsabile della SSD

- L'organico della S.S.D. Area C è composto di 1 Dirigente Veterinario Responsabile della SSD e 3 Dirigenti Veterinari. Nel 2023 sono stati presenti in servizio, oltre al responsabile, 2 Dirigenti Medico Veterinari per il passaggio definitivo in Area A di un Dirigente Medico Veterinario per mobilità interna. Il TPALL assegnato è stato trasferito al SIAN a fine 2022 e non è stato sostituito.

La sostituzione del posto vacante di Medico Veterinario Dirigente è stata affidata al trasferimento interno da Area B di un Dirigente Medico Veterinario (mobilità interna), concretizzata solo a inizio 2024.

Il Dirigente ha comunque iniziato la collaborazione operativa per quanto nelle possibilità organizzative nel terzo quadrimestre dell'anno.

Il Responsabile da agosto ha ricoperto anche l'incarico di Direttore f.f. S.C. Area Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale per il pensionamento del precedente Direttore.

Per far fronte alla difficoltà, organizzative, ed alle necessità operative di integrazione delle aree SSD Svet area C e SC Svet area A è stato istituito un tavolo di coordinamento delle due aree affidato al Responsabile Area C.

Anche l'adeguamento alle recenti innovazioni normative pongono particolari problematiche che hanno comportato e potranno comportare ulteriori rallentamenti nell'attività. Vedi la gestione dei diritti sanitari ma anche e soprattutto il settore dei campionamenti ufficiali. 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 contropertinenza /controversia.

Punti di forza del Dipartimento di Prevenzione ASL BI

Le caratteristiche del territorio (non particolarmente esteso) e la carenza ormai cronica di personale hanno comunque favorito una necessaria riorganizzazione con conseguente maggiore trasversalità delle competenze verso un approccio One Health di integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione e gli stakeholder del territorio. Sono pertanto state effettuate attività congiunte o vicariate (vedi integrazioni SVET B e SIAN in carenza costante di personale) e la programmazione SVETA e SVETC. Inoltre, la presenza di tutte le Strutture del Dipartimento di Prevenzione nello stesso stabile risulta essere un valore aggiunto per ogni programmazione e per l'operatività.

Il territorio del Biellese, seppur piccolo, può contare sulla presenza di svariate realtà produttive che, se da un lato comportano la necessità di costante adattamento 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, inclini all'approfondimento e portatori di formazione professionale differente; 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

Di seguito, si specificano alcuni punti su cui si è creata convergenza ed 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 2022, 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;
- verifica delle misure di biosicurezza negli allevamenti suini per emergenza PSA
- 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

- ✓ **nel settore apistico** l'attività integrata si concretizza in interventi congiunti tra il collega referente del settore di Area A (Dr.ssa 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.
- ✓ **nel settore di produzione di formaggi** l'attività integrata si realizza attraverso interventi congiunti tra un collega di Area C e uno di Area B, nei caseifici aziendali e negli alpeggi, 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 i servizi, laddove viene ad essere valutato il locale mungitura e stoccaggio del 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 dr.ssa Patrizia Mo/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 01/01/2 3	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolt i	
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit		
PRODUZIONI ANIMALI	Caccia (attività registrate 852)	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0	3	0		1		SVETB	
	Pesca (imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca professionale)	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0							
	Raccolta molluschi (imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolt a molluschi)	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0							
	Produzi.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	CESSATO		SVETB	
	Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore	alto	20%	0							
		medio	20%	0							
		basso	20%	0							
Acquacoltura (in concomitanza con i controlli integrati per le malattie degli allevamenti ittici)	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							1 SVETB (attività svet non prevalente)		
		medio									
		basso					10	0	1 SVETB (attività svet non prevalente)		SIAN
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	alto									
		medio					20	0	0		SIAN
		basso					6	0	0		SIAN
TOTALI					1		3 SVETB		SVET B		

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%	

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". 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, su tutto il territorio regionale, dalle ASL e sono già usufruiti (come obbliga la normativa di settore) da tutti gli operatori del settore alimentare che esercitano la vendita di funghi epigei freschi spontanei. Inoltre, come per la vendita, anche nel caso dei ristoratori, l'utilizzo per la somministrazione è consentito solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti. In ultimo l'OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi, che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione ed il trattamento del prodotto.

L'Ispettorato micologico dell'ASL BI, che conta n. 4 TPALL certificati, 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) nel periodo autunnale (settembre/ottobre/novembre) che è stata nuovamente attivata nell'anno in corso.

E' stata 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).

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	19	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	18	SVET C
Campionamento (ciclo completo)	D.M. 185/91	100% delle aziende	3	3	3	SVET C

Un allevamento è risultato non più da controllare nel corso del 2023

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	0	
	distributori	Vedi Piano	0	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	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° impre se 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° ispezio ni	N° au dit	N° ispezioni	N° au dit		
VEGETALI (produzione, trasformazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	alto	50%		1					SIAN	
		medio	33%		2	2		1		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		1 SVETBsu attività non prevalente			SVETB
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%		7	1		3			SIAN
	Produzione/confezioname nto di zucchero	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%								
	Lavorazione del caffè	alto	50%								
		medio	33%								
		basso	20%		6	1		2			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	5		SVETB	
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	alto	50%		6	3		0		SIAN	
		medio	33%		29	9		0		SIAN	
		basso	20%		135	27		1 SIAN 2 SVETB		SIAN	
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	alto	50%		1	0		0			
		medio	33%		10	3		3		SVETB	
		basso	20%		14	2		5		SVETB	

