

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

**DIPARTIMENTO VETERINARIO
E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

**PIANO INTEGRATO AZIENDALE
DELLA PREVENZIONE VETERINARIA
ANNO 2022**

PREMESSA.....9

PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE	10
L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO (DV) LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ.....	10
L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA	10
COMITATO DI DIPARTIMENTO	11
I SERVIZI.....	11
I DISTRETTI VETERINARI.....	13
LE STRUTTURE SEMPLICI.....	15
LA STRUTTURA SEMPLICE DIPARTIMENTALE.....	15
RISORSE DI PERSONALE	15
RISORSE FINANZIARIE	15
RISORSE INFORMATICHE	16
COORDINAMENTO TRA DV E DIPS.....	16
LA GESTIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV.....	16
LA GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV.....	16
PROGRAMMA DI CONTROLLO COORDINATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI.....	17
PIANO AUDIT INTERNI.....	17
PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS	22
TRASPARENZA	22
PIANO ANTICORRUZIONE	22
INDICATORI DI CONTESTO GENERALE	22
PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2022	23

SANITA' ANIMALE26

VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2022	32
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) - SANITA' ANIMALE 2022	34
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' STRATEGICHE (OBIETTIVI STRATEGICI) - SANITA' ANIMALE 2022	34
MANTENIMENTO LIVELLO SANITARIO (scheda 4.2.1)	35
BOVINI (scheda 4.2.2).....	36
OVICAPRINI (scheda 4.2.3)	36
SUINI (scheda 4.2.4)	37
EQUIDI (scheda 4.2.5)	37
APIARI (scheda 4.2.6)	37
AVICOLI (scheda 4.2.7).....	37
LAGOMORFI (scheda 4.2.8)	38
CAMELIDI (scheda 4.2.8).....	38
ELICICOLTURA (scheda 4.2.8).....	38
ACQUACOLTURA (scheda 4.2.41)	38
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI TUBERCOLOSI BOVINA, BRUCELLOSI BOVINA, LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA (scheda 4.2.9).....	39
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE (scheda 4.2.10)	41

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE (scheda 4.2.11).....	41
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BRC OVI-CAPRINA (scheda 4.2.12).....	41
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE (scheda 4.2.13).....	42
PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE (scheda 4.2.14).....	42
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'AGALASSIA CONTAGIOSA OVI-CAPRINA (scheda 4.2.15)	43
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO (scheda 4.2.16)	43
MALATTIA DI AUJESZKY (scheda 4.2.17)	43
PIANO DI CONTROLLO REGIONALE NEI CONFRONTI DELLA PSA (scheda 4.2.19)	44
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI (scheda 4.2.22)	46
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI WEST NILE DISEASE (scheda 4.2.24)	48
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA (scheda 4.2.26) ...	49
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA E LINEE DI INDIRIZZO PER IL SOCCORSO, RECUPERO E SMALTIMENTO DELLA FAUNA SELVATICA OMEOTERMA SUL TERRITORIO REGIONALE (scheda 4.2.27)	49
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA (scheda 4.2.29)	50
PIANO CONTROLLO VARROASI (scheda 4.2.30)	50
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR) (scheda 4.2.32).....	50
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA (scheda 4.2.33).....	51
PIANO INTEGRATO PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E INFESTIVE DELLE API IN LOMBARDIA (scheda 4.2.35).....	53
PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.36)	53
PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.37) ..	54
PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.38) .	55
CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.39)	55
MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.40)	56
LATTE ALLA STALLA	57
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2022	59
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	61
ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L'UOMO	61
ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL 2021	64
ATTIVITA DI VIGILANZA.....	68
NON CONFORMITÀ A LIVELLO LOCALE.....	69
SETTORE EXPORT	70
IL CONTESTO DEGLI IMPIANTI NELL'ATS DI BERGAMO	71
PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2021	73
ALLERTA ALIMENTARI	73
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.....	80
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE	81
PIANO PER IL CONTROLLO SULLA GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO (MSR)	82
PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO	83

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2021	83
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. - ANNO 2021	83
PIANO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE	84
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	84
PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	84
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	84
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'U.E. PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI - PIANIFICAZIONE 2020	84
PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI CONDOTTI MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI	85
SANZIONI	89
ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO	90
RISORSE DISPONIBILI	91
PROGRAMMAZIONE – ANNO 2022	92
PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI	98
ATTIVITA' DI Vigilanza presso GLI Impianti di Macellazione	99
MACELLI STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTI SUINI	101
CONTROLLO DELL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE - CON PERSONA FORMATA - DEI SUINI E DEGLI OVICAPRINI A DOMICILIO E IN IMPIANTI DI MACELLAZIONE STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTO	101
CIRCOLARE 44/SAN/2000 – REGISTRAZIONE DATI DI MACELLAZIONE	102
IMPIANTI REGISTRATI	104
ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA IN FORMA CONGIUNTA O COORDINATA CON IL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - DIPS	108
AMBULANTI E AREE MERCATALI (SOLO DV)	110
GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI	113
PIANI DI CAMPIONAMENTO	113
RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2022	117
PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	121
PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHÉ IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLAMENTO CE N.1334/2008.	122
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2022	128
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	130
PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA	133
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE	134
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO	134
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO	135
PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI - ANNI 2019 – 2023	136
PIANO DI CONTROLLO CON LA POLIZIA STRADALE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN FASE DI TRASPORTO	144
PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO (MSR)	147

PIANO REGIONALE PER IL CONTROLLO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2022	150
PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006	151
ALTRI PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE	157
PIANO DI CONTROLLO PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE – IDENTIFICAZIONE ANIMALI E ANAGRAFE BOVINA	161
ATTIVITA' NON PROGRAMMABILI - EMERGENZE	162
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI	163
RELAZIONE ATTIVITA' 2021	169
PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE	170
AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO	173
PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO	174
PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2021	175
PIANO ALPEGGI 2021	178
STRUTTURE DI CASEIFICAZIONE PRESENTI NEL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI BERGAMO	178
ATTIVITA' DI CONTROLLO MEDIANTE CAMPIONAMENTO DI MATRICI ALIMENTARI	178
ATTIVITA' DI CONTROLLO ISPETTIVA	182
AZIONI CORRETTIVE	182
AZIONI PER IL MIGLIORAMENTO DEL SISTEMA DEI CONTROLLI	183
Impianti registrati nelle liste di paesi terzi della Provincia di Bergamo:	184
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO	184
Effettuate n°1 Comunicazione di Notizia di Reato per falsa dichiarazione	187
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - anno 2021 (PRAA 2021)	187
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO – DURANTE IL TRASPORTO – IN MACELLAZIONE	192
Piano benessere animale – controlli in allevamento nel 2021 ATS di Bergamo	194
Non conformità rilevate nel 2021 nell'ATS di Bergamo:	194
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE	196
BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO	197
Piano benessere animale 2021 – controlli effettuati ATS Bergamo e relativi esiti:	197
BENESSERE ANIMALI DA ESPERIMENTO	198
PIANO NAZIONALE RESIDUI 2020 (PNR) – EXTRA PNR – PIANO ISTOLOGICO	198
Attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011	199
RIPRODUZIONE ANIMALE	202
CONDIZIONALITA'	203
PIANO CONTROLLI COORDINATI FRA AUTORITA' COMPETENTI	204
PIANO NAZIONALE RESIDUI 2021 (PNR) – EXTRA PNR – PIANO ISTOLOGICO	205
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE	207
PROGRAMMAZIONE 2022	207
RISORSE	207
OBIETTIVI VINCOLANTI	207
SEGNALAZIONI E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITA'	209

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI IN ALLEVAMENTO SU CAMPIONAMENTO EFFETTUATO NELL'AMBITO PAGAMENTO QUALITÀ O ALTRO	210
PROCEDURA DI GESTIONE POSITIVITA' PER SOSTANZE INIBENTI SUL LATTE DI CISTERNA IN ENTRATA NELLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE.....	210
REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ'	211
PROCEDURE SEGNALAZIONI NON CONFORMITÀ LATTE ALTA QUALITÀ	211
REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE	212
REQUISITI IGIENICO SANITARI	213
AUTOCONTROLLO	214
CONTROLLO UFFICIALE	215
PROCEDURE OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARI	218
PIANO SORVEGLIANZA 2022	221
PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA	222
ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI.....	226
PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI IN REGIONE LOMBARDIA 2022	228
MODALITÀ OPERATIVE E INTERVENTI	229
QUALIFICHE SANITARIE	230
MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA.....	230
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006	231
PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006.....	232
PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006 – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – EXTRA PIANO MONITORAGGI.....	232
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO FARMACOSORVEGLIANZA	232
FARMACOSORVEGLIANZA IN ALTRE STRUTTURE	235
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2022 (PRBA 2022)	236
VIGILANZA E CONTROLLO	236
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO.....	238
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2022)	239
PIANI DI CAMPIONAMENTO	243
RIPRODUZIONE ANIMALE.....	249
PIANO DI VERIFICA MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.(CE) M. 2073/05 E S.M.I. PRESSO GLI STABILIMENTI ALIMENTARI, ANNO 2022	249
PIANO ALPEGGI	251
PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE.....	256
PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – Anno 2019-2023	256
AZIONE CONGIUNTA/COORDINATA TRA LE AUTORITA' COMPETENTI	257
Seguirà pianificazione degli interventi previo accordo con le Autorità Competenti sopra individuate, concordando i seguenti ambiti:	257

OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI	258
FORMAZIONE	259
PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE FINALIZZATE ALLA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI	259
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2022.....	260
TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 -SIAOA	262
TAB. 2 - ATTIVITÀ EX LEGGE / SU RICHIESTA, VIGILANZA DOVUTA EX LEGE E EVENTUALI EMERGENZE ANNO 2022 - SIAOA.....	263
TAB. 3 - ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2022 - SIAOA	264
TAB. 4 IMPIANTI – ISPEZIONI - AUDIT SIAOA.....	265
TAB. 5 - IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2022 - SIAOA	271
TAB. 6 - PIANO INTEGRATO AC 2022 - SIAOA.....	271
TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 - SIAPZ	272
TAB. 2 - ATTIVITÀ DI LEGGE / SU RICHIESTA - SIAPZ.....	273
TAB. 3 - ATTIVITÀ CAMPIONAMENTO - SIAPZ	274
TAB. 4 - PRODOTTI A BASE DI LATTE- SIAPZ	275
TAB. 5 - ALLEVAMENTI LATTE E ALIMENTAZIONE - SIAPZ	276
TAB. 6 - ALLEVAMENTI BENESSERE E FAR - SIAPZ	277
TAB. 7 - FARMACO NDPA – SIAPZ	279
TAB. 8 - CONTROLLI PRAA - SIAPZ.....	279
TAB. 9 - PRELIEVI PBL – SIAPZ	283

TABELLE RIEPILOGATIVE

TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 -SIAOA.....	262
TAB. 2 - ATTIVITÀ EX LEGGE / SU RICHIESTA, VIGILANZA DOVUTA EX LEGE E EVENTUALI EMERGENZE ANNO 2022 - SIAOA	263
TAB. 3 - ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2022 - SIAOA	264
TAB. 4 IMPIANTI – ISPEZIONI - AUDIT SIAOA	265
TAB. 5 - IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2022 - SIAOA	271
TAB. 6 - PIANO INTEGRATO AC 2022 - SIAOA	271
TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 - SIAPZ	272
TAB. 2 - ATTIVITÀ DI LEGGE / SU RICHIESTA - SIAPZ.....	273
TAB. 3 - ATTIVITÀ CAMPIONAMENTO - SIAPZ.....	274
TAB. 4 - PRODOTTI A BASE DI LATTE- SIAPZ	275
TAB. 5 - ALLEVAMENTI LATTE E ALIMENTAZIONE - SIAPZ	276
TAB. 6 - ALLEVAMENTI BENESSERE E FAR - SIAPZ	277
TAB. 7 - FARMACO NDPA – SIAPZ	279
TAB. 8 - CONTROLLI PRAA - SIAPZ.....	279
TAB. 9 - PRELIEVI PBL – SIAPZ	283

PREMESSA

Sulla scorta del concetto fondamentale di “*One Health*”, richiamato esplicitamente nella Legge Regionale di riforma del SSL 22/2021 e dalle Regole di Sistema 2019, e indicato in ambito internazionale quale approccio interdisciplinare per preservare la salute umana in stretta connessione con quella degli animali e dell'ambiente che ci circonda, la veterinaria pubblica opera spaziando dalla prevenzione della salute animale e della salute umana, al supporto al mondo economico della produzione agroalimentare.

La **prevenzione veterinaria** è inserita nel contesto più ampio delle attività di carattere sanitario, allo scopo di:

- assicurare un livello elevato di salute pubblica, riducendo l'incidenza di rischi biologici, fisici e chimici per gli animali e per l'uomo;
- promuovere la salute e il benessere degli animali, prevenendo la diffusione di malattie, con particolare riguardo a quelle trasmissibili all'uomo, promuovendo buone pratiche di allevamento tese a minimizzare l'impatto ambientale a sostegno della strategia UE a favore dello sviluppo sostenibile;
- valorizzare e promuovere le produzioni dell'intera filiera agro-zootecnica e agro-alimentare, promuovendo e sostenendo la crescita economica e garantendo la libera circolazione degli animali e dei prodotti da loro derivati e garantendo la sicurezza alimentare.

Il Dipartimento Veterinario è chiamato a una programmazione appropriata con un corretto utilizzo delle risorse in termini di efficienza ed efficacia, alla luce della conoscenza del contesto in cui ci si trova ad operare e della situazione economica entro cui si muove il nostro sistema produttivo.

Il presente Piano si configura come un documento di programmazione e pianificazione in cui sono esplicitati i principi di riferimento, lo scenario in cui si opera, gli obiettivi vincolanti e strategici e gli strumenti attuativi che dovranno caratterizzare la prevenzione veterinaria nel corso dell'anno.

Obiettivo del presente Piano è rendere omogenee le attività di controllo e far sì che le stesse equivalgano ai controlli previsti a livello internazionale.

A tal fine riveste particolare importanza lo strumento/documento regionale che ha fissato gli standard operativi per le ATS, Autorità Competenti Locali, allo scopo appunto di garantire:

- omogeneità dei processi produttivi e dei controlli a essa correlati
- trasparenza nei confronti degli operatori della filiera alimentare e dei consumatori
- coerenza delle attività delle ATS con il raggiungimento dei loro obiettivi dettati dall'analisi di contesto e dei rischi a esso correlati

Come previsto dal “Manuale Operativo delle Aziende Sanitarie Locali”, che definisce le procedure per la conduzione dei controlli da parte dei Servizi delle ATS della Regione Lombardia deputati al controllo ufficiale in campo alimentare:

1. sono state definite le procedure operative delle attività che compongono il controllo ufficiale;
2. è stato applicato un sistema di categorizzazione del rischio correlato con le caratteristiche delle attività produttive, degli alimenti, dei mangimi, etc.;
3. nell'ottica del miglioramento continuo è stato progettato un sistema di *audit* dei sistemi organizzativi e gestionali, dei processi e dei prodotti;
4. è stato aggiornato il sistema di raccolta ed elaborazione dei dati del controllo ufficiale;

Per rendere efficaci le misure di prevenzione, tutti i soggetti interessati devono sentirsi parte integrante e fondamentale della filiera stessa.

Per tale motivo, nella sua stesura si è tenuto conto della necessità-opportunità di assicurare un approccio integrato tra i soggetti che costituiscono il sistema sanitario (U.O. Regionale Veterinaria, ATS, ARPA, IZSLER), le altre Autorità di controllo (NAS, Polizia di Stato, CFS, GdF, Polizia Locale, Polizia Provinciale) e gli stakeholders del territorio.

In questo senso è previsto che le indicazioni e le direttive stabilite dal Piano di Prevenzione Veterinaria siano condivise e supportate da tutti gli operatori del settore al fine di raggiungere gli obiettivi di sicurezza, prevenzione e tutela della salute delle persone che il Piano stesso si prefigge come obiettivo fondamentale. Particolare importanza è da attribuire alla “responsabilizzazione degli operatori economici”.

Trattasi infatti di un principio sottolineato nel Regolamento comunitario 853/2004, laddove si afferma che “*la normativa comunitaria in materia di mangimi e alimenti si basa sul principio in base al quale gli operatori del settore (...) sono responsabili di assicurare che i mangimi e gli alimenti soddisfino i requisiti della normativa sui mangimi e sugli alimenti, aventi rilevanza per le loro attività*”.

Lo stesso principio è richiamato anche nel Regolamento comunitario 178/2002, che afferma che *“gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti”*.

PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE

Il Dipartimento Veterinario (DV) è stato istituito presso l'Asl della provincia di Bergamo, in via sperimentale, con la Deliberazione n. 640 del 22 maggio 2001 ed in modo definitivo con Deliberazione n. 335 del 22 luglio 2003 (in attuazione dell'art. 4 della L.R. n. 32/2002) e costituisce un Dipartimento gestionale distinto e autonomo nell'attuale organizzazione dell'ATS di Bergamo.

L'assetto macro-organizzativo del Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di O.A. è definito dal Piano di Organizzazione Aziendale Strategico (POAS) adottato con delibere del Direttore Generale n° 643 del 20.10.2016, riadottato con delibera n° 18 del 17.01.2017, a seguito delle osservazioni regionali formulate con nota n° G1.2016.0038839 del 14.12.2016 ed approvato dalla Giunta Regionale con DGR n° X/6325 del 13.03.2017.

In base ad esso, il DV risulta articolato in 5 Unità Operative Complesse (3 Servizi e 2 Distretti Veterinari territoriali) e una Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali come descritto nel paragrafo seguente.

L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO (DV) LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ

Il Dipartimento Veterinario (DV) è stato istituito presso l'Asl della provincia di Bergamo, in via sperimentale, con la Deliberazione n. 640 del 22 maggio 2001 ed in modo definitivo con Deliberazione n. 335 del 22 luglio 2003 (in attuazione dell'art. 4 della L.R. n. 32/2002) e costituisce un Dipartimento gestionale distinto e autonomo nell'attuale organizzazione dell'ATS di Bergamo.

L'assetto macro-organizzativo del Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di O.A. è definito dal Piano di Organizzazione Aziendale Strategico (POAS) adottato con delibere del Direttore Generale n° 643 del 20.10.2016, riadottato con delibera n° 18 del 17.01.2017, a seguito delle osservazioni regionali formulate con nota n° G1.2016.0038839 del 14.12.2016 ed approvato dalla Giunta Regionale con DGR n° X/6325 del 13.03.2017.

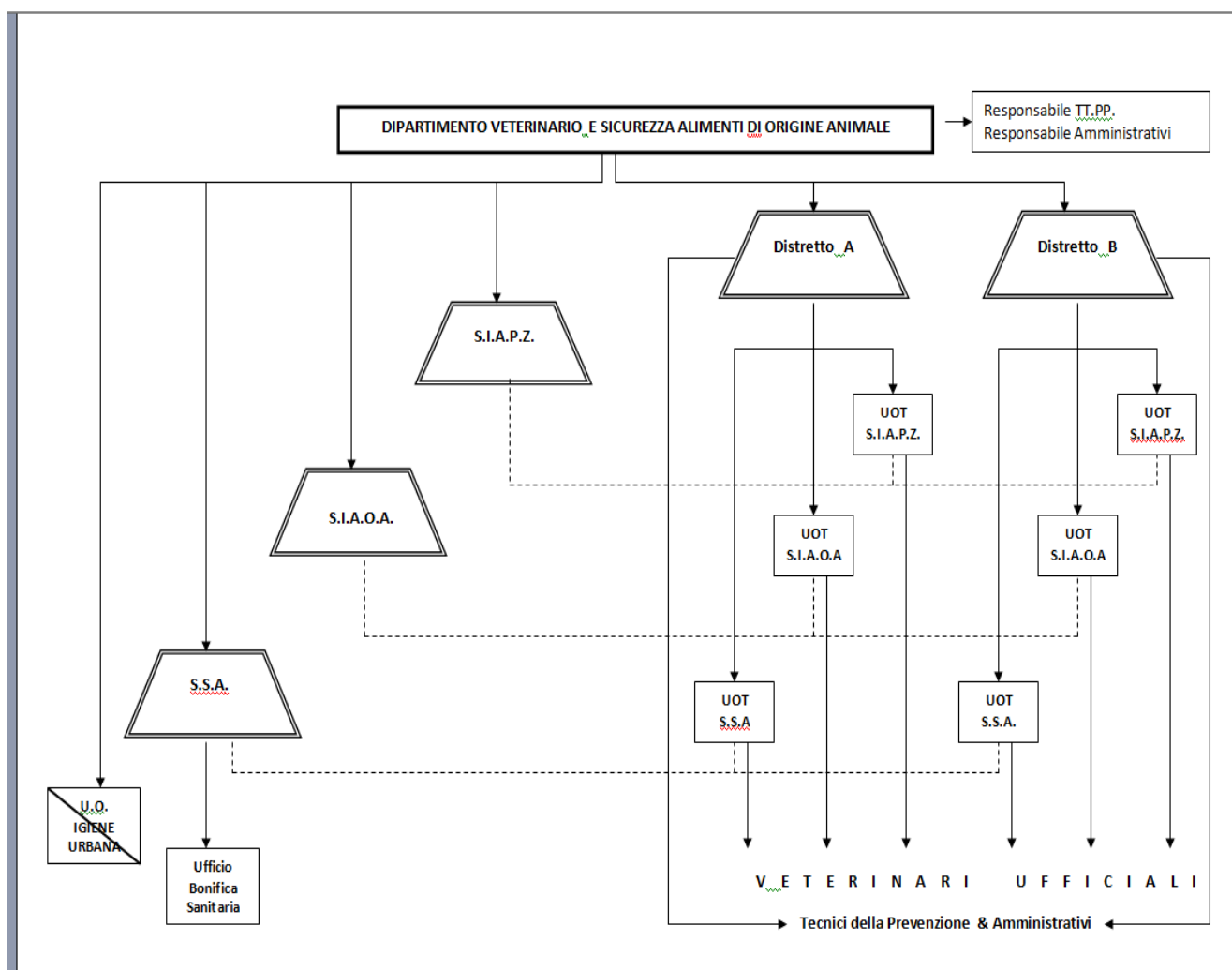
In base ad esso, il DV risulta articolato in 5 Unità Operative Complesse (3 Servizi e 2 Distretti Veterinari territoriali) e una Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali come descritto nel paragrafo seguente.

L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

L'organizzazione è di tipo matriciale: il livello operativo territoriale si interseca con il livello organizzativo di indirizzo tecnico-scientifico e di *governance*.

I Direttori dei Servizi, dei Distretti veterinari e il Responsabile dell'Unità Operativa Semplice Dipartimentale sono in dipendenza gerarchica diretta dal Direttore del Dipartimento.

Le attività di sanità pubblica veterinaria vengono svolte sul territorio, in ciascuno dei due distretti veterinari in cui risulta suddiviso, tramite le Strutture Semplici (SS), sulla scorta degli indirizzi tecnico-scientifici ed operativi impartiti dai Servizi dipartimentali che garantiscono la *governance* delle linee di attività.



COMITATO DI DIPARTIMENTO

Organismo collegiale consultivo con funzione di indirizzo dell'attività e di integrazione dell'area di programmazione e verifica dei processi e dei risultati (Servizi veterinari) con l'area operativa (Distretti Veterinari).

È composto dal Direttore del Dipartimento Veterinario, che lo presiede, dai Direttori dei Servizi, dai Direttori dei due Distretti Veterinari, dal Responsabile dei Tecnici della Prevenzione e dal Referente amministrativo del Dipartimento.

I SERVIZI

Le funzioni di indirizzo tecnico-scientifico sono esercitate dal Dipartimento tramite tre strutture che, per la loro rilevanza strategica, si configurano quali unità operative complesse:

- Servizio Sanità Animale (SSA)
- Servizio Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati (SIAOA)
- Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ)

Più in particolare, i Servizi:

- coordinano e programmano le attività territoriali, attinenti alle specifiche competenze, tramite le UOT, da loro funzionalmente dipendenti;
- valutano le performance dei Responsabili delle Unità Operative Territoriali, da loro funzionalmente dipendenti;
- gestiscono il *budget* loro assegnato;
- traducono le linee guida provenienti dai livelli superiori, anche esterni all'Azienda, in piani di attività rispondenti alle linee comportamentali definite dai protocolli ufficiali di intervento e dalle vigenti normative;
- affrontano, in stretto collegamento funzionale con gli Uffici regionali o ministeriali, ogni problematica di carattere tecnico – scientifico fornendo linee di intervento e/o protocolli operativi;
- predispongono indicatori di attività, di efficacia e di risultato e verificano gli stessi alla luce del dato di attività distrettuale;
- verificano l'appropriatezza, nonché gli *output* e gli *outcome*, dell'attività svolta;
- programmano ed effettuano i necessari controlli territoriali volti a verificare l'attività svolta.

SERVIZIO SANITÀ ANIMALE

Svolge la sua attività, sia di carattere preventivo che repressivo, in materia di:

- profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e delle malattie diffuse degli animali;
- di vigilanza su ricoveri animali, stalle di sosta, mercati, fiere ed esposizioni di animali, concentramenti di animali, anche temporanei;
- di tutela degli animali di affezione (ivi comprese prevenzione del randagismo e sterilizzazione di colonie di gatti);
- di interventi di disinfezione e disinfestazione dei ricoveri animali, pascoli, impianti soggetti a vigilanza e controllo veterinario ivi compresi gli automezzi per il trasporto del bestiame.

Da tale struttura dipende gerarchicamente l'Unità Operativa Semplice **Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe**, dotata di personale proprio ed autonomia operativa; tale 'UOS' svolge le seguenti funzioni, sull'intero territorio provinciale:

- coordina e governa le attività di bonifica sanitaria del bestiame, ne gestisce il relativo *budget* ed attende alle relative rendicontazioni *ex lege*
- coordina e governa le attività relative all'Anagrafe del Bestiame ed attende alle relative rendicontazioni *ex lege*
- coordina l'attività territoriale dei due Sportelli Anagrafe Distrettuali, dallo stesso funzionalmente dipendenti

SERVIZIO IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

Svolge la sua attività, sia di carattere preventivo che repressivo, in materia di:

- vigilanza, controllo e ispezione presso gli impianti di macellazione;
- vigilanza e controllo sugli impianti per la produzione, lavorazione, conservazione, distribuzione, e somministrazione degli alimenti di origine animale;
- vigilanza e controllo sanitario ed annonario degli alimenti di origine animale ai fini della repressione delle frodi alimentari, prevenzione delle infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

Svolge la sua attività sia di carattere preventivo che repressivo, in materia di:

- vigilanza sull'esercizio della professione medico-veterinaria,
- riproduzione animale,

- raccolta, deposito, trasformazione e trattamento del latte e dei prodotti derivati;
- benessere animale;
- controllo dello stato di salute delle popolazioni di animali selvatici e sinantropici;
- utilizzo del farmaco veterinario;
- controllo dei contaminanti ambientali e dei residui nei prodotti di origine animale,
- sottoprodotti di origine animale
- alimentazione animale.

Le declaratorie complete e dettagliate delle attività di sanità pubblica veterinaria, suddivise per area, sono contenute nel vigente regolamento del DV. Al Dipartimento Veterinario della ATS compete poi, in via residuale, ogni altro adempimento previsto in materia veterinaria che le leggi dello Stato e della Regione attribuiscono ai Comuni.

I DISTRETTI VETERINARI

Il territorio dell'ATS della Provincia di Bergamo, ai fini dell'erogazione delle prestazioni di sanità pubblica veterinaria, è suddiviso in due Distretti Veterinari, strutture complesse, che rappresentano gli ambiti territoriali di allocazione delle risorse umane e strumentali necessarie alla diretta erogazione dei compiti e delle funzioni afferenti al Dipartimento Veterinario.

Essi devono assicurare, quindi, il necessario supporto amministrativo, logistico e tecnico alle UOT.

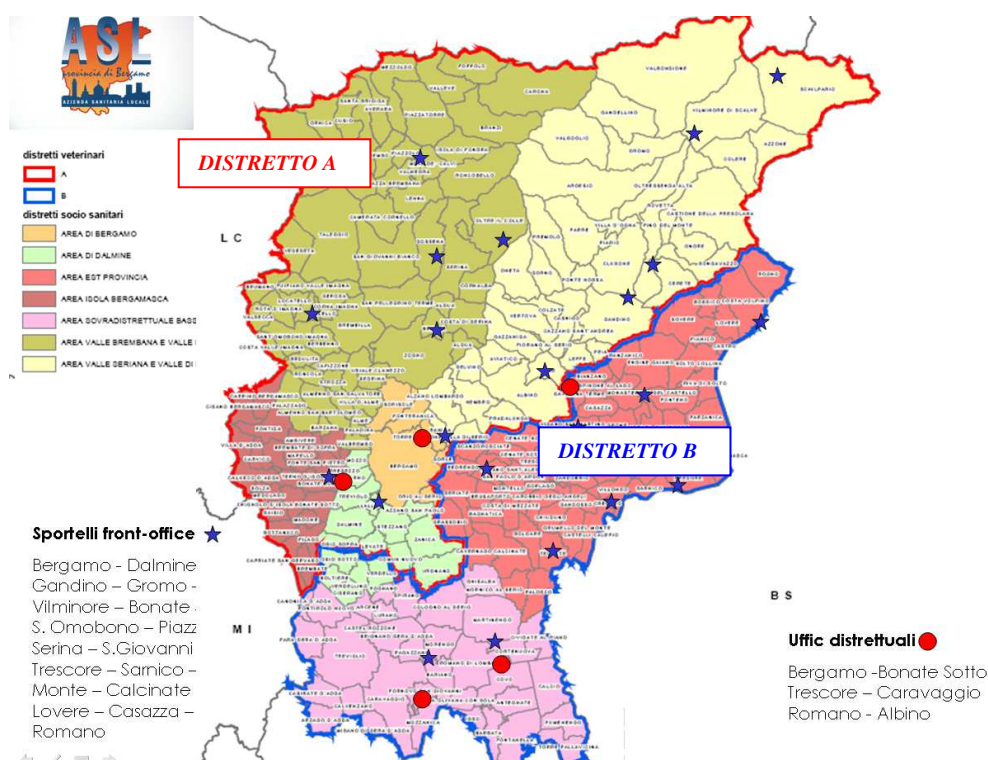
Il Distretto Veterinario, come stabilito con Delibera della Giunta Regione Lombardia n°VII/14049 dello 08/08/2003, autonomo e distinto dall'ex Distretto socio sanitario, da cui si distingue per una diversa suddivisione territoriale basata non sul numero di cittadini-utenti presenti, ma sul numero e tipologia di operatori economici (utenti) presenti in quel territorio.

Il territorio provinciale è suddiviso in due distretti veterinari:

- **Distretto A** comprendente il Comune di Bergamo, il territorio dell'Isola e delle Valli Bergamasche.
- **Distretto B** comprendente il territorio della Valle Cavallina, e della Bassa bergamasca

I Distretti Veterinari sono strutture complesse da cui dipendono gerarchicamente:

- i Responsabili delle Unità Operative Territoriali (RUOT)
- il personale amministrativo ed i Tecnici della Prevenzione loro assegnati



SPORTELLI AMMINISTRATIVI	ORA APERTURA PUBBLICO
UFFICI IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI PERSONALE AMMINISTRATIVO	
DISTRETTO BERGAMO	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO BONIFICA SANITARIA BG	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO BONATE SOTTO	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
DISTRETTO TRESORE	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO CARAVAGGIO	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO ROMANO L.	8,30-12,30 da lunedì a venerdì
UFFICIO ALBINO	8,30-12,30 martedì-mercoledì-venerdì
FRONT OFFICE VETERINARIO	ORA APERTURA PUBBLICO
UFFICI IN CUI IL RAPPORTO CON L'UTENZA VIENE GARANTITO ESCLUSIVAMENTE DAI VETERINARI CHE LAVORANO IN QUEL TERRITORIO	
SEDE DISTRETTO A DI BERGAMO B.GO PALAZZO 130 - PADIGLIONE 13/B	08,30 - 09,30 da lunedì a venerdì
DALMINE - Viale Kennedy	15,00 - 16,00 martedì e giovedì
ALBINO - Viale Stazione, 26/a	14,00 - 15,00 lunedì e mercoledì
GANDINO - Via S G Bosco, 2	11,00 - 12,00 mercoledì
GROMO - Piazza Pertini	08,30 - 11,30 mercoledì
PIARIO – Via Papa Giovanni XXIII	13,30 - 14,30 lunedì-venerdì
VILMINORE DI SCALVE - V. Polini, 2	09,00 - 12,00 giovedì
BONATE SOTTO - Via Garibaldi, 13	08,00 - 08,30 da lunedì a venerdì
ZOGNO - Piazza Belotti, 1	14,00 - 15,00 martedì
	08,30 - 09,30 venerdì
S. OMOBONO TERME - Via V. Veneto	07,45 - 08,30 martedì e giovedì
PIAZZA BREMBANA - Centro Don Palla	09,00 - 09,30 martedì
	09,00 - 12,00 venerdì
SERINA - Via Palma il Vecchio, 20	10,00 - 12,00 martedì
S. GIOVANNI BIANCO - c/o ex municipio	09,00 - 10,00 giovedì
SEDE DISTRETTO B DI TRESORE BALNEARIO - Via Ospedale 38	08,30 - 09,30 da lunedì a venerdì
SARNICO - Via Libertà, 37	10,00 - 12,30 giovedì
GRUMELLO DEL MONTE - V. Nembrini, 1	8,30 - 9,00 lunedì-martedì-giovedì-venerdì
SERIATE - V. Paderno, 42	13,30 - 14,30 lunedì e venerdì
	08,30 - 09,30 mercoledì
LOVERE - Piazzale Bonomelli, 8	08,30 - 09,00 martedì e giovedì
CARAVAGGIO - L.go Donatori di sangue, 14	08,30 - 09,00 mercoledì
	14,00 - 15,00 giovedì e venerdì
ROMANO DI LOMBARDIA - Via XXV Aprile, 11	08,30 - 10,00 mercoledì

LE STRUTTURE SEMPLICI

In ciascun Distretto Veterinario sono presenti tre unità operative semplici territoriali, diretta emanazione dei rispettivi tre Servizi dipartimentali, ciascuna presieduta da un "Responsabile di UOS".

Nell'ambito delle materie di competenza di ciascun Servizio, i Responsabili delle UOS, gerarchicamente subordinati al Direttore di Distretto e funzionalmente dai Direttori di Servizio, svolgono, con autonomia operativa, i seguenti compiti:

- presiedono ai veri e propri processi di erogazione delle attività distrettuali, con competenza specialistica ed in collegamento con il Direttore del Servizio competente, di cui attuano le indicazioni di comportamento e di intervento;
- operano sinergicamente tra loro sulla scorta delle direttive del Direttore del Distretto Veterinario;
- forniscono un primo livello di competenza tecnico-scientifica specialistica a livello territoriale
- partecipano ai processi valutazione dei veterinari da loro gerarchicamente e funzionalmente dipendenti.

LA STRUTTURA SEMPLICE DIPARTIMENTALE

La Struttura Semplice Dipartimentale "Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali" svolge le seguenti funzioni:

- interventi per la corretta convivenza dell'uomo con gli animali domestici, sinantropici e selvatici in ambito urbano;
- interventi a tutela degli animali di affezione e di prevenzione del randagismo previsti dalla normativa statale e regionale;
- iniziative di formazione e informazione da svolgere anche in ambito scolastico;
- vigilanza sull'impiego degli animali utilizzati negli interventi assistiti con animali (pet-therapy);
- dirige il Canile Sanitario;
- coordina le attività collegate all'Anagrafe Canina Informatizzata ed alle procedure di identificazione e registrazione dei cani sull'intero territorio provinciale.

RISORSE DI PERSONALE

SITUAZIONE AL 31 DICEMBRE 2021						
PERSONALE DV	SERVIZIO	DISTRETTO A	DISTRETTO B	DIREZIONE DPV	TOT.	TOTALE
VETERINARI	Sanità Animale	13	16	1	30	66
	Igiene degli Alimenti di Origine Animale	12	12	1	25	
	Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	4	4	1	9	
	Direttori Distretto	1	1		2	
TT.PP.		9	9			18
Operatori Tecnici, Assistenti Tecnici		2		1		3
Amministrativi		9	10	5		24
Veterinari liberi-professionisti incaricati per la bonifica sanitaria						0.7
TOTALE GENERALE						111,7
Nel numero dei veterinari non sono stati calcolati n. 1 veterinario in distacco presso la Regione						

RISORSE FINANZIARIE

Come previsto dalle regole di sistema 2019, approvate con dalla DGR 1046 del 17/12/2018, l'attuazione del PIAPV è assicurato anche attraverso il ricorso alle seguenti fonti di finanziamento:

- finanziamento delle funzioni non tariffabili: € 1.600.000 circa
- risorse fatturate ai sensi del D.Lgs. 194/2008 € 250.000 circa
- risorse introitate da sanzioni: € 225.000 circa

Si precisa che il finanziamento delle funzioni non tariffabili è comunque prioritariamente destinato a far fronte ad eventuali emergenze epidemiche che, come accaduto negli anni precedenti, può comportare impegni economici assolutamente rilevanti, tanto da esaurire rapidamente la dotazione annuale.

RISORSE INFORMATICHE

Il Dipartimento Veterinario dispone di applicativi informatici regionali (SIVI – Banca Dati Regionale: Anagrafe Zootecniche - Anagrafe animali affezione) e di altri applicativi aziendali per la gestione di specifiche attività quali l'attività ispettiva in occasione delle macellazioni, il sistema di fatturazione delle prestazioni rese a favore di privati, il sistema di gestione delle sanzioni amministrative e, non da ultimo, l'applicativo SG controlli che consente la gestione parzialmente informatizzata del controllo in campo.

E' inoltre attivo, un sistema di registrazioni delle attività svolte dagli operatori del DV (SIVIAN), comunque collegato con il sistema di fatturazione attiva.

L'insieme degli applicativi permette di ottenere periodici report indispensabili per assolvere ai debiti informativi aziendali, regionali e ministeriali.

Relativamente all'hardware disponibile, la dotazione attualmente in uso, pur avendo beneficiato di un recente aggiornamento, necessita di un'evoluzione qualitativa e quantitativa e sarà soggetto ad importanti interventi di ammodernamento tale da consentire di far fronte alle nuove richieste generate dagli applicativi in evoluzione.

COORDINAMENTO TRA DV E DIPS

Per le problematiche a valenza interdipartimentale (soprattutto in materia di sicurezza alimentare) è istituito, quale strumento permanente di coordinamento, il **Nucleo di Coordinamento Interdipartimentale presieduto dal Direttore Sanitario**.

LA GESTIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV

Si citano, tra le principali funzioni amministrative che il DV esercita nell'ambito dei compiti che istituzionalmente gli afferiscono, le seguenti::

- **funzione di definizione degli standard e delle procedure di servizio**, nel rispetto delle indicazioni regionali (vedi "Manuale operativo delle Autorità Competenti Locali") aggiornato con DGR n. X/6299 del 6/3/2017, finalizzate a garantire uniformità e appropriatezza delle prestazioni sanitarie. Tale funzione è garantita dai Direttori di Servizio mediante l'emanazione di procedure operative validate dal Direttore del DV;
- **funzione di programmazione e pianificazione**: le politiche di intervento ispirate dal livello nazionale e regionale, declinate dalla Direzione Strategica, vengono discusse in Comitato di DV, che le formalizza, al fine della loro applicazione, nel presente documento di programmazione. La successiva Pianificazione, intesa come definizione puntuale di "chi fa cosa" sul territorio, viene garantita dai Responsabili di U.O. S. distrettuale e dai Coordinatori distrettuali dei tecnici della prevenzione;
- **funzioni di monitoraggio**: Il monitoraggio della corretta attuazione del Piano, anche in termini di avanzamento nel tempo, viene garantito, con cadenza almeno quadrimestrale, dai Direttori di Servizio tramite periodici report forniti dai direttori di Distretto e dai Responsabili di Unità Operativa Semplice Territoriale;
- **funzioni di controllo**: viene svolta tramite l'organizzazione di audit interni alle strutture complesse del DV, gestiti dalle stesse, e di audit a cascata su tutto il personale addetto ai controlli ufficiali gestiti dalle Unità Operative distrettuali e dai Distretti Veterinari, in collaborazione con le Unità Operative dipartimentali e con gli uffici di staff della Direzione del Dipartimento.

LA GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV

Presso la direzione del DV opera la "Commissione illeciti amministrativi", il cui responsabile viene nominato dal Direttore, con attribuzione di incarico di alta specializzazione professionale.

Detta Commissione è presieduta, di volta in volta, dal Direttore del Servizio competente per materia oggetto della contestazione di illecito.

Della Commissione fa parte anche un operatore del DV esperto in materia di illeciti amministrativi, il quale svolge anche le funzioni di segretario.

La commissione ha il compito di:

- gestire gli atti successivi alla notifica al destinatario, dei verbali di accertata violazione amministrativa;
- esaminare degli scritti difensivi;
- registrare le richieste di audizione, fissarne le relative date e redigere i verbali di audizioni;
- stesura delle Ordinanze di Ingiunzione e di Archiviazione;
- gestire gli atti successivi in caso di mancato pagamento;
- gestire l'attività collegata alla costituzione in giudizio in caso di ricorsi al Tribunale e/o al Giudice di Pace,
- trasmissione, ai competenti uffici aziendali, dei documenti per l'attivazione della riscossione forzata.

La descrizione puntuale dell'intero processo di "Accertamento di Illeciti Amministrative e dei Procedimenti Sanzionatori del DV" è contenuta nella procedura operativa PODV28/2 e nel relativo regolamento.

Gli atti della commissione vengono trasmessi al Direttore del DV, che riceve le indicazioni utili all'emissione delle eventuali ordinanze del caso, sulla scorta di specifica delega alla firma conferitagli dal Direttore Generale dell'ATS.

PROGRAMMA DI CONTROLLO COORDINATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI

Il Piano è finalizzato alla razionalizzazione delle attività mediante un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti.

Le attività di controllo dei vari Enti si basano su principi di chiarezza della regolamentazione, su opportune considerazioni relative ai rischi presenti. su un approccio collaborativo di tutto il personale coinvolto, sulla opportunità della pubblicità e trasparenza dell'azione e dei risultati dei controlli.

Anche per l'anno in corso, verrà data applicazione allo specifico Piano Regionale, che attribuisce un determinato numero di controlli a ciascuna ATS, specificando nel contempo quale altra autorità è coinvolta in ciascuno dei controlli previsti.

