

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 | 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; |
| 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 inoltre 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 controperizia /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 svt 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 oviscaprini > 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 |
|---|--|--|--|--------------------------------|
| Criteria 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 GI 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. | | 3 |
| | | Salmonella spp (valori guida) | | |
| | | Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo) | | |
| | | Stafilococchi coagulati positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo) | | |
| | | Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo) | | |
| | | Campylobacter termotoleranti (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 | Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo) | | 4 |
| | | Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073) | | |
| | | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | |
| | | Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionature <60gg) | | |
| | | Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) | | |
| | | Escherichia coli (valori guida) | | |
| Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione | Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073) | | 3 | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | |
| | Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073) | | | |
| Formaggio grattugiato | Escherichia coli (valori guida) | | 0 | |
| | Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) | | | |
| | Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073) | | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | |
| | Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073) | | | |
| | Escherichia coli (2073) | | | |
| Burro e panna | Muffe (valori guida) | | 3 | |
| | Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida) | | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | |
| Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latt fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati | Escherichia coli (valori guida) | | 6 | |
| | Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) | | | |
| | Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073) | | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | |
| | Enterotossine stafilocociche (valori guida) | | | |
| | Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latt fermentati alla frutta) | | | |
| latte in polvere | Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) | | 0 | |
| | Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073) | | | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | |
| | Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073) | | | |
| | Enterobatteriaceae (valori guida) | | | |
| | Enterobatteriaceae (Reg. 2073) | | | |
| latte pastorizzato | Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073) | | 0 | |
| | Enterobatteriaceae (Reg. 2073) | | | |
| latte UHT | Enterobatteriaceae (valori guida) | | 1 | |
| | Listeria monocytogenes (Reg. 2073) | | | |
| UOVA E OVOPRODOTTI | Stabilità microbiologica (Latte UHT) | | 0 | |
| | 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) | | 1 | |
| | Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti) | | | |
| | Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio) | | | |
| | Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti) | | | |
| GELATINE E COLLAGENE | Gelatine e collagene | Salmonella spp (Reg. 2073) | 0 | 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 farchure 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 SEMI-CONSERVE REPFED | conservie, semiconservie, repfeed | pH (valori guida) aw (valori guida) parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve) Clostridium perfringens (valori guida) (semiconservie compresse i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca) Anaerobi solfo riduttori (valori guida) (semiconservie compresse i repfeed) Muffe (valori guida) (semiconservie compresse i repfeed) Stafilococchi coagulati positivi (valori guida) (semiconservie compresse i repfeed) Bacillus cereus presunto (valori guida) (semiconservie compresse i repfeed) Istamina (Reg. 2073) (conservie di pesce) Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH<4.6 e/o Aw<0.935) Salmonella spp (valori guida) (semiconservie compresse repfeed) Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconservie 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 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| ALTRI FRULLATI E 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) | | |
| | Conservenze 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 coccolingia, 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 | Preparati per infusione e caffè generico | furani e alchil furani* | 1 |
| 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 | Piombo Arsenico (inorganico) | 1 |
| TOTALE | | | 5 |

E. PIANO REGIONALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI

| Contaminanti agricoli e Tossine vegetali | Dettaglio matrice | Numero campioni per matrice | SERVIZIO COINVOLTO |
|---|--|-----------------------------|------------------------------|
| AFLATOSSINA B1 e Totali (AFB1 e Afs) | Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del 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 | SVET | |
| BOVINI DA LATTE | 5 | | 2 | 1 | 8 | C | |
| BOVINI DA CARNE | 7 | | 3 | 3 | 13 | SVET | |
| BOVINI MISTI | 1 | | 1 | 1 | 3 | C | |
| BOVINI VITELLO CARNE BIANCA | 1 | | | | 1 | SVET | |
| BROILER | 1 | | | | 1 | C | |
| BUFALI | | | | | / | SVET | |
| CAPRINI | 3 | | 1 | 3 | 7 | C | |
| CONIGLI | 1 | | | 1 | 2 | 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 arbovirusi | Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirusi (PNA) Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirusi. |
| 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 premoving 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 | | | | | | | | | | | | | | Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori |
|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|--|---|
| Estensione dell'audit | Gen | Feb | Mar | Apr | Mag | Giu | Lug | Ago | Sett | Ott | Nov | Dic | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori |
|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|--|---|
| Estensione dell'audit | Gen | Feb | Mar | Apr | Mag | Giu | Lug | Ago | Sett | Ott | Nov | Dic | | |
| 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 svolto 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 |
| 14/02/2023 | 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.anseimo@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.

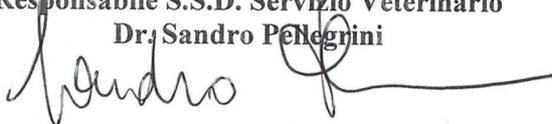
Il medico e la dietista, addetti all'Area Nutrizione, hanno partecipato alla stesura delle nuove Linee Guida regionali relative alla ristorazione collettiva scolastica, di prossima uscita.

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 Peneghini



Il Direttore
del Dipartimento di Prevenzione
Dr.ssa Marta Terzi