	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	alto	33%						
		medio	16%			1	0	1 SVET B (lab smiel non preval)	SIAN
		basso	10%			3	0		SIAN
	Produzione di cibi pronti in genere	alto	50%			1	0	0	SIAN
		medio	33%			10	3	1 SVET B	SIAN
		basso	20%			29	5	2 SVET B	SIAN
ALTRI ALIMENTI	Sale	alto							
		medio							
		basso							
	Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia (per le acque minerali fare riferimento al capitolo Acque minerali naturali e di sorgente)	alto	50%						
		medio	33%						
		basso	20%					2	SIAN
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	(1) 2 cessate e 1 fatta ma non presente perché att non prevalente	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	10	SVETB
		basso	33%			32	10	24	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'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	alto	33%						
		medio	25%			22	5	4 (7 perchè alcuni o non prevalenti o prod primari)	SVETB
		basso	20%			48	9	8	SVETB
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	alto	100%							
	medio	50%			8	4	4	SVETB	
	basso	33%			16	5	9	SVETB	
TOTALI					116		79 SVET B	50 SVETB	
89							10 SIAN	66 SIAN	

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

Operatori/stabilimenti registrati Reg.852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/2 3	N° controlli programmati PAISA nel 2023		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/23		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispe zioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	alto	100%		1	1		0		SIAN
		medio	50%		37	18		17		SIAN
		basso	33%		235	77		65		SIAN
	Ristorazione pubblica	alto	100%		10	10		1 SVET B		SIAN
		medio	50%		217	108		11 SIAN 1 SVET B 1 CONG		SIAN
		basso	20%		810	162		9 SIAN 4 SVET B 2 CONG		SIAN
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	alto	33%		2	0				SIAN
		medio	25%		25	6*		2 SVET B		SIAN/SVET B
		basso	20%		75	15*		7 SVET B		SIAN/SVET B
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	alto	33%		1	0				
		medio	25%		15	3*		1 SIAN 2 SVETB		SIAN/SVET B
		basso	20%		522	104*		12 SIAN 46 SVET B 1 CONG		SIAN/SVET B
	Commercio ambulante	alto	20%							
		medio	20%		5	1		0		SVET B
		basso	20%		91	18		19 svet b + 4 conginti con sian a mercato europeo)		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%							SVETB	
	medio	20%		13	2		1		SVETB	
	basso	20%		3			1		SVETB	
TOTALI						525		84 SVETB 115 SIAN 8 CONG		(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	1	1	SVETB
		basso	100%	20%	4	4	1	12		SVETB
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%	1	1	0	2		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	1		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	7	5	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	1	1	SVETB
		medio	200%	20%	4	4	4	4	3	SVETB
		basso	100%	20%	20	14	6	19	6	SVETB
Stagionatura PP	alto	200%	20%							
	medio	100%	20%	3	1	0	2	1	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	3		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 64						34	15	50	14	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		N° capi sottoposti ad ispezione nel 2023	Servizi coinvolti
		DA GIORNATE PROGRAMMATE	SEDUTE MACELLAZIONE 2023		
BOVINI	5	312	179	N. totale di capi _____ di cui	Bovini n. 898
EQUINI	1	//			Equini n. 2
OVICAPRINI	4	156	89		Ovi-caprini n. 441
SUINI	3	260	205		Suini n. 2156
Pollame	3 (REGISTRATI) 852	3	1		193
Lagomorfi	2(REGISTRATI 852)	2	1	/	SVETB
Selvaggina cacciata	1			/	SVET B
Cinghiali allevati				/	SVETB

✓ Campioni in fase ispettiva al macello 2023 (SVETB)

	Programmati	Eseguiti
Test TSE	100% dei caprini macellati > 18 m 01 ovini macellati > 18 m MSU - tutti gli ovicaprini > 18 m MSU – 100% dei bovini > 48 m	1 bovino 66 caprini 3 ovini
Trichinoscopici nei macelli	100% suini NON accreditati e 100% FC 100% equidi	152
Trichinoscopici suini uso famiglia	100%	0
Trichinoscopici cinghiali cacciati	100%	2268
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. 	7 batteriologici 1 multiresiduo
Tamponi su carcasse	36	36

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, aromi ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%	1	0		0		SIAN
	Produzione e confezionamento di aromi alimentari	alto	50%	33%						
		medio	33%	33%						
		basso	25%	33%						
Produzione e	alto	50%	33%							

	confezionamento di enzimi alimentari	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%					
Produzione bibite analcoliche , acque minerali e altre acque in bottiglia		alto	100%	33%					
		medio	100%	33%					
		basso	100%	33%		0		2	SIAN

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		0		SIAN

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
Criteri microbiologici	Planning campionamenti microbiologici (Protocollo tecnico)	113	66 +4 svet b 15 sian	66 SVET B 47 SIAN
Pesticidi negli alimenti	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari	16	16 sian	16 SIAN
	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari (campioni di origine animale)	2	2 svet b	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	5 svetb 7 sian	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	0	SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Determinazione di specie dei funghi	3	0	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	1 svet b	SVETB
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti ambientali ed industriali	17	12 svetb 3 sian	12 SVET B 5 SIAN
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali	1	0	SIAN
Residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)	79 (77)	77	SVETC
	Piano Istologico	1	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	1svetb 3 sian	1 SVET B 3 SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: etichettatura nutrizionale	3	3 svet b	SVETB
Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	2	2 sian	SIAN
Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Piano Regionale campionamento Additivi puri, aromi puri	3	2 sian	SIAN
	Piano Regionale campionamento Additivi in alimenti, aromi in alimenti	7	3 svet b 5 sian	3 SVETB 4SIAN
Irradiazione	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	2	0	SIAN
	Programma di controllo della radioattività ambientale	26	3 sian 12 svetB 6 svet C	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	0	SIAN
Acque potabili	Programma campionamenti su acque potabili	927	893 sian	SIAN

	Programma campionamenti radioattività	11	11 sian	
Acque minerali naturali e di sorgente	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente	30	47 sian	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	2 svet b	SVETB
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali - Decisione (UE) 2020/1729	3	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 carcasce dopo la macellazione)	36	36	SVET B
TOTALI		1307	1004 sian 150 svet b* 84 svet c	1075 SIAN 146 SVETB 86 SVET C

* sono stati eseguiti campioni aggiuntivi a seguito MTA e 52 tamponi ambientali per ricerca salmonella