PIANO AUDIT INTERNI

OBIETTIVI GENERALI

- valutare e garantire l'efficacia, l'appropriatezza e l'uniformità delle attività di controllo veterinarie e del raggiungimento degli obiettivi, nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale e degli indirizzi aziendali adottati;
- conformità delle attività svolte con le procedure previste dal Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo;
- effettuazione dei controlli e delle verifiche previste dal Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e Piano della Trasparenza dell'ATS di Bergamo 2021-2023.

Tali obiettivi saranno verificati con particolare riferimento:

- all'aderenza alla specifica normativa nazionale, regionale e comunitaria;
- al Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo;
- al Codice Etico, al Codice di comportamento dei dipendenti della ATS di Bergamo ed al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

PERIODO DI ESECUZIONE DEGLI AUDIT INTERNI

Dal 1 Maggio al 31 dicembre 2022

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio Sanità Animale 2022

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario B • Esperto biosicurezza avicola del Distretto Veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario	UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO A L'audit sarà svolto in un allevamento avicolo situato nel territorio del Distretto Veterinario A	Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati all'applicazione in allevamento avicolo delle misure di biosicurezza. Nel corso dell'audit interno, conclusa la verifica in campo, sarà anche verificato almeno il 2% dei controlli ufficiali programmati per il 2022 (biosicurezza avicola, biosicurezza suini, vigilanza sulle stalle di sosta). Sarà anche verificato almeno il 2% delle certificazioni ufficiali rilasciate: certificati di compravendita, certificazioni per il pascolo, certificazione per equidi riproduttori, TRACES, certificati sanitari internazionali per l'esportazione verso Paesi Terzi di cani/gatti, certificati per lo spostamento di apiari.	Giugno 2022
• Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RAQ Dipartimento Veterinario	UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO B L'audit sarà svolto in un allevamento suino situato nel territorio del Distretto Veterinario B	Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati all'applicazione in allevamento suino delle misure di biosicurezza. Nel corso dell'audit interno, conclusa la verifica in campo, sarà anche verificato almeno il 2% dei controlli ufficiali programmati per il 2022 (biosicurezza avicola, biosicurezza suini, vigilanza sulle stalle di sosta). Sarà anche verificato almeno il 2% delle certificazioni ufficiali rilasciate: certificati di compravendita, certificazioni per il pascolo, certificazione per equidi riproduttori, TRACES, certificati sanitari internazionali per l'esportazione verso Paesi Terzi di cani/gatti, certificati per lo spostamento di apiari.	Luglio 2022

• Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario	UFFICIO PROVINCIALE RANDAGISMO L'audit sarà svolto presso il canile sanitario ed il Dipartimento Veterinario	Verifica delle procedure previste per la cattura del cane vagante, per l'ingresso nel canile sanitario, per il riscatto dell'animale e per l'archiviazione dell'intera pratica.	Settembre 2022
• Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario	UFFICIO PROVINCIALE BONIFICA SANITARIA L'audit sarà svolto presso la sede dell'Ufficio di cui sopra	Verifica delle attività di supervisione svolte sulle check list non conformi e delle check list conformi effettuate ai sensi della condizionalità 2022 (bovini, ovicaprini, suini). Verifica di almeno il 2% delle rimanenti check list di controllo sulle restanti anagrafi zootecniche (equidi, avicole, api, specie DM 02.03.2018).	Ottobre 2022

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAOA – 2022

<i>AUDITORS</i>	<i>ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT</i>	<i>AREE DI VALUTAZIONE</i>	<i>DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO</i>
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Settembre 2022
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto B	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2022

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAPZ - 2022

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore di Servizio • Referente Aziendale del Piano Regionale Benessere Animale • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto B	attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli, rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC, rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti la materia e della redazione dei relativi verbali.	settembre 2022
• Direttore di Servizio • Referente Aziendale del Piano Regionale Benessere Animale • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto A	attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli, rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC, rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti la materia e della redazione dei relativi verbali.	Ottobre 2022

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche:

Le verifiche interne di efficacia a cascata del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, stante il ridotto numero di veterinari ufficiali afferenti al medesimo Servizio, saranno svolte contestualmente agli audit interni dal Direttore del medesimo servizio, approfondendo annualmente quei processi di maggior rilevanza dal punto di vista epidemiologico o giudicati a maggior rischio. Per l'anno 2022, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti alla materia e della redazione dei relativi verbali.

Calendario indicativo degli audit programmati Distretto A

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
Direttore di Distretto RAQ Dipartimento Veterinario Referente Provinciale Illeciti amministrativi	Gestioni Illeciti	Rispetto procedura inerente la gestione della commissione illeciti. Rispetto procedura inerente la gestione dei verbali di accertamento/contestazione e di rapporto di cui art. 17 L. 689/81 Rispetto codice etico e piano anticorruzione	Ottobre 2022

Calendario indicativo degli audit programmati Distretto B

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
Direttore di Distretto RAQ Dipartimento Veterinario Referente Provinciale Illeciti amministrativi	Gestioni Illeciti	Rispetto procedura inerente la gestione della commissione illeciti. Rispetto procedura inerente la gestione dei verbali di accertamento/contestazione e di rapporto di cui art. 17 L. 689/81 Rispetto codice etico e piano anticorruzione	Ottobre 2022

PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS

Verrà concordato col DIPS un Piano di comunicazione in favore degli stakeholders, con l'obiettivo di:

- illustrare l'attività di controllo eseguita dai Dipartimenti nel 2021, nonché quella programmata per il 2022;
- favorire lo scambio di osservazioni-considerazioni tra stakeholder e i Dipartimenti stessi.

A tal fine sono stati individuati i seguenti principali portatori di interesse:

- Provincia
- Associazione Provinciale Allevatori
- Associazione Produttori Apistici
- Associazioni professionali di Categoria (COLDIRETTI, CIA, CONFAGRICOLTURA, COPAGRI)
- Camera di Commercio – ASCOM – CONFESERCENTI;
- Associazioni consumatori

In occasione dell'obbligatoria Commissione annuale di Bonifica Sanitaria, in coda alla stessa, si provvederà a fornire un sunto delle principali azioni di controllo svolte nel corso del 2021 e a descrivere, ed eventualmente discutere, le linee guida che hanno ispirato la programmazione dell'attività di controllo 2022.

TRASPARENZA

Al fine di garantire facilità di accesso alle informazioni utili ai portatori di interesse e per garantire il massimo della trasparenza delle azioni di controllo e dei risultati degli stessi, verranno pubblicati sul portale dell'ATS di Bergamo:

- il PRISPV 2019-2023
- il presente Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria 2022
- la rendicontazione dell'anno 2021

PIANO ANTICORRUZIONE

Si fa riferimento al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e Piano della Trasparenza 2021-2023 dell'ATS di Bergamo approvato con delibera del Direttore Generale n. 293 del 31 marzo 2021.

INDICATORI DI CONTESTO GENERALE

Nella definizione del piano quinquennale 2019-2023 e ai fini della relativa declinazione nei singoli anni, sono stati presi in considerazione i seguenti indicatori di contesto generale:

- a) superficie del territorio ATS di Bergamo: kmq. 2,722,86
- b) altimetria media s.l.m.: 409,53 m.
- c) tempo medio di percorrenza su distanza di 10 Km: 16,9 minuti
- d) n° di strutture veterinarie: 138
- e) n° medici veterinari responsabili di "scorte farmaci" di allevamenti e/o responsabili di Piani Sanitari dei singoli allevamenti: 95 (per 561 allevamenti)
- f) numero di macelli: 131; numero di capi macellati: 78.144 (bovini, suini, equini e ovicapri), 1.508.116 (pollame)
- g) n° stabilimenti riconosciuti: 825 (alimentari – mangimistica e SOA)
- h) n° di stabilimenti registrati: 8540 (alimentari – mangimistica e SOA)
- i) indice di vecchiaia della popolazione bergamasca: 140,3

PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2022

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Sanità Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Regolamento UE 2016/429: le nuove regole nel campo della Sanità Animale e le conseguenti ricadute operative
BISOGNO FORMATIVO	Il 21 aprile 2021 è iniziata l'applicazione del Regolamento (UE) 2016/429 "normativa in materia di sanità animale" integrato dai Regolamenti delegati e di esecuzione emanati o in fase di emanazione da parte della Commissione. La legge di delegazione europea 2019/2020 conferisce al Governo italiano delega per l'adeguamento della normativa nazionale alle nuove disposizioni europee. Attualmente sono in via di predisposizione due decreti legislativi per l'attuazione dei criteri di delega, uno concernente le misure di prevenzione e controllo delle malattie animali trasmissibili e l'altro relativo alle disposizioni per l'identificazione e la registrazione degli animali e gli stabilimenti. Le disposizioni del Regolamento (UE) 2016/429 e dei regolamenti delegati e di esecuzione sono immediatamente applicabili e l'articolo 14 del DDL di delegazione europea individua le autorità competenti in materia di sanità animale.
OBIETTIVO	Fornire al personale di sanità animale gli strumenti per una corretta lettura del Regolamento (UE) 2016/429 e dei Regolamenti delegati e di esecuzione
AREA RIFERIMENTO	Sanità Veterinaria.
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Medici Veterinari
SEMESTRE SVOLGIMENTO	2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	2
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	2.000 Euro

PROPONENTE	Dips in collaborazione con il Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso e Fad
TITOLO	La malattia e trasmissione alimentare: necessità di approccio trasversale e multidisciplinare
BISOGNO FORMATIVO	Approccio trasversale e multidisciplinare, coinvolgendo operatori di differenti dipartimenti (DIPS e VETERINARIO) e UOC/UOS, ha come scopo quello di fornire una trattazione a 360° circa la tematica MTA a tutti i partecipanti dell'agente infettivo al campionamento alimentare fino alla conduzione dell'inchiesta epidemiologica. Collateralmente con il corso persegue la creazione di reti e alleanza all'interno e all'esterno della propria articolazione organizzativa, la collaborazione e il lavoro in gruppo per condividere prassi.
OBIETTIVO	Epidemiologia –prevenzione e promozione della salute
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza e Igiene degli alimenti nutrizione e/o patologie correlate
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Medici e Veterinari
SEMESTRE SVOLGIMENTO	2° semestre
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	3
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	1.500 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche
EVENTO	Corso
TITOLO	Farmaco veterinario e registro elettronico dei trattamenti: gestione, utilizzo e criticità
BISOGNO FORMATIVO	Novità legislative la cui conoscenza è indispensabile per i Veterinari Ufficiali, trasversale a tutti i Servizi.
OBIETTIVO	La continua evoluzione della complessa legislazione comunitaria e nazionale nel settore del farmaco veterinario, hanno reso necessario che gli operatori dell'ATS, coinvolti in questo settore, si confrontassero al fine di condividere chiarimenti in merito ai principali punti cruciali della suddetta normativa ed adottare strategie di intervento uniformi.
AREA RIFERIMENTO	Sanità veterinaria
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	1
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	No
COSTO PRESUNTO	0 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario
EVENTO	Corso
TITOLO	Corso di formazione per Medici e Veterinari operanti nell'ambito della protezione civile.
BISOGNO FORMATIVO	Fornire conoscenze sulla normativa nazionale, regionale e locale di riferimento. Favorire la consapevolezza del proprio ruolo e del proprio Ente nel sistema di protezione civile nazionale, regionale e locale. Rendere consapevole l'operatore sulla centralità del proprio valore e ruolo nel sistema di protezione civile e nella propria struttura. Informare sulle attività di pianificazione, previsione e intervento nell'ambito dei diversi scenari di rischio. Creare un contesto favorevole per la collaborazione, il coordinamento e l'integrazione con tutte le strutture che intervengono nel sistema di protezione civile.
OBIETTIVO	Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica. Malattie rare.
AREA RIFERIMENTO	Tecnico Specialistiche
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari e Medici
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	4
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	No
COSTO PRESUNTO	0 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario
EVENTO	Corso
TITOLO	Corso per formatori di Volontari della Protezione Civile addetti alla preparazione, cottura e distribuzione pasti in campi di accoglienza per la popolazione.
BISOGNO FORMATIVO	Fornire conoscenze sull'organizzazione e la criticità dei campi di accoglienza e delle strutture di preparazione pasti, finalizzate all'attività formativa di volontari di protezione civile.
OBIETTIVO	Fornire al personale gli strumenti utili in riferimento alla sicurezza alimentare e/o patologie.
AREA RIFERIMENTO	Tecnico .Specialistiche
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	2
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	NO
COSTO PRESUNTO	0 Euro

SANITA' ANIMALE

CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2021

2021

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI ATTIVI	allevamenti a capi zero	CAPI	ALLEV TOT
Bovidi	Riproduzione latte crudo	12	1	1.906	13
	Riproduzione latte trasformazione	679	19	101.112	698
	Riproduzione latte alta qualità	0	0	0	0
	Riproduzione riproduttori (manze)	39	6	2.724	45
	Riproduzione linea vacca - vitello	778	107	8.186	885
	Produzione carne rossa	721	295	11.259	1.016
	Produzione carne bianca	9	2	5.000	11
Ovi-caprini	Produzione carne svezamento	0	1	0	1
	Da latte	138	9	10.148	147
	Da lana	12	1	51	13
	da carne stanziali	2269	90	15.826	2359
Avicoli	da carne vaganti	169	5	37.394	174
	Produzione carne - broiler + galletti	31		2.255.833	
	Produzione carne - tacchini	3		56.399	
	Galline uova da consumo	32		1.274.554	
	Galline uova da cova	4		77.045	
	Pollastre uova da cova	3		68.137	
	Ornamentali	14			
	Selvaggina - Ripopolamento	5		9.640	
	Anatre e oche				
	Ratiti	0			
Conigli	Svezatori - commercianti	5 avicoli misti + 23 commercianti			
	Rurale alto rischio				
Equidi	Riproduzione	15			
	Produzione carne	9			
Suidi	Produzione carne	572		2.418	
	Amatoriale	4.000		12.032	
	Lavoro	45		147	
	Sportivo	170		2.192	
Ittici	Riproduzione - ciclo chiuso	17		308	
	Riproduzione - ciclo aperto	33		77.930	
	Ingrasso - svezamento	17		42.435	
	Ingrasso Intermedio Magronaggio	11		15.192	
	Ingrasso - finissaggio > 30 capi	72		173.214	
	Ingrasso - finissaggio >=5 <=30 capi	97		1.157	
	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	1.400		3.025	
Apistici	Riproduzione - Svezamento	3		607	
	ripopolamento				
Concentramenti di animali	produzione carne				
	stanziali	884			
Allevamenti non definiti	nomadi	170			
		14 bovini; 4 ovicapri; 5 equidi			
	Stalle di sosta				
	Centri di raccolta	1bovino; 2ovicapri			
	Punti di controllo	0			
	Mercati - fiere - mostre	29			
	Alpelli	342			
	Ippodromi	0			
	Scuderie e Circoli Ippici	90		1315	
	Zoo	1			
	Quarantene esotiche				
	Sperimentazione				
	Cervidi	51 (camelidi)			
Allevamenti non definiti	Cinghiali	12		133	
	Visoni	0			

BOVINI E BUFALINI <u>PATRIMONIO AL 31/12/2021</u>
--

2.238 allevamenti attivi con 30.187 capi, di cui **431 allevamenti** a “*capi zero*”.

BONIFICA SANITARIA

TBC, BRC, LEB

Al 31/12/2021 sono presenti **1.508 allevamenti da riproduzione** controllabili (di cui 133 allevamenti a capi zero) con **113.928 capi**. Tutti gli allevamenti da riproduzione sono ufficialmente indenni per Tubercolosi, Brucellosi e Leucosi Bovina Enzootica.

Nel 2021 sono stati controllati:

TBC: 535 allevamenti e 36.438 capi;

BRC: 367 allevamenti e 14.806 capi;

LEB: 359 allevamenti e 14.800 capi;

Nel 2021 sono stati provati per compravendita:

TBC: 3.688 capi;

BRC: 116 capi;

LEB: 2 capi;

IBR: 2.645 capi.

730 allevamenti da produzione carne sono ufficialmente indenni per TBC bovina, Brucellosi bovina e Leucosi Bovina Enzootica, a seguito di accreditamento per via induttiva, con **16.259 capi** (sono compresi anche 298 allevamenti capi zero che, nel caso di allevamenti da carne, sono fisiologicamente presenti trattandosi per lo più di allevamenti stagionali).

Segnalazioni di lesioni sospette di TBC in bovini sottoposti a macellazione ordinaria nel corso del 2021:

Nel corso del 2021 è pervenuta una segnalazione (mod. 10/33) relativa a lesioni compatibili con **TBC bovina** al macello relativa ad un allevamento da carne.

Le analisi di laboratorio hanno dato esito negativo.

ENCEFALITE BOVINA SPONGIFORME (BSE)

SORVEGLIANZA ATTIVA BSE IN ALLEVAMENTO:

Nel corso del 2021 sono stati sottoposti a test per BSE **n. 1.259** bovini di età superiore a 48 mesi, deceduti in allevamento.

MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA (MSU)

Nel corso del 2021 sono stati sottoposti a MSU **840** capi.

PARATUBERCOLOSI

Situazione al 31.12.2021 – aderenti 327

PTEX1: 208 (di cui **9** allevamenti con richiesta di qualifica superiore)

PT1: 72

PT2: 36

PT3: 6

PT4: 3

PT5: 8

PT0 aderenti: 10

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE BOVINI

Anno 2021:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti bovini: **80**

Non conformità rilevate: **29**

Sanzioni accertate: **21**

OVINI E CAPRINI

PATRIMONIO AL 31/12/2021

2.703 allevamenti con **59.962 capi**, di cui **201 allevamenti a capi zero**, (inclusi i greggi vaganti non presenti, o non costantemente presenti, sul territorio provinciale); sono quindi compresi **171 allevamenti vaganti** (di cui **10 allevamenti vaganti a capi zero**) con **34.659 capi** ovini e caprini.

BONIFICA SANITARIA

BRC ovicaprina

2.588 allevamenti controllabili (non sono conteggiati **105 allevamenti a capi zero**).

Tutti gli allevamenti sono Ufficialmente Indenni da Brucellosi

Nel **2021** sono stati controllati **740 allevamenti ovicapri** con circa **12.946 capi**.

SCRAPIE

Sorveglianza attiva in allevamento:

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2021 → n° **773**

Nel corso del 2021 si è verificato sul territorio provinciale un focolaio di Scrapie nella sua **varietà tipica** in un gregge vagante.

Piano selezione genetica per la prevenzione della scrapie classica negli ovini

Al 31/12/2021 sono stati testati **1.160 arieti** con **178 accessi** in **183 allevamenti**.

CAEV

Nel corso del 2021 sono stati effettuati in 9 allevamenti di caprini gli accertamenti per CAEV, ai sensi del datato Piano regionale, a carattere volontario, ancora oggi vigente.

Nel corso del 2021 ha aderito al Piano volontario CAEV **1** nuovo allevamento caprino; n. **17** allevamenti hanno raggiunto la qualifica di allevamento indenne; n. **5** allevamenti risultano non indenni; n. **3** allevamenti hanno la qualifica N1.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE OVICAPRINI

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti ovicapri nel 2021: **80**

Non conformità rilevate: **30**

Sanzioni accertate: **8**

SUINI

Al **31/12/2021** sono presenti **1.1760 allevamenti** con circa **313.9690 capi**:

Dettaglio:

Indirizzo produttivo	Allevamenti
Riproduzione ciclo aperto	32
Riproduzione ciclo chiuso	17
Svezamento	20
Ingrasso intermedio	11
Ingrasso > 30 capi	72
Ingrasso > 5 e < 30 capi	97
Autoconsumo	1.400

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE SUINI**Anno 2021:**N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti suinicoli: **20**Non conformità rilevate: **7**Sanzioni accertate: **8****AVICOLI (ESCLUSI RURALI)****PATRIMONIO AL 31/12/2021**Al **31/12/2021** sono presenti **110** allevamenti commerciali con circa **2.788.968** capi/die.

Dettaglio:

tipologia	allevamenti	capi / die
Galline uova da consumo	32	1.274.554
Galline uova da cova	4	77.045
Produzione carne – broiler	31	2.255.833
Produzione carne – tacchini	3	56.399
Pollastre - uova da consumo	3	47.360
Pollastre – uova da cova	3	68.137
Selvaggina per ripopolamento	5	9.640
Svezzatori+commercianti	28	/
Quaglie	1	/

EQUIDIAl **31/12/2021** sono presenti **4.787** allevamenti con circa **16.789** capi.**ARTERITE VIRALE**Nel corso del 2021 in totale sono stati controllati **69** stalloni.**VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE EQUIDI****Anno 2021:**N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti suinicoli: **237**Sanzioni accertate: **9****SETTORE APISTICO**Al **31/12/2021** sono presenti **798** postazioni apistiche stanziali e **145** nomadi**VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE NELLE API****Anno 2021:**controlli anagrafe settore apistico: **22****ALTRI IMPIANTI****Al 31/12/2021:****14** stalle di sosta bovini;**2** stalle di sosta ovini e **2** stalle di sosta caprini;**1** centro di raccolta bovini, potenzialmente funzionante alternativamente anche come centro di raccolta per ovini e caprini;**51** allevamenti di camelidi e ungulati selvatici;**12** allevamenti di cinghiali,**1** Parco Faunistico**12** allevamenti ittici

ANIMALI D'AFFEZIONE

Numero cani iscritti in anagrafe al 31/12/2021: 210.234

Numero cani iscritti in anagrafe nel corso del 2021: 14.904

Numero gatti iscritti in anagrafe al 31/12/2021: 33.352

Numero gatti iscritti in anagrafe nel corso del 2021: 8.284

Numero colonie feline registrate in anagrafe al 31/12/2021: 1.516

Numero colonie feline registrate in anagrafe nel corso del 2021: 60

N° sterilizzazioni: 840 gatti di colonie feline (maschi 364 – femmine 476)

N° catture cani (ricoveri in canile sanitario): 1.285

N° catture compresi altri animali (gatti): 1.511 (compresi 74 deceduti sul posto)

N° riscatti di cani di proprietà in canile sanitario: 894

N° affidi da canile sanitario: 49

STRUTTURE censite al 31/12/2021

Tipologia	numero
Canile sanitario	1
Canili rifugio	6
Strutture Zoofile	5 (di cui 2 gattili)
Oasi feline	1
Pensioni	25
Allevamenti	67
Strutture amatoriali	3
Asili per cani	4
Strutture commerciali	25

SELVATICI

CONFERIMENTI PIANO DI MONITORAGGIO SANITARIO FAUNA SELVATICA REGIONE LOMBARDIA ANNO 2021- SEZIONE DI BERGAMO

SPECIE	SANGUE	CARCASSA	MUSCOLO	VISCERI	LINFONODI	TESTA
CERVO	137	1			47	5
CAPRIOLO	124	32		1	67	
CAMOSCIO	208	3		7		3
STAMBECCO		1				
MUFLONE	26	1		19	1	
CINGHIALE	1400	8	2254		500	
LEPRE	48	1		1		
TASSO		4	3			
VOLPE		19	18			
CORNACCHIA		148				
GAZZA		20				

AIRONE		27				
ALLOCCO		12				
ASSIOLO		3				
BARBAGIANI		2				
CIGNO		16				
CIVETTA		18				
FALCO		16				
GABBIANO		8				
GERMANO		19				
GHEPPIO		80				
GUFO		6				
PICCHIO		8				
POIANA		28				
SPARVIERO		21				

RISORSE DIPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2022

Per l'anno 2022 si prevede la disponibilità di **30** veterinari a tempo pieno e **0,7** unità veterinarie equivalenti rappresentate dai veterinari libero professionisti incaricati delle operazioni di bonifica sanitaria per un totale di circa 50.000 ore dedicabili alle attività della Sanità Animale.

Per l'anno 2022 un veterinario ufficiale di area A del Distretto Veterinario Romano di L.dia/Caravaggio dedicherà, nei primi mesi dell'anno, il 50% della sua attività per l'area C, così come dedicheranno per l'area C, 600 ore i colleghi di area A che prestano la loro attività in alta Val Brembana e 400 ore i colleghi di area A che prestano la loro attività in alta Val Seriana, riducendo così le ore dedicabili all'area A a circa 49.000 ore.

Tale monte orario è comprensivo anche delle attività di direzione e coordinamento, sia dedicate all'area (Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabili delle UU. OO. distrettuali Sanità Animale, Responsabile Ufficio Bonifica e Ufficio Centrale Anagrafe, Responsabile Ufficio Provinciale Randagismo) che condivise con le altre aree funzionali (Direzione del DV e dei Distretti Veterinari).

Sono anche ricomprese le circa 1.500 ore lavorate dal solo personale veterinario appartenente al Servizio Sanità Animale nel garantire l'apertura di *"front office veterinari"* presso le numerose sedi distaccate periferiche ove non sia attivo uno sportello amministrativo del DV.

Anche per il 2022 saranno inoltre dedicate alle attività della sanità animale circa 720 ore fornite da un Tecnico della Prevenzione e circa 500 ore fornite dal Coordinatore Provinciale dei Tecnici della Prevenzione per le necessarie funzioni di coordinamento e programmazione.

E' evidente come le ore dedicabili a attività autonomamente programmabili, e cioè alle attività definite come **"attività strategiche"** in funzione di un processo di **graduazione (categorizzazione) del rischio**, siano ridotte rispetto alle ore da lavorarsi per l'assolvimento degli adempimenti legati a piani di controllo, monitoraggio, eradicazione di livello comunitario, nazionale e regionale, aventi quindi carattere di cogenza e che già fissano, generalmente in modo non modificabile, i target delle azioni, la loro frequenza, le tipologie di controllo e campionamento.

A tale mole di ore lavorate va anche ad aggiungersi un altro importante budget di ore, anch'esse con carattere di cogenza e, comunque, non autonomamente programmabili e pianificabili se non nel brevissimo periodo, dovute ad attività di campionamento ufficiale e a prestazioni istituzionalmente dovute richieste dai privati.

Nel medesimo cumulo orario è previsto anche un margine, sia pur ridotto, finalizzato a garantire una riserva di ore per eventuali emergenze, soprattutto se di carattere non epidemico, che non possono trovare una collocazione nella previsione di attività di specifico monitoraggio e controllo delle singole patologie infettive e

diffusive, prudenzialmente già stimato tenendo conto, anche sulla base dei dati storici, della possibile insorgenza di emergenze epidemiche, anche se solo a carattere locale.

In definitiva si conferma che l'area della Sanità Animale è caratterizzata da un'attività essenzialmente governata da piani regionali, nazionali e sovranazionali e quindi il cumulo di ore dedicabili ad attività programmabili/pianificabili in funzione di criteri di categorizzazione del rischio delle diverse categorie d'impianti (allevamenti), quindi nelle così dette **attività strategiche**, si attesta su una percentuale ridotta delle ore lavorabili/anno.

D'altro canto i target delle azioni e gli interessi in discussione sono sicuramente di carattere non locale ma nazionale, se non comunitario, e, quindi, appare razionale e condivisibile che la "categorizzazione del rischio" sia decisa a quel livello e solo in piccola parte possa essere direttamente delegata al livello locale.

Tale "categorizzazione" comporta già essa stessa un'allocazione obbligata di risorse umane e strumentali che sfugge alla valutazione della rilevanza locale della singola area d'intervento e che non è direttamente proporzionale, e forse nemmeno rapportabile, a tale valutazione basata sull'analisi del contesto locale e del conseguente fabbisogno di controlli.

VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2022

L'analisi del contesto provinciale, sia zootecnico (strutture produttive e allevamenti), sia sanitario, nonché delle "non conformità" rilevate per le singole specie animali sul territorio, evidenzia anche per il 2022 una situazione di notevole impegno per la sanità animale.

I dati di contesto hanno evidenziato quanto segue:

- il rischio rappresentato dall'introduzione nel territorio della Peste Suina Africana portata dalla fauna selvatica (cinghiali) o da prodotti di origine animale introdotti senza i controlli sanitari necessari;
- la continua comparsa di focolai di influenza HPAI in Regione Lombardia e Veneto rappresentano un pericolo costante all'arrivo di nuovi ceppi virali trasportati dalla fauna selvatica;
- la presenza di un focolaio di influenza aviaria presso il Centro di recupero della fauna selvatica Oasi del WWF della Valpredina;
- la presenza di focolai di scrapie in greggi vaganti che hanno comportato l'applicazione su di essi e dei greggi a contatto di una sorveglianza intensificata;
- la presenza di un focolaio di brucellosi in un allevamento caprino;
- la presenza di un episodio di enterotossitemia in un allevamento bovino che ha portato alla morte di un notevole numero di animali;
- la presenza di WND in un allevamento di cavalli ed in numerosi uccelli selvatici;
- la presenza di un focolaio di salmonellosi di specie rilevante in un allevamento avicolo di riproduttori;
- la presenza di numerosi focolai di salmonellosi in allevamenti bovini;
- la presenza di un focolaio di rogna in un allevamento ovino;
- la presenza di alcuni focolai di rinopolmonite in allevamenti di cavalli;
- la presenza di un focolaio di leptospirosi in un allevamento di cavalli;
- la presenza di un focolaio ancora presente di setticemia emorragica virale in un laghetto di pesca sportiva, nettamente separato dalle restanti acque territoriali;
- la Provincia, al pari di tutte le altre province lombarde, è oggi collocata in area di restrizione per blue tongue da ceppo BTV4 e BTV1.

La comparsa di focolai d'influenza aviaria HPAI in Regione impone una particolare attenzione nella verifica dell'effettiva presenza, e del continuativo mantenimento, di tutte le misure di biosicurezza previste per ridurre la probabilità di ingresso dell'infezione in allevamento.

A tal proposito, anche al fine di prevenire possibili episodi di colpevoli omissioni e con lo scopo di migliorare l'affidabilità delle verifiche svolte e nel rispetto delle procedure, i controlli in allevamento per la biosicurezza degli allevamenti avicoli commerciali nell'anno 2022 saranno svolti in forma collegiale, quindi per lo meno congiuntamente da due veterinari ufficiali dei quali, possibilmente, uno sia stato adeguatamente formato a livello semispecialistico.

Tale metodo di controllo sarà prioritariamente attivato, stante l'oggettiva criticità della situazione contingente, nei riguardi delle verifiche riferite alla biosicurezza negli allevamenti avicoli ma si ritiene opportuno utilizzare la stessa metodologia per i controlli ufficiali nelle stalle di sosta e nei centri di raccolta, nei canili rifugio e, in una percentuale, nei restanti canili e nelle strutture commerciali in cui siano commercializzati cani e gatti.

Anche la verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti suini assume una rilevanza sempre maggiore per ridurre la probabilità di ingresso dell'infezione negli allevamenti visto la presenza della Peste Suina Africana sul territorio italiano ai confini con la Regione Lombardia.

Importante anche il nuovo Piano di eradicazione della Malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna che vedrà impegnato il Servizio di Sanità Animale nell'applicazione delle nuove procedure al fine di tutelare le attività commerciali degli allevamenti regionali, completare il percorso di eradicazione che, conformemente alla Decisione 2008/185/CE, permetterà l'acquisizione di indennità del territorio regionale dalla malattia di Aujeszky.

Inoltre il nuovo Piano relativo alla Leishmaniosi che comporterà il monitoraggio di casi di leishmaniosi su cani pubblici, su gatti di colonia e il monitoraggio entomologico presso i canili rifugio per accertare la presenza e la distribuzione del flebotomo.

Anche per l'anno 2022 la principale e qualificante azione del servizio sanità animale è individuata nel puntuale mantenimento dei livelli di accreditamento/qualifica sanitaria degli allevamenti nei confronti delle patologie per le quali sono in atto piani cogenti di eradicazione e prevenzione, applicando scrupolosamente le procedure di esecuzione dei test diagnostici e garantendo una corretta interpretazione dei relativi esiti.

Ciò dovrà avvenire senza tralasciare un costante aggiornamento del sistema di sorveglianza epidemiologico basato su efficaci "reti di epidemiosorveglianza", quali le Anagrafi Zootecniche (BDR, BDN, AAA) e i Sistemi Informativi a esse collegati.

Verrà quindi anche garantita l'esecuzione di quanto previsto dai diversi piani di monitoraggio e controllo, generalmente anch'essi con carattere di obbligatorietà, nei confronti di altre patologie infettive o infestive per le quali sia formalmente espressa la volontà di diminuirne la prevalenza e l'incidenza sul territorio.

In definitiva si ritiene che l'analisi del contesto provinciale fornisca, anche per il 2022, come già sostanzialmente rilevato per i precedenti anni, le seguenti indicazioni operative in termini di priorità per la sanità animale:

- obbligo del mantenimento dei livelli di qualifica sanitaria/accreditamento degli allevamenti bovini, ovini e caprini, suinicoli, avicoli e apistici nei confronti delle principali malattie delle singole specie, conformemente alle normative vigenti;
- puntuale esecuzione dei piani di vigilanza e prevenzione al fine di scongiurare l'introduzione sul territorio provinciale di malattie altamente infettive (Influenza Aviaria, Peste Suina Africana), soprattutto tramite la verifica del mantenimento dei livelli di biosicurezza degli allevamenti e il rispetto delle procedure previste per la movimentazione degli animali delle diverse specie ad esse sensibili;
- attenta attività di monitoraggio, attiva e passiva, nei confronti della Peste Suina Africana anche coinvolgendo il mondo venatorio al fine di monitorare la popolazione dei cinghiali, con particolare riferimento ai soggetti eventualmente rinvenuti morti o malati;
- attività di formazione/informazione rivolta a tutte le categorie professionali interessate al fine di scongiurare il rischio di introduzione sul territorio nazionale della Peste Suina Africana, oggi presente anche in Italia;
- puntuale esecuzione dei piani di monitoraggio, obbligatori e non, volti ad identificare tempestivamente l'eventuale insorgenza di focolai di malattia, con la conseguente immediata adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria utili ad estinguere, nel più breve tempo possibile, i focolai e a impedire la generazione di focolai secondari;
- attenta vigilanza sulla regolare e corretta implementazione delle anagrafi zootecniche informatizzate e sul rispetto delle normative che sanciscono le procedure da seguirsi per l'identificazione degli animali delle varie specie, di interesse zootecnico o da compagnia, e i meccanismi utili a garantire la tracciabilità e la rintracciabilità dei medesimi animali e delle loro produzioni;
- particolare attenzione dovrà anche essere prestata a tutte le azioni di controllo dell'identificazione e registrazione degli animali e quelle effettuate nell'ambito della "condizionalità", con particolare riferimento al rispetto puntuale di tutte le procedure previste, anche a tutela dell'allevatore controllato, e dell'appropriatezza, trasparenza e immediata comprensione dei verbali di accertamento e della documentazione ad essi collegata;
- esecuzione, sia pur dopo una valutazione nello specifico contesto provinciale, dei Piani di monitoraggio e controllo nazionali e/o regionali volti a diminuire la prevalenza e l'incidenza di alcune malattie negli allevamenti (Agalassia Contagiosa, Anemia Infettiva) e dei Piani caratterizzati dall'adesione volontaria degli allevatori con particolare riferimento al Piano regionale di controllo e certificazione della Paratubercolosi bovina e al Piano regionale di controllo dell'IBR.

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) - SANITA' ANIMALE 2022

PREMESSA

In sanità animale l'attività di controllo è in gran parte già programmata e pianificata secondo specifiche disposizioni comunitarie, nazionali e regionali che, in funzione della situazione epidemiologica e della tipologia di allevamento e di produzione, già alla fonte stabiliscono le frequenze e le modalità di controllo che dovranno essere obbligatoriamente rispettate al fine di garantire il raggiungimento di un determinato stato sanitario, generalmente formalmente riconosciuto e registrato o di un determinato livello di attenzione/controllo necessario a fornire le garanzie richieste anche, e soprattutto, nell'ambito di accordi commerciali internazionali.

Appare quindi evidente che in sanità animale la *"categorizzazione del rischio"* in parte avviene già a livello "legislativo", sia esso comunitario, nazionale o, anche, regionale e che, di conseguenza, l'attività principalmente svolta dai Dipartimenti Veterinari è, per il vero, quella di pianificare le attività dovute in funzione delle risorse disponibili e delle scadenze che generalmente la normativa di riferimento già stabilisce e impone.

Stante tale premessa, anche per il 2022 resta quindi poco spazio per una programmazione autonoma poiché la graduazione del rischio, e la conseguente individuazione delle priorità, risultano di fatto già codificate e formalmente sancite e non sono concretamente nella disponibilità del Dipartimento Veterinario territorialmente competente.

Pertanto, come già detto più sopra, per quanto concerne le *"attività vincolanti"* ciò che compete sarà volto a pianificare l'attività al fine di rispettare i parametri quali-quantitativi e i vincoli temporali stabiliti dalla singola norma o piano, a volte con un residuale margine di discrezionalità nella scelta di eventuali campioni quando anch'essi non siano già stati direttamente individuati o ne sia stata stabilita una composizione rigidamente randomizzata.

Allo stato attuale la scelta dell'eventuale campione di allevamenti da sottoporre controllo sarà condizionata da criteri prestabiliti, come ad esempio oggi avviene per la scelta del campione di allevamenti da sottoporre a controllo ai sensi della vigente normativa in materia di identificazione degli animali di interesse zootecnico (check list ministeriali anagrafe bovina, ovicaprina, suina ed equina).

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' STRATEGICHE (OBIETTIVI STRATEGICI) - SANITA' ANIMALE 2022

Il PRISPV 2019 – 2023 dichiara esplicitamente che la programmazione a livello locale deve basarsi su una corretta e oggettiva valutazione dei bisogni, delle problematiche e, quindi, del fabbisogno di controlli indicato dal territorio al fine di definire le priorità, gli obiettivi e i processi da attivare per intervenire sul sistema produttivo locale.

Quindi il livello *"strategico"* si colloca anche a livello locale e il Piano aziendale deve individuare, analogamente a quanto fatto a livello regionale (PRISPV) le priorità rispetto alla programmazione e alla pianificazione degli obiettivi strategici regionali a livello aziendale, al fine di una corretta allocazione delle risorse a ciò disponibili.

Detta allocazione, quindi, deve essere, perlomeno teoricamente, direttamente rapportabile alle peculiari esigenze del territorio stesso.

Quindi la scelta locale di tali obiettivi appare più legata al peculiare contesto zootecnico, inteso soprattutto in senso quantitativo, che alle strategie locali propriamente intese, evidentemente già valutate al livello regionale.

Ciò è particolarmente vero soprattutto laddove la distribuzione delle realtà produttive sul territorio, la conformazione orogeografica dello stesso, la rete viaria e le condizioni climatiche in alcuni periodi dell'anno rendano particolarmente onerosi gli spostamenti di personale, giustificabili solo da comprovate esigenze di servizio, emergenze o variazioni nell'efficacia reale del controllo oggettive e misurabili.

Il percorso di cui sopra è completato anche da una pragmatica valutazione in merito all'effettiva disponibilità di strumenti di controllo sicuramente efficaci (come tali già validati e non solo ritenuti presumibilmente tali), nonché congrui e compatibili con le risorse oggettivamente disponibili, concludendo, sia pur in via di massima semplificazione, che è innanzi a tutto prioritario più di altre azioni ciò che è sicuramente attuabile (e cioè è congruo con le risorse disponibili) ed è universalmente riconosciuto come strumento / azione in grado di modificare la realtà sulla quale si vuole andare ad incidere e, quindi, è in grado di determinare un risultato di efficacia reale esprimibile in termini di “out come” o di “impatto”.

Tale efficacia reale dovrà comunque essere valutata secondo tre linee fondamentali di interpretazione:

- *Miglioramento dello stato di salute delle persone.*
- *Miglioramento dello stato di salute e del benessere degli animali.*
- *Posizionamento e competitività delle aziende produttrici sui mercati.*

In tale ottica non potranno che essere puntualmente e tempestivamente evase, senza alcuna forma di sottovalutazione, anche le richieste di prestazioni da parte di privati, in primo luogo per il rilascio di certificazioni sanitarie e/o per l'effettuazione di accertamenti alle stesse propedeutici, che rappresentano, in definitiva, l'espressione operativa di gran parte dell'attività di controllo e prevenzione svolta a livello territoriale dal DV, indispensabile, per migliorare la competitività delle aziende produttrici provinciali sui mercati nazionali, comunitari e internazionali.

Si ritiene, infatti, che il primo impatto misurabile, inteso come “out come”, dell'attività di prevenzione e controllo, notoriamente misurabile solo sul medio – lungo periodo e tramite complesse metodologie di calcolo statistico, sia esprimibile proprio in termini di livello di “accreditamento” del territorio provinciale e delle aziende produttrici che in esso operano e, quindi, di reale e concreta possibilità di accesso ai mercati internazionali senza limitazioni, vincoli e/o penalizzazioni delle produzioni, quali esse siano, oggetto dei controlli garantendo così la libera circolazione di merci e animali provenienti dal territorio di competenza.

Gli obiettivi strategici regionali di competenza della sanità animale sono:

- Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento – DDGS 6845/2013;
- “Risk Awareness Campaign” sulla Peste Suina Africana;
- Ottimizzazione dei controlli ufficiali sull'applicazione delle norme di biosicurezza nel settore avicolo;
- Piano per il miglioramento dei requisiti sanitari nel settore apistico;
- Piano Regionale Triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione.

I singoli obiettivi vengono sviluppati all'interno del capitolo dedicato alla programmazione.

SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA

MANTENIMENTO LIVELLO SANITARIO (scheda 4.2.1)

Verranno garantite efficacia e appropriatezza delle azioni di controllo finalizzate al mantenimento dell'attuale stato d'indennità del territorio nei confronti delle principali malattie infettive degli animali, alla tutela della salute pubblica, a consentire la libera circolazione degli animali e dei loro prodotti e al mantenimento della biodiversità attraverso:

- la puntuale applicazione delle procedure definite nel manuale di controllo delle Autorità Competenti e nei singoli Piani di monitoraggio, controllo ed eradicazione;
- l'aggiornamento continuo dei piani aziendali finalizzati alla gestione delle emergenze epidemiche nel rispetto delle vigenti linee guida comunitarie, ministeriali e regionali;
- la verifica del rispetto delle procedure previste dai vari Piani, di ogni diversa fonte, tramite gli audit interni/verifiche di efficacia, così come anche già previsti nelle specifiche procedure di qualità aziendali, che, a cascata, coinvolgono tutti i soggetti coinvolti nel processo di controllo ufficiale;
- il continuo e puntuale aggiornamento della banca dati informatizzata regionale e nazionale, con particolare riferimento alla BDR/BDN, al fine di garantirne l'efficacia in veste di rete di epidemiosorveglianza;
- la registrazione dei controlli nei sistemi informativi, regionali e nazionali, a ciò deputati e secondo le procedure e le modalità previste (BDR, BDN, SISalm, SIMAN, SANAN, SIV).

Ovviamente, in ogni caso d'insorgenza di malattie infettive, o comunque anche solo di sospetto focolaio di una malattia infettiva/diffusiva del bestiame o di una zoonosi, sarà data ogni priorità a tutte le azioni finalizzate a un suo immediato controllo e alle attività utili per l'estinzione del focolaio nel minor tempo possibile, limitandone, nel contempo, la possibilità di estensione a altre realtà zootecniche.

Ugualmente la massima priorità d'intervento sarà garantita al ripristino delle precedenti condizioni sanitarie, con particolare riferimento al riaccreditamento dell'impianto produttivo e, più ancora, del territorio provinciale (e quindi anche regionale) nei tempi minimi previsti dalle specifiche normative.

Tutto ciò proporzionalmente con le risorse disponibili raffrontate con l'attività richiesta che, in caso di emergenze epidemiche propriamente dette, saranno deficitarie per definizione.

Per l'anno 2022, anche all'interno delle attività formative aziendali, sarà dato spazio alla partecipazione del Personale veterinario di sanità animale alle iniziative formative, soprattutto di livello regionale, finalizzate a formare e ad addestrare il personale stesso al graduale passaggio dal Regolamento di Polizia Veterinaria al Regolamento (UE) 429/2016 e relativi regolamenti delegati e di esecuzione, alla gestione dei principali Piani di controllo delle malattie degli animali (comunitari, nazionali e regionali) e alla gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche nel rispetto delle procedure sancite dai manuali operativi nazionali e del manuale di controllo delle Autorità Competenti.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

Nel corso del 2022 dovranno essere sottoposti, in loco, a controllo del sistema di identificazione e registrazione almeno:

BOVINI (scheda 4.2.2)

Il 3% del totale degli allevamenti bovini e/o bufalini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

OVICAPRINI (scheda 4.2.3)

Il 3% del totale degli allevamenti di ovini e/o caprini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente e almeno il 5% dei capi registrati, in BDN, nel territorio di competenza;

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

SUINI (scheda 4.2.4)

L'1% del totale degli allevamenti di suini aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

EQUIDI (scheda 4.2.5)

Il 5% del totale degli allevamenti di equidi (cavalli, asini, muli e bardotti) aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

APIARI (scheda 4.2.6)

L'1% degli apiari aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

AVICOLI (scheda 4.2.7)

L'1% del totale degli allevamenti avicoli (esclusi gli allevamenti familiari) aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente, con almeno un controllo per ATS in presenza di allevamenti.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

LAGOMORFI (scheda 4.2.8)

L'1% del totale degli allevamenti lagomorfi (esclusi gli allevamenti familiari) aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente, con almeno un controllo per ATS in presenza di allevamenti.

Gli allevamenti che in BDN risultano essere privi di animali per più di 12 mesi saranno controllati obbligatoriamente anche al fine di registrarne la cessazione dell'attività.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

CAMELIDI (scheda 4.2.8)

L'1% del totale degli allevamenti di camelidi aperti, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente, con almeno un controllo per ATS in presenza di allevamenti.

Gli allevamenti che in BDN risultano essere privi di animali per più di 12 mesi saranno controllati obbligatoriamente anche al fine di registrarne la cessazione dell'attività.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

ELICOLTURA (scheda 4.2.8)

L'1% del totale delle elicotture aperte, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente, con almeno un controllo per ATS in presenza di allevamenti.

Gli allevamenti che in BDN risultano essere privi di animali per più di 12 mesi saranno controllati obbligatoriamente anche al fine di registrarne la cessazione dell'attività.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

ACQUACOLTURA (scheda 4.2.41)

L'1% del totale delle ACQUACOLTURE aperte, in BDN, al 31 dicembre dell'anno precedente, con almeno un controllo per ATS in presenza di allevamenti.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

I controlli saranno programmati in base alla valutazione del rischio.

Il numero minimo di allevamenti da controllare, riportato nella sezione “Controlli – Check list” dell’applicativo BDN “statistiche”, è il parametro utilizzato anche ai fini della valutazione del raggiungimento dei Livelli Essenziali di Assistenza per i controlli del sistema di identificazione e registrazione degli animali delle specie contemplate.

Le check list per l’esecuzione dei controlli di tutte le specie sono generate dalla BDR.

I controlli per tutte le specie animali sono registrati in BDR.

Si rammenta che le check list devono essere registrate entro 15 giorni dalla chiusura del controllo e che, per le check list con rilievi di non conformità, dovrà essere allegata in scansione la documentazione a supporto.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI TUBERCOLOSI BOVINA, BRUCELLOSI BOVINA, LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA (scheda 4.2.9)

A) TUBERCOLOSI

L’attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica viene strutturata in base al livello di rischio degli allevamenti e conformemente al D.Lgs. 196/99, con controllo in allevamento o al macello.

A questa attività, finalizzata al mantenimento della qualifica, è prevista anche un’attività aggiuntiva da attuarsi in base al verificarsi di situazioni di rischio.

Attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica:

Di norma questa attività viene condotta:

- al macello tramite visita ufficiale sistematica ante e post mortem di tutti i bovini;
- tramite IDT pre moving per tutti i capi di nuova introduzione ad eccezione di quelli provenienti da territori Ufficialmente Indenni; anche i capi di provenienza regionale e destinati in Lombardia vengono comunque sottoposti a IDT pre moving.

Verranno sottoposti a IDT i seguenti allevamenti a rischio con le frequenze di seguito indicate:

- allevamenti bovini da latte autorizzati alla vendita diretta di latte crudo → frequenza annuale;
- allevamenti bovini che praticano l’alpeggio → frequenza biennale;
- allevamenti che introducono capi da stalle di sosta, fiere/mercati → IDT da effettuarsi al massimo entro i 24 mesi successivi alla prima introduzione avvenuta nell’anno di riferimento. Gli animali dovranno comunque essere sottoposti a IDT ad almeno 2 mesi dalla movimentazione e comunque prima di eventuali movimentazioni verso altri allevamenti da riproduzione;
- allevamenti che introducono capi da Regioni non Ufficialmente Indenni → IDT nei 12 mesi successivi e comunque prima di eventuali movimentazioni di animali verso altri allevamenti da riproduzione;
- allevamenti correlati epidemiologicamente ad un focolaio → fatto salvo diverse disposizioni discendenti dall’indagine epidemiologica, IDT nei 12 mesi successivi e comunque prima di eventuali movimentazioni di animali verso altri allevamenti da riproduzione;
- allevamenti focolaio (se non sottoposti a stamping out) → IDT nei 12 mesi successivi alla riacquisizione della qualifica e comunque prima di eventuali movimentazioni di animali verso altri allevamenti da riproduzione.

Attività di sorveglianza aggiuntiva

Tutti gli allevamenti, non ricompresi tra quelli sottoposti a sorveglianza in allevamento, saranno comunque sottoposti a IDT ogni 5 anni.

La programmazione sarà finalizzata a controllare ogni anno il 20% di questi allevamenti.

Questa attività, non prevista dal D. Lgs. 196/99, non è finalizzata al mantenimento della qualifica ma è ritenuta opportuna al fine di mantenere comunque alto il livello di attenzione nei confronti di tale patologia.

B) BRUCELLOSI

L'attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica viene strutturata in base al livello di rischio degli allevamenti e conformemente al D.Lgs. 196/99.

Attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica:

Questa attività viene condotta in allevamento tramite esame sierologico (FdC) degli animali >24 mesi di età (P 0,01%, IC 95%).

L'attività viene programmata in modo che ogni 5 anni sia controllato il 100% degli allevamenti da riproduzione (controllo del 20% degli allevamenti ogni anno).

Gli allevamenti bovini da latte autorizzati alla vendita di latte crudo vengono sottoposti a controllo annuale.

Il siero degli animali destinati agli Scambi verso Paesi Terzi deve essere testato sia con la Fdc che con SAR.

C) LEUCOSI

L'attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica viene strutturata in base al livello di rischio degli allevamenti e conformemente al D.Lgs. 196/99.

Attività di sorveglianza per il mantenimento della qualifica:

Questa attività viene condotta in allevamento tramite esame sierologico (Agid) degli animali >24 mesi di età (P 0,01%, IC 95%).

L'attività viene programmata in modo che ogni 5 anni sia controllato il 100% degli allevamenti da riproduzione (controllo del 20% degli allevamenti ogni anno).

Attività di sorveglianza tramite analisi del latte

A seguito di un focolaio che ha interessato un allevamento da latte nella Provincia di Cremona, si è ritenuto opportuno integrare l'attività di sorveglianza con un'analisi del latte nei confronti della LEB sfruttando i campioni effettuati per il Piano mastiti.

INDICATORI

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

CONTROLLO STALLE DI SOSTA (scheda 4.2.9)

Ai sensi di quanto disposto dall'OM 28 maggio 2015 e s.m. e i., **tutte le stalle di sosta** presenti sul territorio provinciale dovranno essere sottoposte a uno specifico sopralluogo ispettivo una volta al trimestre.

Di tale sopralluogo dovrà essere redatto apposito verbale d'ispezione, completo e esaustivo in ogni sua parte che andrà inserito in BDN.

Alla luce del Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo, un sopralluogo/anno per ogni stalla di sosta e un sopralluogo/semestre per ogni centro di raccolta sarà svolto in forma congiunta da due veterinari ufficiali indicati dal Responsabile della U.O. Sanità Animale distrettuale, in accordo con il Direttore del Distretto di riferimento.

INDICATORI DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione controlli stalle di sosta.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE (scheda 4.2.10)

L'obbligo di prelievo del bulbo encefalico nei bovini deceduti in stalla, a seguito della LR 7 marzo 2011, n. 6, rimane fissato all'età di 48 mesi e tale resta confermato.

Al fine di evitare disallineamenti e incongruenze, pur sempre possibili, è fatto obbligo di utilizzare sempre l'apposita sezione della BDR al fine di stampare la scheda di accompagnamento del campione di bulbo encefalico prelevato dai bovini deceduti in allevamento.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei campionamenti nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali, Report OEVR, Report CEA.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE (scheda 4.2.11)

Dall'agosto 2019 è entrato in vigore un nuovo piano di sorveglianza sierologica nei confronti del virus della Blue Tongue (sorveglianza attiva) che definisce il programma dei controlli da eseguire su animali recettivi.

Eventuali sostituzioni di aziende sentinella saranno essere sempre e comunque prontamente comunicate allo scrivente Servizio al fine di consentire analoga tempestiva comunicazione ai competenti Uffici regionali e all'OEVR, evitando così disallineamenti in fase di rendicontazione dell'attività svolta.

L'invio dei campioni per il controllo della BT, come già disposto per gli anni precedenti, avverrà esclusivamente utilizzando il modulo di registrazione disponibile in BDR.

In caso di sostituzione di bovini "sentinella" all'interno dell'allevamento sarà accuratamente evitato di sottoporre a prelievo bovini vaccinati, o sospetti di poterlo essere stati (ad esempio: bovini provenienti da CH, FR, AU e, in parte, dalla provincia di BZ).

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Esecuzione dell'attività di campionamento nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore e registrazione dei campionamenti nei sistemi informativi dedicati.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali, Report OEVR.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BRC OVI-CAPRINA (scheda 4.2.12)

Ai sensi del D.lvo 193/2005 (Allegato A, Capitolo1, punto II comma 2, lettera i) verranno sottoposti a controllo sierologico annuale:

- a) gli allevamenti da produzione latte per il consumo umano crudo o la trasformazione in prodotti lattiero caseari senza trattamenti di pastorizzazione o trattamenti analoghi;
- b) il 10% del restante patrimonio zootecnico con più di 6 mesi di età. Gli animali dovranno appartenere ad allevamenti individuati secondo un criterio di rischio in relazione ai seguenti fattori:
 - produzione di latte per il consumo umano (diversi da quelli del punto a);
 - pascolo vagante;
 - pratica alpeggio;
 - promiscuità con bovini;
 - elevata movimentazione;

- altri fattori di rischio individuati dalla competente ATS (es. criticità gestionali, identificazione e registrazione degli animali).

Ai fini del calcolo del 10% vanno considerati solo gli animali effettivamente sottoposti a controllo sierologico.

Al fine del pascolo vagante e alpeggio il controllo ha comunque **validità 2 anni**.

Fatto salvo il raggiungimento del 10%, ogni anno deve comunque essere garantito il controllo di una quota parte degli allevamenti a rischio, esclusi i vaganti e alpeggi, non ancora sottoposti a controllo nel biennio precedente.

Il numero di animali da testare in ciascun allevamento dovrà essere conforme alla numerosità campionaria riportata nell'allegato A del DDUO 99/2011.

Laddove richiesto dall'allevatore, qualora si tratti di allevatore aderente al Piano regionale volontario per la CAEV, verranno eseguiti anche i controlli relativi al piano volontario regionale nei confronti della CAEV.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE (scheda 4.2.13)

Esecuzione, come per gli anni precedenti, del campionamento della testa (intera) per tutti gli ovini e i caprini morti in azienda di *età superiore a 18 mesi*.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei campionamenti nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali, Report OEVR, Report CEA.

PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE (scheda 4.2.14)

Dovrà essere garantita una puntuale vigilanza su tutti gli obblighi previsti dal Piano regionale, con particolare riferimento all'attribuzione della qualifica sanitaria per ogni gregge commerciale secondo le indicazioni fornite dal Piano stesso.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei campionamenti e dei genotipi nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore. Aggiornamento delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali, Report OEVR, Report CEA.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'AGALASSIA CONTAGIOSA OVI-CAPRINA (scheda 4.2.15)

In conformità al Piano Regionale nei confronti dell'Agalassia Contagiosa gli allevamenti di capre da latte, in occasione delle operazioni di bonifica sanitaria, saranno sottoposti agli accertamenti per Agalassia Contagiosa e, quando del caso, agli eventuali provvedimenti previsti dal Piano stesso.

In caso di sieropositività saranno garantiti gli accertamenti clinici previsti dal vigente Piano regionale.

Tali accertamenti dovranno essere formalmente documentati e trasmessi, in copia, all'Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO (scheda 4.2.16)

Con la nota del MdS 0006401 del 12/03/2021 non sarà più necessario proseguire l'attività di sorveglianza sul territorio nazionale della MVS fatta salva l'attività negli allevamenti che, inseriti all'interno del circuito export, devono rispettare le garanzie sanitarie previste dai relativi certificati.

MALATTIA DI AUJESZKY (scheda 4.2.17)

Di seguito si specificano i criteri per il mantenimento della qualifica di allevamento indenne:

- allevamenti da riproduzione: eseguire con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione di soggetti di età superiore ai 5 mesi rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento (prevalenza attesa 10% con LC del 95%);
- allevamenti da ingrasso ciclo continuo: eseguire con esito favorevole due accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E, con cadenza semestrale, su un campione di soggetti di età superiore ai 5 mesi rappresentativi di tutte le unità produttive dell'allevamento (prevalenza attesa 5% con LC del 95%). Il prelievo potrà avvenire al macello;
- allevamenti da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto: eseguire un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E preferibilmente dopo la terza vaccinazione una sola volta per ciclo (prevalenza attesa 5% con LC del 95%). Il prelievo potrà avvenire al macello;
- svezzamento: eseguire un controllo sierologico per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione rappresentativo di tutte le unità produttive dell'allevamento (prevalenza attesa 5% con LC del 95%);
- allevamenti da ingrasso (da 5 fino a 30 capi): in regione viene svolto ogni anno un piano di monitoraggio che prevede il controllo di un certo numero di aziende selezionate casualmente tale da individuare una prevalenza del 2% con un LC del 95%. All'interno di ciascuna azienda sono eseguiti accertamenti sierologici per gli anticorpi verso la glicoproteina E su un campione statisticamente significativo di soggetti (prevalenza attesa 5% con LC del 95%).

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI (scheda 4.2.18)

L'attività di verifica in materia di biosicurezza negli allevamenti intensivi di suini dovrà essere programmata in base ai seguenti criteri di rischio:

- 1. Allevamenti il cui livello di rischio è stato valutato da OEVR** in base a fattori correlati alla possibile introduzione e diffusione della PSA. L'elenco di questi allevamenti è caricato in un file del SIV. Le verifiche dovranno essere svolte utilizzando come strumento di lavoro la check list ministeriale e presente nel SIV. Le check list dovranno essere compilate in tutti i loro punti e caricate in SIV. Solo alcuni requisiti presenti nella CL sono cogenti in base alle disposizioni regionali in materia di biosicurezza (DDUO 5923/2009) e alle specifiche misure di prevenzione nei confronti della PSA (DDUO 16473/2018). Tutti gli altri requisiti servono a definire il livello globale della biosicurezza dei singoli allevamenti e del territorio;
- 2. Allevamenti industriali con capacità superiore ai 20 capi**, non ricompresi nel punto precedente. Tali controlli andranno svolti utilizzando la medesima check list prevista al punto precedente compilando esclusivamente i campi riferiti a requisiti cogenti (evidenziati nella check list). Nel SIV andrà inserito solo il controllo di biosicurezza, comprensivo delle non conformità riscontrate, senza provvedere alla compilazione informatizzata delle CL.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Rispetto delle priorità di controllo in base al livello di rischio definito dalla Regione

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE NEI CONFRONTI DELLA PSA (scheda 4.2.19)

Attività da attuare in tutti i DV delle ATS

Informare i proprietari degli allevamenti con massimo 50 capi circa la necessità di comunicare ai competenti DV la morte in allevamento dei suini per il successivo inoltro delle carcasse o di campioni di organi target all'IZS utilizzando il modulo riportato nella specifica sezione del SIV.

Inoltre deve essere garantito il campionamento di tutti i suini di peso superiore ai 20 Kg. morti negli allevamenti di tipo semibrado.

Attività da attuare nel territorio regionale negli allevamenti commerciali ritenuti a rischio

Al fine di strutturare una sorveglianza passiva anche negli allevamenti commerciali di tutto il territorio regionale, è stato predisposto dall'OEVR un elenco di aziende ritenute a rischio.

Tale elenco è riportato nella apposita sezione del SIV.

Si dovrà garantire il campionamento di **almeno due suini per settimana** e il relativo conferimento presso l'IZS. In caso di particolari situazioni di rischio questa attività può essere estesa anche ad aziende non comprese in questo elenco comunicandole all'UO Veterinaria della Regione Lombardia e all'OEVR unitamente ad una sintetica relazione al fine di condividere gli elementi di rischio.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Attuazione delle attività di sorveglianza passiva e/o in caso di sospetto con modalità e frequenze previste dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA (scheda 4.2.20)

Anche nel 2022 proseguirà l'attività di accreditamento per Trichinella degli allevamenti suinicoli che ne facciano richiesta e di mantenimento degli allevamenti già accreditati.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA (scheda 4.2.21)

Saranno puntualmente eseguiti i controlli previsti per il monitoraggio dell'influenza aviaria con le diverse modalità e frequenze stabilite dalle vigenti normative nazionali e regionali (con particolare riferimento all'allegato A della DGR 3333/2020):

Monitoraggio negli allevamenti avicoli, in tutto il territorio regionale:

Tacchini da carne (dove si attua l'accasamento a **sessi separati**): prelievo sierologico di 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone) per ciclo produttivo, nei 10 giorni precedenti il primo carico verso il macello;

Tacchini da carne (dove si attua l'accasamento a **sessi misti**): prelievo sierologico di 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone):

- 5 -10 giorni precedenti il primo carico delle femmine (1° prelievo)
- trascorsi 14 giorni dalla fine del carico delle femmine (2° prelievo): il costo di questo prelievo è a carico dell'allevatore
- 5 -10 giorni precedenti il primo carico dei maschi (3° prelievo)

Quaglie riproduttori: prelievo virologico in allevamento di almeno 20 animali, con cadenza semestrale;

Anatre e oche (riproduzione e ingrasso): prelievo virologico (tamponi cloacali sui singoli soggetti e/o pool di feci fresche) di 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone), con cadenza semestrale;

Altri volatili da carne (eccetto broiler e quaglie): prelievo sierologico una volta/anno, preferibilmente al macello o in azienda, di almeno 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone). Deve essere cura del Dipartimento Veterinario competente sull'allevamento indicare sul Mod. 4 la necessità di sottoporre a prelievo sierologico gli animali inviati al macello, precisando inoltre il numero di animali da prelevare;

Struzzi: una volta/anno prelievo sierologico, preferibilmente al macello o in azienda, di almeno 5 animali per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone). Deve essere cura del Dipartimento Veterinario competente sull'allevamento indicare sul Mod. 4 la necessità di sottoporre a prelievo sierologico gli animali inviati al macello precisando inoltre il numero di animali da prelevare;

Allevamenti da riproduzione e di ovaiole in fase pollastra: prelievo di 5 campioni di sangue per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone), con cadenza semestrale, nei 10 gg precedenti il primo carico verso l'allevamento;

Allevamenti da riproduzione e di ovaiole: prelievo di 5 campioni di sangue per capannone (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un unico capannone) con cadenza semestrale, nei 10 giorni precedenti il primo carico verso il macello;

Selvaggina: prelievo di 5 campioni di sangue per voliera (10 nel caso in cui l'allevamento fosse costituito da un'unica voliera) con cadenza semestrale. Negli allevamenti in cui viene allevato pollame destinato agli scambi intracomunitari per il ripopolamento della selvaggina, la frequenza dei controlli deve essere trimestrale (art. 4 lettera b) punto i) della Decisione 2006/605);

Allevamenti di svezzamento: almeno 5 animali per unità produttiva con un minimo di 10 animali per azienda fino ad un massimo di 20, con frequenza trimestrale; negli allevamenti di svezzamento accreditati al commercio extra-regionale la frequenza è mensile: nel caso fossero presenti anatidi, questi devono anche essere sottoposti a prelievi per l'esame virologico (tamponi cloacali sui singoli soggetti e pool di feci fresche) con la stessa numerosità sopra indicata.

La scelta degli animali da campionare deve essere rappresentativa e basata sui seguenti criteri di priorità:

- specie a rischio (anatidi, tacchini);
- animali di età più elevata in rapporto alla categoria;
- animali allevati all'aperto;
- animali rientrati da fiere, mostre e mercati;
- altre categorie ritenute significative sulla base della valutazione del veterinario ufficiale.

Allevamenti free-range: gli allevamenti all'aperto devono essere sottoposti a campionamento con cadenza **semestrale** (in primavera e in autunno, in concomitanza con le fasi migratorie). La numerosità e le tipologie di animali da campionare sono definite sulla base delle specie allevate e delle tipologie produttive, come sopra indicato.

Allevamenti rurali: vanno sottoposti a campionamento con cadenza semestrale (primavera/autunno) gli allevamenti rurali con più di 50 capi, che allevano animali all'aperto. Devono essere prioritariamente sottoposti a controllo gli allevamenti situati nel raggio di 3 km attorno ad allevamenti a carattere commerciale e che detengono anatidi:

- Anatidi: 10 tamponi cloacali e 1 pool di feci fresche; se fossero presenti meno di 10 soggetti, dovranno essere testati tutti gli animali.
- Pollame: 10 tamponi tracheali; se fossero presenti meno di 10 soggetti, dovranno essere testati tutti gli animali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Attuazione delle misure e delle registrazioni previste in caso di sospetto/focolaio, in conformità alle modalità e tempistiche previste dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI (scheda 4.2.22)

Saranno svolte le attività previste dal Piano nazionale nei confronti delle salmonelle patogene del settore avicolo: allevamenti di ovaiole da consumo; allevamenti di riproduttori del genere Gallus gallus; allevamenti di polli da carne; allevamenti di tacchini da ingrasso.

Sarà garantita la puntuale registrazione in BDR delle qualifiche sanitarie degli allevamenti interessati ai controlli.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle positività nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

VERIFICA DEI REQUISITI DI BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI (scheda 4.2.39)

Negli allevamenti appartenenti alle specie sensibili all'influenza aviaria sarà verificato il rispetto delle misure di biosicurezza, secondo le frequenze minime di seguito riportate:

- **Tacchini:** prima di ciascun accasamento; dopo il primo controllo, dovrà essere posta particolare attenzione al rispetto dei requisiti gestionali e di conduzione;
- **Lunga vita** (ovaiole e riproduttori): negli allevamenti che effettuano il tutto pieno/tutto vuoto almeno 1 volta per ciclo; negli altri casi, almeno 1 volta all'anno;
- **Lunga vita** (ovaiole e riproduttori, in **fase pollastra**): almeno 1 volta all'anno;
- **Svezinatori:** almeno 2 volte all'anno;
- **Allevamenti all'aperto**, indipendentemente dalla specie: almeno 2 volte all'anno;
- **Tutti gli altri:** almeno 1 volta all'anno.

Gli esiti dei sopralluoghi effettuati andranno inseriti nel relativo modulo del SIV per la biosicurezza degli avicoli.

Qualora durante tali verifiche siano evidenziate NC, la risoluzione delle stesse dovrà diventare vincolante per il successivo accasamento.

In base alla valutazione del rischio e della realtà produttiva del proprio territorio tali verifiche potranno essere estese ad altre tipologie di allevamento e le frequenze dei controlli aumentate.

Le verifiche di cui sopra dovranno essere fatte congiuntamente al nucleo di esperti aziendale nei seguenti casi:

- negli allevamenti che non sono stati oggetto di controlli congiunti gli anni precedenti;
- negli allevamenti che hanno avuto NC gli anni precedenti;
- negli allevamenti in cui deve essere verificata la risoluzione delle NC;
- negli allevamenti oggetto di ristrutturazione, cambi di specie/modalità di allevamento, ampliamenti produttivi, cambi di proprietà;
- ciascun allevamento dovrà essere sottoposto a controllo congiunto almeno ogni 2 anni.

In ogni caso, vista l'epidemia di influenza aviaria che ha colpito la Regione Lombardia nel corso dell'anno 2021 e 2022 e visto che la stessa ha coinvolto soprattutto i territori a più alta densità di allevamenti, si ritiene opportuno tenere alto il livello di attenzione e anche per quest'anno, come lo scorso anno, le verifiche delle misure di biosicurezza andranno condotte in modo congiunto con il nucleo di esperti.

La composizione delle équipes sarà comunque decisa del Responsabile dell'U.O. Sanità Animale distrettuale, in accordo con il Direttore del Distretto competente.

Sarà sottoposto a verifica del mantenimento dei requisiti minimi di biosicurezza anche un parco faunistico, autorizzato come Organismo Riconosciuto e, quindi, già assoggettato a un particolare livello di vigilanza e di controlli specifici anche nei confronti dell'influenza aviaria.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Rispetto delle modalità di controllo congiunto, in base alle indicazioni regionali

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

VERIFICA DEI REQUISITI DI BIOSICUREZZA PER LE SALMONELLOSI AVIARIE

In tutti gli allevamenti avicoli oggetto del Piano nazionale di monitoraggio delle salmonelle avicole sarà svolto un sopralluogo annuale al fine di valutare la biosicurezza dell'allevamento stesso nei confronti dell'infezione da salmonelle patogene, utilizzando l'apposita scheda (check list) .

I verbali di accertamento del mantenimento delle condizioni di biosicurezza nei confronti della salmonellosi negli avicoli debbono essere puntualmente registrati in BDN tramite l'acquisizione di copia scannerizzata del verbale stesso.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione del sopralluoghi positività nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI WEST NILE DISEASE (scheda 4.2.24)

L'attività di sorveglianza entomologica e sugli uccelli sinantropici proseguirà anche nel 2022, secondo le indicazioni ministeriali e regionali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Effettuazione sorveglianza entomologica nel rispetto della frequenza indicata dalla norma

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI (scheda 4.2.25)

La Regione Lombardia è stata classificata come **regione a basso rischio** e, pertanto, vigono i seguenti obblighi:

- sono sottoposti a controllo tutti gli equidi di età superiore ai 12 mesi, ai fini della introduzione a fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi, etc.) attraverso l'esecuzione di almeno un test sierologico per l'AIE eseguito dopo i 12 mesi di età. Tale test ha validità di tre anni;
- indipendentemente dalle sopracitate categorizzazioni di rischio delle aree, sono sottoposte a controllo annuale le seguenti categorie:
 - equidi da lavoro, mantenuti negli allevamenti definiti da "lavoro" nel campo "orientamento produttivo" della Banca Dati Nazionale (BDN);
 - tutti i muli
 - tutti gli equidi nelle aziende in cui siano presenti uno o più muli

Permane comunque l'obbligo di esecuzione del test di Coggins da non più di **3 anni** per gli equidi destinati alla monticazione.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei focolai nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA (scheda 4.2.26)

Proseguirà invariato il Piano in oggetto sottoponendo gli stalloni presenti sul territorio agli accertamenti sierologici previsti nel periodo settembre - dicembre, eventualmente integrati da prelievi di seme per le sequenze di esami virologici che dovessero rendersi necessari al fine di stabilire l'eventuale eliminazione di virus da parte di stalloni che abbiano fornito un esito sierologicamente positivo agli accertamenti per A. E.

Contestualmente agli accertamenti di cui sopra, gli stalloni saranno anche sottoposti a test sierologici per Morva, Morbo Coitale Maligno e Anemia Infettiva Equina, a tampone prepuziale per CEM 77 e a visita clinica per Rinopneumonite Equina ed Encefaliti Virali Equine.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Trasmissione del report di attività nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA E LINEE DI INDIRIZZO PER IL SOCCORSO, RECUPERO E SMALTIMENTO DELLA FAUNA SELVATICA OMEOTERMA SUL TERRITORIO REGIONALE (scheda 4.2.27)

L'attività prevista, stante l'adesione di tutti i Comprensori Alpini per la gestione della caccia della Provincia anche al Piano volontario di monitoraggio dello stato di salute degli ungulati (sia del cinghiale che degli ungulati poligastrici selvatici) è sostanzialmente sovrapponibile a quella già svolta negli anni precedenti e, quindi, anche per il 2022 non si prevedono variazioni sostanziali nei volumi di attività già svolti né nelle modalità di collaborazione richieste al personale amministrativo distrettuale ed ai veterinari ufficiali.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Completa attuazione delle attività in capo ai DV in materia di monitoraggio sanitario e soccorso fauna selvatica nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI PER RAGIONI DI PASCOLO (scheda 4.2.28)

Saranno garantiti sopralluoghi di vigilanza e ispezione che, stante le oggettive difficoltà logistiche, potranno avvenire anche in concomitanza con intereventi per altre motivazioni (in particolare con il decesso di animali al

pascolo) al fine di verificare l'effettiva corrispondenza tra gli animali alpeggiati e le certificazioni di scorta agli stessi, l'identificazione degli animali, eventuali situazioni di promiscuità con altre specie (caprina), il rispetto delle comunicazioni all'Autorità Comunale in materia di avvenuta monticazione e di demonticazione.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Rilascio delle certificazioni, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA (scheda 4.2.29)

Nel 2022 nelle more della comunicazione da parte del Ministero della Salute si conferma l'attività di controllo secondo i tempi e le modalità del 2021.

Si ritiene che nelle medesime postazioni apistiche controllate per l'Aethina Tumida sarà svolto anche il controllo sul rispetto della normativa in materia di anagrafe apistica.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO CONTROLLO VARROASI (scheda 4.2.30)

Nelle more della comunicazione ufficiale da parte del Ministero della Salute, si conferma l'attività di controllo riportata in applicazione del D.d.s. 23 marzo 2018, n. 4149, punto 3.2 (1% degli apicoltori situati nei territori di competenza).

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR) (scheda 4.2.32)

Anche nel corso del 2022 sarà dato corso al Piano regionale con le attività dallo stesso previste e, comunque, in funzione dei diversi livelli di rischio individuati dall'OEVR per le diverse ATS lombarde e che l'UO Veterinaria regionale ha comunicato.

Dovrà essere mantenuta aggiornata l'attribuzione delle qualifiche sanitarie a tutti gli allevamenti bovini da riproduzione.

Il "Piano regionale di controllo e certificazione della rinotracheite infettiva bovina (IBR)" approvato con DDS 17/02/2016 n. 1013 prevede, oltre al riconoscimento dello stato di indennità, previsto a livello nazionale, altri 3 diversi livelli di rischio (alto, medio e basso) nonché il riconoscimento di uno status di sieronegatività per gli

allevamenti aderenti al piano volontario di controllo . Non essendo questi livelli sanitari codificati in BDN, dovrà essere cura del Veterinario Ufficiale riportare tale informazione sul Mod. 4.

E' opportuno che le qualifiche sanitarie già assegnate siano comunque riviste dalle competenti UU. OO. distrettuali di Sanità Animale alla luce di nuovi esiti sierologici che dovessero essere pervenuti a seguito dell'attività di sorveglianza effettuata, ai sensi del Piano regionale, nel corso delle operazioni di bonifica sanitaria del 2022.

In continuità con le indicazioni fornite per l'anno 2020 con nota G1.2020.0002478 del 22.01.2020 anche nel 2022 l'attività di sorveglianza per IBR sugli allevamenti non aderenti sieronegativi sarà effettuata contestualmente al prelievo annuale sul latte previsto per il "Piano controllo mastiti".

Nel rispetto del Piano regionale, la qualifica degli allevamenti aderenti sieronegativi è mantenuta quando tutti i bovini superiori ai 24 mesi di età sono sottoposti con esito favorevole, a intervalli non superiori ai 12 mesi, ad un accertamento sierologico nei confronti dell'IBR, secondo la numerosità campionaria di cui alla Tabella 1 del Piano, oppure, negli allevamenti con un massimo di 50 capi in lattazione, qualora gli accertamenti diagnostici effettuati sul latte di massa , contestualmente a quelli effettuati per il Piano mastiti, danno esito negativo.

Come anticipato con nota G1.2021.0018821 del 25/03/2021, si conferma la fornitura gratuita del vaccino contro l'IBR per la profilassi immunizzante degli animali degli allevamenti bovini che praticano l'alpeggio solo a condizione che gli allevamenti non siano identificabili come allevamenti ad alto rischio ai sensi del DDS 1013/2016.

Come fatto ormai fin dal 2013, sarà fornito del vaccino IBR GE delecto vivo attenuato stante la maggior efficacia dimostrata da tale vaccino nel garantire una risposta anticorpale maggiore anche a seguito di una singola vaccinazione e, comunque, un incremento di anticorpi sierici circolanti più precoce di quanto non avvenga tramite l'analogo vaccino GE delecto spento.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA (scheda 4.2.33)

L'obiettivo è quello di proseguire il percorso finalizzato alla riduzione della prevalenza dell'infezione da ***Micobacterium avium subsp. paratuberculosis*** negli allevamenti di bovini da latte con il contestuale innalzamento del loro livello sanitario attraverso il coinvolgimento di allevatori, veterinari libero professionisti e associazioni di categoria.

In particolare si provvederà alla puntuale raccolta delle adesioni degli allevatori interessati al Piano volontario, alla loro archiviazione e registrazione presso l'Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria, che realizzerà anche uno scadenziario utile al rinnovo delle qualifiche stesse e al rilascio delle conseguenti certificazioni richieste per l'esportazione di prodotti a base di latte verso Paesi extracomunitari che richiedano garanzie aggiuntive in tal senso.

Si provvederà poi all'esecuzione delle visite cliniche annuali in allevamento finalizzate al mantenimento della qualifica PTEX1, necessaria per il rilascio delle certificazioni sanitarie per l'export di latte verso Paesi Terzi che richiedano condizioni sanitarie aggiuntive nei confronti di diverse patologie infettive dei bovini, tra cui la paratubercolosi.

In particolare si raccomanda che il sopralluogo clinico annuale di verifica della presenza di sintomatologia sospetta o riferibile a infezione paratubercolare sia svolto congiuntamente anche al collega libero

professionista operante nell'allevamento, ovviamente laddove il medesimo professionista ne fornisca la disponibilità.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Registrazione delle qualifiche sanitarie nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PROGETTO SPILLOVER (scheda 4.2.34)

Il continuo ed esponenziale aumento delle popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati, sia per consistenza che per distribuzione geografica, rappresenta un potenziale elemento di rischio sanitario sia per gli animali domestici che per l'uomo.

In questo contesto il progetto denominato "Spillover", effettuato con la collaborazione di IZSLER e UNIMI, si pone l'obiettivo di indagare su tre settori multidisciplinari riferiti al ruolo epidemiologico della fauna selvatica e in particolare delle zecche come vettori di patogeni zoonotici, l'antimicrobica resistenza e patogeni vari emergenti.

Osservazione zecche vettori di zoonosi

Le patologie zoonotiche trasmesse da zecche (TBE, Rickettsiosi, Tularemia) sono in costante crescita. E' di fondamentale importanza attuare un piano di monitoraggio del vettore volto ad ottenere una serie di informazioni per monitorare l'andamento di zoonosi trasmesse da zecca nelle popolazioni umane e di animali da compagnia.

Definizione del ruolo delle popolazioni selvatiche nella trasmissione di AMR

L'antibiotico resistenza rappresenta un problema che coinvolge la salute umana, quella animale ed ambientale.

Tale problema potrebbe coinvolgere non solo le specie domestiche ma anche quelle selvatiche.

Nel presente progetto verranno sviluppati e applicati modelli di dinamica di trasmissione tra due compartimenti di popolazioni, domestiche e selvatiche, al fine di discriminare il ruolo epidemiologico delle specie a vita libera nella dinamica di infezione.

Indagini e sorveglianza di patogeni virali emergenti a tutela della salute pubblica e biodiversità

Lo studio si propone di condurre un'indagine virologica nelle popolazioni di chiroteri e ricci in Regione Lombardia rivolta principalmente alle infezioni sostenute da coronavirus e orthoreovirus ma anche rivolta ad acquisire informazioni sul loro stato sanitario e sul possibile ruolo come serbatoi di agenti virali potenzialmente zoonotici.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Completa attuazione delle attività in capo ai DV in relazione alla progettualità degli specifici progetti.

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO INTEGRATO PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E INFESTIVE DELLE API IN LOMBARDIA (scheda 4.2.35)

L'obiettivo si propone la progressiva semplificazione degli oneri amministrativi relativi alle certificazioni sanitarie sostenuti dalle aziende apistiche tramite l'implementazione del Piano di accreditamento regionale delle aziende apistiche e degli apiari lombardi di cui al punto 2 del D.d.s. 23 marzo 2018 n. 4149, comprese le misure di supporto all'adesione volontaria.

L'attività prevede la categorizzazione degli eventuali rischi e le modalità di applicazione delle categorie di rischio alle aziende aderenti al Piano, e quindi accreditate, in relazione a varroasi e virus collegati, nosemias, pesti batteriche e infestazione da *Aethina tumida*, attribuendo "livelli di rischio" inferiori alle aziende apistiche accreditate in modo da ridurre la frequenza dei controlli per poter così aumentare invece i controlli sulle aziende di categorie di rischio superiori.

Al fine di verificare il mantenimento dei requisiti necessari per l'adesione al Piano, la frequenza dei controlli è determinata conformemente a quanto previsto nel Piano stesso.

Per quanto riguarda l'anagrafe apistica e le movimentazioni, la frequenza dei controlli sarà determinata in base a quanto previsto dalla normativa nazionale di riferimento.

Le attività di supporto all'adesione volontaria al Piano di accreditamento saranno svolte in favore di tutte le aziende potenzialmente interessate.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Completa attuazione delle attività in capo ai DV

RENDICONTAZIONE

Sistemi informativi regionali e nazionali

PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.36)

Anche per il 2022 verrà individuato un campione di Veterinari liberi professionisti accreditati, comunque non inferiore al 10%, selezionati anche sulla base del numero di microchip applicati, sul numero di microchip smarriti, sulle "forzature" (iscrizioni di cani con microchips non presenti in anagrafe a priori), preferibilmente non già controllati negli anni precedenti o con prescrizioni formulate nei controlli precedenti.

L'attività d'ispezione si concretizzerà nella verifica della conformità delle procedure adottate rispetto a quelle previste dalla normativa vigente e della documentazione disponibile presso la struttura sanitaria privata o i recapiti dei liberi professionisti accreditati.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Riduzione delle non conformità connesse alle attività svolte dai Veterinari Libero Professionisti accreditati nell'impiego dell'Anagrafe Animali d'Affezione..

RENDICONTAZIONE

Controlli inseriti in nuovo SIV.

Entro il 28 febbraio 2023 trasmissione all'U.O. Veterinaria di Tabella apposita e relazione sull'attività svolta con dettaglio NC riscontrate.

PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.37)

Con la D.g.r. del 11.11.2019, n. XI/2392, pubblicata sul BURL, Serie Ordinaria, n. 48 del 29 novembre 2019, la Giunta Regionale della Regione Lombardia ha approvato il nuovo Piano triennale per gli interventi in materia di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2019 – 2021.

La D.g.r. del 11.11.2019, n. XI/2392 prevede che ogni Dipartimento Veterinario delle ATS della Regione Lombardia predisponga e trasmetta all'UO Veterinaria della DG Welfare di Regione Lombardia un Piano triennale locale basato sulla valutazione dello specifico contesto provinciale, sui fabbisogni e sulle priorità di conseguenza individuate, programmando una serie d'interventi sul territorio provinciale in linea con le indicazioni regionali anche in termini di priorità emergenti e di quote di utilizzo del finanziamento complessivamente assegnato.

Il Piano triennale locale si articola nelle tre aree di attività previste dal Piano regionale (educazione sanitaria e zoofila, controllo demografico e prevenzione del randagismo) con l'obbligo di programmare almeno un intervento per ogni area di attività, nel rispetto dei criteri previsti per le procedure da seguirsi per la programmazione, attuazione e rendicontazione delle attività progettate e svolte.

La Regione Lombardia - D.G. Welfare con D.D.U.O. n. 14277 del 20/11/2020, avente per oggetto: "Erogazione di risorse finanziarie a favore delle AA.TT.SS. Lombarde, ai sensi della DGR XI/2392 dell'11 novembre 2019" ha formalmente approvato i "Piani locali" trasmessi da ciascuna ATS della Regione Lombardia e finanziato il Piano proposto da questa ATS.

Con delibera n. 987 del 17/12/2020 "Recepimento del D.D.U.O. n. 14277 del 20 novembre 2020 "Erogazione di risorse finanziarie a favore delle AA.TT.SS. Lombarde, ai sensi della DGR XI/2392 dell'11 novembre 2019" e n. 80 del 04/02/2021 "Definizione impegni di spesa per l'attivazione del Piano triennale degli interventi in materia di educazione sanitaria e zoofila, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2019-2021" di cui al D.D.U.O. n. 14277 del 20 novembre 2020, la Direzione Generale dell'ATS ha adottato il Piano triennale locale.