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 enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)		5
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Escherichia coli STEC (valori guida)		
	prodotti a base di carne	Stafilococchi coagulati positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)		2
		Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)	2	
Escherichia coli (valori guida)				
Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)		2		
Clostridium perfringens (valori guida)				
PESCE, 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 bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Salmonella spp (Reg. 2073)		4
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
		Salmonella spp (valori guida)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Vibrio cholerae O1 e O139 (valori guida)		
		Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)		
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)		
		Norovirus G1 e GII (valori guida)		
		Virus Epatite A (valori guida)		
Rane	Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)		0	
	Stafilococchi coagulati positivi (reg. 2073)			
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	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)		
	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	Stafilococchi coagulati positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		3
		Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Campylobacter termotoleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionature <60gg)		4
		Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)		
		Escherichia coli (valori guida)		
Formaggio grattugiato	Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073)		3	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
	Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073)			
Burro e panna	Escherichia coli (valori guida)		2	
	Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)			
	Escherichia coli (Reg. 2073)	3		
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	Enterobatteriaceae (Valori guida)		6	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
	Salmonella spp. (Reg. 2073)			
	Enterotossine stafilocociche (valori guida)			
	Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latticini fermentati alla frutta)			
	Stafilococchi coagulati positivi (valori guida)			
latte in polvere	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)		1	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
	Salmonella spp (Reg. 2073)			
	Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073)			
	Enterobatteriaceae (valori guida)			
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)	0		
latte pastorizzato	Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073)		1	
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)	0		
latte UHT	Enterobatteriaceae (valori guida)		1	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	0		
UOVA E OVOPRODOTTI	Stabilità microbiologica (Latte UHT)		1	
	Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)			
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)			
	Enterobatteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)			
GELATINE E COLLAGENE	Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)		0	
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)			
	Salmonella spp (valori guida)			
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)			
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)	1	

Piano microbiologici sian

VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	vegetali freschi			
	vegetali terza gamma (surgeati)	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 (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)		
Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) Salmonella spp (2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Enterococchi non faecium/mitrali			2	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta terza gamma (surgeata)	Virus Epatiche A (valori guida) (frutti di bosco surgeati) Listeria monocytogenes (2073) Norovirus G1 e GII (valori guida) (frutti di bosco surgeati)		2
	frutta quarta gamma	Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) Escherichia coli (valori guida) Salmonella spp (Reg. 2073)		2
succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	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)		1	
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 coagulati positivi (valori guida) (pasta alimentare all'uovo) Bacillus cereus presunto (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)	2	
		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)		2
		Muffe (valori guida)		7
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	zucchero			
	semi di cacao e derivati, fave di cacao e derivati			
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida) Enterobatteriacee (valori guida)		1
	confetteria, caramelle, pasticceria	Enterotossine stafilococche (valori guida) (se farciture a base di uova e/o latte) Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria) Stafilococchi coagulati 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 biscotteria da forno) Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo) Enterobatteriacee (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)	6	1
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Escherichia coli (valori guida) Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) Bacillus cereus presunto (valori guida) Clostridium perfringens (valori guida) Salmonella spp (valori guida)	3	2
		Enterotossine stafilococche (valori guida, preparazioni cotte RTE) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)		1
CONSERVE SEMCONSERVE REPFED	conservate, semiconservate, repfeed	pH (valori guida) aw (valori guida) parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve) Clostridium perfringens (valori guida) (semiconservate compresse i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca) Anaerobi solfo riduttori (valori guida) (semiconservate compresse i repfeed) Muffe (valori guida) (semiconservate compresse i repfeed) Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) (semiconservate compresse i repfeed) Bacillus cereus presunto (valori guida) (semiconservate compresse i repfeed) 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 repfeed) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconservate compresse repfeed)		2
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida) Bacillus cereus presunto (valori guida) Clostridium perfringens (valori guida) Salmonella spp. (valori guida) Listeria monocytogenes (2073)		3
ALIMENTI PRONTI IN GENERE (INTEGRATORI ALIMENTARI)	(ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).	Muffe (valori guida) (Alimenti pronti) Stafilococchi coagulati 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 1333/08 - Cat 8.1)	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 1333/08 - Cat. 8.2)	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 1333/08 Cat. 8.3)	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)		
	Conserven 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 benzico 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 meta di settembre		
Acido benzico e i suoi Sali (E210 - E213) Prelevare campioni solamente DOPO la meta di settembre		1		
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali da colazione (Reg CE 1333/08 Cat. 6.3)	Coloranti (E120 - rosso coccoinglia, acido carminico, carminio) in cereali da colazione aromatizzati alla frutta	1	
BEVANDE NON ALCOLICHE	Bevande analcoliche (Reg CE 1333/8 Cat. 14.1)	Edulcoranti (E950 - E962)	1	
		Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)		
		Acido benzico 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, sambuco)		
		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, bixina, norbixina	Colorante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	
E 224 METABISOLFITO DI POTASSIO	Conservante	arsenico, piombo, mercurio	
E322 Leticine	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
		Dioossine 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	Dioossine e PCB	1
	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Muscolo di suino	Piombo Cadmio
Fegato di suino		Piombo Cadmio	1
		Dioossine 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	Dioossine e PCB	1
Uova di gallina e altre uova fresche	Uova di gallina ed altre uova fresche generico	Dioossine e PCB	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	TONNO	Dioossine 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 generico	furani e alchil furani*
Ingredienti purificati isolati (inclusi minerali o sintetici) (Olii e grassi di origine animale e vegetale e loro derivati, miele etc)	Oli e grassi di origine vegetale		
		TOTALE	