E' in corso l'attivazione delle procedure necessarie a dare inizio alle attività progettate, tramite la pubblicazione dei bandi specifici per l'assegnazione dei cofinanziamenti a tutti coloro che ne abbiano titolo e che abbiano presentato formale domanda.

Ogni 12 mesi, a partire dalla data di approvazione del Piano locale da parte di Regione Lombardia e per il periodo di validità del Piano stesso, l'ATS dovrà predisporre e trasmettere alla UO Veterinaria di regionale una relazione sullo stato di avanzamento dei progetti, comprendente i risultati conseguiti e i relativi costi, utilizzando gli indicatori formalmente individuati per ogni tipologia di intervento.

INDICATORE DI RISULTATO

Relazione su quanto programmato/condotto dalla data di approvazione dei piani locali.

INDICATORE DI IMPATTO

Miglioramento del quadro di contesto territoriale negli ambiti dell'educazione sanitaria e zoofila, del controllo demografico e della prevenzione del randagismo.

RENDICONTAZIONE

Relazione di rendicontazione entro il 20 novembre 2022 – Sistemi informativi regionali e nazionali.

PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D'AFFEZIONE (scheda 4.2.38)

Per il 2022 si programmeranno i seguenti controlli:

- almeno un controllo annuale sul canile sanitario condotto tramite audit;
- almeno due controlli annuali su tutti i rifugi, di cui uno collegiale (nel rispetto del Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo), di verifica dei requisiti strutturali e gestionali senza tralasciare la verifica delle condizioni sanitarie degli animali ospitati ed il loro benessere;
- almeno un controllo annuale presso le strutture destinate alla commercializzazione di cani/gatti volto a verificare gli aspetti autorizzativi, la regolare registrazione delle movimentazioni sia sul registro delle strutture che nell'Anagrafe dei Animali d'Affezione e le modalità di esposizione/detenzione di animali da compagnia destinati alla vendita. Nel rispetto del Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo almeno il 25% delle ispezioni svolte nelle strutture commerciali deve avvenire in forma collegiale da coppie di veterinari ufficiali;
- almeno il 20% delle strutture destinate alla detenzione di animali d'affezione (allevamenti, pensioni, strutture amatoriali, asili). Nel rispetto del Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo almeno il 25% delle ispezioni svolte nei canili/pensioni dovrà avvenire in forma collegiale tramite coppie di veterinari ufficiali.

La scelta delle strutture in cui effettuare i controlli ricadrà prioritariamente su quelle non sottoposte a verifiche gli anni precedenti e su quelle soggette a prescrizioni o con situazioni autorizzative non ancora del tutto adeguate.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORE DI IMPATTO

Verifica dell'adeguamento ai requisiti di cui al R.R. 2/2017.

RENDICONTAZIONE

Trasmissione tabella apposita entro il 28 febbraio 2023. Inserimento controlli in nuovo SIV.

VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI

Saranno svolti dei controlli specifici su cani/gatti dati in affido a persone fisiche o giuridiche residenti sul territorio provinciale: nel 2022 il campione sarà costituito da circa **40** cani scelti preferibilmente tra i soggetti direttamente affidati a privati cittadini dal Canile Sanitario o da Associazioni che non abbiano in gestione diretta un Canile Rifugio

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.39)

Sarà svolta una sorveglianza epidemiologica basandosi sulla seguente documentazione:

- segnalazioni di cui all'art. 5 del RPV relativamente a Leishmaniosi;
- modelli A con indicazioni di prove sierologiche positive per Leishmaniosi;
- notifiche di certificazioni TRACES con positività per Leishmaniosi;
- schede anagrafiche/cliniche di cani transitati in canile sanitario risultati positivi/malati di Leishmaniosi.

INDICATORE DI RISULTATO

Trasmissione dei dati a U.O. Veterinaria, reportistica annuale sui dati pervenuti, valutazione dei risultati ed eventuali azioni espletate nelle situazioni a rischio.

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione quadro di contesto regionale relativamente a Leishmaniosi.

RENDICONTAZIONE

Trasmissione apposita scheda entro il 28 febbraio 2023.

MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA (scheda 4.2.40)

Il presente Piano di monitoraggio per la leishmaniosi ha i seguenti obiettivi:

- acquisire dati sulla diffusione della leishmaniosi canina in Lombardia tramite un'attività di monitoraggio sierologico sui cani presenti nei rifugi;
- acquisire dati sulla presenza e sulla distribuzione dei vettori in Lombardia tramite monitoraggio entomologico nei rifugi;
- acquisire dati sull'eventuale coinvolgimento dei gatti nell'epidemiologia dell'infestazione effettuando un'attività di monitoraggio sierologico su un campione di gatti di colonia in concomitanza con le attività di sterilizzazione.

Il presente Piano durerà fino al 30 aprile 2024.

Monitoraggio sui cani pubblici

A partire dal **1° maggio 2021** e per tutta la durata del Piano, verranno effettuati accertamenti sierologici sui soggetti entrati non identificati nei canili sanitari, con età stimata superiore ai 6 mesi, al termine del periodo di osservazione per la rabbia e al momento del trasferimento nei rifugi; andranno inoltre esclusi dal monitoraggio i soggetti di difficile gestione.

Dal 1° maggio 2022 al 30 aprile 2024 dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i rifugi di pertinenza territoriale, previa verifica delle consistenze ed eventuale aggiornamento dei dati presenti in Anagrafe Animali d'Affezione. L'accertamento sierologico riguarderà i soggetti che non siano già stati testati nei 6 mesi precedenti e/o identificati come casi. Andranno inoltre esclusi dal monitoraggio i soggetti di difficile gestione, gli animali di proprietà sequestrati dall'autorità giudiziaria o amministrativa o temporaneamente ospitati su disposizione del Sindaco. Valutato anche il numero dei soggetti presenti nelle singole strutture, le operazioni di campionamento dovranno essere programmate in modo da concludersi entro un massimo di 60 giorni dall'inizio. Nel periodo indicato, ciascun rifugio dovrà essere testato una sola volta.

Monitoraggio sierologico sui gatti di colonia

Per tutto il periodo di vigenza del presente Piano devono essere condotti accertamenti sierologici su un campione di gatti di colonia. I prelievi verranno effettuati su soggetti adulti, 50% maschi e 50% femmine, al momento della sterilizzazione da parte del personale del Dipartimento Veterinario o da veterinari LP incaricati della sterilizzazione.

Il numero di soggetti da testare nell'ATS di Bergamo è di 18 gatti/anno.

Monitoraggio entomologico

Dovranno essere sottoposti a monitoraggio tutti i rifugi nelle strutture in cui coesistono canili sanitari e rifugi. Inoltre, ciascuna ATS individua, se presenti, almeno altri 3 rifugi da sottoporre a monitoraggio, comunicandone i riferimenti all'UO Veterinaria e ad OEVR. Di questi, i rifugi che rimangono negativi per due anni dovranno, laddove possibile, essere sostituiti con altre strutture.

Le trappole saranno messe a disposizione da IZSLER attraverso le Sezioni territoriali e previa adeguata attività di formazione. Le catture verranno effettuate almeno ogni 21 giorni nel periodo compreso tra 15 giugno e 15 settembre. Nei rifugi dove verrà accertata la presenza del vettore, sarà sospeso il monitoraggio entomologico e dovrà essere attivato in un'altra struttura.

INDICATORE DI RISULTATO

Trasmissione relazione a U.O. Veterinaria entro il 31 maggio 2022.

INDICATORE DI IMPATTO

Definizione quadro di contesto regionale relativamente a Leishmaniosi.

RENDICONTAZIONE

Entro il 31 maggio 2022.

RABBIA SILVESTRE

D. d. u. o. n. 13996/2009; D. d. u. o. n. 1874/2010; Circolare Regionale Regione Lombardia n. 8 del 09/03/2010

Resta alto il livello di attenzione a questa patologia con particolare riferimento all'esecuzione del prescritto periodo di osservazione sanitaria per gli animali morsicatori, sia a domicilio che presso il Canile Sanitario, e su eventuali segnalazioni riguardanti animali selvatici manifestanti comportamenti anomali o rinvenuti deceduti per cause sconosciute (con particolare riferimento a volpi, tassi, faine, martore).

INDICATORI

- **Controllo sanitario di tutti gli animali morsicatori noti.**

LATTE ALLA STALLA

Piano regionale latte

In accordo con il Direttore del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, si confermano le indicazioni già fornite nel 2017, conformi con le indicazioni regionali, in materia di controlli coordinati/integrati negli allevamenti, di svolgere i controlli riferiti all'igiene della produzione del latte alla stalla (mungitura e locale latte) nel corso delle visite cliniche annuali per il rinnovo delle qualifiche PTEX1, estendendo tale modalità di controllo anche agli allevamenti bovini da "riproduzione latte" in occasione dell'esecuzione degli accertamenti di bonifica sanitaria, con l'esclusione degli allevamenti che operino la vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Il verbale che dovrà essere obbligatoriamente utilizzato per le finalità di cui sopra è quello presente in SIV ed è quello già utilizzato nel corso del 2021.

Il verbale dovrà essere registrato in SIV.

Nulla cambia in materia di verifiche sulla conformità del latte alla stalla in tenore di germi e cellule somatiche (gestione delle esclusioni e dei rientri), dei piani di campionamento per la ricerca di aflatossine, del riscontro di positività per inibenti nel latte di massa o per molecole vietate o indesiderate che saranno gestite esclusivamente dai Colleghi del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

ADEMPIMENTI IN MATERIA DI CONDIZIONALITA'

Esecuzione dei controlli sul campione casuale, individuato dalla UO Veterinaria regionale, e sul campione a rischio rispettando le quote assegnate dalla medesima UO Veterinaria per il raggiungimento delle percentuali di controllo previste.

Sarà anche svolta un'attenta attività di supervisione e di verifica dell'attività svolta al fine di garantire, per quanto possibile, l'appropriatezza delle attività di controllo svolte e garantire, di riflesso, anche il livello di formazione dei controllori.

Tale attività di supervisione sarà svolta sul 100% delle check list risultate non conformi, comunque prima del loro invio all'OPR per tramite della UO Veterinaria regionale o attraverso il loro inserimento in BDR, e sul 10% delle check list risultate conformi (10% per categoria di GDO).

Come stabilito dal Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo tutti i controlli (CGO6, CGO7, CGO8) ricompresi nel campione a rischio della condizionalità 2021 saranno effettuati da due veterinari ufficiali; gli abbinamenti saranno decisi dal Responsabile della U.O. distrettuale Sanità Animale in accordo con il Direttore del Distretto veterinario territorialmente competente.

Eventuali controlli ricompresi nel campione casuale devono essere sempre obbligatoriamente svolti congiuntamente con eventuali controlli dei Colleghi del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

Qualora si trattasse di controlli ufficiali ricompresi nel campione causale di competenza della sola sanità animale saranno anch'essi svolti in forma congiunta.

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

INDICATORI DI IMPATTO

Registrazione dei controlli nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.

Effettuazione dell'attività di supervisione su tutte le check list non conformi e sul 10% delle check list conformi. Trasmissione con cadenza trimestrale delle non conformità e delle sanzioni accertate.

CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC

Nel corso del 2022 saranno effettuati i controlli programmati UVAC su partite oggetto di scambi comunitari.

Gli esiti dei controlli saranno registrati nell'applicativo informatico del Ministero della Salute (NSIS/ S.INTE.S.I.S. - Sistema Integrato Scambi)

INDICATORE DI RISULTATO

N° controlli attuati/ N° controlli programmati = 1

PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE

Le verifiche di efficacia interne saranno finalizzate a verificare il rispetto delle procedure, in base agli standard regionali, aziendali e stabilite dalla normativa vigente, mediante gli audit interni programmati a livello dipartimentale e distrettuale.

Saranno svolte dal Direttore del Servizio Sanità Animale, affiancato dal RAQ aziendale e dai Responsabili delle Unità Operative Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe e Ufficio Igiene Urbana, verifiche interne al fine di monitorare i principali processi erogativi svolti a livello distrettuale dalle Unità Operative distrettuali per garantire un continuo controllo e monitoraggio dell'avanzamento e registrazione delle singole attività di controllo.

Ugualmente, in collaborazione con i Responsabili delle Unità Operative distrettuali Sanità Animale e con il RAQ aziendale, il Direttore del Servizio Sanità Animale effettuerà verifiche interne sulle Unità Operative Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe e Ufficio Igiene Urbana al fine di verificare il grado di "compliance" nell'assolvimento dei compiti di supporto, verifica, monitoraggio propri di tali Unità Operative.

ATTIVITA' RICHIESTE DA PRIVATI

Saranno ovviamente garantite, puntualmente e nel rispetto delle tempistiche sancite dalla vigente carta aziendale dei servizi, tutte le prestazioni svolte su richiesta di privati, nel loro precipuo o esclusivo interesse, che siano istituzionalmente dovute ai sensi di vigenti normative di carattere comunitario, nazionale o regionale.

In particolare saranno garantite, con tempestività, le richieste di rilascio di certificazioni, con o senza sopralluogo, l'effettuazione di accertamenti diagnostici propedeutici al rilascio delle certificazioni necessarie per la movimentazione di animali nonché ogni altra richiesta che sia legittimamente espressa da privati, produttori, Associazioni, Enti, necessaria alla movimentazione di animali o loro prodotti, sia verso il territorio nazionale che verso il territorio comunitario e internazionale.

Trattasi di un'attività non programmabile, e nemmeno pianificabile in modo dettagliato se non nel brevissimo periodo, stimabile quindi dai soli volumi storici valutati alla luce dell'evoluzione della normativa di settore in termini di abolizione di precedenti certificazioni sanitarie o di istituzione di nuovi procedimenti autorizzativi o di certificazione, obbligatori o volontari.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2022

La comunicazione interna delle attività programmate avverrà secondo le fasi di seguito descritte:

il Direttore del Servizio Sanità Animale:

- all'inizio dell'anno comunicherà ai Responsabili delle UU.OO. di Sanità animale dei due Distretti le principali linee di indirizzo, coerenti con il Piano per l'anno in corso, con particolare riferimento ai nuovi Piani o a modifiche delle procedure già in essere per i vari Piani regionali, nazionali e comunitari, le eventuali integrazioni aziendali apportate nella contestualizzazione dei Piani stessi (ampliamento del target, aumento o variazione frequenze del controllo, situazioni particolari, raccomandazioni), comunque limitatamente alle attività aventi caratteristiche di cogenza perché previste da specifiche normative.

Il documento sarà soprattutto focalizzato sulla programmazione, e conseguente richiesta di pianificazione, relativa alle attività cogenti, cioè sancite da normative di vario livello che debbono essere comunque svolte nell'anno, ovviamente con specifico e diretto riferimento, per ogni Piano o norma, alla specifica realtà territoriale.

Nella comunicazione in questione chiederà quindi alle UU. OO. distrettuali del Servizio Sanità Animale la trasmissione della pianificazione e la contestualizzazione territoriale della programmazione indicata, completa di calendarizzazione, laddove richiesta ed opportuna, e della suddivisione dell'attività tra i diversi operatori, se diversi da quelli già formalmente incaricati della responsabilità di un determinato territorio o di impianti speciali (stalle di sosta, mercati, zoo, quarantene, canili, ecc);

- dopo la formale approvazione, da parte della Direzione Strategica, del Piano aziendale per l'anno in corso, trasmetterà alle UU. OO. distrettuali Sanità Animale il Piano definitivo, così come sarà deliberato.
- quindi incontrerà, se necessario, le UU. OO. di Sanità Animale al fine di concordare e formalizzare con le Stesse la pianificazione definitiva delle attività previste, documentando le decisioni adottate tramite la stesura di apposito verbale dell'incontro.

Seguiranno riunioni a livello territoriale durante le quali le UU. OO. distrettuali, eventualmente con la presenza del Direttore del Servizio Sanità Animale, laddove richiesta, procederanno, in accordo con i Direttori dei Distretti, all'attribuzione delle attività programmata ai singoli Veterinari, se non già derivante da norme cogenti e ripartita in forza della formale assegnazione della responsabilità di definiti territori.

Tali assegnazioni dovranno comunque trovare un riscontro formale (invio al Collega interessato).

Di tali riunioni dovrà essere data concreta dimostrazione (verbali).

Le procedure di assegnazione degli obiettivi individuali dei dirigenti per l'anno in corso seguiranno quelle già codificate nel processo di budgeting annualmente avviato dalla Direzione Strategica aziendale (schede individuali, determinazione dei volumi di attività, ecc.).

MODALITA' DEL CONTROLLO - SANITA' ANIMALE 2022

Nel territorio della provincia di Bergamo lo strumento individuato per l'esecuzione dei controlli in funzione della categorizzazione del rischio per la sanità animale è prioritariamente quello dell'ispezione, così come definita dalla specifica procedura aziendale adottata nel rispetto degli standard regionali.

L'esito delle ispezioni sarà sempre inserito in SIV o in BDR nei tempi stabiliti dalle specifiche normative e comunque, nel caso in cui non sia prestabilito un termine specifico, entro 30 giorni dalla conclusione del controllo ufficiale.

Eventuali non conformità che siano esitate in prescrizioni dovranno essere sempre verificate entro 15 giorni lavorativi dalla data di scadenza delle prescrizioni stesse e, laddove non prorogate, esiteranno nei formali provvedimenti conseguenti (sanzioni, denuncia all'AG, nuove prescrizioni, sospensioni dell'attività ecc.).

Sarà comunque data prioritaria importanza alle ispezioni e/o alle visite preannunciate, volte a verificare, oltre al mantenimento dei necessari livelli di biosicurezza negli allevamenti avicoli e suinicoli, anche il mantenimento dei livelli di qualifica sanitaria e/o di accreditamento sanitario al fine di tutelare anche gli aspetti socio economici che caratterizzano buona parte dell'attività della sanità animale con il dichiarato fine di garantire il libero scambio di animali e prodotti, sia a livello comunitario, sia extracomunitario.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Piano Sicurezza Alimentare

Anno 2022

ANALISI DI CONTESTO

ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L'UOMO

La normativa comunitaria distingue gli impianti produttivi in due tipologie:

- attività soggette a riconoscimento: stabilimenti di produzione, trasformazione e deposito di alimenti di origine animale
- attività soggette a registrazione: stabilimenti a livello di produzione primaria e stabilimenti diversi da quelli di cui al punto precedente operanti nelle fasi successive alla produzione primaria

La tipologia ed il numero degli impianti attualmente operanti in provincia di Bergamo sono rappresentati nelle seguenti tabelle. Essi sono stati raggruppati in relazione alle quattro attività principali svolte: macellazione, produzione/trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti.

Impianti di macellazione	A	B	TOT
Impianti di macellazione di ungulati domestici	33	48	81
Impianti di macellazione di pollame	1	3	4
Impianti di macellazione di selvaggina allevata (attività non prevalente)	0	5	5
Impianti di macellazione stagionale di suini	10	19	29

Gli impianti di macellazione si dividono in impianti "industriali" ed impianti a "ridotta potenzialità produttiva"; tutti questi sono riconosciuti a livello comunitario (Bollo CE).

Attualmente, gli impianti di macellazione riconosciuti e attivi in Provincia di Bergamo sono **85**, di cui 1 sospeso; a questi si aggiungono i macelli registrati, con ambito di commercializzazione vincolato al territorio nazionale, che sono complessivamente **29**. In totale sono presenti **114** impianti di macellazione. Alcuni di questi (5) sono autorizzati anche alla macellazione di selvaggina allevata.

IMPIANTI DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE

Anche gli impianti di trasformazione si distinguono in impianti riconosciuti, e, quindi, abilitati ad una produzione idonea al mercato comunitario e impianti registrati, limitati al mercato nazionale.

Di seguito si riporta l'elenco degli impianti/attività presenti a gennaio 2022 (elenco per numero di "impianti" /"attività", non per "attività prevalente"/"stabilimenti")

Tipologia impianto	A	B	Totale
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Centro di riconfezionamento	26	14	40
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Deposito frigorifero	45	26	71
853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento	23	13	36
<i>853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Macello</i>	<i>33</i>	<i>48</i>	<i>81</i>
853 Riconosciuti - Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento	8	9	17
<i>853 Riconosciuti - Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi - Macello</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
853 Riconosciuti - Sezione III - Carni di selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento	0	2	2
<i>853 Riconosciuti - Sezione III - Carni di selvaggina allevata - Macello</i>	<i>0</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
853 Riconosciuti - Sezione IV - Carni di selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina	2	3	5
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di carni macinate	9	2	11
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di preparazione carni	13	7	20
853 Riconosciuti - Sezione VI - Prodotti a base di carne - Stabilimento di trasformazione	30	22	52
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di cernita e sezionamento	8	1	9
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di macellazione di prodotti di acquacoltura	0	1	1
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Stabilimento di trasformazione	9	5	14
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Centro di imballaggio uova	3	7	10
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Impianto produzione uova liquide	0	1	1
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Stabilimento di trasformazione (ovoprodotti)	0	1	1
853 Riconosciuti - Sezione XI - Cosce di rana e lumache - Stabilimento di trasformazione	1	0	1
853 Riconosciuti - Sezione XIII - Stomaci, vesciche e intestini trattati - Stabilimento di trasformazione	0	5	5
TOTALE	212	174	386

LABORATORI DI PRODUZIONE REGISTRATI
--

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Impianto di macellazione stagionale di suini	10	19	29
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	8	3	11
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	34	59	93
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	30	47	77
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	49	22	71
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	33	35	68
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	32	8	40
Pesca professionale	0	1	1
Centro di sosta/raccolta (caccia)	1	0	1
TOTALE	197	194	391

ESERCIZI DI DISTRIBUZIONE

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	24	11	35
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	7	12	19
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	79	62	141
Piattaforma di distribuzione alimenti	0	2	2
Ipermercato	6	6	12
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	179	34	213
Negozio commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	228	104	332

Superette o supermercato	201	113	314
Vendita di alimenti surgelati	3	6	9
Vendita per corrispondenza o via internet	7	3	10
Macelleria e/o polleria	383	252	635
Pescheria	7	8	15
Negozi mobile/Banco per vendita ambulante	344	162	506
TOTALE	1468	775	2243

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE – dati in SIV

IMPIANTI	A	B	TOTALE
Mense ospedaliere/ Case di cura e di riposo	80	32	112
Mense scolastiche, aziendali ed altre strutture collettive (con preparazione)	52	75	127
Ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde	323	371	694
Ristoranti con fornitura esterna di pasti			16
Aziende agrituristiche	54	65	119
Preparazione di pasti senza somministrazione (centri cottura)	19	36	55

L'attività di controllo degli esercizi di somministrazione è svolta, ordinariamente, in forma coordinata con il Dipartimento di Prevenzione Medico.

ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL 2021

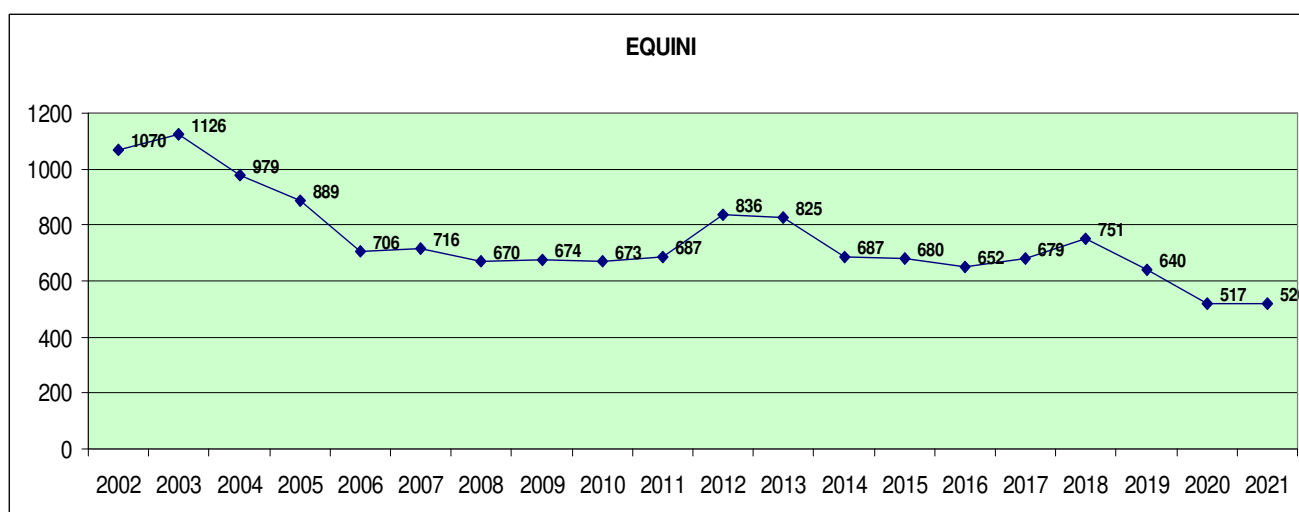
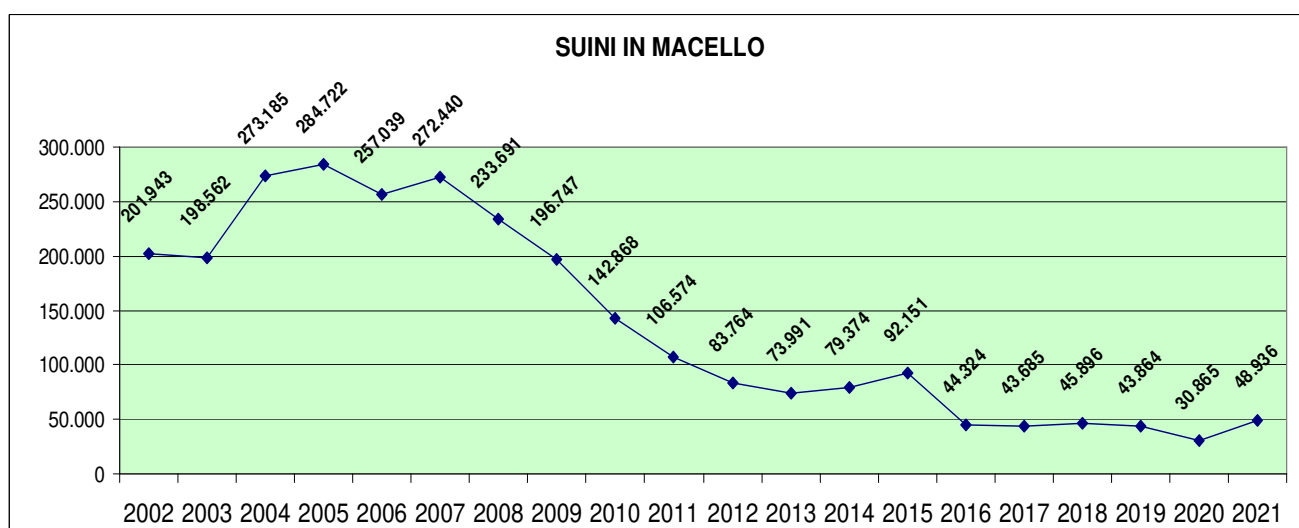
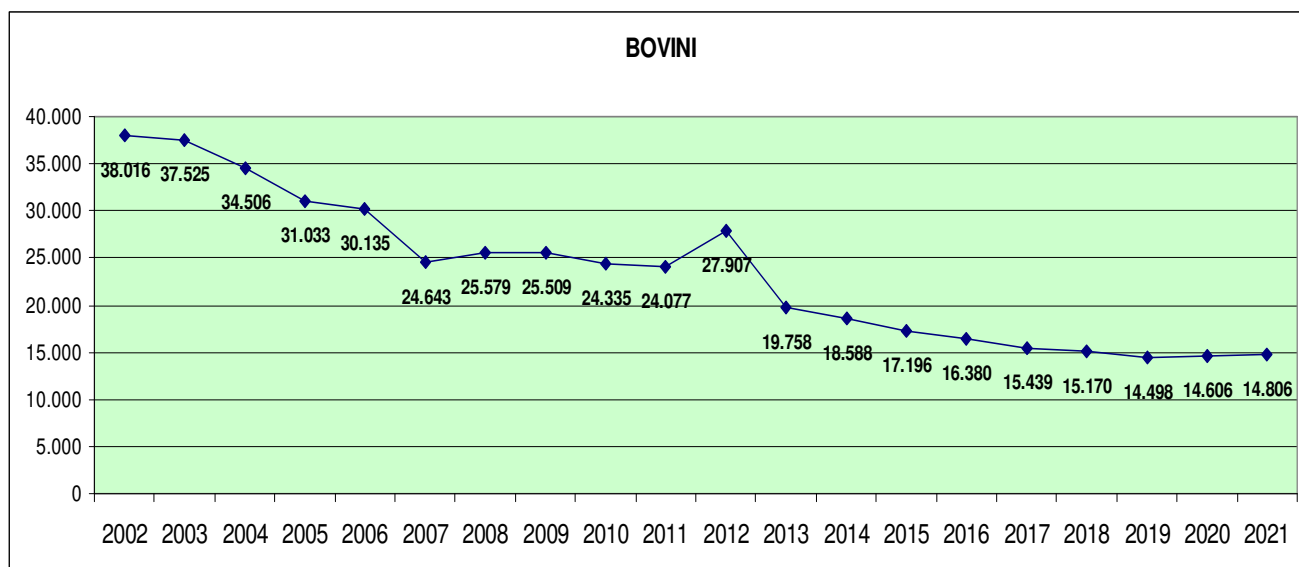
ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2021 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI

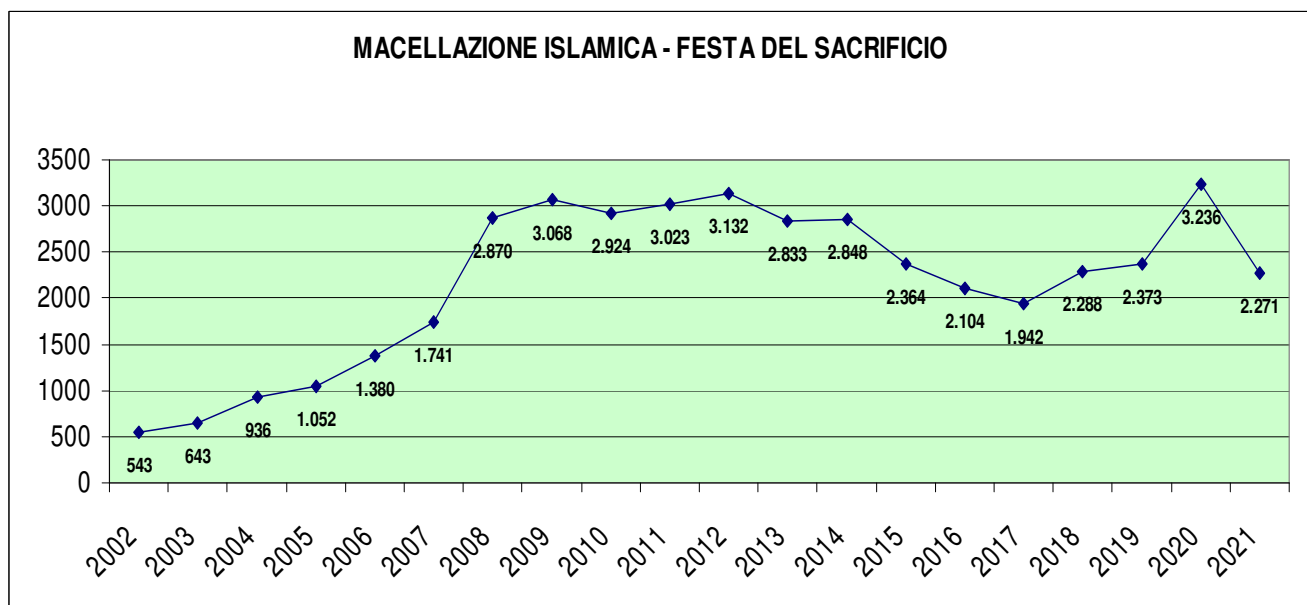
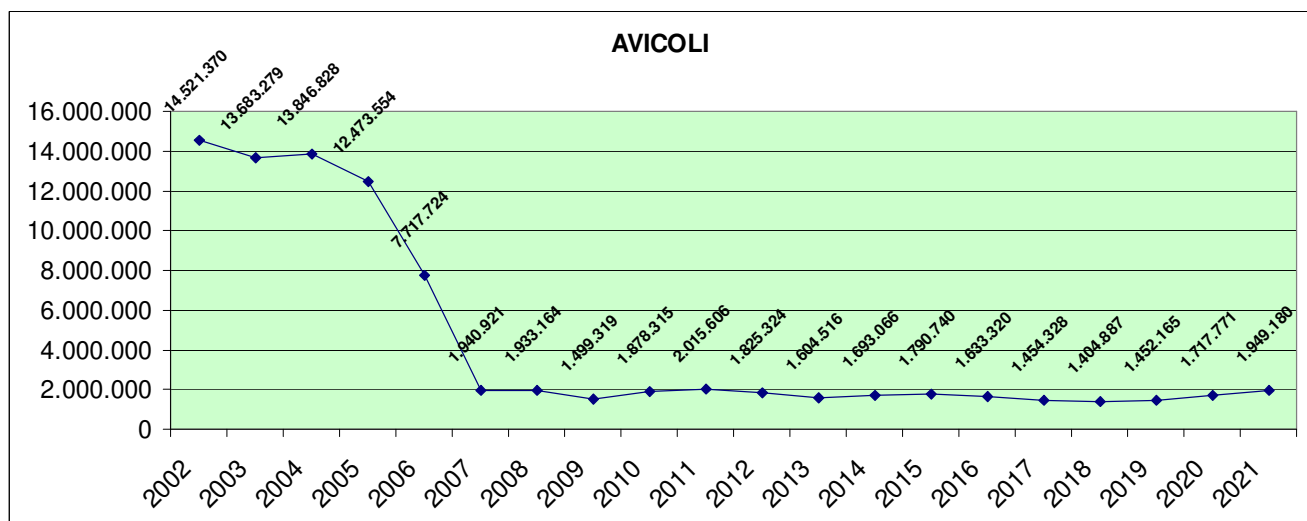
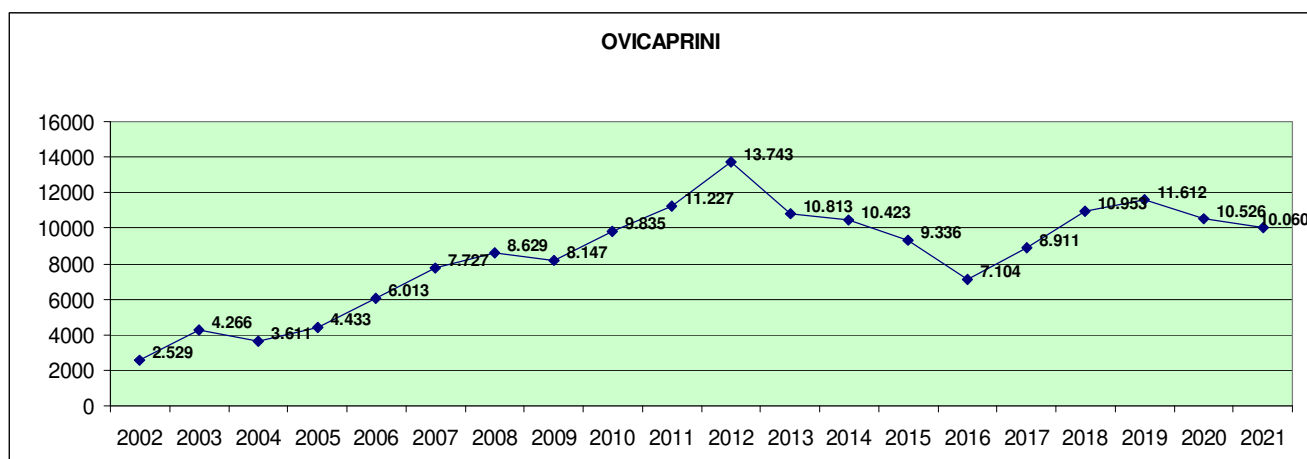
IMPIANTI DI MACELLAZIONE

Numero capi macellati suddivisi per specie

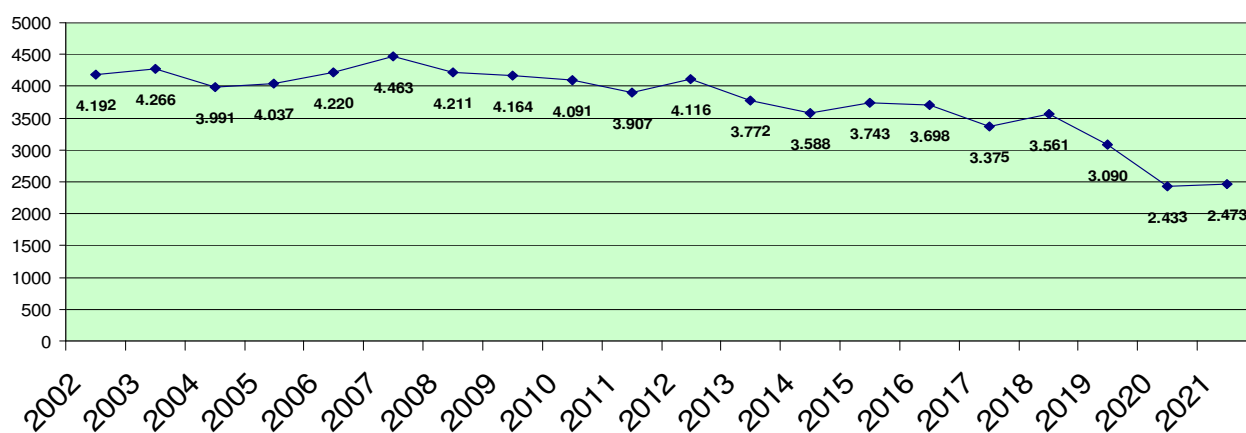
CAPI MACELLATI	2019	2020	2021
SUINI	43.864	30.865	48.936
SUINI MACELLATI A DOMICILIO	3.090	2.433	2.473
SUINI A DOMICILIO PERSONA FORMATA (ricompresi sopra)	2.349	1.812	2.010
BOVINI (Bovini adulti e Vitelli)	14.498	14.606	14.806
EQUINI	640	517	520
OVICAPRINI	11.213	10.526	10.060
VOLATILI DA CORTILE (broiler)	1.452.165	1.717.771	1.949.180
CAPI DI SELVAGGINA ALLEVATA (quaglie)	118.790	115.226	133.490

Grafici entità delle macellazioni negli anni 2002 – 2021

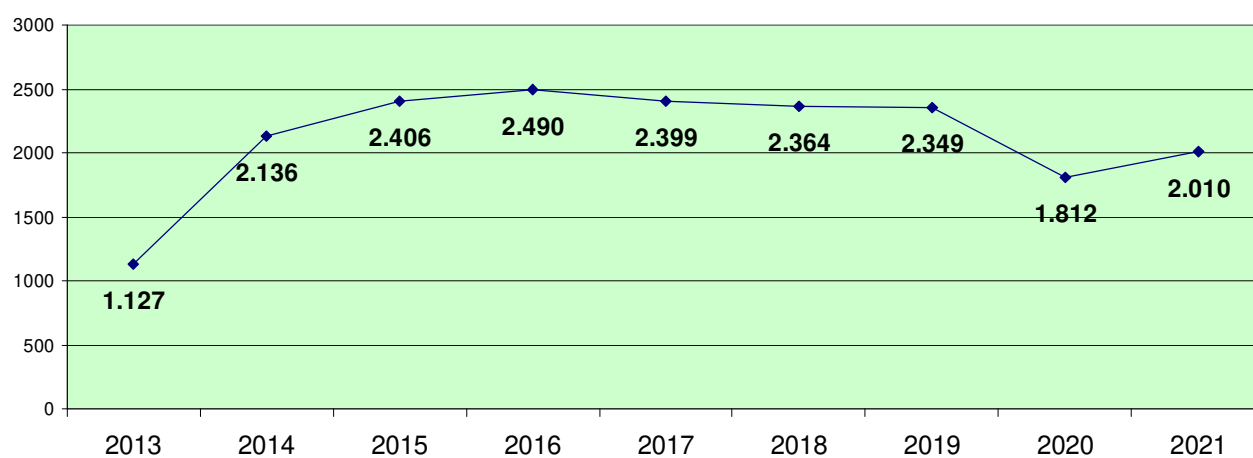




Suini a domicilio



Suini a domicilio con Persona Formata



Entita' stimata delle produzioni di alimenti di origine animale in Provincia

PRODUZIONE	ENTITA' (tonn.)
Carni bovine	4.500
Carni suine	5.500
Carni di pollame	2.000
Carni (rosse e bianche) sezionate	22.000
Prodotti di salumeria	14.000
Produzione uova fresche imballate	55 (milioni di uova)
Ovoprodotti	12.000
Prodotti della pesca commercializzati	3.500
Miele	165

ATTIVITA DI VIGILANZA

L'attività di vigilanza è stata ripartita, in fase di programmazione, tra attività di audit e ispezione per quanto riguarda le modalità operative; tra impianti riconosciuti e registrati per quanto concerne le tipologie produttive e gli operatori deputati al loro controllo.

Nel 2021, su indicazioni regionali e in funzione delle linee guida ministeriali sui controlli ufficiali del 2017, sono stati programmati audit sul 35 % delle strutture riconosciute presenti sul territorio e sul 3 % degli esercizi registrati sottoposti a controllo nello stesso anno.

Tutti gli stabilimenti e tutti gli impianti (attività) all'interno dei singoli stabilimenti riconosciuti sono stati sottoposti a controllo ispettivo.

I controlli presso gli stabilimenti registrati sono stati programmati con frequenze inferiori rispetto agli stabilimenti riconosciuti in relazione al livello di rischio attribuito alle singole tipologie commerciali.

L'attività, rallentata nel primo semestre, ha richiesto un notevole sforzo da parte di tutti i colleghi per recuperare il ritardo accumulato.

I controlli, sia negli impianti riconosciuti che in quelli registrati sono stati eseguiti, sia sotto forma di audit che d'ispezione propriamente detta. Le percentuali stabilite di audit sono state raggiunte.

L'attività di controllo congiunto con il personale del DIPS, fortemente coinvolto ancora nell'emergenza Covid 19 è stata limitata all'essenziale; tutti i supermercati e gli ipermercati, originariamente programmati in forma congiunta, sono stati ispezionati dal Dipartimento Veterinario.

I controlli con le Forze dell'Ordine sono stati gestiti in forma congiunta e in alcuni casi coordinata. Tutti i controlli programmati sono stati, comunque, eseguiti.

Sono state, naturalmente, garantite tutte le attività indifferibili, le attività di certificazione ed in particolare di certificazione per l'export, le attività ispettive alla macellazione, la gestione di situazioni di emergenza come allerta alimentari o malattie a trasmissione alimentare e tutte le attività essenziali per il controllo della filiera alimentare.

Sintesi dell'attività di controllo

- Stabilimenti Riconosciuti: stabilimenti controllati/stabilimenti attivi – 189/189 (100%)
- Impianti Riconosciuti: controlli registrati/ controlli programmati: 590/397 (100 %)
- Impianti Registrati: controlli registrati/ controlli programmati: 946/916 (100 %)

Durante l'anno sono state effettuate delle valutazioni interne, a campione, inerenti alle modalità di redazione del controllo ispettivo/audit, alla loro appropriatezza di merito e formale, oltre che alla congruità tra evidenze, risultanze e provvedimenti eventualmente assunti.

Gli aspetti formali e gli aspetti di merito inerenti alla redazione dei verbali ispettivi e i rapporti di audit esaminati sono sostanzialmente accettabili. Frequentemente gli argomenti affrontati sono indagati con puntualità, chiarezza e logica.

La programmazione e la pianificazione territoriale sono state rispettate e il livello di rischio attribuito ad ogni impianto, ha consentito, negli anni, un'allocazione delle risorse adeguata.

Le procedure sono sottoposte, presso i singoli impianti presi in considerazione, a un controllo a rotazione soddisfacente, a garanzia della loro completa verifica periodica.

In alcuni casi sono state rilevate alcune mancanze di lieve significato:

- la compilazione incompleta del rapporto/verbale (es. mancata identificazione dei presenzianti)
- la carente identificazione/citazione della documentazione presa in esame
- la descrizione poco oggettiva delle evidenze
- la mancanza delle conclusioni

Tali carenze, comunque, non sono tali da inficiare la validità dei controlli esaminati.

Pertanto si sono potute sperimentare 2 check list che potrebbero essere d'aiuto nel monitoraggio di alcuni fondamentali aspetti dell'attività di controllo. La prima, da utilizzarsi sul singolo documento di controllo (Verbale ispettivo o Rapporto di audit), può essere una guida condivisa circa gli aspetti da valutare (aspetti formali e sostanziali del controllo). La seconda, da utilizzarsi sul singolo impianto, ma analizzato durante un determinato periodo (es. 3 anni), consente di individuare il controllo di tutte le procedure, nel tempo e secondo il principio di rotazione.

Tali check list dovranno essere rielaborate e condivise affinché possano divenire uno strumento ordinario di controllo interno.

NON CONFORMITÀ A LIVELLO LOCALE

Di seguito si riportano le NC, suddivise per procedure controllate, con in dettaglio delle NC risolte. In neretto le NC più significative dal punto di vista numerico.

Le principali NC sono state rilevate nei seguenti settori:

- Procedure sanificazione NON SSOP
- Manutenzione, locali, impianti e attrezzature
- Marchiatura/etichettatura prodotti
- Applicazione Criteri microbiologici - Reg. (CE) 2073/05
- Lay-out criteri costruttivi, illuminazione, ventilazione
- Igiene alimenti/stato di conservazione
- Controllo animali indesiderati
- Procedura attribuzione del lotto, rintracciabilità, ritiro e richiamo prodotti

La percentuale delle NC risolte rispetto a quelle rilevate è pari al 70 % del totale.

Anno 2021

Procedura / Processo Controllato	N. Controlli	N. non Conformita'	N. non Conformita' Risolte
<u>Procedure sanificazione NON SSOP</u>	386	34	27
Controllo MSR	162	11	10
Campionamento alimenti e bevande compresi materiali a contatto	63	2	1
Benessere animale	181	6	6
Igiene generale (locali, strutture, attrezzature e del personale)	1	0	0
Modalità di campionamento e prelievo	1	0	0
<u>Manutenzione, locali, impianti e attrezzature</u>	971	164	106
Validazione e/o verifiche HACCP	93	16	11
Verifica gestione registrazioni, inclusa preshipment review	67	0	0
Gestione CCP	212	7	2
Igiene e formazione del personale	17	0	0
Applicazione regolamento (CE 2073/05)	8	0	0
Taratura strumenti di misurazione	7	0	0
Igiene delle lavorazioni (attuazione HACCP e formazione del personale)	1	0	0
ALTRO	986	54	36
SSOP Pre-operative	603	27	22
Potabilità acqua	34	0	0
Igiene alimenti (contaminazioni immediatamente evidenti)	1	0	0
Composizione alimenti (uso di additivi, uso di sostanze vietate,...)	1	0	0
Formazione del personale	509	24	19
<u>Marchiatura/etichettatura prodotti</u>	889	48	37
<u>Applicazione Criteri microbiologici - Reg. (CE) 2073/05</u>	474	62	32

Controllo temperature	102	5	4
Tracciabilità	594	39	23
Gestione rifiuti acque reflue	107	1	0
Selezione e verifica fornitori	48	0	0
Import export animali	1	0	0
Gestione SOA	577	22	17
Igiene del personale	356	22	14
Analisi dei pericoli (HA)	150	27	15
Gestione aflatossine	44	4	3
<u>SSOP operative</u>	1078	64	54
<u>Lay-out criteri costruttivi, illuminazione, ventilazione</u>	604	52	39
Campionamento in matrici ambientali comprese acque di balneazione	1	0	0
<u>Igiene alimenti/stato di conservazione</u>	989	56	44
<u>Controllo animali indesiderati</u>	568	41	28
Riconoscimento/registrazione	162	21	16
<u>Procedura attribuzione del lotto, rintracciabilità, ritiro e richiamo prodotti</u>	501	39	31
Stoccaggio e trasporto alimenti	127	6	6
Approvvigionamento idrico	362	30	17
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	93	8	7
Azioni correttive	86	5	4
Etichettatura e presentazione alimenti	1	0	0
	12.218	897	631 (70%)

SETTORE EXPORT

Nel territorio dell'ATS di Bergamo, così come in tutta la Regione Lombardia, hanno sede diversi stabilimenti produttivi con attività di commercializzazione a livello comunitario (scambi) e verso Paesi Terzi non appartenenti all'Unione Europea (esportazioni).

L'interesse all'esportazione verso i Paesi Terzi è aumentato considerevolmente, a partire dal 2008, in concomitanza con l'inizio della crisi economica.

Per alcune imprese tale sbocco commerciale si è rivelato fondamentale per la propria sopravvivenza.

Negli anni recenti sono state avanzate diverse istanze per poter esportare verso nuovi Paesi terzi o per incrementare la tipologia di prodotti esportabili da parte di impianti presenti in provincia di Bergamo.

Allo stesso tempo, a differenza di alcuni anni fa, in cui l'esportazione non aveva regole particolarmente vincolanti, probabilmente anche per motivi di tipo economico e protezionistico, l'attenzione ai vincoli normativi inerenti al settore dell'import-export è decisamente aumentata, escludendo da tale mercato le imprese che non siano in grado di garantire i requisiti, anche sanitari, ora richiesti dai Paesi Importatori.

E', quindi, evidente la complessità degli adempimenti che devono essere attuati dagli operatori economici per riuscire ad accedere ai mercati dei Paesi Terzi con i propri prodotti di origine animale, ma anche la complessità degli sforzi richiesti alle Autorità Sanitarie competenti che devono conoscere e garantire il rispetto di tali norme, spesso differenti da quelle comunitarie.

Ogni Paese Terzo ha, infatti, la propria normativa di riferimento e dall'analisi di questa è necessario individuare le peculiarità che la distinguono da quella comunitaria, comprenderne le modalità di applicazione, la fattibilità e la capacità della singola impresa esportatrice di porle adeguatamente in atto.

I VU che si dedicano a questo settore devono essere adeguatamente formati e conoscere le normative dei Paesi di destinazione, i requisiti richiesti e le modalità di controllo specifiche richieste dai singoli PT.

Poiché nel territorio di competenza del Dipartimento Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale dell'ATS Di Bergamo hanno sede diverse imprese alimentari interessate all'esportazione verso Paesi Terzi di prodotti alimentari di origine animale, si è ritenuto opportuno procedere alla predisposizione di un progetto in attuazione della Deliberazione della Giunta di Regione Lombardia N° XI / 3966 del 02/12/2020 **“Misure di supporto all'export di alimenti, mangimi, sottoprodotti di origine animale (SOA) e di animali vivi da aziende lombarde verso Paesi Terzi”**

IL CONTESTO DEGLI IMPIANTI NELL'ATS DI BERGAMO

I prodotti di origine animale più frequentemente oggetto di esportazione da queste industrie sono le carni fresche suine, i prodotti a base di carne suina (prosciutto cotto, salumi e prodotti a base di carne cotti in generale), uova e ovo prodotti e alcune tipologie di formaggi (taleggio, gorgonzola).

Alcuni impianti produttivi esportano verso Paesi Terzi per i quali è prevista l'iscrizione in Liste del Ministero della Salute degli stabilimenti autorizzati all'esportazione.

Altri Paesi Terzi, come la Federazione Russa, gestiscono direttamente tali Liste, comunicando semplicemente al Ministero della Salute le decisioni assunte in merito.

Altri ancora non richiedono l'iscrizione in liste specifiche, ma solo il rispetto di particolari disposizioni igienico sanitarie e di quanto previsto dal certificato ufficiale.

Di seguito si riportano alcuni dati inerenti all'attività di esportazione verso Paesi Terzi nell'ATS di Bergamo:

- N. 21 stabilimenti che esportano prodotti di o.a. verso 57 diversi Paesi terzi: 10 stabilimenti verso gli USA, 7 verso il Giappone, 2 verso la RP Cinese (soprattutto prodotti a base di latte);
- N. 3.202 certificati ufficiali rilasciati nel 2021 dall'ATS per export Paesi terzi;
- N. 533 attestazioni ufficiali (preexport) rilasciate nel 2021;
- N. 3.555 attestazioni sanitarie integrative (ASI) rilasciate nel 2021
- Veterinari addetti ai Controlli Ufficiali: 27 in Area A, 21 in Area B, 6 in Area C. Almeno 12 colleghi (Area B e C) sono effettivamente coinvolti ogni anno nell'attività diretta di certificazione

OBIETTIVI INIZIALI

Gli obiettivi definiti nel progetto erano, quindi:

- 1) istituire un **team di VU referenti** per l'Export che sia in grado di agevolare e orientare le imprese che intendono esportare i propri prodotti a livello internazionale (attività di certificazione, ricertificazione, iscrizione in liste di PT, utilizzo di Traces NT, aggiornamento normativo, ecc.)
- 2) predisporre un sistema semplice e costantemente aggiornato per **l'informazione degli operatori economici** che intendono esportare prodotti di origine animale sulle modalità di inserimento nelle liste, sulle tipologie di prodotti esportabili, sui requisiti igienico sanitari richiesti dai Paesi di destinazione
- 3) garantire una adeguata e costante **formazione e aggiornamento di un sufficiente numero di Veterinari** in grado di svolgere il controllo ufficiale secondo le metodologie richieste dai Paesi Terzi
- 4) programmare e attuare uno specifico **piano di controllo ufficiale aggiuntivo** presso le industrie alimentari che esportano verso Paesi Terzi che sia in grado di garantire il pieno rispetto delle richieste delle Autorità sanitarie dei Paesi di destinazione.

AZIONI EFFETTUATE

1) ISTITUZIONE DI UN TEAM DI REFERENTI

In data 30 giugno 2021 è stato istituito e formalizzato un gruppo di lavoro per la promozione delle garanzie sanitarie per l'esportazione dei prodotti alimentari di origine animale verso Paesi Terzi. Il GdL è costituito da un Responsabile del Gruppo e due membri appartenenti alle Aree funzionali B e C. Le principali funzioni del gruppo di lavoro saranno quelle di promuovere ed agevolare l'attività inerente all'export dei prodotti alimentari delle ditte operanti nel territorio bergamasco, attraverso la collaborazione all'attività di supervisione e di certificazione degli impianti, di comunicazione/informazione degli operatori commerciali e di formazione e addestramento dei colleghi veterinari e tecnici direttamente o indirettamente coinvolti nelle attività di esportazione.

2) INFORMAZIONE E SUPPORTO AGLI OPERATORI

Al fine di comunicare in maniera sistematica e strutturata con gli operatori che esportano e in particolare di cercare di rispondere ad ogni loro richiesta di chiarimento per poter iniziare, mantenere ed eventualmente incrementare o agevolare l'attività di esportazione è stato implementato un sito aziendale (ATS BG) con le indicazioni necessarie per gestire tale attività. Sono anche riportati diversi link istituzionali periodicamente aggiornati. Da ultimo è stato creato anche uno "sportello export" con nominativi di colleghi e numeri di riferimento per la gestione delle richieste e dei chiarimenti necessari. A ciò si aggiunge la continua opera di formazione portata avanti direttamente dai colleghi presso le singole strutture che esportano verso Paesi Terzi, in occasione di audit, ispezioni, campionamenti e, soprattutto, attività di certificazione.

3) FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DI VIGILANZA

Per quanto riguarda la Formazione trasversale di tutti i colleghi potenzialmente coinvolti nel controllo dell'attività di esportazione è stato istituito uno specifico corso della durata di tre incontri con alcuni specialisti del settore.

Il Corso si è svolto nelle date del 19 e 25 novembre e 1° dicembre 2021, in edizione unica; ogni giornata ha comportato 4 ore di lezione.

Nella prima giornata è intervenuto il dr. Enrico Pavoni, dell'IZSLER di Brescia che ha trattato le zoonosi di origine alimentare di tipo virale, illustrando i principali agenti virali potenziali agenti di MTA e approfondendo la trattazione del virus dell'epatite A e del norovirus, riportando anche casi concreti recentemente occorsi.

Nella seconda giornata sono intervenuti: il dr. Guido Finazzi dell'IZSLER di Brescia che ha affrontato il tema dei campionamenti previsti a garanzia dei prodotti destinati all'esportazione verso Paesi Terzi come gli USA o la Federazione Russa; nella seconda parte del proprio intervento ha illustrato le problematiche connesse con la presenza di E. coli STEC nei derivati del latte (formaggi) e nelle carni preparate; il dr. Alessandro Cesaro ha illustrato l'utilizzo del sistema TRACES NT che, anche per l'area igiene degli alimenti di o.a., sta diventando strumento indispensabile per agevolare le ditte nell'attività di sportazione verso Paesi Terzi e negli scambi comunitari.

Nella terza giornata sono intervenuti: il dr. Guido Finazzi dell'IZSLER di Brescia che ha proseguito la propria disamina sul tema dei campionamenti previsti a garanzia dei prodotti destinati all'esportazione verso Paesi Terzi con particolare riferimento alla *Listeria m.* e *Salmonella spp.*; il dr. Stefano Pongolini dell'IZSLER di Parma è intervenuto nella seconda parte della mattinata illustrando le potenzialità diagnostiche della propria sezione, con particolare riferimento alla genotipizzazione e cioè alla possibilità di distinguere, all'interno di ceppi di germi patogeni isolati da uomo, alimenti o ambienti quelli appartenenti allo stesso clone e, quindi, aventi medesima origine. Tali diagnosi sono un nuovo strumento a disposizione dell'A.C. per capire il problema (contaminazione) e definire responsabilità in capo agli operatori coinvolti

4) CONTROLLI AGGIUNTIVI

Oltre ai consueti controlli programmati su impianti riconosciuti a livello comunitario, sono stati programmati controlli aggiuntivi specifici per l'attività di esportazione presso gli impianti di Area B e C iscritti nelle specifiche Liste. Sono stati eseguiti 18 controlli aggiuntivi in totale. Tutti gli impianti che dovevano garantire il mantenimento dei requisiti export previsti dai singoli Paesi Terzi sono stati ricertificati formalmente entro i tempi previsti.

Il progetto, nel suo complesso, è stato eseguito completamente; proseguirà nel corso dei prossimi anni soprattutto sotto l'aspetto della formazione degli organi di controllo, formazione/informazione degli operatori del settore e tutte le attività correlate a tale importante attività economica.

In considerazione del fatto che le prestazioni di tutti i docenti intervenuti nel corso di formazione sono state rese in forma istituzionale e, quindi, gratuita, il progetto in oggetto è stato realizzato a costo zero.

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2021

Attività di controllo

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 30/11/2018 pr. 42466 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2021 per la ricerca dei residui negli animali e in alcuni prodotti di origine animale.

A cascata la U.O. Veterinaria della Regione Lombardia ha assegnato all'ATS di Bergamo n° 594 campioni per l'anno 2021 di cui n° 196 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n° 398 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti).

Degli assegnati 208 campioni erano da eseguire in allevamento, 378 in macello e 7 in stabilimenti uova.

Nell'ambito del Piano Nazionale Istologico (previsto dal PNR) sono stati programmati, in macelli della Provincia, n°5 prelievi di organi per la ricerca di possibili modificazioni cellulari dovuti a trattamenti con sostanze anabolizzanti.

Oltre a quanto previsto nell'ambito del Piano Nazionale la Regione Lombardia ha predisposto specifico Extra Piano al fine di meglio monitorare alcuni specifici settori produttivi al fine definire la contaminazione di prodotti di origine animale da micotossine (latte) e fitofarmaci e metalli pesanti (miele): all'ATS di Bergamo è stato assegnato un numero complessivo di 13 campioni.

Anche il 2021 l'emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19) ha influito sostanzialmente nell'effettuazione di quanto programmato.

Nonostante nei primi mesi l'attività sia stata estremamente ridotta nel corso dei restanti sono stati effettuati tutti i campioni assegnati (LEA = 100%). Tutti i campioni sono stati pre-accettati prima della consegna alla Sezione di Bergamo dell'IZS (LEA > 90%).

Tutte le positività analitiche riscontrate e le informazioni relative alle azioni intraprese di conseguenza sono state registrate nell'applicativo informatico "PNR GESTIONE NC" del Ministero della Salute. Nel corso del 2021 si sono registrate n°5 schede relative al riscontro di sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma non dichiarate e/o contaminanti.

Nel mese di gennaio, nei due distretti provinciali, il referente PNR ha svolto incontri con gli operatori che effettuano campionamenti in ambito di PNR ed EXTRAPNR al fine di illustrare le novità relative ai piani 2021 ed alle criticità riscontrate negli anni precedenti relative soprattutto alla corretta e completa compilazione dei verbali di prelievo.

Nel corso dell'anno il Referente del PNR ha svolto un audit in entrambi i Distretti Veterinari al fine di valutare la modalità di redistribuzione dei campioni PNR ed EXTRAPNR assegnati, la modalità trasmissione tabelle di programmazione al personale che effettua i campionamenti, la verifica del flusso documentale prelievo/archiviazione, la modalità di monitoraggio del rispetto della programmazione iniziale e del monitoraggio della corretta compilazione dei verbali di prelievo

ALLERTA ALIMENTARI

Il Sistema d'Allerta sta dimostrando, anno dopo anno, una sempre maggiore affidabilità, funzionalità ed efficacia nell'arginare le problematiche sanitarie, anche internazionali, connesse con gli alimenti, i mangimi e negli ultimi anni, anche i MOCA.

Il Dipartimento Veterinario dell'ATS di BG ha gestito, **66 allerta** differenti (anche attivate da altri Enti) che hanno comportato un totale di **124 attivazioni** (comprendenti di allerta derivate dalla primaria).

In **6** circostanze è stato attivato anche il sistema internazionale iRASFF: tale applicativo deve essere attivato ogni volta che la distribuzione del prodotto oggetto d'allerta è stato commercializzato al di fuori di regione Lombardia e/o è stato pubblicato un "richiamo"

In tutti i casi previsti, gli avvisi di richiamo prodotti dagli OSA, sono stati pubblicati, a cura dell'ATS, sul sito dedicato del Ministero della Salute.

Di seguito si riporta una tabella di sintesi delle 6 allerta attivate direttamente dal Servizio Veterinario del DVSAOA nel 2021.

N. Allerta	CAUSA DI ALLERTA E ALIMENTO/MANGIME	TIPO DI NOTIFICA	DATA ATTIVAZIONE	DATA CHIUSURA
2021000083	PESCE SPADA DECONGELATO CON MERCURIO OLTRE IL LIMITE DI LEGGE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	25/03/2021	17/04/2021
2021000072	MITILO O COZZA COMUNE CON E. COLI	NOTIFICA DI ALLARME	11/03/2021	23/03/2021
2021000070	PESCE SPADA DECONGELATO CON PRESENZA DI MERCURIO OLTRE I LIMITI DI LEGGE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/03/2021	23/03/2021
2021000416	SALMONELLA IN SALSICCIA	NOTIFICA DI ALLARME	24/12/2021	19/01/2022
2021000315	E. COLI IN COZZE MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	18/10/2021	18/10/2021
2021000355	CEPPO POTENZIALMENTE PATOGENO DI VIBRIO PARAHAEMOLITICUS IN VONGOLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/11/2021	02/12/2021

Di seguito sono riportate, in dettaglio, tutte le allerta per cui il SIAOA è stato attivato nel 2021

Numero Procedimento	Descrizione Procedimento	Classificazione Procedimento	Data Attivazione Segnalazione	Data Chiusura Consuntivazione	DIPS/DV	Giorni Trascorsi	Ritardo
2021000002	PRESENZA LISTERIA M. IN FORMAI DE MUT D.O.P.	NOTIFICA DI ALLARME	05/01/2021	28/01/2021	DV	23	NO
2021000008	CORPI ESTRANEI DI NATURA PLASTICA IN KEBAB DI POLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/01/2021	22/01/2021	DV	7	NO
2021000030	SALMONELLA IN SALSICCIA DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	01/03/2021	01/03/2021	DV	0	NO
2021000038	MERCURIO IN SMERIGLIO MAKO; ISURUS OXYRINCHUS; A FETTE CONGELATO	NOTIFICA DI ALLARME	23/02/2021	25/02/2021	DV	2	NO
2021000050	PRESENZA LISTERIA M. IN STRACCHINO A LATTE CRUDO	NOTIFICA DI ALLARME	22/02/2021	01/03/2021	DV	7	NO
2021000054	CADMIO SUPERIORE AI LIMITI IN CIUFFI DI CALAMARO INDOPACIFICO CONGELATI	NOTIFICA DI ALLARME	26/02/2021	04/03/2021	DV	6	NO
2021000070	PESCE SPADA DECONGELATO CON PRESENZA DI MERCURIO OLTRE I LIMITI DI LEGGE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/03/2021	23/03/2021	DV	12	NO

2021000072	MITILO O COZZA COMUNE CON E. COLI	NOTIFICA DI ALLARME	11/03/2021	23/03/2021	DV	12	NO
2021000079	ESCHERICHIA COLI STEC IN PREPARAZIONE DI CARNE	NOTIFICA DI ALLARME	18/03/2021	23/03/2021	DV	5	NO
2021000083	PESCE SPADA DECONGELATO CON MERCURIO OLTRE IL LIMITE DI LEGGE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	25/03/2021	17/04/2021	DV	23	NO
2021000088	LISTERIA M. NEL PRODOTTO FIAMMIFERI DI SPECK	NOTIFICA DI ALLARME	09/04/2021	16/04/2021	DV	7	NO
2021000093	PRESENZA DI GAMBERETTI IN MANGIME PER POLLAME	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	16/04/2021	17/04/2021	DV	1	NO
2021000100	E.COLI PRODUTTORE SHIGATOSSINA IN CARNE DI AGNELLO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	04/05/2021	04/05/2021	DV	0	NO
2021000102	SOLFITI IN SPIEDINI DI MAZZANCOLLE TROPICALI ALLEVATO IN ECUADOR SGUSCIATE E SURGELATE	NOTIFICA DI ALLARME	26/04/2021	29/04/2021	DV	3	NO
2021000105	ESCHERICHIA COLI STEC IN CARNE OVINA CONGELATA DALLA NEW ZEALAND	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	10/05/2021	18/05/2021	DV	8	NO
2021000113	LISTERIA MONOCYTOGENES IN SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO A FREDDO DALLA DANIMARCA	NOTIFICA DI ALLARME	10/05/2021	27/05/2021	DV	17	NO
2021000117	CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DA ACINETOBACTER JUNII IN LATTE SENZA LATTOSIO PROVENIENTE DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	14/05/2021	01/06/2021	DV	18	NO
2021000120	PRESENZA DI CADMIO IN SPINACI SURGELATI	NOTIFICA DI ALLARME	21/05/2021	24/06/2021	DV	34	SI
2021000127	SCRAMBLED EGGS PRESENZA DI GLUTINE NEI PRODOTTI GLUTEN FREE	NOTIFICA DI ALLARME	03/06/2021	21/06/2021	DV	18	NO
2021000128	PRESENZA DI MERCURIO IN TONNETTO COMMERCIALIZZATO SFUSO	NOTIFICA DI ALLARME	04/06/2021	10/06/2021	DV	6	NO
2021000130	TRANCIO DI TONNO A PINNA GIALLA DECONGELATO CON ACQUA AGGIUNTA ;THUNNUSALBACARES;	NOTIFICA DI ALLARME	07/06/2021	10/06/2021	DV	3	NO
2021000132	MERCURIO IN TRANCE DI VERDESCA CONGELATA	NOTIFICA DI ALLARME	14/06/2021	15/06/2021	DV	1	NO
2021000142	SALMONELLA IN SALAME CAMPAGNOLO	NOTIFICA DI ALLARME	18/06/2021	25/06/2021	DV	7	NO
2021000147	MERCURIO IN MARLIN AFFUMICATO; MAKAIRA MAZARA; DALLA SPAGNA	NOTIFICA DI ALLARME	21/07/2021	29/07/2021	DV	8	NO

2021000152	PRESENZA STEC GENE EAE IN TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO	NOTIFICA DI ALLARME	02/07/2021	12/07/2021	DV	10	NO
2021000153	SALMONELLA SPP IN HAMBURGER DI SUINO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	01/07/2021	01/07/2021	DV	0	NO
2021000169	ALLERGENE NON DICHIARATO IN BURRO	NOTIFICA DI ALLARME	02/08/2021	02/08/2021	DV	0	NO
2021000177	PRESENZA DI E COLI STEC IN FORMAGGIO TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO	NOTIFICA DI ALLARME	15/07/2021	16/07/2021	DV	1	NO
2021000183	LISTERIA MONOCYTOGENES IN CARPACCIO DI BOVINO ADULTO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	21/07/2021	28/07/2021	DV	7	NO
2021000190	CARENZA DI TRACCIABILIT IN VARI LOTTI DI CARNI	NOTIFICA DI ALLARME	29/07/2021	16/08/2021	DV	18	NO
2021000193	PRESENZA DI MERCURIO IN PESCE SPADA OLTRE I LIMITI CONSENTITI	NOTIFICA DI ALLARME	30/07/2021	13/08/2021	DV	14	NO
2021000200	OSSIDO DI ETILENE IN YOGURT DALLA CROAZIA	NOTIFICA DI ALLARME	05/08/2021	08/08/2021	DV	3	NO
2021000201	PRESENCE OF NOROVIRUS DNA IN FROZEN RAW EDIBLE HEART PULP 100 CERASTODERMA EDULE	NOTIFICA DI ALLARME	06/08/2021	13/08/2021	DV	7	NO
2021000210	POSSIBILE PRESENZA DI PROTEINE DEL LATTE NON DICHIARATE IN CHICKEN WINGS	NOTIFICA DI ALLARME	06/09/2021	14/09/2021	DV	8	NO
2021000211	TOSSINE DSP IN TELLINE DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	10/08/2021	12/08/2021	DV	2	NO
2021000214	ETO IN FARINA DI SEMI DI CARRUBA UTILIZZATA NELLA PRODUZIONE DI YOGURT MILA	NOTIFICA DI ALLARME	01/09/2021	11/10/2021	DV	40	SI
2021000215	ELEVATI LIVELLI DI CADMIO NEI CALAMARI SURGELATI;LOLIGO SPP.; DELLA SPAGNA, LAVORATI CON MATERIE PRIME PROVENIENTI DALL'INDIA.	NOTIFICA DI ALLARME	11/08/2021	16/08/2021	DV	5	NO
2021000224	PRESENZA DI SALMONELLA SPP IN VONGOLE DEL PACIFICO, SGUSCIATE, COTTE E SURGELATE	NOTIFICA DI ALLARME	01/09/2021	15/09/2021	DV	14	NO
2021000248	PRESENZA DI SULFADIMETOSSINA OLTRE I LIMITI DI LEGGE IN CARNE DI CONIGLIO	NOTIFICA DI ALLARME	06/09/2021	07/09/2021	DV	1	NO
2021000253	ERRORE ETICHETTATURA IN TRINCI SALMONE: RIPORTATA DATA DI SCADENZA 09102021 AL POSTO DELLA CORRETTA 10092021	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	20/09/2021	18/10/2021	DV	28	NO

2021000255	E.COLI STEC IN PBL ROBIOLA DI MONTE	NOTIFICA DI ALLARME	15/09/2021	16/09/2021	DV	1	NO
2021000259	NITROFURANS ;FURAZOLIDONE; IN FROZEN FROG LEGS FROM VIETNAM	NOTIFICA DI ALLARME	14/09/2021	16/09/2021	dv	2	NO
2021000262	SOLFITI OLTRE I LIMITI IN MAZZANCOLLE TROPICALI;LITOPENAEUS VANNAMEI; COTTE	NOTIFICA DI ALLARME	15/09/2021	18/10/2021	DV	33	SI
2021000278	VALORI DI E. COLI OLTRE I LIMITI IN LUPINI CHAMELEA GALLINA PROVENIENTI DA ZONA DI TIPO A	NOTIFICA DI ALLARME	28/09/2021	30/09/2021	DV	2	NO
2021000299	PRESENZA DI CADMIO OLTRE I LIMITI IN TOTANI ATLANTICI SCONGELATI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	05/10/2021	08/10/2021	DV	3	NO
2021000304	ADDITIVO NON AMMESSO IN PESCE TRASFORMATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	15/10/2021	21/10/2021	DV	6	NO
2021000315	E. COLI IN COZZE MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	18/10/2021	18/10/2021	DV	0	NO
2021000328	PRESENZA DI DERIVATI DEL LATTE NON DICHIARATI IN ETICHETTA	NOTIFICA DI ALLARME	11/11/2021	12/11/2021	DV	1	NO
2021000330	PRESENZA DI SALMONELLA IN SALAME STROLGHINO	NOTIFICA DI ALLARME	04/11/2021	11/11/2021	DV	7	NO
2021000334	PRESENZA LISTERIA MONOCYTOGENES IN CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO	NOTIFICA DI ALLARME	28/10/2021	05/11/2021	DV	8	NO
2021000335	SALMONELLA SAINTPAUL 4,12,E,H,1,2 IN VONGOLE PRECOTTE SURGELATE	NOTIFICA DI ALLARME	29/10/2021	11/11/2021	DV	13	NO
2021000337	CADMIO IN CALAMARO PATAGONICO LOLIGO PATAGONICA DALLE ISOLE FALKLAND	NOTIFICA DI ALLARME	09/11/2021	11/11/2021	DV	2	NO
2021000346	PRESENZA DI SALMONELLA IN ANTIPASTO EMILIANO CUOR DI TERRA	NOTIFICA DI ALLARME	05/11/2021	11/11/2021	DV	6	NO
2021000351	PRESENZA DI SALMONELLA IN PRODOTTO A BASE DI CARNE RTE	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2021	27/12/2021	DV	42	SI
2021000355	CEPPO POTENZIALMENTE PATOGENO DI VIBRIO PARAHAEOLITICUS IN VONGOLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/11/2021	02/12/2021	DV	21	NO
2021000357	LISTERIA IN FORMAGGIO TALEGGIO DOP	NOTIFICA DI ALLARME	16/11/2021	19/11/2021	DV	3	NO
2021000359	PEZZO DI METALLO IN CIBO PER CANI	NOTIFICA DI ALLARME	12/11/2021	15/11/2021	DV	3	NO

2021000367	TOO HIGH CONTENT OF SULPHITE IN FROZEN PRAWN TAILS FROM THAILAND	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	09/12/2021	10/12/2021	DV	1	NO
2021000375	SOLFITI OLTRE I LIMITI IN GAMBERETTI FRESCHI	NOTIFICA DI ALLARME	30/11/2021	02/12/2021	DV	2	NO
2021000379	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PIG HEAD CHEESE FROM ROMANIA	NOTIFICA DI ALLARME	29/11/2021	02/12/2021	DV	3	NO
2021000387	PHENOXYMETHYLPENICILLIN IN FEED ADDITIVE FROM ITALY, VIA GERMANY	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	09/12/2021	16/12/2021	DV	7	NO
2021000391	FROMAGES LISTERIA MONOCYTOGENES	NOTIFICA DI ALLARME	20/12/2021	05/01/2022	DV	16	NO
2021000399	ISTAMINA OLTRE I LIMITI IN FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA	NOTIFICA DI ALLARME	10/12/2021	17/12/2021	DV	7	NO
2021000406	SALMONELLA IN SPIEDINO SALTIMBOCCA	NOTIFICA DI ALLARME	17/12/2021	21/12/2021	DV	4	NO
2021000416	SALMONELLA IN SALSICCIA	NOTIFICA DI ALLARME	24/12/2021	19/01/2022	DV	26	NO
2021000419	SOSPETTA INTOSSICAZIONE ALIMENTARE DA CONSUMO DOMESTICO DI TONNO SINTOMI DA SINDROME SGOMBROIDE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	28/12/2021	29/12/2021	DV	1	NO

Nel complesso, considerando l'attività a livello regionale dei Dipartimenti Veterinari nel 2021, sono stati attivati 180 allerta su Alimenti, Mangimi e MOCA.

Di seguito viene riportata una tabella riassuntiva delle principali problematiche veterinarie riscontrate a livello regionale (confronto matrici - non conformità) nei principali alimenti di origine animale nel 2021.

Causa di non conformità per tipologia di prodotto - Anno 2021														
Non Conformità	ADDITIVI ALIMENTARI E AROMI - DIPS/DV	CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI - DV	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - DV	PESCE E PRODOTTI DERIVATI - DV	MANGIMI - DV	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE - DV	CARNE E PRODOTTI DI CARNE;ESCLUSO IL POLLAME; - DV	UOVA E PRODOTTI;UOVO - DV	CARNE E PRODOTTI DI CARNE;ESCLUSO IL POLLAME; - DV	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI - DV	PET FOOD - DV	CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI - DV	GRASSI E OLI - DIPS/DV	Totale Complessivo
ADDITIVI PER ALIMENTI	1	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
ADDITIVI PER MANGIMI	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
ALLERGENI	0	2	2	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	7
ALTRO	0	0	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	4
BIOCONTAMINANTI	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
BIOTOSSINE (ALTRO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
COMPOSIZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
CORPI ESTRANEI	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	1	0	0	4
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
INFESTAZIONE PARASSITARIA	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
METALLI PESANTI	0	0	0	21	1	0	0	0	0	0	0	5	0	27
MICOTOSSINE	1	0	1	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	6
MICRORGANISMI NON PATOGENI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MICRORGANISMI PATOGENI	0	1	14	4	0	12	12	0	21	16	1	0	0	81
MIGRAZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGM/NOVEL FOOD	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
RESIDUI DA PESTICIDI	20	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	23
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	4
Totale Complessivo	23	6	23	38	7	14	15	1	25	20	2	5	1	180

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Le segnalazioni di sospette Malattie Trasmesse da Alimenti pervenute al Dipartimento Veterinario nell'anno 2021 sono state complessivamente **n. 31**, molte più di quante segnalate nel 2020 (10):

- **18 nel distretto A**
- **13 nel distretto B.**

Le comunicazioni sono pervenute per la maggior parte dei casi da parte degli USP territoriali provinciali (Bergamo, Bergamo Est e Ovest, Bonate, Treviglio, Romano e Trescore B.); a volte, direttamente dal PP.SS. degli ospedali o, in alcuni casi, direttamente dal cittadino.

Due sono pervenute direttamente da privati cittadini e una dal Pronto Soccorso di Lovere.

Complessivamente sono state coinvolte in tali episodi circa **114 persone**.

Sono stati coinvolti soprattutto individui adulti (47); 21 anziani, soggetti molto a rischio.

In diversi casi sono stati coinvolti anche bambini e ragazzi per un totale di 47 anche se un grosso numero è stato coinvolto in un preciso episodio di infezione da norovirus presso una ristorazione pubblica estiva per ragazzi.

In 19 casi gli episodi, indipendentemente dalla conferma successiva, sono stati segnalati come originati presso il domicilio di privati cittadini; 9 presso esercizi di ristorazione pubblica e 3 in strutture ospedaliere e RSA.

I sintomi segnalati sono stati ordinariamente di **ordine gastroenterico** (diarrea, vomito, malessere, in alcuni casi febbre).

In un caso di sospetta sindrome sgombroide i sintomi sono stati quelli tipici della patologia, evidenziatisi a breve distanza dal consumo del pasto: nausea, dolori addominali, rush cutaneo al volto, tronco e arti, edema al volto.

Diversi casi (5) con sospetta infezione da *Listeria m.* hanno rilevato sintomi di vario tipo: neurologici (meningismo, cefalea, rigidità nucale, stanchezza), sepsi artralgia, febbre.

Due pazienti sono deceduti presentando anche infezione da *Listeria*.

I patogeni riscontrati sono stati:

- *Campylobacter* spp. (9 casi)
- *Listeria m.* (9 casi)
- *Salmonella* spp. (4 casi)
- *Coli* STEC (2 casi)
- Norovirus (1 caso)

In due casi è stata segnalata sindrome sgombroide ma non è stato possibile confermare la presenza di istamina nelle matrici campionate.

Le matrici campionate, in quanto ritenute alimenti potenzialmente sospetti, sono state le più disparate: salumi, pesce, pesce crudo, formaggi, uova, salsa tonnata, riso cotto, ecc.. In alcuni casi sono stati anche fatti tamponi ambientali per verificare l'eventuale contaminazione delle superfici da parte del patogeno sospettato.

Di particolare rilevanza nel 2021 è stato un episodio di intossicazione di molti ragazzi che avevano pranzato insieme, presso una struttura ricettiva estiva. Inizialmente coinvolgendo 18 ragazzi, la sintomatologia clinica si è poi progressivamente estesa ad altri 13. L'esercizio ha sospeso l'attività a scopo cautelare.

Dopo varie analisi ambientali e di prodotti sospetti per la ricerca di virus e patogeni compatibili con la sintomatologia gastroenterica, sostanzialmente lieve, ma molto contagiosa, ci si è orientati verso la ricerca virale nelle feci del personale di cucina, anch'esso coinvolto nell'infezione.

Il laboratorio dell'IZS di BS ha confermato la presenza in vari prelievi di Norovirus, compatibile con gli aspetti sintomatologici ed epidemiologici del caso.

L'origine dell'infezione non è stata individuata, ma l'episodio è stato in tal modo circoscritto e concluso.

Il rapporto pubblicato da EFSA e ECDC nel 2015 (The European Union summary report on trends and sources of zoonosis, zoonotic agents and food-borne outbreaks) analizza i principali agenti di rischio delle patologie zoonotiche e di derivazione alimentare.

Da tali documenti emerge la pericolosità di *Listeria m.* e, soprattutto, la recrudescenza di *Salmonella* spp. quale agente patogeno tra i più diffusi a fianco di *E. coli*, virus enterici (norovirus e HAV) e *Campylobacter*.

BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

ATS DI BERGAMO 2021			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2021)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2021
ungulati domestici	84	84	82
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	32	0	22

impianti di macellazione per:	provvedimenti		
	norma ed art. violati	breve descrizione non conformità	azioni intraprese
	//	//	//

Per l'anno 2021 sono stati programmati almeno 88 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate.

Sono stati controllati, quindi, 86 impianti di cui 82 di ungulati (2 impianti hanno, nel frattempo, cessato l'attività) e 4 di pollame.

La situazione appare sostanzialmente soddisfacente; gli impianti di macellazione della bergamasca sono impianti a ridotta potenzialità produttiva che gestiscono con particolare attenzione le fasi dell'abbattimento degli animali.

Nella maggior parte dei casi sono state rilevate irregolarità lievi che hanno dato origine a prescrizioni per il miglioramento dei seguenti aspetti.

Sono state riscontrate, nel complesso, 12 non conformità, tutti in macelli di ungulati bovini e suini, così ripartite:

- Benessere alla macellazione – gestione: 2 NC
- Benessere alla macellazione programma – programma: 6 NC
- Formazione del personale: 0 NC
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – gestione : 2 NC
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – programma: 2 NC
- Strutture e attrezzature: 0 NC

Complessivamente le principali NC sono inerenti alla carenza delle procedure di settore e, a volte, alla loro mancata implementazione.

Sono state sottolineate la necessità di adeguamento di alcune procedure, soprattutto in riferimento alle prassi di stordimento, verifica della sua efficacia e di contenimento degli animali e l'opportunità di meglio descrivere l'utilizzo dei riduttori delle gabbie di contenimento in relazione alle specie macellate e l'utilizzo delle pistole a proiettile captivo in relazione alle specie macellate. Opportuno anche registrare gli interventi periodici di manutenzione delle pistole.

Nel complesso, l'adeguamento alla normativa sul rispetto del benessere alla macellazione degli animali ha segnato un deciso progresso rispetto agli anni passati.

Di seguito si riporta, inoltre, una sintesi dei controlli effettuati a destino (trasporto), all'arrivo degli animali presso gli impianti di macellazione nell'anno 2021.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO CONTROLLI A DESTINO					
2021	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2021	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE	RENDICONTAZIONE
				N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	20	10% dei mezzi in arrivo	2	2
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	4.000	2% dei mezzi in arrivo	89	90

Nella tabella allegata si riporta il numero delle ispezioni effettuate ripartite per specie, il numero degli animali presenti al controllo, il numero dei mezzi di trasporto e i documenti di accompagnamento verificati.

Specie	BOVINI	SUINI	OVICAPRINI	EQUIDI	POLLAME
Numero di ispezioni	54	23	5	1	9
Animali presenti al controllo	115	834	27	2	25.964
Mezzi di trasporto controllati	54	23	5	1	9
Documenti di accompagnamento	54	23	5	1	9

PIANO PER IL CONTROLLO SULLA GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO (MSR)

L'eliminazione del Materiale Specifico a Rischio (MSR) dalla catena alimentare umana ed animale costituisce l'attività preventiva fondamentale per la profilassi delle TSE e per la sicurezza alimentare.