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 brasil) 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)T OT.	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 ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$)	1	Svet B
	Formaggi pasta semi-molle ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$) e Formaggi pasta molle ($\text{MFFB} \geq 68\%$)	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 riuolo 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 N.B. se non specificato campionare prodotti rientranti nel Gruppo	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.	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	Eseguiti 2023
BOVINI VACCA	URINA	2	2
BOVINI VACCA	ORGANI FEGATO	2	2
BOVINI VACCA	ORGANI MUSCOLO	4	4
BOVINI VITELLO	ORGANI FEGATO	3	3
BOVINI VITELLO	ORGANI MUSCOLO	3	3
BOVINI VITELLO	ORGANI TESSUTO ADIPOSO	2	2
BOVINI VITELLONE	URINA	2	2
BOVINI VITELLONE	ORGANI FEGATO	4	4
BOVINI VITELLONE	ORGANI MUSCOLO	6	6
SUINI GENERICA TUTTI	URINA	4	4
SUINI GENERICA TUTTI	ORGANI FEGATO	8	8
SUINI GENERICA TUTTI	ORGANI MUSCOLO	8	8
TOTALE		48	48

CAMPIONI PNR_ALLEVAMENTO			
Specie	Matrice	N. campioni programmati	Eseguiti 2023
API	MIELE GENERICO	2	2
BOVINI VACCA	LATTE DI MASSA	6	6
BOVINI VACCA	PLASMA	1	1
BOVINI VACCA	URINA	4	4
BOVINI VITELLO	PLASMA	2	2
BOVINI VITELLO	SIERO	1	1
BOVINI VITELLO	URINA	3	3
BOVINI VITELLONE	PLASMA	1	1
BOVINI VITELLONE	SIERO	1	1
BOVINI VITELLONE	URINA	5	5
GALLUS POLLI DA CARNE	ACQUA DI ABBEVERATA	1	1
TACCHINI	ACQUA DI ABBEVERATA	1	1
LAGOMORFI - CONIGLI	ACQUA DI ABBEVERATA	1	1
TOTALE		29	29

Il numero di campioni programmati indicati in tabella fanno riferimento ad una programmazione successiva a quella indicata nel PAISA preventivo inviato in funzione di una ridefinizione concordata con il livello regionale.

Sono stati eseguiti il 100% dei campioni previsti

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	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	11	1	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	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		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		15		SVET C
	OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica	50%	7	3		5		SVET C
TOTALI				68		73	1	

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 (PNA) 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	15	SVET C
SORVEGLIANZA	22	22	SVET C
TOTALI	37	37	SVET C

PNA 2021 - 2023 (Regione Piemonte)	Campioni programmati 2023 MONITORAGGIO	Campioni programmati 2023 SORVEGLIANZA	Campioni programmati i 2023 TOTALE	Campioni effettuati 2023 MONITORAGGIO	Campioni effettuati 2023 SORVEGLIANZA	Campioni effettuati 2023 TOTALE
BSE	4	3	7	4	3	7
ADDITIVI E PRINCIPI ATTIVI	5	10	15	5	10	15
DIOSINE, PCB, PCB dl	1	1	2	1	1	2
MICOTOSSINE	1	2	3	1	2	3
CONTAMINANTI	0	6	6	0	6	6
SALMONELLA	2	0	2	2	0	2
OGM	2	0	2	2	0	2
TOT	15	22	37	15	22	37

È possibile visualizzare la programmazione dei campioni previsti nell'ambito del PNA per il proprio territorio di competenza su: ARVET/Piani/Stato Avanzamento Lavori.

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	19
Ovi-caprina	3% allevamenti con elenco allevamenti estratto dalla Regione	588	29	26
Suina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	36	2	1
Equina	5%	909	46	36
Avicoli	3%	/	/	/
Lagomorfi	2 controlli annui	/	/	/
Apistica (apiari)	1%	1262	13	13

Sono state verificate 5 check list dal Direttore f.f. del Servizio

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	N° controlli effettuati al 31/12/23	
	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%				
ALTRE SPECIE					0	0	SVET C
ALTRI AVICOLI	1				1	0	SVET C
API	6	1	4	0	11	10	SVET
BOVINI DA LATTE	5		2	1	8	10	C
BOVINI DA CARNE	7		3	3	13	14	SVET
BOVINI MISTI	1		1	1	3	3	C
BOVINI VITELLO CARNE BIANCA	1				1	1	SVET
BROILER	1				1	1	C
BUFALI					/	/	SVET
CAPRINI	3		1	3	7	7	C
CONIGLI	1			1	2	1	SVET
EQUIDI					/	/	C

LEPRI					/	/	SVET
OVAIOLE	1				1	1	C
OVINO	6		3	1	10	10	SVET
PESCI	2		1		3	2	C
RATITI	1				1	0	SVET
SUINI	4		2	1	7	7	C
TACCHINI	1				1	1	SVET
TOTALE	41	1	17	11	70	68	

In base ai controlli programmati 5 non sono stati eseguiti per motivi vari di programmazione (chiusure, non fattibilità dei controlli) e ne sono stati fatti 3 extraprogrammazione.

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° controlli effettuati al 31/12/23	
EQUIDI NDPA	1	1	2	1	SVET C
FARMACIE	7	10	17	5	SVET C
FARM/GROS					
MEDICI VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	2	3	5	3	SVET C
STRUTTURE DETENZIONE STABULARI					
STRUTTURE VETERINARIE	3	5	8	4	SVET C
CENTRI GENETICI					
Totale	13	19	32	13	

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. E' stata 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. L'attività si è focalizzata nel controllo della Biosicurezza degli allevamenti suini, controlli previsti per norma a causa del periodo emergenziale per i focolai di Peste Suina Africana. Sono stati sottoposti a controllo ufficiale il 100% degli allevamenti attivi.

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	0	
Suini	Aziende > 40 capi	3%	16	1	18	Svet A e C
Avicoli	Aziende > 250 capi	5%	16	1	1	SVET A e C
TOTALI				4	19	

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%	2	2	0	Svet c
Stazioni di monta naturale privata	100%	1	1	1	
Stazioni di inseminazione artificiale equina pubblica	100%	2	2	0	Svet c
Allevamenti suinicoli (che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale)	% in base alle scrofaie presenti	3	3	0	Svet c
Fecondazione bovina in ambito aziendale	% in base alle ispezioni programmate	DATO NON NOTO		0	Svet c
Recapiti	100%	2	2	0	Svet c
Centri di produzione materiale seminale	100%	1	2	0	Svet c
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni	100%	1	2	0	Svet c
Centri di magazzinaggio reg.UE 2020/686	100%	0	0	0	Svet c
TOTALI			13	1	

A seguito delle indicate difficoltà a causa della carenza di personale, l'attività, per altro piuttosto marginale nel nostro territorio e senza pregresse difformità rilevate, è stata ritenuta a basso rischio e quindi verrà recuperata nel corso del 2024.

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	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 arbovirosi	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirosi (PNA) Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirosi.
Arterite virale equina	Piano nazionale di controllo
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	52	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

Bruccellosi 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	57

*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	57

*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	367	1	31

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.

N° 5 stabilimenti non provati perché con capi non idonei al prelievo

N° 28 aziende non controllate perché cessate nel corso dell'anno

N° 21 aziende controllate come extrapiano per spostamenti in Valle d'Aosta

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	126	3	162

* 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	5	395

N° stabilimenti con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo): **1**

Nel corso del 2023 hanno cessato la loro attività 33 aziende con bovini da riproduzione

Non controllate 9 aziende di cui 8 a capi 0.

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	6	32	0

* 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	13	182

*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	Riproduzione 7 Ingrasso 15	1391

* non sono inclusi gli allevamenti familiari

Gli stabilimenti mancanti hanno chiuso nel corso dell'anno per mancato adeguamento ai requisiti di biosicurezza per la PSA

Peste Suina Africana

Per il 2023 è stata fatta la verifica sul possesso dei requisiti di biosicurezza e l'ottemperanza ad eventuali prescrizioni. Tali controlli sono stati registrati in Vetinfo/Classyfarm. E' stato applicato quanto previsto dai vari provvedimenti normativi per gli spostamenti dei suini (visite pre-moving e prelievi milze) che si sono susseguiti nel corso dell'anno. Si è continuato 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	127

*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

Paratubercolosi

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	0	163 (55 Ov + 108 Caprini)

*Dato non rilevato in quanto il piano paratubercolosi per ovi-caprini 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 ovi-caprini 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	0	0

* non presenti al momento

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

Controllati 31 stabilimenti (12 caprini e 19 ovini) pari a 825 capi (49 caprini e 776 ovini) nell'ambito della movimentazione verso la Valle d'Aosta

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	30	81

Controllati gli allevamenti con maschi disponibili

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	4	6

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	79 (60 Cv + 19 As)
Tipologia attività "Muli"	27	27	6

*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	24	1

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

** 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

N° stabilimenti presenti (≥ 250)*	N° Capi presenti*	N° stabilimenti controllati	N° campioni prelevati
8	76740	4	227

*dato riferito al 31.12 dell'anno precedente

Controllabili nel 2023 quattro stabilimenti, tutti controllati.

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	2
Polli da carne (≥ 5.000 capi)	1		0	0	
Tacchini da carne (≥ 500 capi)	2		1	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	0	24
Incubatoi	100%	5	5	4	5

5 stabilimenti di aziende ittiche registrate sono stati chiusi nel 2023 e quindi non controllabili.

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

Aethina tumida

Nel 2023 per il controllo clinico su apiari individuati con criterio random è stato controllato **n. 1** apiario.

Varroa destructor

Nel 2023 era previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari all'2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza dell'ASL. Sono stati effettuati **n.12** controlli di cui n. 8 come da richiesta regionale, altri 4 controlli nel corso di ulteriori accessi.

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	21	TBC, BRC, Malattia di Aujeszky
Ungulati ruminanti	22	24 (3 cervi, 9 camosci e 12 caprioli)	TBC, BRC
Volpe	Non definibile	0	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	8	TBC, BRC, PSA, PSC, Aujeszky, Trichinellosi, Salmonellosi
Ungulati ruminanti	Non definibile	3	TBC, BRC, Salmonellosi
Carnivori	Non definibile	14	Rabbia, Echinococcosi, Trichinellosi, Salmonellosi
Avifauna selvatica	Non definibile	24	Salmonellosi, Influenza aviaria, West Nile Fever, Malattia di Newcastle
Chiroterri	Non definibile	0	<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 – SVET B)

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)	0	0	0	0	0	
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)	1	5	1	5	1	SVETC
		basso	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	1	3	0	1	0	SVETC
	Inceneritore	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
	Co-incenerimento	alto	12 (mensile)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
	Uso come combustibile	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	1	1		0		SVETC
	Produzione pet food	alto	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
	Produzione fertilizzanti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
	Compostaggio/Biogas	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	

	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	2	2	0	2	0	SVETC
	Magazzinaggio sottoprodotti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	3	3		2		SVETC
	Magazzinaggio di prodotti derivati	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)	0	0	0	0	0	
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)	1	5	1	5	1	
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	1	0	0	0	0	
TOTALI				10	19	2	15	2		

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)	0	0	0	
		medio	1 (annuale)	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	1	1	0	
	Stabilimenti o impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	alto	1 (annuale)	0	0	0	
		medio	1 (annuale)	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	7	7	3	
	Altri operatori registrati	alto	1 (annuale)	0	0	0	
		medio	1 (annuale)	0	0	0	
		basso	1 (annuale)	3	3	3	
TOTALI				11	11	6	

La carenza di personale non ha consentito di eseguire tutti i controlli previsti

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

Attività import export lane

Ispezione in import: –n. 63 ispezioni – 100%

Ispezioni in export: – n. 115 ispezioni e n. 115 certificati rilasciati

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.