Anche nel 2021 è stata predisposta l'attuazione del piano di controllo sulla gestione del MSR finalizzata alla verifica della corretta gestione dell'eliminazione del MSR nei luoghi di rimozione, stoccaggio e distruzione.

La seguente tabella, tratta da SIVI, illustra sinteticamente l'attività del piano 2021.

Sono stati controllati 78 impianti, di cui 61 macelli, 16 sezionamenti e 1 macelleria autorizzata. Sono state eseguite 77 ispezioni; 61 in macello, 16 in sezionamenti e 0 in macelleria autorizzata. Sono peraltro stati eseguiti altri controlli su ulteriori impianti (4) non autorizzati per MSR, ma che potrebbero introdurre MRS.

Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)	Impianti di macellazione	Impianti transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h)	Impianti di sezionamento	Macellerie autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale
A) - Numero di impianti presenti che trattano MSR	61	-	16	1
B) - Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	61	-	16	0 (4)
C) - Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	84	-	30	0 (4)
D) - Numero di impianti con non conformità presenti	7	-	-	-

Tra parentesi sono riportati gli impianti e i controlli effettuati su impianti non autorizzati per il trattamento del MSR

Sono state rilevate 7 NC presso altrettanti impianti di macellazione che trattano MSR.

Le principali NC sono ascrivibili oltre che a carenze procedurali, soprattutto ad anomalie nell'identificazione dei sottoprodotti, dei rispettivi contenitori, della documentazione di accompagnamento dei sottoprodotti e dell'identificazione delle attrezzature (coltelleria) destinata al trattamento del MSR. Ancora è stata rilevata la necessità di aggiornare la classificazione esatta del MSR di bovini, ovini e caprini in relazione anche ai Paesi d'origine degli animali.

Nei sezionamenti e nelle macellerie autorizzate al trattamento del MSR non sono state riscontrate irregolarità. L'irregolarità più grave è stata rilevata durante la Festa del Sacrificio in cui un operatore ha smaltito irregolarmente il MSR di 4 dei 34 ovini macellati sopra i 12 mesi. A carico del macellatore è stata irrogata la sanzione prevista, è stato convocato presso il DV ed è stato invitato ad assicurare le garanzie necessarie per l'eventuale macellazione del 2022.

PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO

Nel 2021 si è dato corso al Piano dei Controlli Integrati con le Forze dell'Ordine con alcune limitazioni ancora presenti imposte dall'emergenza Covid.

Il programma è stato gestito consentendo a fianco degli interventi congiunti, la possibilità di effettuare degli interventi coordinati tra l'ATS e i vari altri Organi di Controllo.

Sono stati eseguiti i seguenti controlli previsti a livello regionale:

- CCAP di Venezia e di Salò nel settore della commercializzazione dei prodotti della pesca dei 6 interventi preventivati, alcuni sono stati eseguiti congiuntamente e alcuni in forma coordinata.;
- Polizia Stradale nei controlli su strada inerenti il trasporto di alimenti: sono stati effettuati 24 controlli su strada, tutti in forma congiunta, a fronte dei 10 programmati dalla UO Veterinaria.
- UVAC nel settore degli scambi di prodotti di origine animale a livello comunitario (12). Tutti i controlli previsti sono stati regolarmente svolti. Da sottolineare il riscontro considerato irregolare di un tenore di Ac. Ascorbico superiore a 300 ppm in prodotti della pesca di provenienza spagnola.
- NAS: Sono stati eseguiti i controlli previsti con riferimento a 4 controlli nella ristorazione pubblica e 2 controlli presso esercizi etnici. Tutti i controlli sono stati effettuati; alcuni sono stati eseguiti congiuntamente e alcuni in forma coordinata.;
- ICQRF nei settori della ristorazione collettiva. I controlli sono stati eseguiti in forma coordinata; un intervento è stato condotto da operatori di ATS, congiuntamente tra personale del DV e del DIPS. Il secondo intervento è stato eseguito in autonomia da personale dell'ICQRF;
- U.F.A.A.F.: con il personale dei Carabinieri Forestali erano stati preventivati 2 controlli presso impianti di gestione/distribuzione/somministrazione di carni di selvaggina cacciata e 1 intervento presso un impianto con produzione biologica di prodotti di o.a.. Tutti i controlli sono stati effettuati congiuntamente. In un caso è stata rilevata la messa in vendita di prodotti dell'alveare (miele) privi di tracciabilità e di etichettatura

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2021

I 10 campioni previsti nei mesi di febbraio (5) e di giugno (5) 2021 sono stati regolarmente eseguiti su carne di bovino e carne suina nell'ambito della distribuzione al dettaglio.

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. - ANNO 2021

Il Piano è stato eseguito come da indicazioni regionali: sono stati eseguiti (area B) 5 campioni previsti: 3 su muscolo di ovicaprino e 2 campioni di uova per la ricerca dei 2 elementi.

Gli esiti sono stati favorevoli.

PIANO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

I 5 campioni (carne selvaggina/cinghiale) attribuiti al DV sono stati pianificati. Ne sono stati regolarmente effettuati 5.

Tutti i risultati ottenuti sono nella norma.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

I 3 campioni, rispettivamente di molluschi, crostacei e carne di pollame/suino o bovino, attribuiti al DV, sono stati regolarmente effettuati.

Esiti nella norma.

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il Piano è stato eseguito come da indicazioni regionali.

Sono stati eseguiti 6 campioni su carni, preparazioni e prodotti a base di carne, 4 campioni su prodotti della pesca e 1 per la ricerca degli aromi di fumo su PBC.

Gli esiti sono stati favorevoli eccetto uno.

La rilevazione di 187 mg/kg di Acido ascorbico nella preparazione di carne realizzata dall'Osa, etichettata come esente da acido ascorbico aggiunto, ha indotto alla verifica della composizione del condimento utilizzato in tale preparazione: l'ingrediente del preparato destinato al condimento di carni utilizzato dalla ditta (Naturmix special fresh) è stato campionato rilevando un livello di acido ascorbico elevato (30.724 mg/kg).

La scheda tecnica del fornitore del prodotto per condimento non riporta aggiunte da parte del produttore, se non a livello di tracce, di vitamina C, ma naturali per la presenza di : "estratto di Citrus, estratto di Punica granatum"

Il riscontro anomalo è stato, comunque, oggetto di immediata segnalazione dal parte dell'ATS di Bergamo all'Autorità Sanitaria Competente sullo stabilimento produttore.

Il Dipartimento Medico e Veterinario competenti hanno confermato, con analisi, il riscontro di un alto livello di acido ascorbico nel preparato oggetto di segnalazione.

La ditta produttrice ha dichiarato di non aggiungere Acido Ascorbico o Nitrati di origine chimica, ma di utilizzare esclusivamente ingredienti di origine naturale.

I Dipartimenti di Prevenzione e di Igiene degli alimenti di origine animale hanno formalizzato alla ditta produttrice

- il divieto di aggiungere il prodotto con acido ascorbico e nitrati di origine chimica;
- l'obbligo di procedere ad un'analisi di tali additivi nelle materie prime utilizzate e nei prodotti finiti; -
- l'obbligo di escludere che durante le lavorazioni si verifichino contaminazioni crociate sulla linea produttiva;

Le stesse AA.CC. hanno, da ultimo, dato disposizioni alla ditta produttrice di modificare la scheda tecnica del prodotto in relazione agli effettivi riscontri analitici degli additivi oggetto di segnalazione.

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Sono stati programmati 8 campioni totali.

Sono stati eseguiti 2 campioni su miele e 1 su polline per la ricerca di alcaloidi pirrolizidinici e 2 prelievi su prodotti base di carne insaccati e 1 su prosciutto crudo per la ricerca di ocratossina A.

Esiti nella norma

PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'U.E. PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI - PIANIFICAZIONE 2020

E' stato eseguito l'unico campione previsto su uova di gallina.

Esiti nella norma.

PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI CONDOTTI MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI

Le analisi su prodotti di origine animale attribuite all'ATS di Bergamo dalla UO Veterinaria di Regione Lombardia, sia di tipo microbiologico che di tipo chimico sono state eseguite come da programma.

Erano previste 500 determinazioni totali (Area B) distribuite equamente nei due distretti veterinari. I campioni pianificati erano 194 in produzione ("P") e 201 in distribuzione ("D"): ne sono stati eseguiti 186 in produzione e 209 in distribuzione. La differenza tra la programmazione e l'eseguito è spesso stata causata dalla difficoltà di reperire la matrice esatta in produzione.

La pubblicazione e l'interpretazione rispettivamente del D.lvo 27/21 e del D.L. 42/21 hanno comportato notevoli modifiche e difficoltà operative da parte del personale prelevatore con l'effetto di dovere procedere ad alcune archiviazioni di pratiche sotto il profilo amministrativo (non sanitario) in forma di autotutela.

NON CONFORMITÀ ANALITICHE (escluso PNR)

Di seguito si illustrano alcune delle principali criticità riscontrate nel 2021 sotto il profilo analitico.

Acido ascorbico in salumi freschi

La rilevazione di 187 mg/kg di Acido ascorbico nella preparazione di carne realizzata dall'Osa ed etichettata come esente da acido ascorbico aggiunto, ci ha indotto a verificare la composizione del condimento utilizzato in tale preparazione: l'ingrediente del preparato destinato al condimento di carni utilizzato dalla ditta (Naturmix special fresh) è stato campionato (rapporto di prova n° 2021/326108) rilevando un livello di acido ascorbico elevato (30724 mg/kg). La scheda tecnica del fornitore del prodotto per condimento non riporta aggiunta da parte del produttore, se non a livello di tracce, di vitamina C ma presenza di : "estratto di Citrus, estratto di Punica granatum".

Il riscontro anomalo è stato oggetto di immediata segnalazione da parte dell'ATS di Bergamo all'Autorità Sanitaria Competente sullo stabilimento produttore (Usl Umbria 1). Il Dipartimento Medico e Veterinario della Usl Umbria 1 ha confermato con analisi il riscontro di un alto livello di acido ascorbico nel preparato oggetto di segnalazione. La ditta produttrice ha dichiarato di non aggiungere acido ascorbico o nitrati di origine chimica, ma di utilizzare esclusivamente ingredienti di origine naturale. I Dipartimenti di Prevenzione e di Igiene degli alimenti di origine animale della Usl Umbria 1 hanno formalizzato alla ditta produttrice

- il divieto di addizionare il prodotto con acido ascorbico e nitrati di origine chimica;
- l'obbligo di procedere ad un'analisi di tali additivi nelle materie prime utilizzate e nei prodotti finiti;
- l'obbligo di escludere che durante le lavorazioni si verifichino contaminazioni crociate sulla linea produttiva.

Le stesse AA.CC. hanno, da ultimo, invitato la ditta produttrice a modificare la scheda tecnica del prodotto in relazione agli effettivi riscontri analitici degli additivi oggetto di segnalazione.

Listeria monocytogenes in salumi

Nell'aprile 2021 alcuni prodotti di salumeria elaborati da un impianto del territorio (macello, sezionamento e produzione PBC) hanno rilevato la presenza di Listeria m.. Da indagini successive gli ambienti di produzione sono risultati contaminati dallo stesso patogeno.

I prodotti sospetti/contaminati sono stati inviati alla distruzione. L'episodio è stato oggetto di segnalazione alla Procura della Repubblica.

La ditta ha messo in atto degli interventi straordinari per cercare di eliminare la causa della contaminazione e, dopo diverse sanificazioni straordinarie, gli esiti dei campioni di controllo hanno dato esito favorevole.

Infezione da Norovirus in esercizio di ristorazione

Vedi capitolo precedente sulle Malattie Trasmesse da alimenti

Listeria monocytogenes in kebab

Nel luglio 2021 è stata riscontrata la presenza di L.m. in kebab, una produzione a base di carne di pollo e tacchino con pelle, congelata, da sottoporsi a cottura prima del consumo/somministrazione.

Il caso è stato interessante perché è stato il primo approccio alla nuova normativa inerente le nuove modalità di campionamento di cui al D,Lgs 27 del 2021 e del successivo D.L. 42 del 2021.

Gli errori effettuati durante il prelievo e la verbalizzazione del campionamento eseguito hanno indotto gli organi di controllo del Dipartimento Veterinario ad annullare in autotutela il verbale e le conseguenze correlate.

Sotto il profilo sanitario, comunque, i prodotti sospetti sono stati smaltiti dalla ditta produttrice che ha proceduto a sanificazioni straordinarie dei locali di produzione.

Nitrati in salame

In un salume stagionato di produzione locale sono state rilevate 217 ppm di nitrati.

Attraverso l'analisi della ricetta produttiva e della stagionatura subita e della conseguente concentrazione della sostanza nel salume campionato, si è concluso che il nitrato era stato utilizzato correttamente, nelle concentrazioni previste dalla norma per detti salumi.

Listeria m. e Salmonella in salume stagionato

Ancora in un salume di produzione locale e limitata (esercizio registrato) sono state riscontrate L.m. e Salmonella spp.

Non vi sono state segnalazioni di MTA e la ditta ha proceduto allo smaltimento dei prodotti contaminati.

Si è proceduto alla segnalazione in Procura della Repubblica del caso riscontrato.

Salmonella typhimurium variante monobasica 1,4,[5],12: i:- in salame

In un salame di produzione locale è stata riscontrata la Salmonella typhimurium variante monobasica 1,4,[5],12: i:- .

Il campione è stato condotto in regime di autocontrollo da parte dello stesso produttore che non ha commercializzato la partita.

Naturalmente non sono stati presi provvedimenti sanzionatori nei confronti dell'operatore, ma si è gestita la NC tramite approfondimenti circa la potenziale origine e sanificazioni straordinarie dei locali di lavorazione, oltre allo smaltimento dei prodotti incriminati.

Salmonelle minori in carne di pollo con pelle

Anche quest'anno viene confermata la frequente rilevazione di alcune Salmonelle in carne di pollame prelevata con pelle. Si tratta sostanzialmente nella quasi totalità dei casi di S. infantis con alcune rilevazioni di S. bredeney e S. london (1 caso).

Verso tali riscontri, su carni da sottoporsi a cottura, sono stati adottati esclusivamente provvedimenti di profilo sanitario.

ALTRI ASPETTI CORRELATI ALL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE NELL'ANNO 2021

Nel settore della **macellazione** si segnalano le seguenti problematiche:

Inserimenti dati ex Circ 44: l'applicativo presenta alcune procedure d'inserimento non logiche e i colleghi non compilano tutte le voci richieste dallo stesso. E' necessario che ogni collega monitori i dati relativi agli impianti di macellazione di propria competenza.

MSU - ispezioni al macello

Nel corso del 2021 sono pervenute agli impianti di macellazione della provincia 59 animali sottoposti a macellazione speciale d'urgenza: 49 bovini, 2 ovini, 3 caprini, 3 suini e 2 solipedi.

Sei carcasse sono state destinate alla distruzione a causa del riscontro nel muscolo o nel fegato di germi patogeni o di indicatori di una macellazione non ottimale: E. coli, Staphilococchi, Streptococchi, e Proteus.

Una carcassa è stata inviata direttamente alla distruzione a causa di morte per folgorazione, con carni febbrili e con forte odore di zolfo.

Animali e Carcasse esclusi dal consumo umano durante i controlli al macello: l'applicativo inerente la Circ 44 consente la raccolta dei dati inerenti le patologie eventualmente riscontrate alla macellazione e i capi esclusi prima della macellazione o le carcasse escluse dopo la visita post mortem.

Sotto, in sintesi, sono riportati i dati 2021, suddivisi per specie macellata.

SPECIE MACELLATE E PATOLOGIE RISCONTRATE

BOVINI											
ATS	5 - CISTI CERC OSI (TAEN IA SPP)	6 - ECHI NOCO CCOS I (E. SPP)	9 - MIC OSI	11 - ROGN A	17 - LESIONI RIFERIBILI A TBC-NO RISANAME NTO	32 - SALM ONEL LOSI	33 - SARC OSPO RIDIO SI	34 - CISTIC ERCUS BOVIS (T. SAGINA TA)	37 - ECHIN OCOC C OSI (E. GRANU LOSUS)	50 - ALTRE MALATTI E INFETTIV E COMPOR TANTI SEQUES TRO	51 - ALTRE MALAT TIE PARAS SITARI E COMPO RTANTI SEQUE STRO
ATS DI BERGA MO	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0

OVI CAPRINI						
ATS	CAPI MACEL LATI	6 - ECHINOCOCCOSI (E. SPP)	33 - SARCO SPORIDI OSI	35 - CISTICERCUS TENUICOLLIS (T.HYDATIGENA)	37 - ECHINOCOCCOSI (E. GRANULOSUS)	38 - ECHINOCOCCOSI (E. MULTILOCULARIS)
ATS DI BERGAMO	10060	135	0	0	0	0

SPECIE E CATEGORIE ANIMALI MACELLATE ED ESCLUSE DALLA MACELLAZIONE O OGGETTO DI SEQUESTRO

IDENTIFICA TIVO	VITELLI		MANZE		VACCHE		TORI		VITELLONI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
1944 M	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	8
R2Z25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
F761S	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0		
G2D2N	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
L8N15	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
J9F80	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
H3L0Q	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		

IDENTIFICATI VO	OVINI < 18 MESI		OVINI > 18 MESI		CAPRINI < 18 MESI		CAPRINI > 18 MESI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
G0T4C	0	0	0	1	0	1	0	0	11	9
B7M5D	0	0	0	0	0	0	0	1		
03 312	0	0	0	0	0	0	0	1		
W7758	0	0	2	2	0	0	2	0		
2979 M	3	0	3	0	0	0	1	2		
T9H8V	0	0	0	0	0	0	0	1		

IDENTIFICATIVO	EQUIDI < 6 MESI		EQUIDI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
G2D2N	0	2	0	0	0	2

IDENTIFICATIVO	SUINI GRASSI		VERRI/SCROFE		MAGRONI		LATTONZOLI		TOTALE	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
9 3611 L	0	0	0	0	2	0	0	0	90	161
T3429	1	2	0	0	0	0	0	0		
F761S	1	0	0	0	0	0	0	0		
N8S2F	0	0	0	0	0	1	0	0		
638 M	5	0	0	0	0	0	0	0		
9 3099 L	11	30	5	2	55	112	10	14		

IDENTIFICATIVO	QUAGLIE	
	ESC.	SEQ.
0 705 M	0	335

IDENTIFICATIVO	CINGHIALI		CERVI		MUFLONI		ALTRI RUMINANTI	
	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.	ESC.	SEQ.
G2Y7D	0	2	0	1	0	0	0	0

Macellazione suini a domicilio: da diversi anni è stata data piena applicazione al decreto regionale inerente la macellazione con “persona formata”; dopo adeguata e capillare attività di formazione, nel 2021 i suini macellati a domicilio senza l'intervento vincolante del veterinario ufficiale sono stati 2.010, su un totale di suini macellati a domicilio pari a 2.473. La situazione, sicuramente vantaggiosa sotto il profilo delle risorse, merita, peraltro **attenzione** per la possibilità di macellazioni clandestine o, comunque, non condotte secondo prassi igienico sanitarie corrette, in virtù della mancanza di ispezione veterinaria all'atto della macellazione.

Macellazione islamica: ad agosto 2021 sono stati macellati 2.144 ovini, 29 caprini e 98 bovini secondo il rito islamico in 16 macelli espressamente autorizzati.

In nessun caso è stato impiegato il metodo dello stordimento elettrico preventivo.

Non ci sono state particolari difficoltà nella gestione delle macellazioni e delle persone che usualmente restano in prossimità degli impianti di macellazione in attesa della consegna delle carni appartenenti al “proprio” animale.

In un caso un operatore ha macellato nella stessa giornata, molti più animali di quanto avesse comunicato al servizio veterinario e programmato di effettuare. Tale evento ha creato situazioni di difficoltà nella corretta gestione dei capi macellati e, soprattutto, nella corretta gestione del MSR degli animali di età superiore ai 12 mesi. Il controllo, condotto unitamente a personale dei Carabinieri del NAS, ha comportato l'irrogazione delle previste sanzioni amministrative correlate all'erroneo smaltimento del MSR.

Si segnala che la disponibilità dei macelli è limitata (sono stati attivati 16 macelli privati) e l'utilizzo inderogabile della gabbia per il contenimento degli animali riduce notevolmente la velocità di macellazione. La mancanza di tutti i requisiti strutturali necessari (gabbia di contenimento meccanico) ha comportato l'esclusione di alcuni macelli e la riduzione complessiva dei capi macellati.

L'intervento delle FF. OO. è stato necessario in alcune occasioni per garantire la continuità delle operazioni di macellazione.

Resta sempre fondamentale la preventiva puntuale organizzazione da parte del macellatore di tutte le fasi della macellazione (presenza di personale qualificato, autorizzato e in numero sufficiente, gestione dell'accesso delle persone autorizzate nell'impianto, gestione delle persone in attesa fuori dall'impianto, gestione della distribuzione delle carni dopo la macellazione, ecc.).

La presenza, in alcuni impianti, di operatori privati addetti alla vigilanza, al servizio del titolare del macello, ha agevolato notevolmente il regolare svolgimento delle operazioni.

SANZIONI

Nell'area di competenza del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. sono stati emanati, nel 2021, 30 provvedimenti sanzionatori (46 nel 2020 e 96 nel 2019), di cui 27 dal servizio veterinario (17 da VU e 10 da TdP) e 3 da altri organi di controllo (1 UFAAC e 2 NAS).

Nonostante il miglioramento dell'emergenza Covid, soprattutto nella seconda parte dell'anno le difficoltà organizzative e l'avvicendamento del personale si sono riflesse in una netta diminuzione dei provvedimenti assunti, anche sanzionatori.

Nel complesso, 6 sanzioni sono state rilevate nel distretto A; 24 nel distretto B.

In alcuni casi sono stati coinvolti impianti riconosciuti, ma generalmente, le contestazioni coinvolgono esercizi registrati, soprattutto esercizi di vendita e di somministrazione.

Le principali norme violate sono, in ordine decrescente:

- Reg 852/2004
- Reg. 853/2004
- Reg. 1169/2011
- Reg. 178/2002

Le irregolarità riscontrate sono ascrivibili, nella maggioranza dei casi, a

- le **condizioni igienico sanitarie** dei locali di lavorazione/vendita e mezzi di trasporto;
- il mantenimento della catena del freddo;
- inosservanza o carenza delle procedure di autocontrollo ;
- etichettatura dei prodotti alimentari;
- tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Altre contestazioni hanno riguardato la mancata effettuazione della SCIA da parte di alcuni esercenti ed il rispetto della catena del freddo nella conservazione degli alimenti.

Il totale degli importi contestati agli operatori nel 2021 è pari a circa 33.700 euro, contro i 57.500 euro del 2020.

SANZIONI 2021 - AREA "B" – principali requisiti contestati		
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
	Distretto A	Distretto B
Procedure (mancanza o mancata applicazione)	1	2
Requisiti di igiene	0	5
Etichettatura	0	3
Temperature alimenti	1	5
Tracciabilità	3	2

ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO

Durante l'attività svolta nel 2021 è stato possibile evidenziare alcune problematiche che possono rappresentare bisogni espressi o inespressi del territorio e dei cittadini.

APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO

L'esigenza di condividere aspetti del controllo in comune tra i vari organismi di controllo, di valutare gli aspetti positivi di differenti forme di approccio alla vigilanza e agli operatori commerciali, di uniformare le modalità del controllo (soprattutto all'interno dell'ATS), l'opportunità di incrementarne l'efficacia e, contestualmente, di razionalizzare l'impiego delle risorse dedicatevi, ha orientato, già da diversi anni, il DVSAOA al coordinamento di una parte degli interventi programmati, con il Dipartimento Medico in particolare, ma anche con altri organi istituzionali di controllo come NAS, Carabinieri Forestali, Capitaneria di Porto, Ispettorato Frodi, Polizia Stradale e poi, ancora, in forma occasionale, Polizia Locale e Guardia di Finanza.

Oltre al confronto costante, all'interno del DVSAOA, tra veterinari e tecnici del Servizio, è stato definito un programma di interventi congiunti con il personale del DIPS, su esercizi di interesse comune (distribuzione e somministrazione) e, in cui, è richiesta l'esperienza dei due dipartimenti.

I controlli congiunti nel 2021 hanno, peraltro, pesantemente risentito delle limitazioni sanitarie imposte dalla pandemia e sono stati condotti, in alcuni casi, in forma coordinata, anche con il personale del DIPS, fortemente impegnato nell'emergenza Covid 19.

Proseguirà, peraltro, come più avanti riportato nei dettagli, il Piano Integrato con altri Organi di Controllo, nel rispetto delle indicazioni regionali per l'anno 2022. Tale Piano è, sostanzialmente, già stato preordinato per il periodo 2019 – 2023. Oltre a ciò, saranno concordati con la Polizia Stradale alcuni interventi su strada per la verifica delle modalità di trasporto degli alimenti da parte dei vari operatori commerciali.

L'affiancamento a Organi di controllo con, a volte, approcci molto differenti, permette di comprendere meglio le potenzialità e le peculiarità di interventi condotti con finalità specifiche di ogni Ente.

Costante, infine il rapporto di consulenza, affiancamento confronto e collaborazione con le varie sedi dell'IZS di Brescia, sezione di Bergamo in primis, la U.O. Veterinaria regionale e l'Università di Milano e gli altri dipartimenti delle ATS lombarde.

GESTIONE DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA)

Alcune esperienze verificatesi nel 2021 e negli anni precedenti ed inerenti patologie umane, potenzialmente correlate all'assunzione di alimenti vegetali o animali, insorte in importanti strutture ospedaliere o che hanno coinvolto un numero elevato di persone, hanno sottolineato l'esigenza di un coordinamento necessario tra tutti i numerosi attori coinvolti e/o funzionali alle indagini e al sistema di prevenzione della problematica nel suo complesso.

Il coinvolgimento, in tempi rapidi, di diversi organi di controllo o di coordinamento (DV, DIPS, organi regionali, e ministeriali, strutture ospedaliere, medici di base, laboratori privati, IZS, laboratori specializzati, ecc.) rendono manifesta l'esigenza di un sistema di coordinamento codificato, procedurato e condiviso, almeno a certi livelli.

In tale senso parteciperemo al lavoro regioinale di pari oggetto con l'obiettivo di condividere una procedura che agevoli gli interventi coordinati dei vari organi di controllo deputati alla gestione delle MTA.

ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA

La prevenzione di potenziali episodi e/o comportamenti illeciti da parte del personale operante nella P.A. è una parte molto delicata dell'attività.

In considerazione della valutazione delle attività considerate, sotto questo profilo, più a rischio, gli strumenti utilizzati per la prevenzione e la rilevazione di potenziali fenomeni corruttivi sono diversi.

L'orientamento attuale porta gli operatori di vigilanza ad **operare** sempre maggiormente **in coppia**, evitando, compatibilmente con le risorse disponibili e i compiti attribuiti, interventi singoli. Naturalmente, in questi primi anni, sono state individuate attività maggiormente a rischio e altre dove gli interventi congiunti sono solo una percentuale dei controlli totali. Tale attività congiunta, resasi opportuna anche sotto altri profili è stata illustrata nel paragrafo precedente. Tale modalità di approccio è stata necessariamente e parzialmente limitata alla luce dell'opportunità, causa Covid, di evitare la presenza di troppe persone in corso di controllo.

A fianco di questa modalità di intervento, la **rotazione del personale** sul territorio e presso gli impianti produttivi, è una pratica che evita legami inopportuni tra il territorio e gli operatori deputati al controllo. In aggiunta alle misure sopra esposte, lo strumento dell'**audit interno** – che verrà impiegato anche nel 2022 – si è dimostrato utile per rilevare e contenere comportamenti del personale non opportuni, poco trasparenti e, soprattutto, per verificare la corretta applicazione delle procedure condivise inerenti il corretto svolgimento dell'attività di controllo di competenza.

ALTRI BISOGNI

Alcune segnalazioni da parte del consumatore/cittadino inerenti problematiche legate ad alimenti in distribuzione o in fase di somministrazione dimostrano la crescente attenzione verso il settore alimentare; sempre più frequentemente questi si rivolge, oltre che direttamente all'esercizio, all'ATS, e ad altri Organi di controllo e Forze dell'ordine (NAS, Polizia locale, Carabinieri, Associazioni di consumatori, ecc).

A volte vengono anche utilizzati social network per diffondere e "condividere" problematiche su alimenti rilevate da singoli cittadini; la diffusione tramite tali mezzi – in alcuni casi - può comportare anche delicate conseguenze sia dal punto di vista commerciale che legale.

Quando non viziata da rivalsa, interessi personali, superficialità o falsità, tali segnalazioni risultano di utile riscontro all'attività di vigilanza.

Alcune segnalazioni di consumatori fatte nel 2021:

- modalità di mantenimento di crostacei vivi direttamente su letto di ghiaccio (benessere);
- sospetta presenza di istamina in tonno acquistato presso la GDO causa sindrome sgombro ide;
- presunti maltrattamenti presso un impianto di macellazione;
- segnalazioni di condizioni igieniche carenti in esercizi di vendita.

L'eliminazione delle autorizzazioni sanitarie e l'introduzione della DIAP, ora SCIA, tramite i comuni o le CCIA ha comportato una fase di transizione ancora in atto in cui al cittadino, ai comuni e persino ad alcune autorità competenti non sono chiare le novità introdotte ed i flussi informativi ed operativi previsti.

L'introduzione dell'obbligatoria notifica telematica delle pratiche inerenti gli impianti riconsociuti ha reso il processo ancora più difficoltoso e sono stati rilevati alcuni ritardi di invio delle pratiche (scia) da visionare da parte dei servizi dell'ASL. Il coinvolgimento dei diversi SUAP in pratiche, per loro, occasionali, la poca disponibilità di alcuni operatori comunali a gestire tali applicativi, la difficoltà di utilizzo, anche per i professionisti di settore, delle diverse piattaforme messe a disposizione dai comuni, la poca dimestichezza con la telematica di molti operatori e la teorica possibilità di evitare il rapporto diretto con il Servizio Veterinario per le indicazioni del caso hanno reso tali pratiche molto indaginose e spesso causa di ritardi e blocchi nell'istruttoria delle singole pratiche. Sono in corso incontri a vari livelli (regione, CCIA, ASL, comuni) per cercare di agevolare il processo ai cittadini ed alla pubblica amministrazione stessa.

RISORSE DISPONIBILI

VETERINARI

L'Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale, per l'anno 2022, dispone, al momento della programmazione di inizio anno, delle seguenti risorse umane, deputate allo svolgimento delle relative funzioni:

	NUMERO VETERINARI	ORE DISPONIBILI (attività tipiche + macro)
DISTRETTO A	11	21.737
DISTRETTO B	11	20.746
TOT VET DISTRETTI	22 (21,3 vet/ora)	35.205
DDPV+ DD+DS	3	2.782
Area a pagamento (stima)	//	800
TOTALE	25	39.187

Considerando, infine, le 800 ore circa di servizio prestate nel 2021 in regime di area a pagamento, le ore totali realmente disponibili per l'anno 2022 sono **36.005** (attività tipiche e macroattività).

TECNICI DELLA PREVENZIONE

L'attività attribuita ai tecnici della prevenzione, per quanto riguarda l'area di Igiene degli Alimenti di O.A., è stimata intorno alle **7.700** (2021: 10.360) ore, comprensive di attività tipiche e macroattività di cui **6.500** (2021: 8.800) circa dedicabili alle attività tipiche (vigilanza, campionamenti, emergenze ecc.) sul territorio (di cui 4.000 nel distretto A e 2.500 nel distretto B).

PROGRAMMAZIONE – ANNO 2022

PREMESSA

L'attività del “**Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale**” (DVSAOA) è inserita a pieno titolo nel Sistema Sanitario Nazionale.

Di seguito sono enunciate le principali finalità che la stessa si propone.

OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE

1. Assicurare un livello elevato di salute attraverso la riduzione dei rischi biologici e chimici per gli animali e per l'uomo, garantendo la sicurezza degli alimenti di origine animale
2. Migliorare la salute degli animali da reddito e la sicurezza alimentare attraverso la lotta alle malattie, la vigilanza sulla gestione del farmaco in allevamento, il controllo delle contaminazioni ambientali, aumentando anche la sostenibilità degli allevamenti a livello economico e sociale
3. Favorire la crescita economica e la competitività delle produzioni
4. Minimizzare l'impatto ambientale al fine di favorire uno sviluppo sostenibile

Il mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza degli alimenti e delle produzioni di origine animale lungo le filiere di competenza veterinaria è obiettivo primario del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA); ciò al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi, stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria, di tutela della salute e degli interessi dei consumatori.

In tal senso è indispensabile adottare un sistema di controlli ufficiali che garantiscano la salvaguardia degli standard di igiene e sicurezza alimentare, con efficacia, appropriatezza, omogeneità e trasparenza dell'attività svolta.

E' fondamentale, pertanto:

- adottare e condividere procedure standard di controllo ufficiale;
- allocare con appropriatezza le risorse disponibili, soprattutto attraverso la categorizzazione del livello di rischio degli impianti sottoposti a controllo;
- registrare sistematicamente i controlli effettuati e i risultati conseguiti
- attuare un processo di verifiche interne e di miglioramento continuo dell'attività;
- promuovere un processo di formazione continua del personale di vigilanza

ATTIVITA' DI CONTROLLO

STRUMENTI E MODALITA' DI CONTROLLO

Nel dicembre 2019 è entrato in vigore il Reg. UE 2017/625 in materia di controlli ufficiali: esso abroga i regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004.

Non risulta che l'entrata in vigore nel nuovo Reg (UE) 2017/625 contrasti, per i profili d'igiene e sicurezza degli alimenti, con quanto espresso dalle norme nazionali attualmente vigenti.

Rimangono vigenti, sino a nuovo provvedimento, “Le linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regg.(CE) 882/2004 e 854/2004” adottate in Conferenza Stato Regioni nel 2016.

Per controllo ufficiale si intende qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti e mangimi e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; le principali tecniche di controllo ufficiale adottate sono:

- **l'audit**
- **l'ispezione**
- **il campionamento**
- **la certificazione ufficiale**

Per l'attività di audit si fa riferimento alla procedura di qualità adottata PO.GIA01-0

Per l'attività di ispezione si fa riferimento alla procedura di qualità adottata PO.GIA02-0

Per l'attività di campionamento si fa riferimento alla procedura di qualità adottata PO.GIA04 BIS

Altre forme di controllo sono riportate nel nuovo Reg. UE 2017/625; si richiama, in particolare, quanto espresso all'art. 14 dello stesso.

AUDIT

Gli audit sono uno strumento specifico di controllo, con obiettivi sensibilmente differenti dall'ispezione.

Si richiama la definizione di "audit" di cui all'articolo 3, p.to 30): "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi"

Pertanto, le LLGG nazionali spiegano come "l'eventuale divergenza da quanto previsto dalle procedure di sistema in materia di modalità di conduzione dei controlli ufficiali mediante audit non impedisce di considerare come «audit» il controllo ufficiale di una procedura quando esso è svolto per le finalità previste dalla definizione di audit".

In sostanza, **anche atti di controllo non strettamente pianificati ed organizzati secondo le procedure consolidate, ma rispondenti ai criteri di cui sopra potranno essere definiti e registrati come "audit"**.

Le finalità del controllo ufficiale – verifica della conformità alle prescrizioni di legge (ispezione) o accertamento dell'efficacia e adeguatezza delle misure, procedure e/o sistemi predisposti e attuati dall'OSA al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi regolamentari (audit) – dovranno risultare dal verbale del controllo ufficiale.

Per quanto riguarda **il numero degli auditor** facenti parte del gruppo, anche in funzione della struttura da sottoporre ad accertamenti, questi si atterranno ordinariamente ai 2 o 3 partecipanti, compreso il responsabile del gruppo stesso. La partecipazione di altri operatori sanitari dovrà essere limitata a situazioni particolari ed adeguatamente giustificata (addestramento, esperto tecnico, ecc.).

Il controllo della **gestione delle non conformità** rilevate in corso di audit dovrà tendenzialmente essere effettuato, compatibilmente con l'attività e le tempistiche da rispettare, da **due operatori di vigilanza**.

Tali strumenti di controllo saranno utilizzati dal personale veterinario e tecnico del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale, in occasione di interventi effettuati singolarmente o congiuntamente anche, eventualmente, a personale di altri dipartimenti dell'ASL o di altri organismi di controllo e/o Forze dell'Ordine (CFS, NAS, Polizia locale, Carabinieri, Polizia stradale, CCAP, ICQRF, ecc.).

Le modalità operative di dettaglio – con le eccezioni di cui sopra - sono riportate nelle rispettive "procedure di qualità" dell'ATS di Bergamo adottate ai sensi del Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali (Standard regionali) di cui alla Deliberazione del D.G. dell'ATS di Bergamo, N. 653 del 31 agosto 2017 "Recepimento DGR n. X/6299 del 6/3/2017 "Aggiornamento del documento Manuale Operativo delle AA.CC. Locale" relativo ai controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare di cui al reg (CE) n. 882/2004.

PERCENTUALI DI CONTROLLI TRAMITE AUDIT

Per l'anno 2022, la U.O. veterinaria ha disposto **che il 35 % degli STABILIMENTI RICONOSCIUTI in attività sia sottoposto a controllo mediante audit.**

Inoltre, dovranno essere sottoposti a controllo tramite audit **almeno il 3 % degli esercizi REGISTRATI inseriti nella programmazione annuale** (non degli esercizi presenti)

Si sottolinea come il rispetto della frequenza dei controlli ufficiali mediante audit sugli stabilimenti costituisce un parametro al fine della valutazione del rispetto dei LEA.

DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIVI)

Nell'anno corrente dovrà essere adottato l'aggiornamento del sistema di registrazione dell'attività di vigilanza (Nuovo SIVI).

La progressiva implementazione dell'applicativo, metterà a disposizione delle ATS lombarde un sistema gestionale più efficiente, in grado di supportare l'attività dei servizi veterinari nei seguenti aspetti:

- la gestione dell'anagrafica delle industrie alimentari di competenza veterinaria;
- la programmazione dell'attività di vigilanza;
- il monitoraggio dello stato di avanzamento della stessa;
- la rendicontazione dell'attività di vigilanza svolta;
- l'estrazione ed elaborazione di alcuni dati di attività

I presupposti essenziali per il corretto funzionamento del sistema sono:

- **Il sistematico aggiornamento della parte anagrafica;**
- **la sistematica registrazione dei sopralluoghi (sia audit che ispezioni) in sivi entro massimo 30 giorni dall'esecuzione degli stessi.**

Ogni singolo operatore di vigilanza, sia veterinario che tecnico dp, è responsabile dell'avvenuto inserimento, nei tempi previsti, dei dati di vigilanza di propria competenza.

L'attività di controllo deve essere sistematicamente documentata ed archiviata (cartaceo).

I RAPPORTI DI AUDIT DOVRANNO ESSERE TRASMESSI ALLE DITTE AL PIU' PRESTO E, COMUNQUE, NON OLTRE I 30 GIORNI DAL SOPRALLUOGO.

LA REGISTRAZIONE DEGLI INTERVENTI EFFETTUATI NEL MESE DI DICEMBRE DOVRÀ ESSERE ULTIMATA ENTRO IL 10 GENNAIO DELL'ANNO SUCCESSIVO.

Anche gli interventi congiunti con personale del DIPS dovranno essere registrati in SIVI previa verifica ed eventuale aggiornamento dell'anagrafica.

I controlli su strada o, comunque non registrabili nell'applicativo SIVI, dovranno essere raccolti, archiviati e rendicontati a parte (da verificare la possibilità d'inserimento di tali controlli nel nuovo SIV).

Nel pianificare i controlli sugli stabilimenti di alimenti di origine animale, in particolare sugli impianti riconosciuti, oltre a rispettare le frequenze minime indicate, **dovranno essere considerati come oggetto di controllo tutti i principali gli aspetti/procedure attinenti la sicurezza alimentare, gestiti dall'OSA.** Il controllo a rotazione di tali aspetti terrà in considerazione le recenti NC rilevate (e relative procedure) e le procedure già sottoposte a recente controllo favorevole e non oggetto di aggiornamenti.

E' prioritario che anche tutte le ATTIVITA'/AUTORIZZAZIONI (ex "impianti") all'interno del singolo STABILIMENTO (ex "unità operativa") siano annualmente sottoposti a controllo (es. "stabilimento" comprensivo di attività di "macello", "sezionamento" e "frigorifero").

In tale ottica, soprattutto in occasione dello svolgimento di controllo tramite audit, potranno essere verificate anche procedure di tipo "trasversale" a tutti gli impianti ricompresi nello stesso stabilimento che, pertanto, dovranno essere "spuntati" in fase di registrazione del controllo stesso.

A questo proposito, si tenga presente **che la maggioranza delle procedure attuate** dalle imprese al fine di garantire l'igiene dei prodotti alimentari (per esempio, pulizia e disinfezione, progettazione e manutenzione dei fabbricati degli impianti e delle attrezzature, igiene e formazione del personale, approvvigionamento idrico, lotta agli infestanti, ecc.) **ha carattere trasversale**, per cui il controllo condotto e i relativi riscontri devono essere riferiti a tutte le attività/impianti condotte presso lo stabilimento (cioè, "spuntare tutti gli impianti"), a meno che sussistano condizioni particolari, riprese nel verbale di controllo, che giustifichino come gli stessi siano riferibili a un campo più ristretto.

INTERVENTI CONGIUNTI

Durante l'attività ispettiva condotta in questi ultimi anni, è emersa l'opportunità di effettuare interventi congiunti da parte di due operatori di vigilanza, siano essi veterinari o tecnici della prevenzione.

Tale modalità d'intervento consente una gestione più attenta e completa del controllo, una miglior gestione di eventuali situazioni di confronto o di discussione con l'OSA, un costante confronto tra i diversi operatori di vigilanza e le relative modalità di controllo (criteri di approccio all'utenza, modalità di applicazione delle norme, modalità di gestione delle NC, ecc.).

Pertanto, anche per quanto riguarda l'attività di controllo al di fuori di quella concordata con il Dipartimento Medico, **i distretti dovranno tendenzialmente pianificare l'attività tramite interventi del personale di vigilanza in forma congiunta;** tale organizzazione dovrà considerare necessariamente le attività non programmabili e le effettive risorse disponibili.

Si dispone, pertanto che, per quanto riguarda l'attività programmata, tutti gli impianti riconosciuti siano sottoposti ad almeno un controllo congiunto all'anno.