4.3 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti dove si rimuovono MSR (Svet area

B)

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (RIMOZIONE Materiale Specifico a Rischio)

ANNO 2023

Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)		impianti di macellazione	Impianti transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h)	impianti di sezionamento	Macellerie
A	Numero di impianti presenti nell'ASL di competenza che rimuovono MSR	5		2	
B	Numero di impianti "A" controllati per gli aspetti relativi al MSR	5		2	
C	Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR effettuate nell'anno	5		2	
D	Numero di impianti con non conformità	0		0	

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	0			0		0							0	0
ALTRI AVICOLI (GD=>250 capi)	1			1		1							0	0
ANNUTOLI														
BOVINI (GD= >50 capi) e (PD= fino a 49 capi)	8	5	1	14	3	17							17	17
BOVINI VITELLI	5	3		8	1	9							9	9
BUFALI (GD=>50capi) e (PD=fino a 49 capi)														
CAPRINI (GD= >50 capi)	1	1		2	3	5							5	5
EQUIDI (GD=>10 capi)														
GALLUS OVAIOLE (GD=>350 capi)	1			1		1							1	1
GALLUS POLLI DA CARNE BROILER (GD=>500 capi)	1			1		1							1	1
LAGOMORFI - CONIGLI	1			1	1	2							1	1
LAGOMORFI - LEPRI														
OVINI (GD= >50 capi)	4	1		5	1	6							6	6
PESCI	1			1		1							1	1
RATITI	1			1		1							0	
SUINI GENERICA TUTTI (GD=>410 capi) e (PD=da 5 a 39 capi)	4	2		6	1	7	4					4	7	11
TACCHINI(GD=>250 capi)	1	1		2		2							1	1
VITELLI CARNE BIANCA	1			1		1							1	1
TOTALI	30	13	1	44	10	54	4					4	50	54

I 4 controlli non eseguiti riguardano nel dettaglio:

- ✓ 1 controllo presso allevamento che detengono tacchini
- ✓ 1 controllo presso allevamenti che detengono altri avicoli
- ✓ 1 controllo presso allevamenti che detengono ratiti
- ✓ 1 controllo presso allevamenti che detengono lagomorfi

La mancanza di tali controlli è da riferirsi all'impossibilità di eseguirli in quanto cessate attività e non sostituiti dal sistema Classyfarm.

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	18	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	5	SVET B
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	1 (2 sospesa attività)	SVETB
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	////	//	

5.5 Controlli per la verifica del rispetto dei requisiti alla base dell'erogazione di contributi comunitari – Criteri di gestione obbligatoria (CGO): SICUREZZA ALIMENTARE (CGO4-9) e BENESSERE ANIMALE (CGO11, CGO12, CGO13). (SVETC)

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
CGO4-9	1%	0	11	11	SVET C
CGO11	1%	0	1	1	SVET C
CGO12	1%		1	1	SVET C
CGO13	1%		5	5	SVET C

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	0	

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	0	0	

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									x	x		x	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.

In data 19/09/2023 in fase di riunione gruppo PAISA si è proceduto a riorganizzare le attività previste per l'audit interno con indicazione delle revisioni da apportare alle delibere/determine da aggiornare in relazione alle variazioni intervenute all'interno del dipartimento e si è preso coscienza delle modifiche da apportare alla cartella AUDIT DI SISTEMA

Con lettera prot 32610 del 10/10/2023 inviata alla Regione Piemonte si è provveduto a ricostituire il nuovo gruppo auditors

Dott. Bovannrith Nguon RGA (Responsabile Gruppo Auditors) Dirigente Medico S.C. SIAN e Dietologia	Dott. Vittorio Lucchesi Dirigente Medico Veterinario Direttore f.f. S.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale Responsabile S,S,D. Veterinaria Area C	Dott.ssa Gianna Moggio Dirigente Medico S.C. SIAN e Dietologia
Dott. Domenico Cognata Dirigente Medico Veterinario S.S.D. Veterinaria Area B	Dott. Sandro Pellegrini Dirigente Medico Veterinario Responsabile SSD Veterinaria Area B	Dott.ssa Patrizia Mo Dirigente Medico Veterinario S.S.D. Veterinaria Area C

Tutto il personale individuato risulta pienamente qualificato a ricoprire il ruolo, considerata l'esperienza lavorativa, la formazione professionale e in alcuni casi il possesso dell'attestato del superamento del corso "Valutatori Sistema qualità dell'Autorità per la Sicurezza Alimentare – Corso AICQ/SICEV".

Si evidenzia, inoltre che, al fine di formare nuovi colleghi, il Responsabile del Gruppo Auditor, in occasione di prossimi eventi riguardanti quanto in argomento, provvederà ad inserire, in qualità di "AUDITOR in FORMAZIONE", altro personale del Dipartimento di Prevenzione.

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 si è svolta 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 ha coinvolto la SC SVET A e la SSD SVET C, si è svolta in data 12/12/2023 in merito alle attività di controllo per le verifiche delle misure di BIOSICUREZZA in allevamento suinicolo.

Formazione

In data 2 febbraio è stata comunicata 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	AGGIORNAMENTO SULL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI ED ETICHETTATURA AMBIENTALE	CORSO organizzato in accordo con la CIA in presenza in due sessioni	24/02/2023 15/03/2022
SVET B SVET A	“CORSO DI FORMAZIONE PER I SOGGETTI ATTUATORI DEI PIANI DI CONTROLLO DELLA SPECIE CINGHIALE (Sus scrofa)”	Organizzato in accordo con ATC Biella	05/07/2023. 06/09/2023 09/11/2023
SIAN SVETB	CORSO SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	Città Studi di Biella	2023
SIAN	CORSO HACCP E SIC. ALIMENTARE	ASS. ALPINI BIELLA	NOV 2023

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”**, sviluppato attraverso il progetto 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 e l'altro 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 tarassaco, 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

ASL BI - Servizi veterinari area B		progetto Scuola 2023			
data	scuola	sede	classe	num studenti	progetto
17/11/2022	IC San Francesco d'Assisi	Biella	3F	19	veterinaria one health
31/01/2023	ISS Gae Aulenti (alb)	Biella (città studi)	5F	19	veterinaria one health
14/02/2013	IC Biella 3	Salvemini	2F	19	prodotti del territorio
15/02/2023	IC Biella 3	Salvemini	2G	19	prodotti del territorio
17/02/2023	IC Biella 3	Marconi	2B	19	prodotti del territorio
24/02/2023	IC Biella 3	Marconi	2C	19	prodotti del territorio
24/02/2023	IC Biella 3	Marconi	2D	19	prodotti del territorio
28/02/2023	ISS Gae Aulenti (alb)	Biella (città studi)	5E (sala e vendita)	19	veterinaria one health
28/02/2023	IC Biella 3	Salvemini	2H	19	prodotti del territorio
01/03/2023	IC Biella 3	Marconi	2E	19	prodotti del territorio
03/03/2023	IC Biella 3	Marconi	2A	19	prodotti del territorio
15/03/2023	IC cossato Leonardo da Vinci	Cossato	2A	19	veterinaria one health
23/03/2023	IC cossato Leonardo da Vinci	Cossato	3A	19	veterinaria one health
23/03/2023	ITIS quintino sella (biotecnologie)	Biella (città studi)	5b	19	veterinaria one health
23/03/2023	ITIS quintino sella (biotecnologie)	Biella (città studi)	5a	19	veterinaria one health
04/05/2023	scuola primaria collodi (IC Biella 3)	Biella	classe seconda	19	prodotti del territorio
11/05/2023	scuola primaria collodi (IC Biella 3)	Biella	classe seconda	19	prodotti del territorio
10/05/2023	Scuola primaria Campiglia cervo	Campiglia Cervo	2 pluri classi	19	prodotti del territorio
	tot 18 classi		tot alunni formati	342	

➤ 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.

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

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
MAGGIO	25	Primaria Tavigliano	10	1	4	2 h	Tavigliano
MAGGIO	25	Primaria Tavigliano	12	1	5	2 h	Tavigliano
GIUGNO	1	Primaria Tavigliano	7	2	2	2 h	Tavigliano
GIUGNO	1	Primaria Tavigliano	10	2	3	2 h	Tavigliano
GIUGNO	13	Infanzia Vigliano Biellese	20	4	D	2h	Vigliano Biellese
GIUGNO	16	Infanzia Villaggio Sportivo	23	3	Gattini	3h	BIELLA
NOVEMBRE	13	Primaria Andorno Micca	11	1	3	14,00-16,30	Andorno Micca
NOVEMBRE	20	Primaria RONCO (COSSATO)	14	1	4	8,30-12,30	COSSATO
NOVEMBRE	21	Primaria	11	1	1	14 -16,30	CERRIONE

		Cerrione					
DICEMBRE	1	Primaria Andorno Micca	10	2	2	8,15-11.15	Andorno Micca
DICEMBRE	4	Primaria Salussola	5	1	4	13,30 - 16,30	Salussola

In 3 classi "infanzia Serralunga" e 2 classi "infanzia villaggio sportivo" non sono state effettuate le lezioni per ragioni organizzative con gli istituti. Lezioni anno scolastico 2023-2024 iniziate a novembre e proseguiranno da gennaio a giugno 2024.
Totale complessivo ore di lezione svolte: 46

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 Aslbi 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	893	
Cassette dell'acqua		20% (1 ogni 5 anni)		37	7	12	
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 PROGRAMMATI 2023	NUMERO CAMPIONAMENTI ESEGUITI 2023
PUNTI UTENZA PUBBLICA	699	663
POZZO di rete pubblica	69	69
Prese d'acqua Superficiali	146	148
VASCA (SERBATOIO IMPIANTO O RETE)	1	2
Impianti di TRATTAMENTO	12	11
TOTALI	927	893

Sono stati eseguiti n. 11 controlli per rilevare la presenza di radionuclidi, da parte dell'ASL BI, e n. 11 sono stati eseguiti da parte dei gestori degli acquedotti, come da programma concordato con ARPA Piemonte.

Cassette dell'acqua:

l'ASL BI ha proseguito 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	2	

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,

	Programmati	Eseguiti 2023
Campioni previsti 2023 (captazione / serbatoio)	17 campionamenti MCB e Chimico	49 (47 captazione e 2 serbatoi)
Campioni acque minerale imbottigliato	13	19
Totale	30	68

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	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

Come previsto dalle “istruzioni operative regionali per la gestione delle MTA” si è provveduto alla compilazione corretta e tempestiva della sezione dedicata del Sistema informativo regionale unificato.

E' stato aggiornato il gruppo di lavoro sulle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) con la Deliberazione n. 518 del 14/12/2023.

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) risulta così costituito:

- Referente M.T.A, Referente Allerta alimentare e Referente del Gruppo di Lavoro MTA:
 - Dr. Bovannrith Nguon – Dirigente Medico – S.C. S.I.A.N. e Dietologia;
- Componenti:
 - Dr.sa Gianna Moggio – Dirigente Medico – S.C. S.I.A.N. e Dietologia;
 - Dr.ssa Erika Dama– Dirigente Medico – S.C. S.I.S.P;
 - Dr.ssa Valeria Ogliaro – Tecnico della Prevenzione – S.C. S.I.A.N. e Dietologia;
 - Dr. Sandro Pellegrini – Dirigente Medico Veterinario – Responsabile S.S.D. Veterinaria Area B;
 - Dr. Aurelio Malabaila – Dirigente Medico – Direttore f.f. S.C. Laboratorio Analisi;
 - Dr. Giovanni Pivano – Dirigente Medico – Direttore Struttura Ospedaliera di Medicina Interna;
 - Dr. Alessandro Ubertalli Ape –Dirigente Medico – Responsabile 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, secondo quanto di seguito riportato:

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

ATTIVITA' 2023 (da estrazione sul portale Vetalimenti)

Richieste : Periodo : 01/01/2023 - 31/12/2023 ASL BI Su stabilimento Servizio : SIAN Tipo controllo : Allerta	Richieste : Periodo : 01/01/2023 - 31/12/2023 ASL BI Su stabilimento Servizio : SVET area B Tipo controllo : Allerta	Richieste : Periodo : 01/01/2023 - 31/12/2023 ASL BI Su stabilimento Servizio : SVET area C Motivo : Allerta Tipo controllo : Ispezione non programmata Tipo controllo : Allerta
Pratiche trovate (controlli effettuati) : 96 Stabilimenti : 65	Pratiche trovate (controlli effettuati) : 32 Stabilimenti : 30	<i>La ricerca non ha dato risultati</i>