Considerate le risorse disponibili, per quanto riguarda gli impianti registrati, i controlli presso gli esercizi ambulanti, gli ipermercati e i supermercati, saranno effettuati, in linea generale, con controllo congiunto.

Gli altri controlli presso esercizi registrati potranno essere svolti singolarmente.

Alla fine dell'anno corrente sarà valutata la percentuale degli interventi congiunti complessivi (con DM, NAS, Veterinari, ICQRF e altri organi di controllo) effettuati dai singoli distretti rispetto agli interventi totali.

Per quanto concerne l'attività soggetta a fatturazione ai sensi del Decreto Legislativo 32 del 2021, le tempistiche da considerare devono essere riferite al tempo "sufficiente e necessario" per l'esecuzione della prestazione.

INDICATORI DI PROCESSO

Tutte le attività di registrazione devono **alimentare correttamente gli applicativi informatici** con tutti i dati necessari ed inerenti alle singole prestazioni, come i partecipanti al controllo, gli orari di inizio e di fine dell'ispezione, il tempo complessivo impiegato per la preparazione, l'attuazione e la registrazione dell'intervento.

L'inserimento di tali dati sarà oggetto di **valutazione periodica**, anche da parte regionale e consentirà un confronto a livello locale, ma anche tra differenti ATS, di alcuni dati indicativi dell'efficienza delle singole tipologie di prestazioni erogate.

ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI DI RISCHIO

Con "graduazione" o "categorizzazione" del rischio si indica il modello di classificazione degli stabilimenti, definiti ai sensi dell'articolo 2.1, lettera c) del Reg. 852/04, in categorie di rischio basate sulla tipologia di alimento prodotto, trasformato e/o distribuito, sulle caratteristiche del processo attuato, sulle caratteristiche dell'impianto, sulle modalità di gestione dei processi, sul profilo del consumatore destinatario dei prodotti e sulle modalità d'uso dell'alimento.

Ciò consentirà di allocare razionalmente, in funzione del livello di rischio, le risorse disponibili per la conduzione dei controlli ufficiali.

La graduazione del rischio, da non confondere con l'analisi del rischio, costituisce pertanto uno degli strumenti fondamentali nell'organizzazione dei controlli ufficiali nell'ambito dei piani integrati di controllo al fine della definizione delle priorità dell'allocazione delle risorse disponibili.

Il livello di rischio – meglio sarebbe definirlo "livello di attenzione" – attribuito al singolo impianto o, in alcuni casi, ad una categoria di impianti/esercizi (es. macellerie) deriva da una valutazione complessiva, che prende in considerazione diversi aspetti che possono influire su uno stabilimento sotto il profilo sanitario.

Evidentemente, in questa sede, viene considerato il rischio di tipo sanitario, correlato, cioè al pericolo sostanzialmente derivante dalle specifiche produzioni in quanto "alimenti destinati ad essere assunti dal consumatore".

L'individuazione di tali priorità e l'indiretta quantificazione del fabbisogno espresso in termini di controllo ufficiale (frequenza, durata e tipologia dei controlli) consentiranno una sempre migliore allocazione delle risorse umane disponibili.

Il sistema di attribuzione regionale del LR per singolo impianto è imperniato sulla "score card"; uno strumento che, ancora utilizzato in forma sperimentale, si prefigge di utilizzare parametri oggettivi comuni ai vari impianti, per attribuire LR uniformi ed adeguati secondo criteri condivisi. Tutti gli stabilimenti riconosciuti sono stati sottoposti ad una verifica da parte dei rispettivi veterinari ufficiali in modo da fornire tutti i dati necessari per una prima valutazione degli impianti.

Ad ogni singolo impianto è stato, quindi, assegnato, sulla base delle valutazioni effettuate dai veterinari ufficiali e dai rispettivi RUOT, un punteggio (score) preliminare.

Dopo questa prima valutazione dei risultati dell'attività svoltasi, sono apparse evidenti due problematiche:

- i punteggi assegnati agli impianti appartenenti ai due distretti veterinari si distribuiscono in due range non facilmente sovrapponibili, con conseguente difficoltà di attribuzione di fasce di LR uniformi ed appropriate. Tale situazione, presupponendo difformità minime a livello territoriale, potrebbe essere stata generata da valutazioni soggettive, ancorchè limitate, da parte dei singoli veterinari. Il problema sussiste anche nel confronto con le valutazioni dei colleghi di area C.
- all'interno della stessa macrocategoria coesistono tipologie d'impianto che meritano livelli di attenzione differenti.

Negli anni scorsi è stato necessario:

- confrontare a livello provinciale e una revisione di alcuni parametri di valutazione (score card) in modo da limitare eventuali discrezionalità di giudizio
- allineare i punteggi attribuiti ai singoli impianti tramite l'applicazione di un coefficiente di correzione in modo da poterli confrontare e raggruppare secondo criteri uniformi,
- creare 4 fasce di rischio in cui allocare gli impianti in base ai punteggi attribuiti,
- definire l'entità del "livello di attenzione" per ogni LR,
- modificare, secondo quanto concordato, i LR in SIVI.

Il processo di revisione dei LR degli impianti riconosciuti utilizzando la nuova score card regionale è basata sui seguenti criteri:

- Caratteristiche della struttura
 - Lay – out impianto
 - Condizioni microclimatiche di manutenzione e pulizia
 - Numero di addetti alla produzione, inclusi i familiari
- Caratteristiche di produzione
 - Linee di produzione
 - Materie prime: natura e modalità di approvvigionamento
 - Categoria alimento
 - Destinazione d'uso
 - Ambito di commercializzazione
- Processi
 - Procedure di prerequisito
 - HACCP
 - Rintracciabilità e ritiro
- Personale
 - Professionalità e coinvolgimento
 - Formazione del personale
- Dati storici
 - Risultati dei controlli precedenti

La nuova score card utilizza valori differenti dalla precedente; ciò comporta una sostanziale revisione e confronto dei dati rilevati in modo da poterli utilmente attribuire ad impianti che necessitano di adeguati livelli di attenzione.

E' in atto, a livello regionale, una revisione della score card e dei range previsti per l'attribuzione dei correlati livelli di rischio.

Tale processo di revisione proseguirà nel 2022.

Le varie tipologie di stabilimenti riconosciuti, così come definite nell'applicativo SIVI, sono state raggruppate in "macrocategorie" di stabilimenti omogenee per livello di rischio secondo le seguenti priorità in ordine di rischio decrescente:

1. Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti
2. Attività di macellazione
3. Attività di manipolazione degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento)
4. Stoccaggio di alimenti senza alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi)

All'interno della medesima macrocategoria, alle differenti tipologie d'impianto, ognuna identificata da livelli di rischio – da 1 a 4 – sono stati attribuiti livelli di attenzione distinti, ma ricompresi in una logica più generale correlata al rischio decrescente delle diverse macrocategorie.

Le LLGG nazionali hanno stabilito frequenze minime di controllo per le diverse attività in funzione del livello di rischio attribuito (alto, medio e basso).

Al fine di assicurare il rispetto delle frequenze minime di controllo previste dalle LLGG nazionali senza modificare la procedura consolidata di attribuzione del rischio su 4 livelli attuata in Regione Lombardia, per gli stabilimenti ai quali sia stato attribuito livello 3 (medio basso) è stato individuato un controllo con una frequenza almeno pari a quella prevista dalle LLGG per gli stabilimenti di rischio medio. Per gli stabilimenti ai quali sia stato attribuito livello 2 (medio alto) è stato individuato un controllo con frequenza superiore a quelli di livello di rischio 3, ma inferiore a quelli di rischio 1

Nella tabella seguente sono indicate le tipologie degli impianti raggruppati nelle rispettive macrocategorie.

MACROCATEGORIE STABILIMENTI RICONOSCIUTI	Tipologie impianti
Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti (1) CLUSTER GIALLO	Impianto di stagionatura di prodotti a base di carne e latte
	Impianto di produzione di ovoprodotti
	Impianto di produzione di prodotti a base di carne
	Impianto di produzione di prodotti a base di latte
	Impianto di produzione di prodotti a base di pesce
	Impianto di trasformazione di cosce di rana e lumache
	Impianto di trasformazione di grassi animali e ciccioli
	Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche
	Stabilimenti di produzione di gelatina e collagene
Attività di macellazione (2) CLUSTER ROSSO	Impianto di macellazione di ungulati domestici
	Impianto di macellazione di pollame, lagomorfi e selvaggina allevata
	Impianto di macellazione di prodotti dell'acquacoltura
	Impianto di macellazione abilitato U.S.A.
	Impianto di macellazione inferiore a 1000 UGB
Attività di <u>manipolazione</u> degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento) (3) CLUSTER VERDE	Impianto di porzionatura, affettatura, e/o riconfezionamento prodotti a base di carne e latte;
	Impianto di sezionamento carni;
	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
	Centro di raccolta e standardizzazione latte
Stoccaggio di alimenti <u>senza alcuna manipolazione</u> oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi) (4) CLUSTER AZZURRO	Deposito riconosciuto
	Mercati ingrosso (carni avicunicole, ungulati domestici, prodotti della pesca)
	Centri imballaggio uova
	Centri di raccolta latte crudo
	Centri di raccolta materie prime per grassi fusi e ciccioli, gelatine, collagene

Gli impianti registrati saranno valutati secondo gli indirizzi regionali, attribuendo un livello di rischio per "categoria di impianto".

Agli impianti di nuova attivazione, i RUOT, in occasione del rilascio del riconoscimento, attribuiranno il LR provvisorio, secondo la personale esperienza. Il LR definitivo sarà attribuito attraverso l'utilizzo della score card regionale, l'attribuzione dello "score" e del conseguente livello di rischio riferito all'impianto prevalente o, comunque, "più a rischio".

La documentazione attestante l'attribuzione del LR o la successiva modifica di quest'ultimo dovrà essere archiviata nella pratica dei rispettivi impianti riconosciuti.

ATTIVITA' REALMENTE ESERCITATE, ATTIVITA' RICONOSCIUTE o REGISTRATE, REGISTRAZIONE ANAGRAFICA IN SIVI

In occasione di alcuni audit e verifiche ispettive a vari livelli (FVO, Ministero, Regione, controlli interni), è stata evidenziata la mancata corrispondenza tra le attività esercitate dagli impianti produttivi e le attività formalmente riconosciute (Reg (CE) 853) o registrate (Reg. (CE) 852). A volte si è trattato di produzioni particolari di non facile individuazione e classificazione (carni macinate e semilavorati da inviare ad altri impianti, uova liquide, ecc.); altre volte, invece, sono emerse evidenti discrepanze tra le attività esercitate e quelle "autorizzate" e note agli organi di controllo.

Oltre a questo aspetto, anche la registrazione delle stesse tipologie d'attività in SIVI, per svariati motivi, potrebbero non essere aggiornate e non trovare corrispondenza con le reali attività esercitate.

Per tali motivi è necessario che tutti gli operatori sanitari – veterinari e tecnici - valutino sistematicamente, in occasione del sopralluogo, la corrispondenza tra le attività realmente effettuate presso l'impianto e quelle formalmente autorizzate (Riconoscimento e Registrazione) e, da ultimo, la correttezza dei dati inseriti in SIVI.

Eventuali disallineamenti dovranno essere segnalati per i dovuti aggiornamenti.

PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI

Questo Piano ricomprende l'"**ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE**" presso impianti riconosciuti e registrati, e l'**ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO**, microbiologico e chimico, prevista dagli organi sovraordinati (Ministero, Regione) su matrici alimentari sia in produzione (P) e in distribuzione (D)

In particolare è prevista l'esecuzione de:

- il 100 % del controllo ufficiale minimo programmata a livello ATS su impianti riconosciuti e registrati,
- l'esecuzione di **controlli tramite audit nel 35 % degli stabilimenti riconosciuti presenti** e
- l'esecuzione di **controlli tramite audit nel 3 % degli esercizi registrati programmati**.

Per quanto concerne l'"**attività di campionamento**", così come attribuita dalla U.O. Veterinaria regionale e ripartita nelle tabelle riportate nel capitolo dedicato, dovrà essere effettuata al **100 %** rispetto a quanto pianificato. I campioni (determinati per analita e tipologia di matrice) dovranno essere distribuiti, come da programmazione, tra prelievi effettuati in Produzione (P) e prelievi effettuati in Distribuzione (D): **sarà ammesso uno scostamento massimo rispetto alla ripartizione tra produzione e distribuzione programmate pari al 10 %**.

Tale attività si integra con il Piano Nazionale Residui e con gli altri Piani specifici più avanti illustrati in dettaglio.

Tutte le attività di vigilanza dovranno essere inserite in SIVI.

I controlli su strada o, comunque non attualmente registrabili nell'applicativo, dovranno essere raccolti e rendicontati a parte.

ATTIVITA' DI Vigilanza presso GLI Impianti di Macellazione

Le attività di macellazione in provincia di Bergamo vengono effettuate, per la massima parte, in impianti **soggetti a riconoscimento** ai sensi della vigente normativa comunitaria. Resta, comunque, una sostanziale differenza, in termini strutturali, tra i pochi impianti che operano con una potenzialità "industriale" ed i restanti a bassa/media potenzialità, che operano, generalmente, nell'ambito del mercato locale.

Oltre a queste realtà si devono considerare i macelli **stagionali** annessi ad allevamenti suini, ancora esclusi dalla normativa comunitaria ma, potenzialmente sedi di macellazioni di un numero consistente di capi nei mesi tra novembre e marzo anche se per l'esclusiva destinazione delle carni al consumo famigliare.

Nel 2022, oltre alla necessaria e dovuta attività d'ispezione al macello propriamente detta, sarà necessario proseguire nelle verifiche inerenti gli aspetti funzionali della macellazione (corrette GHP e formazione degli operatori), strutturali degli impianti e l'adozione e implementazione di manuali di autocontrollo appropriati e coerenti con la nuova attività e con la normativa vigente.

L'adozione sistematica di corrette modalità operative in fase di macellazione è un requisito fondamentale alla base delle ristrutturazioni attuate e dei conseguenti nuovi riconoscimenti rilasciati; alcune strutture non soggette a controllo tramite la presenza continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le fasi di macellazione saranno oggetto di specifici interventi volti alla verifica del rispetto dei requisiti funzionali previsti dal pacchetto igiene.

In provincia sono operanti alcuni impianti di macellazione industriali che, per potenzialità produttiva settimanale, meritano un'attenzione continuativa da parte del servizio veterinario: sono 2 impianti di macellazione suina, 4 di macellazione di pollame (3 di pollame e 1 di quaglie) ed uno di macellazione bovina.

Altri macelli meritano, altresì, un alto livello di controllo in relazione a fattori sostanzialmente legati alla tipologia produttiva, alle problematiche emerse nei controlli pregressi e/o alla limitata affidabilità gestionale dimostrata negli anni da parte dei titolari stessi.

Sarà necessario valutare attentamente la presenza dei piani di campionamento interni, la loro adeguatezza (in relazione a potenzialità produttiva, tipologia animali macellati, sostanze ricercate, ecc.) e, soprattutto, la loro fattiva applicazione, la verifica da parte della ditta dei dati emersi e la gestione delle eventuali non conformità.

AUDIT

Impianti di macellazione RICONOSCIUTI

Il dettaglio e la distribuzione del numero degli audit e delle ispezioni nei macelli riconosciuti è quella prevista nella tabella sotto riportata, valutata in relazione allo specifico livello di rischio attribuito ai singoli impianti.

Gli AUDIT saranno condotti dal responsabile di unità operativa competente per territorio, dal "referente provinciale per l'ufficio gestione del controllo e dell'anagrafe degli impianti di macellazione" e da altri veterinari ufficiali adeguatamente formati per la corretta esecuzione di tale controllo. Di norma nel gruppo di audit dovrà essere inserito almeno un collega diverso dal responsabile dell'impianto; quest'ultimo potrà, comunque, partecipare al controllo e dovrà sempre essere preventivamente informato.

Durante tali audit dovranno essere verificati almeno 3 delle procedure/processi sotto riportati:

- ❖ l'igiene delle lavorazioni (dei locali, delle attrezzature e delle lavorazioni p.d.);
- ❖ manutenzione dei locali, attrezzature e dispositivi di macellazione
- ❖ **il rispetto della normativa inerente il benessere animale con particolare riferimento al Piano Benessere al trasporto (a destino) e alla macellazione e al rispetto dei requisiti previsti dall'All. II del Reg. 1099 (vedi piano specifico nei macelli);**
- ❖ le procedure inerenti la tracciabilità/rintracciabilità in senso lato (documentazione di entrata degli animali, correlazione tra carcasse e visceri in fase di macellazione, identificazione delle carcasse, eventuale etichettatura o documentazione di trasporto carni in uscita);
- ❖ **gestione degli esami in autocontrollo effettuati ai sensi regolamento 2073 (appropriatezza del piano, adozione del piano, assegnazione frequenze in deroga, registrazione esiti, adozione degli eventuali provvedimenti a seguito di NC)**

- ❖ **la corretta e sistematica registrazione in BDN dei capi macellati;**
- ❖ **procedure di gestione dei sottoprodotti (Cat. 1, 2, 3)**
- ❖ **procedure di gestione del MSR (Cat. 1)**

Gli audit saranno effettuati su alcuni gli impianti di macellazione, individuati dai rispettivi RUOT in considerazione delle indicazioni di servizio, della potenzialità produttiva, delle problematiche sanitarie rilevate e dei controlli effettuati nel 2021 (NC e rotazione).

ISPEZIONI

Il numero delle ISPEZIONI indicate nella tabella sono gli interventi minimi che dovranno essere effettuati (e documentati) presso le strutture di macellazione, finalizzati al controllo di procedure, aspetti operativi e registrazioni per cui sono previsti comunque dei controlli minimi/anno. .

Tenendo conto che il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi in conformità dei requisiti generali di cui al Reg (UE) 2017/625 e al Reg delegato (UE) 2019/624), in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione ante mortem;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione post mortem;
- e) il materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio;

le ispezioni programmate presso gli impianti di macellazione riconosciuti hanno le seguenti finalità:

- monitorare il livello igienico sanitario dei locali, delle attrezzature e delle lavorazioni p.d.;
- monitorare il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impianto che ne hanno concesso il riconoscimento;
- garantire la gestione di tutte le NON CONFORMITA' rilevate presso l'impianto entro i termini previsti (e la loro chiusura anche informatica (SIVI);
- garantire sistematicamente il rispetto della normativa sul benessere animale
- garantire che il personale operante nel macello, sia per quanto concerne il governo degli animali vivi, sia per quanto riguarda l'igiene delle lavorazioni sia adeguatamente formato

Pertanto i controlli effettuati durante le ispezioni dovranno garantire **almeno, nell'arco dell'anno**, la verifica delle seguenti procedure e con le seguenti modalità:

- la procedura adottata dalla ditta circa i controlli preventivi da espletarsi sull'identificazione degli animali in entrata e sulla documentazione di accompagnamento;
- il rispetto costante della normativa inerente il benessere animale con particolare riferimento alle fasi di scarico, stabulazione, movimentazione, stordimento e abbattimento degli animali;
- gestione dei sottoprodotti e del MSR (controlli in fase operativa e sulle registrazioni);
- gestione degli esami in autocontrollo effettuati ai sensi regolamento 2073 (appropriatezza del piano, adozione del piano, assegnazione frequenze in deroga, registrazione esiti, adozione degli eventuali provvedimenti a seguito di NC);
- procedure/processi di sanificazione;
- procedure/processi di manutenzione;
- procedure/processi di controllo degli animali infestanti;
- igiene delle lavorazioni: controlli visivi in fase di macellazione;
- correttezza inserimento dati in BDN (verifica registri di macellazione e registrazione in BDN).

Gli esiti dei controlli inerenti i settori sopra specificati dovranno essere espressamente riportati nei verbali d'ispezione.

MACELLI STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTI SUINI

Gli impianti stagionali annessi ad allevamenti suini svolgono formalmente attività di macellazione “famigliare”. Le carni ivi prodotte non possono essere commercializzate nei canali distributivi ordinari, ma sono destinate esclusivamente al consumo famigliare dell’acquirente.

In tali realtà, operanti esclusivamente nei mesi freddi da novembre a marzo, il veterinario ufficiale dovrà condurre ispezioni, nei periodi di attività degli impianti, per la verifica di:

- ❖ la corrispondenza tra le macellazioni eventualmente comunicate ed effettuate come “persona formata” e la documentazione agli atti presso il macello (registro, ecc.)
- ❖ la correttezza e la completezza della documentazione di accompagnamento dei suini al macello (ancorchè da allevamento annesso); in particolare il Mod 4 (cartaceo), con le relative dichiarazioni dell’allevatore circa gli eventuali trattamenti effettuati, dovrà essere compilato e disponibile per il veterinario ufficiale prima dell’inizio delle operazioni di macellazione;
- ❖ per il 2022 non è previsto il controllo sistematico con relativa check list del benessere animale in tali impianti. In occasione dei controlli è opportuno, comunque, verificare a campione le modalità di macellazione anche sotto l’aspetto del benessere animale, riportando l’esito del controllo sul verbale ispettivo o audit.
- ❖ la procedura di tracciabilità delle carcasse suine e la responsabilizzazione formale del titolare del macello e del privato circa gli obblighi di non consumare le carni fino all’esito favorevole delle analisi per trichina;

CONTROLLO DELL’ATTIVITA’ DI MACELLAZIONE - CON PERSONA FORMATA - DEI SUINI E DEGLI OVICAPRINI A DOMICILIO E IN IMPIANTI DI MACELLAZIONE STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTO

Il DVSAOA ha potuto implementare quanto introdotto con il Decreto regionale n. 9405 del 23 ottobre 2012, con particolare riferimento alla figura della “persona formata”. La presenza di tale operatore, in possesso di adeguata formazione, consente la gestione di alcune macellazioni senza l’intervento diretto e “a domicilio” del veterinario che dovrà, peraltro, garantire l’effettuazione, con esito favorevole, dell’esame trichinoscopico delle carni, prima del consumo delle stesse.

La procedura adottata coinvolge molti attori verso cui è stato necessario operare diversi momenti di formazione; sono interessati i proprietari degli animali da macellarsi, le persone formate/norcini, il comparto amministrativo dei distretti (gestione delle chiamate e dei conferimenti dei campioni), l’IZS di Bergamo e i singoli veterinari ufficiali territorialmente competenti.

La complessità delle operazioni necessarie e la possibilità di eludere il controllo veterinario rende opportuno attuare alcune verifiche a campione al fine di assicurarsi della correttezza della prassi adottata dai singoli macellatori a domicilio.

In tal senso si dispone di attuare 20 verifiche documentate, su base annuale, **10 per distretto**, presso il domicilio dei privati o presso i macelli stagionali (almeno 10) che hanno comunicato di macellare avvalendosi di persona formata.

In occasione di tali controlli dovranno essere considerati principalmente i seguenti aspetti:

- la correttezza della comunicazione di macellazione all’ASL (tempistica, numero capi macellati);
- l’effettiva presenza della persona formata;
- la conoscenza delle modalità di invio del campione alle sedi distrettuali (verbale in uso, corretta compilazione dello stesso, parte muscolare da prelevare, modalità di invio del campione, ecc.);
- le limitazioni al consumo delle carni prima dell’effettuazione delle analisi
- la corrispondenza tra il numero dei suini macellati e quelli ancora presenti in stalla rispetto a quanto riportato nel MOD 4 di entrata.

I RUOT dovranno raccogliere le NC rilevate in tali verifiche e rendicontarle sinteticamente a fine anno.

VERIFICA DELLA REGISTRAZIONE IN BDN DEI DATI DI MACELLAZIONE DEI BOVINI, DEI SUINI, DEGLI EQUINI E DEGLI OVICAPRINI E DEGLI ESAMI PER LA RICERCA DI TRICHINA SPP. IN SUIDI ED EQUIDI

Al momento della redazione della presente Programmazione è in atto il passaggio delle “utenze” dei macellatori dalla Banca Dati Regionale (BDR) alla Banca Dati Nazionale (BDN).

Tale passaggio comporterà nuove modalità di inserimento dei dati da parte degli operatori del macello e da parte dei Veterinari Ufficiali per quanto di rispettiva competenza.

Si rimanda, pertanto, a successive comunicazioni in merito all'argomento e alle conseguenti verifiche sull'attività.

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE (ICA)

IN ARRIVO AL MACELLO

Il veterinario ufficiale dovrà **sistematicamente verificare l'avvenuto invio dell'ICA** al macello secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

INFORMAZIONI DAL MACELLO

Ogni referto sfavorevole su campioni di carne effettuati al macello o, comunque, qualsiasi **non conformità** (su animali o carni) rilevata al macello e riconducibile (o utile) all'allevatore o al trasportatore degli animali sarà comunicata formalmente a questi ultimi, al veterinario aziendale e, soprattutto, al veterinario ufficiale competente sull'allevamento.

CIRCOLARE 44/SAN/2000 – REGISTRAZIONE DATI DI MACELLAZIONE

La circolare 44/SAN/2000 – Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche - aveva previsto la raccolta di alcuni dati di macellazione e di alcuni aspetti di ordine sanitario relativi ai capi macellati.

La disponibilità di un nuovo applicativo, disponibile in SIVI, consente una raccolta sistematica di queste informazioni (da **tutti** gli impianti di macellazione riconosciuti), funzionale ed agevole.

Tutti i veterinari responsabili degli impianti di macellazione riconosciuti dovranno procedere all'inserimento nell'applicativo dei dati sopracitati, relativi ai rispettivi impianti, entro la fine del mese successivo a quello di riferimento.

I dati del mese di dicembre dovranno essere inseriti entro il 10 gennaio dell'anno successivo.

Si segnala che, ordinariamente, non sono consentite modifiche successivamente al mese di ottobre per i dati del 1° semestre e di aprile per i dati del 2° semestre.

L'andamento dell'inserimento dati sarà periodicamente monitorato a livello centrale.

MACELLAZIONE SECONDO PARTICOLARI RITI RELIGIOSI

Relativamente alla Festa del Sacrificio, che **si svolgerà nella metà di luglio 2022**, si sottolinea come, dal 2009 ad oggi, si sia dimostrata di assoluta rilevanza la possibilità e l'opportunità di organizzare preventivamente la giornata di macellazione coinvolgendo (soprattutto in caso di macellazioni di un numero notevole di capi/die) tutti gli attori interessati: titolari di macello, squadre di macellatori, allevatori, commercianti ed associazioni islamiche oltre che, naturalmente, le forze dell'ordine, i sindaci ed il prefetto. In particolare, in considerazione del fatto che i principali problemi si verificano presso la struttura in cui, proprio durante le operazioni di macellazione, può entrare personale non abilitato, pare molto funzionale, laddove possibile, distinguere il momento della macellazione dal momento della distribuzione delle carni: così facendo entrambe le operazioni risultano più funzionali e meno predisposte a sviluppi negativi riguardo all'ordine pubblico.

In considerazione di quanto verificatosi l'anno scorso, è necessario assicurarsi, con il dovuto anticipo, anche circa le modalità di gestione degli animali prima della macellazione, con particolare riferimento a:

- le modalità di trasporto sul luogo di macellazione;
- luoghi/zone di sosta in attesa della macellazione;
- condizioni di mantenimento degli animali in attesa della macellazione.

Come ogni anno, il Responsabile di Unità Operativa di Area B, in prossimità delle ricorrenti “giornate del sacrificio”, e con il dovuto anticipo, provvederà a:

- l'individuazione e l'autorizzazione, secondo le indicazioni regionali, di strutture a capacità limitata deputate temporaneamente alla macellazione secondo il rito islamico (valutare: la potenzialità massima di macellazione giornaliera, in funzione delle strutture, del personale disponibile e delle specie macellate; la possibilità della struttura di far sostare i capi in attesa di macellazione; l'opportunità di regolamentare o contenere l'accesso all'impianto da parte dei proprietari dei capi macellati)
- la definizione degli orari di macellazione e della specie e del numero dei capi da macellare nella/e giornata/e individuata/e.
- la trasmissione alla Polizia Municipale di zona dei nominativi delle strutture temporaneamente autorizzate alla macellazione islamica, del nominativo del veterinario ufficiale responsabile del controllo, degli orari indicativi di inizio e di fine macellazione ed il numero massimo di capi per cui è consentita la macellazione richiedendo contestualmente la presenza costante di un agente di polizia durante le operazioni di macellazione per una migliore garanzia del mantenimento dell'ordine pubblico,
- la trasmissione dei dati di cui sopra al Comando Carabinieri di zona per eventuali controlli o provvedimenti di competenza o per eventuali richieste di supporto da parte degli organi sanitari in caso di situazioni pericolose sotto il profilo sanitario o di ordine pubblico,
- la trasmissione dei dati di cui sopra al Dipartimento di Prevenzione Veterinario e al Responsabile del Servizio di Igiene degli alimenti di o.a.
- l'organizzazione del servizio territoriale in modo tale da consentire la presenza costante del Veterinario ufficiale (eventualmente supportato da altro personale del servizio) durante le operazioni di macellazione.

E' necessario assicurarsi, con il dovuto anticipo, anche circa le modalità di gestione degli animali prima della macellazione, con particolare riferimento a:

- **le modalità di trasporto sul luogo di macellazione;**
- **luoghi/zone di sosta in attesa della macellazione;**
- **condizioni di mantenimento degli animali in attesa della macellazione.**

VERIFICA DELL'APPLICAZIONE DELL'ART. 14 DEL D.L.VO 16 MARZO 2006, N. 158 – AUTOCONTROLLO E RESIDUI

Facendo riferimento all'art. 14 del decreto citato, è necessario procedere alla verifica che *“il responsabile dello stabilimento di macellazione e di prima trasformazione di prodotti di origine animale abbia adottato un piano di autocontrollo che consenta allo stesso di accertarsi che gli animali ed i prodotti introdotti nel proprio impianto *“non contengano **residui** superiori ai limiti massimi consentiti e non siano stati trattati/presentino tracce di **sostanze non autorizzate**”**.

Pertanto, oltre alla verifica dell'applicazione dei controlli microbiologici di cui al Reg. 2073/2005, dovrà essere valutata la presenza, l'appropriatezza e l'applicazione delle procedure adottate in tal senso, proporzionalmente all'attività svolta e ai rischi sanitari connessi.

ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO IMPIANTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE

A seguito delle osservazioni emerse durante le ispezioni effettuate nel nostro Paese dalla FVO, si dispone che, in tutti gli impianti produttivi riconosciuti (impianti di macellazione compresi), sia svolta e documentata in occasione degli audit programmati, la verifica del mantenimento dei requisiti di conformità alle norme CE.

Tali controlli dovranno essere ricompresi sotto le voci (SIVI)

- **motivo: “Attuazione programma”;**
- **obiettivo: “Conformità alle norme CE”**

Si dispone che, anche per l'anno 2022, il 35 % degli STABILIMENTI RICONOSCIUTI sia sottoposto a controllo mediante audit. In tali occasioni, dovranno essere verificate anche procedure di tipo “trasversale” a tutti gli impianti che, pertanto, dovranno essere spuntati in fase di registrazione del controllo.

Inoltre, dovranno essere sottoposte a controllo tramite audit almeno il 3 % degli esercizi REGISTRATI e inseriti nella programmazione annuale

Si sottolinea come il rispetto della frequenza dei controlli ufficiali mediante audit sugli stabilimenti costituisce un parametro al fine della valutazione del rispetto dei LEA

IMPIANTI RICONOSCIUTI (diversi dai macelli)

Presso gli impianti riconosciuti il veterinario ufficiale dovrà garantire la verifica a rotazione, nell'arco dell'anno, tramite ispezioni e audit, di ALMENO 5 delle principali procedure adottate dall'OSA al fine di garantire il livello sanitario oggetto della normativa comunitaria. Nell'individuazione delle procedure/processi da valutare sarà necessario verificare quanto sottoposto a controllo nei 2 anni precedenti.

- procedura di analisi dei pericoli (HA);
- procedura di gestione dei CCP;
- procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- procedura di manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- procedura di lotta agli animali infestanti e gestione delle aree esterne;
- gestione delle NC interne;
- procedure di controllo delle temperature di conservazione degli alimenti nelle celle e durante le lavorazioni;
- applicazione del Reg (UE) n. 2073
- igiene delle lavorazioni (preoperative e operative)
- tracciabilità dei prodotti con prove di ritiro e richiamo;
- processo di etichettatura e di gestione del marchio di identificazione;
- procedura di ricevimento/selezione dei fornitori e delle forniture;
- formazione del personale

IMPIANTI REGISTRATI

AUDIT

Come nel 2021, anche quest'anno, alcuni controlli presso impianti registrati verranno condotti tramite lo strumento dell'audit.

Gli AUDIT condotti presso dette strutture saranno orientati al controllo degli aspetti sotto riportati. Potranno essere di volta in volta individuati, tra questi, ALMENO 3 degli aspetti ritenuti più significativi per le rispettive tipologie di esercizi.

- procedure di **sanificazione**:
- procedura di **manutenzione** locali e attrezzature;
- procedure di conservazione degli alimenti in cella/locali deposito e in esposizione
- gestione delle **NC** interne:
- applicazione del Reg (UE) n. **2073** (ipermercati, laboratori e grandi superette,)
- **igiene delle lavorazioni** (operative) (ipermercati, laboratori e grandi superette)
- **tracciabilità** a monte e a valle con prove di recall (cash and carry e grossi depositi non riconosciuti)
- **ricevimento** - selezione fornitori
- **formazione** del personale

ISPEZIONI

In occasione dei controlli ispettivi (verifica della conformità alle norme di legge) presso gli esercizi registrati, fatta eccezione per gli interventi estemporanei non ricompresi nell'ordinaria pianificazione annuale (es. allerta, tossinfezioni, segnalazioni, ecc.), gli operatori dovranno verificare, nell'ambito del biennio 2022 – 2023, almeno i seguenti aspetti:

- **tracciabilità** inerente l'approvvigionamento dei prodotti in entrata;
- gestione delle eventuali **NC** pregresse;
- stato di **igiene** dei locali di lavorazione, vendita, somministrazione e delle attrezzature impiegate;
- stato di **manutenzione** dei locali e delle attrezzature;
- controllo **dell'etichettatura** dei prodotti;
- rispetto delle **temperature** e modalità di conservazione degli alimenti;
- **formazione** del personale e igiene delle lavorazioni/personale;
- gestione dei **sottoprodotti/resi/prodotti in scadenza** presso gli ipermercati, i supermercati e le macellerie/pollerie

Di seguito, viene riportato lo schema che individua il numero minimo di AUDIT e di ISPEZIONI da condursi negli impianti riconosciuti e registrati.

Ogni stabilimento riconosciuto è stato individuato e classificato secondo il criterio, già espresso, di "attività prevalente".

Si sottolinea, quindi, ancora una volta, che i controlli da effettuarsi presso uno stabilimento (identificata tramite l'"attività prevalente") comporteranno **la verifica - su base annuale - di tutte le "attività"** (es. macello, sezionamento, deposito, ecc.) ricomprese in detta unità operativa (stabilimento nel suo complesso).

Esempio:

- Stabilimento con macello, sezionamento, laboratorio pbc e macelleria
- Impianto prevalente: macello.

I controlli sono programmati sull'unità operativa nel suo complesso e quindi andranno effettuati su tutti gli impianti (macello, sezionamento, laboratorio pbc e macelleria) e, come tali, inoltre, registrati in SIVI, **spuntando il relativo impianto.**

La tabella riporta la classificazione degli stabilimenti per tipologia di impianto prevalente, la suddivisione per livello di rischio ed i relativi numeri di audit e di ispezioni minimi programmati rispettivamente a livello provinciale e distrettuale (A e B).

I dati di anagrafe sono tratti da quanto attualmente registrato nel sistema SIVI.

Lo stato di avanzamento dell'attività di controllo (n. audit e n. ispezioni) sarà, pertanto, verificabile centralmente e non dovrà essere rendicontato se non per esigenze particolari o dati non estraibili.

Numero minimo di Audit e Ispezioni in Impianti RICONOSCIUTI

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A	B	Numero audit programmati PROVINCIA	A	B	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	TOTALE CONTROLLI	A	B
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	1	1	6	3	3	8	4	4

	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	1	0	1	1	0	1	1	0	2	2	0
Impianti di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	2	9	4	5	5	2	3	27	12	15	32	14	18
	3	19	8	11	4	2	2	38	16	22	42	18	24
	4	49	18	31	2	1	2	49	18	31	51	19	33
Centri di Lavorazione Selvaggina	3	3	2	1	2	1	1	3	2	1	5	3	2
	4	2	0	2	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	2	0	2						
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	1	1	0	5	5	0	6	6	0
	2	1	0	1	1	0	1	4	0	4	5	0	5
	3	1	1	0	1	0	1	3	3	0	4	3	1
	4	3	1	2	3	1	2	6	2	4	9	3	6
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0
	3	9	5	4	2	1	1	18	10	8	20	11	9
	4	13	7	6	3	2	1	13	7	6	16	9	7
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	4	4	0	6	6	0	10	10	0
Impianto di preparazioni a base di carni e carni macinate	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	3	2	1	1	2	1	1	4	2	2	6	3	3
	4	4	3	1	1	1	0	4	3	1	5	4	1
Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2			3
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	1	0	1	5	0	5	6	0	6
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	0	1	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	4	2	0	2	4	0	4	6	0	6
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	0	1	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	2	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	3	6	4	2	2	0	1	6	4	2	8	4	3
	4	4	3	1	0	0	0	4	3	1	4	3	1
Impianto di sezionamento di carni di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	1	0	0	6	3	3	7	3	3
	3	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	4	4	2	2	1	1	1	4	2	2	5	3	3
Impianto di riconfezionamento (Area C)	3	2	1	1									
	4	5	2	3	0	0	0	10	4	6	10	4	6
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	1	1	1	6	3	3	7	4	4
	3	5	1	4	3	1	2	10	2	8	13	3	10
	4	2	1	1	1	0	0	2	1	1	3	1	1
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	2	1	1	6	4	2	8	5	3
	3	7	4	3	2	1	1	7	4	3	9	5	4

	4	7	6	1	1	1	0	7	6	1	8	7	1
Cosce di rane e lumache - stabilimento di trasformazione	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0

Numero minimo di Audit e Ispezioni in Impianti REGISTRATI

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A	B	Numero audit programmati PROVINCIA	A	B	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	TOTALE CONTROLLI	A	B
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2
	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	3	3	0	3	2	0	2	3	0	3	5	0	5
	4	23	9	14	5	2	3	23	9	14	28	11	17
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	4	29	19	10	3	2	1	15	10	5	17	11	6
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	18	6	12	0	0	0	9	3	6	9	3	6
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3	3	3	0	0	0	0	3	3	0	3	3	0
	4	136	73	63	0	0	0	68	37	32	68	37	32
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3	4	4	0	2	2	0	4	4	0	6	6	0
	4	35	27	8	1	1	0	18	14	4	18	14	4
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	69	34	35	0	0	0	35	17	18	35	17	18
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	3	1	1		0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	69	48	21	0	0	0	14	10	4	14	10	4
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosteria	3	5	1	4	0	0	0	10	2	8	10	2	8
	4	86	32	54	0	0	0	26	10	16	26	10	16
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	4	10	7	3	0	0	0	7	5	2	7	5	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	8	7	1	0	0	0	8	7	1	8	7	1
	4	66	21	45	0	0	0	33	11	23	33	11	23
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	1	1	1	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	2	5	3	2	0	0	0	5	3	2	5	3	2
	3	11	6	5	0	0	0	8	4	4	8	4	4
	4	577	332	245	0	0	0	231	133	98	231	133	98
Superette o supermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	8	7	1	4	4	1	4	4	1	8	7	1
	3	193	150	43	0	0	0	97	75	22	97	75	22
	4	103	33	70	0	0	0	52	17	35	52	17	35
Piattaforma distribuzione alimenti	4	2	0	2	2	0	2	2	0	2	4	0	4
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0
	2	9	4	5	5	2	3	4	2	2	9	4	5

	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Pescheria	3	6	1	5	0	0	0	6	1	5	6	1	5
	4	9	6	3	0	0	0	9	6	3	9	6	3
Vendita di alimenti surgelati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	9	3	6	0	0	0	9	3	6	9	3	6
Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	3	10	9	1	0	0	0	3	3	0	3	3	0
	4	187	154	33	0	0	0	19	15	3	19	15	3
Negozi commercializzazione prodotti alimentari vari	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	12	6	6	0	0	0	4	2	2	4	2	2
	4	311	215	96	0	0	0	31	22	10	31	22	10
Negozi mobile per vendita ambulante	4	513	347	166	0	0	0	30	20	10	30	20	10
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0	0	0	0	4	4	0	4	4	0
	4	107	75	32	0	0	0	36	26	11	36	26	11
Mensa aziendale	4	62	24	38	1	0	1	4	1	2	5	2	3
Mensa scolastica	4	42	21	21	0	0	0	5	3	3	5	3	3
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	11	1	1	11	1	1
	4	55	19	36	0	0	0	34	12	22	34	12	22
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	694	323	371	0	0	0	30	14	16	30	14	16
Vendita per corrispondenza o via internet	4	10	7	3	0	0	0	6	4	2	6	4	2
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	118	54	64	0	0	0	10	5	5	10	5	5
Pesca professionale	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Trasporto conto terzi prodotti deperibili	4	112	42	70	0	0	0	11	4	7	11	4	7
Centro di raccolta (caccia)	4	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0

ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA IN FORMA CONGIUNTA O COORDINATA CON IL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - DIPS

Nel 2022 proseguirà l'attività di collaborazione con il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria nelle realtà produttive di interesse comune.

E' importante ribadire come la verifica dell'ottemperanza delle eventuali non conformità rilevate da parte dell'organo di controllo possa essere soggetto a pagamento da parte dell'OSA interessato. Ancora, si sottolinea il doveroso coordinamento tra il personale dei due dipartimenti anche nelle fasi di gestione delle NC, con particolare riferimento alla responsabilità di entrambi gli operatori che hanno eseguito il controllo di assicurarsi circa l'avvenuta risoluzione delle irregolarità rilevate.

Una volta ottenuta tale assicurazione la NC sarà registrata e "risolta" anche in SIV, da parte del personale del DV, per quanto di competenza e nei tempi previsti.

Attività congiunta

Ipermercati

Presso **n. 5 ipermercati** verranno effettuate ispezioni **congiunte** tramite personale dei due dipartimenti. Tutti **gli altri ipermercati** della provincia saranno sottoposti a controllo da parte del personale del Dipartimento Veterinario.