Dato reale n ispezioni _128

dato reale n. ispezioni 47

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. 115 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	01515153840 - 01515151 (centralino)	3474971433	eva.anselmo@aslbi.piemonte.it segreteria.direzione@aslbi.piemonte.it
	Sostituto: Dr.ssa Marta TERZI	01515159255- 01515159203	3285304791	marta.terzi@aslbi.piemonte.it
Direttore Dipartimento Prevenzione	Dr.ssa Marta TERZI	01515159255- 01515159203	3285304791	marta.terzi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.Damiano MONES	01515159290	3666295189	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione)	Dr.ssa Marta TERZI	01515159255- 01515159203	3285304791	marta.terzi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr./ssa			
Responsabile SISP (Servizio Igiene e Sanità Pubblica)	Dr.Damiano MONES	01515159290- 01515159255	3666295189	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.ssa Marina LATTUADA	01515159264- 01515159255	3498714493	marina.lattuada@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAOA (Servizio Igiene degli alimenti di Origine Animale)	Dr. Sandro PELLEGRINI	01515159286- 01515159274	3208528010	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr. Domenico COGNATA	01515159267- 01515159274		domenico.cognata@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAPZ (Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche)	Dr.Vittorio LUCCHESI	01515159292- 01515159291	3208527568	vittorio.lucchesi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.ssa Patrizia MO	01515159292- 01515159291		patrizia.mo@aslbi.piemonte.it
Responsabile SSA (Servizio Sanità Animale)	Dr.Vittorio LUCCHESI	01515159292- 01515159291	3208527568	vittorio.lucchesi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.ssa Vanda TARELLO	01515159288- 01515159250		vanda.tarello@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 2023 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	Eseguiti nel 2023	Servizio coinvolto
Francia	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	(it) Mycobacterium tuberculosisOrbivirus (Bluetongue)	si	SVET AREA A
Francia	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	(it) Mycobacterium tuberculosisOrbivirus (Bluetongue)	si	SVET AREA A

SPAGNA	formaggi e latticini	ADDITION OF PHOSPHATE	si	SVET AREA B
OLANDA	carni bov fresche o refrigerate	ANTIBIOTICS	si	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

Il progetto è stato svolto in collaborazione e come attività congiunta tra SSD SVET C (competente sull'igiene della mungitura e sulle caratteristiche del latte utilizzato ai fini della caseificazione) e SSD SVET B (competente per l'igiene della caseificazione e dei prodotti a base di latte). Sono state svolte le seguenti attività:

- 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% Eseguite nel 2023 n. 4 ISPEZIONI	30%	30%

AREA DELLA NUTRIZIONE (SIAN)

L'area Igiene della Nutrizione nel 2023 ha partecipato alla VII edizione della sorveglianza nazionale "OKkio alla Salute", con raccolta di dati sugli stili di vita e rilevazioni antropometriche in bambini frequentanti la classe III della scuola primaria (25 classi campionate).

L'indagine ha offerto spunto e materiale utilizzati per l'elaborazione del progetto "S.S.O.S. Spuntino Sano Obiettivo Salute", inserito nel "Catalogo dell'offerta formativa per la scuola a.s. 2023/2024", rivolto alle scuole campionate e ai plessi appartenenti ad aree disagiate nel rispetto dell'equità richiesto nel PRP.

Per quanto attiene alla ristorazione collettiva scolastica, assistenziale e nei centri estivi, si è proceduto alla verifica e vidimazione di n. 184 menù proposti dai gestori delle mense e di n.175 diete speciali.

Seguendo le direttive del PRP riguardo l'attività di vigilanza nella ristorazione scolastica, sono stati effettuati sopralluoghi in n. 24 strutture, con utilizzo della scheda "Valutazione nutrizionale delle mense scolastiche" e inserimento nel sistema informativo regionale.

Nelle RSA le azioni di vigilanza/monitoraggio hanno comportato la compilazione della scheda di sorveglianza regionale relativa a n. 20 strutture.

L'ASL BI ha partecipato al Progetto Regionale Celiachia, con effettuazione di tutte le attività concordate con il coordinamento regionale:

- n. 15 interventi il loco (formazione/audit presso ristoranti e laboratori artigianali)
- n. 10 controlli in mense con produzione di pasti per celiaci
- n. 13 controlli in refettori con distribuzione di pasti per celiaci
- n. 20 valutazioni di diete speciali senza glutine
- partecipazione in data 2 ottobre al corso interattivo a distanza organizzato da ASL TO3 e AIC (Associazione Italiana Celiachia) per cuochi, in qualità di docenti (medico e dietista)
- partecipazione in data 11 ottobre al corso interattivo a distanza organizzato da ASL TO3 e AIC (Associazione Italiana Celiachia) per addetti alla distribuzione dei pasti, in qualità di docenti (medico e dietista)
- supporto al corso interattivo a distanza per insegnanti delle scuole dell'obbligo (24 ottobre), con particolare riguardo al reclutamento dei discenti.

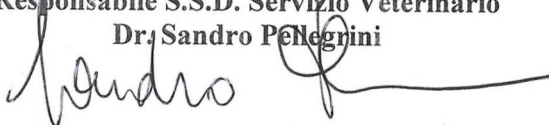
Il medico e la dietista, addetti all'Area Nutrizione, hanno partecipato alla stesura delle nuove Linee Guida regionali relative alla ristorazione collettiva scolastica, di prossima uscita.

Nel 2023 è proseguita l'attività dell'ambulatorio sui corretti di vita, rivolto ai dipendenti dell'ASL BI

Il dirigente medico ha partecipato a n. 2 commissioni mensa scolastica.

Biella, 26/02/2024

Il Coordinatore Gruppo PAISA ASL BI
Responsabile S.S.D. Servizio Veterinario
Dr. Sandro Penegrini



Il Direttore
del Dipartimento di Prevenzione
Dr.ssa Marta Terzi