Supermercati e superette

In questi esercizi i controlli saranno programmati **n. 10 controlli in forma congiunta** dai due dipartimenti durante tutto l'arco dell'anno. Saranno individuati i supermercati più significativi sotto il profilo commerciale e del rischio, possibilmente all'interno delle catene commerciali presenti sul territorio bergamasco.

I controlli congiunti con personale del DIPS dovranno essere integrati da eventuali ulteriori controlli (congiunti o coordinati) in caso di rilevazione di non conformità.

Gli altri supermercati (**50 % del totale**) saranno sottoposti a controlli **congiunti autonomamente effettuati da personale del Dipartimento Veterinario**.

Mense ospedaliere e RSA

N. 16 (di 20 – 4 audit del DIPS) **strutture ospedaliere** presenti sul territorio saranno ispezionate in forma congiunta.

Per quanto concerne le **RSA, 24 strutture** saranno sottoposte a controllo congiuntamente a personale del DIPS che individuerà le strutture stesse, secondo un principio di rotazione.

In considerazione delle problematiche inerenti la presenza di *Listeria monocytogenes* emerse a livello ospedaliero durante gli ultimi anni, si ritiene opportuno procedere ad una valutazione della eventuale contaminazione, da parte di tale patogeno, dei locali adibiti alla preparazione dei pasti per i degenti delle principali strutture ospedaliere (HH) e di cura (RSA) debitamente individuate.

Pertanto, in occasione dei sopralluoghi ispettivi pianificati congiuntamente, verranno eseguiti, **presso 10 strutture ospedaliere e 10 RSA**, una serie di **tamponi ambientali per monitorare/rilevare l'eventuale presenza di L. m. nei locali di preparazione dei pasti**, soprattutto per i pazienti più a rischio nei confronti di tali patologie (immunodepressi, anziani, donne gravide, pazienti oncologici, ecc.).

In funzione dei relativi riscontri si procederà ad un approfondimento circa le azioni adottate o adottabili dalla struttura per controllare tale rischio.

Mense aziendali:

Verranno individuate **5 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DVSAOA, esclusivamente a controllo congiunto con il DIPS.

Mense scolastiche:

Verranno individuate, secondo il principio di rotazione, **5 strutture** da sottoporre a controllo congiunto con il DIPS, durante il secondo semestre dell'anno.

Catering e centri produzione pasti

Verranno individuate **n. 45 strutture e cioè 10 catering e 35 centri produzione pasti/centro cottura** da sottoporre a controllo congiunto con il DiPS.

Ristorazione pubblica e Agriturismi

Saranno sottoposti a controllo **n. 40 esercizi** di ristorazione: **n. 30 esercizi di ristorazione pubblica e 10 agriturismi con somministrazione**.

Sono qui ricompresi anche quelli congiunti con CCAP e NAS.

I controlli, sempre in forma congiunta con il DIPS, dovranno essere orientati anche al controllo dell'eventuale attività di **asporto** e, soprattutto, di **consegna dei pasti a domicilio** per verificarne, in particolare:

- le varie fasi di consegna, dalla preparazione, stoccaggio fino al trasporto degli alimenti
- l'adozione di una sintetica procedura che illustri le principali fasi del processo, con attenzione all'igiene del trasporto e al rispetto del mantenimento delle temperature degli alimenti
- l'impiego di materiale adatto al contatto con gli alimenti (MOCA)

AMBULANTI E AREE MERCATALI (SOLO DV)

Per quanto riguarda il settore ambulanti, le recenti indicazioni regionali (nota regionale 20362 del 21/02/2020) hanno disposto il controllo di **tutte le aree mercatali della provincia nell'arco di 2 anni**.

Pertanto, durante l'anno 2022, saranno ispezionate **30 aree mercatali** della provincia di Bergamo.

Ogni distretto dovrà sottoporre a controllo, in forma autonoma (personale del solo DV – intervento congiunto), **15 aree mercatali** di propria competenza territoriale, ispezionando **almeno un esercizio (vendita o preparazione di prodotti di origine animale) per area**.

All'interno di tale attività, si prevede, inoltre, l'opportunità di effettuare il controllo congiunto con personale del DIPS di **almeno 3 manifestazioni** a livello provinciale (fiere, esposizioni, manifestazioni annuali ecc.). Gli eventi saranno individuati, congiuntamente al DIPS, durante l'anno.

Il controllo di tali manifestazioni sarà considerato come controllo di differenti aree mercatali.

La tabella allegata riporta i dati complessivi inerenti agli esercizi di somministrazione e di distribuzione sottoposti a vigilanza congiunta o coordinata da parte dei Dipartimenti Medico e Veterinario.

Tabella

TIPOLOGIA ATTIVITA'	NUMERO IMPIANTI	N. ISPEZIONI SOLO DV	N. ISPEZIONI CONGIUNTE DM/DV	N. ISPEZIONI TOTALI	N. ISPEZIONI TOTALI DV
Ipermercati o assimilati	12	7	5	12	12
Supermercati/superette	305	147	10	157	157
Agriturismi	118	-	10	10	10
Ristorazione pubblica	2.115	-	30	30	30
Ristoranti con forniture esterne/Catering/Centri cottura	35	-	35	35	35
Mense aziendali	597	-	5	5	5
Mense scolastiche	100	-	5	5	5
Mense Ospedaliere	20	-	20	20	20
Mense RSA	64	-	20	20	20
Ambulanti (solo DV)	400	30	0	30	30

PIANO DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DA MANTENERE IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA.

SCOPO

Il mantenimento della catena del freddo è aspetto cruciale nella conservazione degli alimenti e nel controllo microbiologico degli stessi.

Il presente piano si prefigge il controllo delle condizioni di temperatura di conservazione, di trasporto, di esposizione/vendita dei prodotti che, per la loro natura, necessitano di essere mantenuti in regime di refrigerazione o di congelamento.

Tali verifiche saranno condotte nell'ambito delle attività di controllo svolte presso

- **esercizi produttivi (impianti produttivi p.d. e depositi frigoriferi),**
- **trasporto alimenti**
- **esercizi di vendita al dettaglio.**

DEFINIZIONI

Ai fini del presente piano si intende per:

- "alimenti da mantenere in regime di temperatura controllata": alimenti per i quali la normativa comunitaria/nazionale o il produttore stabiliscono requisiti di temperatura nelle fasi successive all'immissione in commercio;
- "esercizi del commercio al dettaglio": gli stabilimenti, così come definiti all'art. 2 lettera c) del Reg. (CE) n. 852/04, operanti a livello di commercio al dettaglio. Sono pertanto inclusi i ristoranti, le mense, gli stabilimenti costituiti da strutture mobili e/o temporanee impiegate per la vendita di alimenti sulle aree pubbliche e gli esercizi di vicinato (così come definiti nelle tipologie previste in SIV: macelleria – negozio – superette o supermercato – ipermercato – pescheria - negozio mobile – banco temporaneo ecc.)
- "non conformità": il mancato rispetto di un requisito di temperatura degli alimenti stabilito dalla norma o dal produttore e riportato in etichetta.

MODALITÀ DI ESECUZIONE, TEMPI DI REALIZZAZIONE ED ENTITÀ DEI CONTROLLI

Il controllo delle temperature sarà attuato nell'ambito delle attività di controllo ufficiale **durante tutto il periodo dell'anno**, cercando di concentrare i campionamenti nel **periodo estivo** e, comunque, nelle **condizioni climatiche e microclimatiche più a rischio**.

Dovranno essere sottoposti a controlli sulla temperatura almeno 50 impianti a livello provinciale, 25 impianti per ogni distretto.

I controlli saranno effettuati **prevalentemente presso gli esercizi della distribuzione** su prodotti da conservarsi in regime di temperatura controllata, presso locali/celle di conservazione o all'esposizione al pubblico per la vendita (banchi espositivi, armadi frigoriferi, freezer, ecc.).

Considerata l'opportunità di adottare alcune verifiche che consentano di monitorare il mantenimento delle corrette temperature dei prodotti alimentari anche durante la loro distribuzione (concetto di controllo di filiera), si dispone che:

- **10 controlli (5 per distretto)** dovranno essere effettuati, su prodotti da mantenere in temperatura controllata, **al momento dello scarico**, presso gli esercizi (riconosciuti o registrati) di destinazione.

I controlli di cui sopra si intendono ricompresi nei 50 globali.

La verifica delle temperature di conservazione, trasporto, esposizione e vendita degli alimenti costituisce una delle modalità di controllo ufficiale nell'ambito della conduzione delle ispezioni ai sensi dell'articolo 10 del Reg. (CE) n. 852/04.

In occasione di tali verifiche, dovranno essere registrati:

- **le modalità di rilievo della temperatura e la descrizione dello strumento impiegato (taratura)**
- **il valore della temperatura rilevata del prodotto e, eventualmente, dell'ambiente**
- **il criterio di conformità (legale o definito dal produttore)**
- **eventuali provvedimenti adottati**

Nel rendicontare i dati di cui sopra nel SIVI si deve seguire il percorso sotto indicato. In caso contrario i dati estraibili potrebbero non corrispondere alla reale attività svolta e pertanto inficiare il raggiungimento dell'obiettivo.

Controlli > nuova ispezione:

Piano del controllo: "Piano alimenti Uomo – Alimenti"

Motivo del controllo: "Attuazione programma";

Procedure/processi controllati: "Igiene alimenti/stato di conservazione"; quindi descrivere nei dettagli il controllo della temperatura.

ALIMENTI PER I QUALI IL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 STABILISCE REQUISITI IN MATERIA DI TEMPERATURA NELLE FASI DI COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO

I seguenti alimenti devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a questi valori:

1. Carni fresche degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa (con esclusione delle frattaglie): +7°C
2. Frattaglie degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa: +3°C
3. Carni fresche di pollame, di lagomorfi e di selvaggina selvatica piccola: +4°C
4. Carni macinate refrigerate: +2°C
5. Preparazioni di carni fresche (diverse da quelle a base di carne macinata): +4°C
6. Carni macinate e preparazioni di carni congelate: -18°C
7. Molluschi bivalvi vivi e altri prodotti della pesca venduti vivi mantenuti a una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità (non viene espresso un valore specifico di temperatura, la valutazione dei due aspetti di cui sopra deve essere condotta dal veterinario ufficiale nel corso dei controlli nelle fasi successive alla immissione in commercio)
8. Prodotti della pesca freschi temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente
9. Prodotti della pesca congelati: -18°C
10. Ovoprodotti che non abbiano subito un processo di stabilizzazione: +4°C
11. Ovoprodotti congelati: 18°C
12. Ciccioi:
 - a. Se fusi a una temperatura non superiore a +70°C: +7°C
 - b. Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità pari o superiore a 10% (m/m): +7°C
 - c. Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità inferiore a 10% (m/m): nessun requisito
 - d. Congelati: 18°C

PIANO DI CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA

In occasione dei controlli previsti ai sensi del *Piano di sorveglianza delle **temperature** degli alimenti* saranno effettuate le verifiche di conformità dell'etichettatura su almeno 2 prodotti alimentari confezionati (preimballati) o preincartati per esercizio, con particolare riguardo al rispetto de:

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti (eventuali indicazioni di allergeni compresi)
- la data di scadenza o del termine minimo di conservazione
- l'indicazione del nome o della ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA responsabile delle informazioni sugli alimenti
- lingua italiana (al dettaglio)

Nel rendicontare i dati di cui sopra nel SIVI si deve seguire il percorso sotto indicato:

Controlli > nuova ispezione:

Piano del controllo: "Piano alimenti Uomo – Alimenti"

Motivo del controllo: "Attuazione programma";

Procedure/processi controllati: "Marchiatura/etichettatura dei prodotti".

CONTROLLO DELLA FORMAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

La valutazione della formazione del personale addetto alle lavorazioni è **una fase difficile ma fondamentale dell'atto ispettivo**. Spesso questi, proprio in presenza di personale di controllo, naturalmente, assume i comportamenti più idonei sotto il profilo igienico sanitario.

Oltre, quindi, alla verifica formale della presenza e dell'adozione di un appropriato piano di formazione, gli operatori sanitari dovranno porre particolare attenzione all'abbigliamento ed al comportamento igienico sanitario del personale in attività, soprattutto a quello addetto a manualità particolarmente "critiche", cercando di approfondire, anche tramite osservazioni ambientali, interviste e verifiche di documenti/registrazioni, il grado di conoscenza dei punti critici e dei rischi delle fasi di lavorazione a cui è preposto.

Attraverso questa valutazione potrà essere espresso **un giudizio sulla sostanziale adeguatezza delle modalità operative del personale** o, al contrario, sulla **necessità di adeguare il piano di formazione – addestramento dello stesso**, anche orientandolo verso specifici argomenti di approfondimento.

Particolare attenzione, infine, dovrà essere posta, soprattutto negli impianti con più dipendenti o con notevole turn over degli stessi, al piano di formazione adottato dalla ditta nei confronti del personale neo assunto (formazione preventiva).

GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI

L'attività di controllo mira al mantenimento delle condizioni igienico sanitarie sufficienti e necessarie affinché l'attività produttiva sia svolta garantendo la sicurezza alimentare e la salute pubblica in generale.

La rilevazione di non conformità, quindi, deve essere gestita affinché queste ultime siano eliminate, dall'OSA, in tempi adeguati.

Non Conformità in impianti Riconosciuti

Le NC dovranno essere sottoposte a verifica non oltre i 15 giorni dalla scadenza delle prescrizioni stesse (indicatore > 90%).

Non Conformità in impianti Registrati

Le NC dovranno essere monitorate e verificate da chi le ha rilevate entro il termine massimo di due mesi dalla loro scadenza.

Pertanto, ogni operatore di vigilanza che rileva una o più NC presso un qualsiasi esercizio, dovrà monitorare, nel tempo, l'ottemperanza alle stesse da parte dell'OSA e verificarne la chiusura.

Si specifica che, nel caso in cui, nel corso del controllo, si rilevino **situazioni che necessitano di ulteriori chiarimenti o approfondimenti** che non possono essere immediatamente soddisfatti e nel verbale di accertamento sia riportata una dicitura inerente ai provvedimenti da attuare che rimandi ad una successiva valutazione (tipo "da valutarsi"), l'esito di tale verifica dovrà essere documentato da parte dell'accertatore e messo agli atti.

Prima di qualsiasi ispezione presso un esercizio, sarà necessario verificare la presenza di eventuali NC ancora aperte per valutarne la risoluzione.

La valutazione delle risorse umane necessarie per l'espletamento dell'attività di vigilanza sopra definita comporterà l'integrazione inerente all'attività stimata e derivata dai controlli che si renderanno necessari a fronte di NC riscontrate in ordine ai sopralluoghi pianificati.

Si ricorda, infine, la necessità di valutare sistematicamente anche l'eventuale pagamento, da parte dell'OSA, delle prestazioni aggiuntive rese necessarie per il controllo delle NC/irregolarità causate dall'operatore stesso.

La modalità con cui il personale di vigilanza verifica la gestione/risoluzione delle NC da parte dell'OSA sarà oggetto di valutazione nel corso dell'anno 2022.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

CONTROLLI ANALITICI SUGLI ALIMENTI – MICROBIOLOGICI E CHIMICI

La verifica, mediante campionamento e analisi dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli attuati dalle industrie alimentari, rientra a pieno titolo tra gli strumenti del controllo ufficiale previsti dal Reg. UE 2017/625 costituisce un importante mezzo per assicurare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dalla Legge alimentare.

Alcune importanti e nuove indicazioni circa le modalità di prelievo sono state introdotte dal D. Lgs, n. 27 del 2021 e dal successivo D. L. n. 42 del 2021 convertito con Legge n. 71 del 21 maggio 2021. Dalla vigenza del nuovo decreto devono essere considerate e adottate le eventuali modifiche procedurali (verbalizzazione, campionamento, controperizia, controversia, ecc.) inerenti alle modalità di campionamento degli alimenti di origine animale.

Per monitorare i principali pericoli ricollegabili alle singole matrici, la U.O Veterinaria regionale ha disposto l'effettuazione di un numero minimo di determinazioni per singola matrice da attuarsi nell'anno 2022.

I campioni da sottoporre ad analisi saranno prelevati sia presso gli stabilimenti di produzione (P) sia in fase di distribuzione (D).

L'attività di campionamento e analisi prevista da **specifici piani di controllo nazionali** (residui di pesticidi, residui di medicinali veterinari, alimenti irradiati, Additivi, Tossine vegetali, ecc.), verrà gestita secondo le indicazioni specifiche contenute nei piani stessi.

La documentazione con cui il campione viene conferito al laboratorio deve contenere le informazioni necessarie alla trascrizione nei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS - Alimenti. Tali informazioni sono coerenti con quanto riportato nell'anagrafica del flusso VIG di cui al documento guida ministeriale pubblicato sul sito del Ministero della Salute.

CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI

Il Ministero della Salute, sulla base del lavoro coordinato tra l'ISS e gli IZZSS, ha provveduto a definire una serie di criteri microbiologici applicabili agli alimenti, riportati nell'Allegato 7 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016 (vedi ipertesto) a cui si rimanda per i dettagli.

Tale Allegato 7, oltre ai criteri, fissati dal Regolamento (CE) 2073/2005 comprende ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari che possono essere utilizzati per determinare la sicurezza di un alimento o come verifica dell'igiene dei processi, nell'ambito sia delle verifiche condotte da parte degli OSA, sia dei controlli ufficiali operati dalle Autorità Competenti.

Con l'asterisco sono individuati i valori guida che devono essere gestiti come criteri di sicurezza.

I criteri di igiene di processo sono applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dalla Autorità Competente Locale.

I criteri di sicurezza potranno essere applicati a tutti i prodotti finiti commercializzati in ambito nazionale, compresi quelli di provenienza extranazionale.

Con riferimento ai criteri di sicurezza, nel valutare gli esiti analitici, alla luce di quanto previsto dall'articolo 14 del Regolamento (CE) 178/2002, occorrerà tenere conto della natura dell'alimento, del suo uso abituale (per es. alimento consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazione crociata, delle informazioni messe a disposizione del consumatore, della popolazione alla quale l'alimento è destinato, con particolare riguardo alle fasce di popolazione più a rischio (anziani, bambini, individui immunodepressi).

Inoltre, nella gestione dei risultati non conformi relativi ai valori guida, contrassegnati con asterisco, è necessario tenere in considerazione i limiti di accettabilità riportati nell'Allegato 8 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Quando il campionamento ufficiale viene effettuato senza il rispetto delle u.c. per parametri come previsto dal Reg. (CE) 2073/05 sul verbale di campionamento deve comparire la motivazione; in caso contrario è possibile il respingimento.

Le modalità di prelevamento, conservazione e trasporto dei campioni di alimenti, nonché le modalità di esecuzione dei controlli e di gestione degli esiti analitici ai fini del controllo ufficiale devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali approvato con DGR X/6299 del 06/03/2017. **In particolare dovranno essere sempre garantite le temperature adeguate di conservazione e di trasporto dei campioni dal momento del prelievo al momento della consegna al laboratorio d'analisi.**

Per l'esecuzione delle analisi il peso minimo di ogni u.c. deve essere tale da consentire lo svolgimento delle prove richieste, presso il laboratorio designato. Laddove sia prevista la ricerca e/o la conta di più microrganismi contemporaneamente, occorrerà valutare se sia necessario un peso superiore (vedi tabella seguente). Nella costituzione delle u.c. occorre considerare il quantitativo necessario ad eventuali approfondimenti da parte del laboratorio (es. ricerca di enterotossina stafilococcica).

Nel caso dei molluschi bivalvi l'unità campionaria è costituita dal numero minimo di esemplari stabilito dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.

Nella tabella sottostante sono riportati i pesi minimi di materiale che il laboratorio deve impiegare al fine dell'esecuzione delle singole determinazioni.

PESI MINIMI RIFERITI AD OGNI UNITÀ CAMPIONARIA (U.C.) PER L'ESECUZIONE DELLE ANALISI

Categoria	Parametro	Peso minimo per l'esecuzione delle analisi (parte edibile)	Note
Microrganismi indicatori (conteggio)	Microrganismi mesofili aerobi, Enterobacteriaceae, <i>E. coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>B. cereus</i> presunto, anaerobi solfito riduttori, <i>Cl. perfringens</i> , lieviti e muffe	10 g (1) (in tutto)	I conteggi dei micro-organismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
Microrganismi patogeni (ricerca)	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	50 g	
	<i>E. coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	
	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni (<i>V. cholerae</i> e <i>V. parahaemolyticus</i>)	25 g	
	Virus epatite A e norovirus	25 gr Nel caso di prodotti ittici il campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 grammi di epatopancreas	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g	
	<i>Cronobacter</i> spp.	25 g	
	<i>Shigella</i> patogena	25 g	
Microrganismi patogeni (conteggio)	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	
Tossine batteriche	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica, tossina emetica di <i>Bacillus cereus</i>	25 g	Ciascuna tossina va considerata singolarmente (es. 3 tossine = 75 g di parte edibile).
Chimico-fisici	pH, Aw e istamina	1,100 g (in tutto)	

⁽¹⁾ 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l'analisi. Se viene richiesto il conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi o *B. cereus*, sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati

I campioni da analizzare per i criteri di igiene di processo sono prelevati, solo alla produzione, in singola aliquota, costituita dal numero di unità campionarie indicate nel Regolamento (CE) 2073/2005 o da un'unica unità campionaria nel caso dei criteri di igiene di processo supplementari di cui all'allegato 7 delle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Nel caso in cui sia previsto un campionamento con garanzie della difesa (in più aliquote) si può procedere al campionamento **in aliquota unica con analisi non ripetibile** quando:

- la determinazione richiesta è presumibilmente distribuita in maniera non uniforme nella matrice campionata (es. prove microbiologiche);
- la quantità di materiale che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre più aliquote;
- fra la data del prelievo e la data di scadenza o il TMC dell'alimento campionato intercorrano meno di 10 giorni (tempo minimo per le attività analitiche previste).

Nel caso di campioni prelevati in aliquota unica, per garantire il diritto alla difesa per le parti interessate, è responsabilità dell'Autorità Competente, all'atto del prelievo:

- **indicare, nel verbale, la motivazione che ha reso necessario il ricorso a tale procedura;**
- **concordare con il laboratorio che effettua l'analisi, le tempistiche (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;**
- **comunicare (documentare la comunicazione) alle parti interessate (detentore e produttore), mediante indicazione sul verbale (o allegato allo stesso), tutte le informazioni utili a garantire il diritto alla difesa (es. data, ora e luogo ove avverrà l'apertura del campione).**

In ottemperanza alla ISO/IEC 17025, nel rapporto di prova i risultati sono espressi in conformità con il metodo adottato, specificando le unità di misura utilizzate.

L'incertezza di misura viene espressa quando richiesta dal committente o quando il suo valore influenza la conformità a un limite di legge e la norma faccia espresso riferimento alla necessità di prendere in considerazione l'incertezza di misura ai fini dell'espressione del giudizio di conformità.

In particolare, per quanto riguarda i criteri di sicurezza per gli unici parametri che prevedono una ricerca quantitativa (*L. monocytogenes* in alcuni alimenti RTE ed *E. coli* nei molluschi), in conformità con quanto suggerito dall'EURL per *L. monocytogenes* e dall'EURL per il controllo delle contaminazioni microbiologiche dei molluschi, l'incertezza di misura o i limiti di confidenza non vengono considerati ai fini dell'espressione del giudizio.

Nel caso di analisi di campioni che prevedano più determinazioni con tempi analitici diversi, l'eventuale esito di un parametro non conforme dovrà essere comunicato all'AC tramite l'emissione di un rapporto di prova parziale, senza attendere il completamento delle altre analisi.

In caso di mancato rispetto dei criteri di igiene, l'AC effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare e adotterà gli eventuali provvedimenti.

Per stabilire la migliore allocazione dei campionamenti a livello locale saranno valutati, sostanzialmente, le criticità rilevate nell'attività di controllo pregressa e la tipologia degli impianti produttivi con particolare riferimento alle relative produzioni, potenzialità produttive e mercati.

- Per quanto concerne irregolarità ricomprese nel Reg (UE) 2073, l'analisi dei sistemi d'allerta degli anni scorsi evidenzia come la problematica principale sia la rilevazione di microrganismi patogeni (*Listeria m.* e *Salmonella spp.*) in prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne (carni di ungulati domestici e carni avicole). Ancora sono stati rilevati gli stessi agenti patogeni in alimenti pronti al consumo come salmone affumicato e vitello tonnato.
- L'analisi delle Malattie a Trasmissione Alimentare degli anni passati sottolinea ancora la potenziale pericolosità dei salumi contaminati da *Salmonella spp.*. A ciò si aggiunge la rilevazione di intossicazioni di consumatori a causa di consumo di prodotti ittici (tonno) contaminati da livelli eccessivi di istamina; due casi si sono verificati con grande probabilità, a causa della cattiva conservazione (temperature elevate) del prodotto ittico in fase di distribuzione finale.
- L'analisi delle NC analitiche riscontrate nel corso del 2021 si sovrappongono, in pratica, con le problematiche riscontrate nei settori precedentemente citati.

- Il rapporto pubblicato da EFSA e ECDC nel 2015 (The European Union summary report on trends and sources of zoonosis, zoonotic agents and food-borne outbreaks) analizza i principali agenti di rischio delle patologie zoonotiche e di derivazione alimentare ed anche in tali documenti emerge la pericolosità di *Listeria m. e*, soprattutto, la recrudescenza di *Salmonella spp.* quale agente patogeno tra i più diffusi a fianco di *E. coli*, virus enterici e *Campylobacter*.
- Da ultimo sono state considerate le realtà produttive della bergamasca e le rispettive tipologie produttive, orientando il piano di campionamento verso il controllo delle produzioni ritenute più significative in termini di "entità produttiva" e di "rischio" igienico sanitario per il consumatore. Contestualmente, anche in considerazione delle NC rilevate nel 2021, i prelievi sono stati distribuiti (nel rispetto delle indicazioni regionali) tra impianti produttivi (riconosciuti) ed esercizi di distribuzione al dettaglio dove, comunque, l'esperienza ha dimostrato possono verificarsi situazioni di pericolo per il consumatore.
- Si potrà tener conto anche di eventuali campionamenti (e relativi esiti) già effettuati nel 2021, orientando gli stessi verso altre realtà produttive non ancora verificate in caso di campioni favorevoli o, ripetendo il prelievo in caso di esito sfavorevole nel 2022.

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2022

Di seguito sono riportate le tabelle inerenti alle singole determinazioni da effettuarsi a livello provinciale e la relativa distribuzione tra i due distretti. L'obiettivo prefissato è quello riferito all'esecuzione del numero di determinazioni previste, in relazione alle relative matrici.

Per ogni tabella sono riportati:

- la **matrice** ove eseguire il campione
- la **fase commerciale** ove eseguire il campione (produzione o distribuzione)
- la specifica della **analisi/determinazione** da effettuare
- il **numero minimo delle analisi** da eseguire suddivise per distretto

Si consideri che, al fine di monitorare l'effettuazione di tutte le ricerche previste, i rispettivi distretti dovranno definire il numero dei campioni programmati, raggruppando (dove possibile) le singole determinazioni definite nelle tabelle.

Il numero dei campioni effettuati rispetto ai programmati sarà, quindi, il parametro da monitorare.

CARNI FRESCHE										
ATS	Salmonella (carni da consumarsi previa cottura)		S. enteritidis e S. typhimurium (carni di pollame)		L. monocytogenes		Metalli pesanti (Pb, Cd)		Diossine e PCB	
	Prod.	Distrib.	Prod.	Distrib.	Prod.	Distrib.	Prod.	Distrib.	Prod.	Distrib.
ATS BG	31	0	20	55	30	0	0	0	2	0
Distretto A	15		10	27	15					
Distretto B	16		10	28	15				2	

CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE																		
ATS	Salmone		STEC		E. coli		L. m. (alim. RTE)		L. m. (alim. da cuocere)		CBT		Metalli pesanti (Pb, Cd)		Diossine e PCB		IPA (carni e pbc affumicati)	
	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D
ATS BG	3	12	1	3	4	0	1	1	21	0	6	0	2	1	0	1	1	1
Distretto A	3	5	1	1	3		0	1	10	0	3		2	1			1	1
Distretto B		7		2	1		1		11	0	3				1		0	0

PRODOTTI A BASE DI CARNE																						
ATS	Salmonella		L.m. (da cuocere)		L.m. (RTE)		STEC		E. coli generico		Staf. Coag +		Cl. perfringens		Y. enterocolitica		Metalli (Cd, Pb)		Diossine e PCB		IPA (prod. affumicati)	
	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D
ATS BG	7	11	7	0	0	13	0	3	2	0	2	0	0	2	0	1	1	1	0	1	0	0
Distretto A	3	5	4			6		1	2		2						1					
Distretto B	4	6	3			7		2						2		1		1		1		

Nelle conserve e semiconserve di carne diverse dai salumi, è possibile determinare anche: stabilità microbiologica, Stafilococchi coag. +, anaerobi solfito riduttori, B. cereus (tossina), [Cl. perfringens (tossina), Cl. botulinum (tossina)] secondo quanto previsto all'allegato 7 delle LLGG.

COSCE di RANA	
ATS	SALMONELLA spp
Bergamo	1
Distretto A	1
Distretto B	0

MBV, TUNICATI, ECHINODERMI VIVI														
ATS	Salmonella MBV (1)		Salmonella (molluschi e crostacei preparati o trasformati)	E. coli MBV (1)		E coli (prod cotti)	Staf coag. + (prod cotti)	V. cholerae O1 e O139 (2)	V. cholerae non O1 e non O139 (2)	V parahaemolyticus (2)	Norovirus (solo in caso di evidenza epidemiologica) (3)	HAV (3)	Metalli (Pb, Cd, Hg)	
	P.	D.	D.	P.	D.	P.	P.	D.	D.	D.	D.	D.	P.	D.
ATS BG	0	20	10	0	20			4	4	4	1	4	0	2
Distretto A		15	5		15			3	3	3		2		
Distretto B		5	5		5			1	1	1	1	2		2

PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA																	
ATS	E. coli (prod. Pesca preparati o trasformati)	E coli (crostacei e molluschi cotti)	Staf coag+ (molluschi e crostacei cotti)	Staf coag+ (prod. Pesca preparati o trasformati)	Vibrio cholerae O1 e O137	Vibrio cholerae non O1 e non O139	Vibrio parahaemolyticus	L. m. (alim RTE)		L. m. (alimenti da cuocere)		Salmonella (prod. Pesca preparati o trasformati)	Istamina (1)		Metalli pesanti Cd, Pb, Hg		IPA (Reg 1881)
	P	P.	P.	P.	D.	D.	D.	P	D	P	D	D.	P	D.	P	D	P D
ATS BG	5			7	2	2	2	5	6	13	0	9	4	18	0	2	0 1
Distretto A	5			5				4	3	7		4	4	6			
Distretto B				2	2	2	2	1	3	6		5		12		2	1

OVOPRODOTTI E PRODOTTI CONTENENTI UOVA CRUDE							
ATS	Salmonella (Reg 2073)		Enterobacteriaceae	L. monocytogenes (Reg 2073)		Diossine e PCB (Reg 1881)	
	P	D	P	P	D	P	D
ATS BG	4	3	4	2	3	1	0
Distretto A	0	1	0		1		
Distretto B	4	2	4	2	2	1	

CIBI PRONTI													
ATS	Enterobacteria ceae		Escherich ia coli	Staf coag + (enterotossin e staf)		Salmonel la		Bacillus cereus presunto		Listeria monocytog enes		Clostridi um perfring ens	
	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P	D	P D
ATS BG	8	0	8	0	8	5	8	5	8	5	8	5	8 5
Distretto A	4		4		4	3	4	4	4	3	4	4	4 4
Distretto B	4		4		4	2	4	1	4	2	4	1	4 1

MIELE	
ATS	idrossimetilfurfurale
	DISTRIBUZIONE
ATS Bergamo	7
Distretto A	2
Distretto B	5

GELATINE E COLLAGENE		
ATS	Salmonella spp.	
	P	D
ATS Bergamo		4
Distretto A		2
Distretto B		2

GRASSI FUSI DI OA						
ATS	Diossine, PCB		IPA		Metalli pesanti(Pb)	
	P	D	P	D	P	D
Bergamo	0	0	0	2	0	2
Distretto A				0		2
Distretto B				2		0

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI TRA DISTRETTI E PRODUZIONE/DISTRIBUZIONE

	TOTALE PRODUZIONE	TOTALE DISTRIBUZIONE	TOTALE
Distretto A	133	129	262
Distretto B	121	123	244
Totale	254	252	506

PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

La Regione Lombardia ha emanato, su indicazioni ministeriali, il PIANO NAZIONALE RESIDUI RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE – ANNO 2022.

Il Piano è stato predisposto tenendo conto delle prescrizioni del d.lgs.16 marzo 2006 n.158 e successive modifiche, e per quanto riguarda le procedure di prelievo e la gestione dei campioni, nonché dell'articolo 150 del regolamento (UE) n. 625/2017, recante le misure transitorie concernenti l'abrogazione della direttiva 96/23/CE.

Il Piano Nazionale Residui (PNR) programma l'attività di ricerca di residui negli animali e nei prodotti di origine animale con la finalità di rilevare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate, di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari a livello degli allevamenti, dei macelli e degli stabilimenti di produzione e di verificare il tenore di contaminanti nei prodotti alimentari.

Il Ministero ha assegnato ad ogni Regione un piano di campionamento sulla base dei dati di produzione.

La Unità Organizzativa Regionale ha ripartito il numero di campioni così assegnato dal Ministero ai singoli Servizi Veterinari utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS).

Si sottolinea la necessità di adottare ogni precauzione atta a garantire che l'elemento sorpresa nei controlli sia costante, e al fine di non pregiudicare l'efficacia stessa del piano si raccomanda di non diffondere informazioni dettagliate relative alle specifiche ricerche da effettuarsi.

Il piano ha inizio il 1° gennaio 2022 e termina il 31 dicembre 2022.

Esso ricomprende le attività di campionamento di cui al Piano ordinario, Extrapiano, Istologico, su sospetto e in caso di MSU; a questi si aggiungono anche i campionamenti istologici al macello.

Esiste la possibilità che alcuni campioni vengano disposti, da UVAC, al macello su matrici (carni, frattaglie, ecc.) di animali provenienti da Paesi Comunitari: tali prelievi dovranno rispettare i criteri di campionamento di cui al PNR. Si veda, nello specifico, quanto riportato in dettaglio nel capitolo sui campioni UVAC.

I campioni devono essere omogeneamente distribuiti nel corso dell'anno ed effettuati, ove possibile, anche nei fine settimana.

Nei mesi di gennaio e febbraio, nei due distretti provinciali, si sono svolti incontri con gli operatori che effettuano campionamenti in ambito di PNR ed EXTRAPNR al fine di illustrare le novità relative ai piani del 2022 ed alle criticità riscontrate nel 2021.

Per quanto riguarda l'anno corrente, all'Area B sono stati attualmente assegnati all'ATS di Bergamo:

Totale: 420 campioni (escluso l'extraPNR)

Ad oggi la ripartizione distrettuale è quella sotto riportata:

	DISTRETTO A	DISTRETTO B	PROVINCIA
PIANO MIRATO - MACELLO	193	213	406
PIANO MIRATO - STABILIMENTO	3	5	8
PIANO MIRATO - CACCIATI	1	0	1
PIANO ISTOLOGICO	2	3	5
TOTALE	199	221	420

Per i dettagli dell'attività programmata e dei documenti di pianificazione aziendali, si rimanda al documento di programmazione (ipertesto) in SIVI di pari oggetto e ai documenti di ripartizione distrettuali dei campionamenti su base provinciale.

Si sottolineano esclusivamente i seguenti aspetti soggetti a verifica in corso di attuazione e, soprattutto, a fine anno:

CRITERIO	RISULTATO
Percentuale dei campioni analizzati su totale dei campioni programmati PIANO NAZIONALE RESIDUI ed EXTRA PNR (farmaci e contaminanti negli alimenti di origine animale) - Decreto legislativo 158/2006 (CRITERIO L.E.A)	= 100%
N° campioni analizzati / N° campioni programmati x 100	
Percentuale dei procedimenti NC in applicativo regionale “Gestione NC PNR” rispetto al totale delle non conformità riscontrate (CRITERIO L.E.A)	= 100 %
N° procedimenti NC completati in applicativo “Gestione NC PNR” / N° totale NC x 100	
Preaccettazione dei campioni eseguiti in ambito PIANO NAZIONALE RESIDUI ed EXTRA PNR	> 90%
N° conferimenti preaccettati / N° conferimenti totali x 100	

Si sottolinea che nel calcolo della percentuale di preaccettazioni effettuate verranno considerate sia quelle del PNR, dell'EXTRAPNR che del PNR SU SOSPETTO.

NOVITA'

Si evidenzia che, così come dal 2021, in caso di campione eseguito su singola carcassa, in stabilimento di macellazione di specie sottoposte usualmente a trattamento di massa (generalmente vitelli, suini e avicoli), e di superamento del LMR per farmaci veterinari autorizzati, i provvedimenti da adottare debbano considerare tutto il lotto di macellazione (sospetto) e non solo alla carcassa campionata.

In caso di NC, il SV dovrà, pertanto, salvo oggettive circostanze contrarie e documentate, procedere al ritiro dal consumo della/e carcassa/e, degli eventuali prodotti derivati ancorché miscelati con altri prodotti.

Per i dettagli della gestione di tale NC si rimanda ai documenti specifici inerenti il PNR 2022.

PROGETTO “VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE PRODUTTIVE LOMBARDE DELLA CARNE, DEL LATTE E DELLE UOVA MEDIANTE LA RICERCA DEI RESIDUI DI ANTIBIOTICI, METALLI E SOSTANZE AD AZIONE ANABOLIZZANTE CON NUOVE METODICHE ANALITICHE AD AMPIO SPETTRO ED ELEVATA SENSIBILITA’”.

Con Delibera di Giunta Regionale n. 4729 del 17 maggio 2021 è stato approvato il progetto in oggetto. Tale progetto, a cui si rimanda per i dettagli, dovrà terminare entro il 17 maggio 2022.

Oltre a campionamenti su uova e latte (Area C), esso prevede, al macello, il campionamento di carni di suini (16), bovini (17) e polli (10) per la ricerca di antibiotici, metalli pesanti ed elementi chimici.

La delibera è stata successivamente integrata da una comunicazione regionale inerente a campionamenti per sostanze ad azione anabolizzante da eseguirsi su carni bovine (7 vitelloni e 2 vitelli).

Parte dell'attività di campionamento è stata eseguita nel 2021. I restanti prelievi – per un totale di 52 campioni - saranno, quindi, ultimati entro il 17 maggio 2022.

I campionamenti sono stati distribuiti nei 2 distretti veterinari come sotto indicato:

- 24 campioni nel distretto A
- 28 campioni nel distretto B

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHÉ IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLAMENTO CE N.1334/2008.

INTRODUZIONE

In attuazione del “Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui

all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008", inviato dal Ministero della Salute con nota di protocollo DGISAN 6614 del 27/02/2020, Regione Lombardia ha adottato il documento "Indirizzi regionali riguardanti il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Programmazione 2021-2024".

Il Documento di indirizzi regionale rappresenta uno strumento unico di programmazione e di coordinamento delle attività del controllo ufficiale volte alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli Additivi Alimentari (AA) e agli Aromi Alimentari (AR) al fine di garantire la sicurezza alimentare. La programmazione di seguito riportata è stata elaborata dalla UO Veterinaria e dalla UO Prevenzione in collaborazione con i laboratori individuati quali laboratori di riferimento regionale. Relativamente agli aspetti generali in materia di controllo ufficiale sull'impiego degli AA si rinvia alla nota regionale n. H1.2014.0028333 del 08/08/2014 "Controllo ufficiale sull'utilizzo degli additivi alimentari negli alimenti".

INDICAZIONI E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Il controllo ufficiale, mediante ispezione o audit, per gli AA e gli AR interessati dal presente documento, dovrà comprendere i seguenti controlli:

- documentali
- di identità
- relativi alle modalità di impiego
- fisici

I controlli documentali e di identità di AA ed AR, come materie prime, sono finalizzati alla verifica della conformità alle prescrizioni generali rispettivamente dei regolamenti (CE) n.1333/2008 e (CE) n.1334/2008 sull'etichettatura, sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'Operatore del Settore degli Alimenti (OSA), in relazione alla loro destinazione d'uso: consumatore finale o industria alimentare. In quest'ultimo caso quanto prescritto dall'articolo 23 del regolamento (CE) n.1333/2008 deve essere messo in relazione con la PARTE A, punto 5 dell'allegato II del regolamento stesso, laddove si precisa che non è consentita la vendita ai consumatori finali di alcuni coloranti.

I controlli documentali e di identità degli aromi di fumo sono finalizzati al riscontro dei dati previsti dal regolamento (UE) n.1321/2013 per ognuno degli aromi di fumo autorizzati ed alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura, nonché alle disposizioni specifiche del regolamento (CE) n.2065/2003 sulla

rintracciabilità. In relazione a quest'ultimo aspetto, in sede di controllo ufficiale, dovrà essere verificata la presenza delle informazioni che devono essere trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve/utilizza gli aromatizzanti di affumicatura, con particolare riferimento alle seguenti informazioni:

- a) il codice del prodotto autorizzato come indicato nell'elenco del regolamento (UE) n.1321/2013;
- b) le condizioni d'impiego del prodotto autorizzato;
- c) il rapporto quantitativo con il prodotto primario nel caso di un aromatizzante di affumicatura derivato.

Tale rapporto deve essere espresso in termini chiari e facilmente comprensibili in modo che l'OSA che riceve l'aromatizzante di affumicatura possa utilizzarlo conformemente alle condizioni di impiego indicate nell'elenco. Per quanto riguarda gli AR andranno verificate in particolare le disposizioni specifiche per l'uso del termine "naturale" (artt. 14 - 17 del regolamento (CE) n.1334/2008).

Pertanto, nell'ambito dei controlli documentali e di identità, dovrà essere verificato il rispetto delle prescrizioni sull'etichettatura e sulla rintracciabilità.

MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL CAMPIONAMENTO

I campionamenti potranno essere eseguiti presso impianti produttivi o di distribuzione.

Nel caso di campionamento eseguito presso impianti produttivi (es. salumificio), l'attività sarà integrata da un controllo inerente alle modalità di impiego di tali sostanze. **Il controllo dovrà essere riportato in SIV.**

In sostanza si tratta di valutare:

- la conoscenza della normativa da parte dell'OSA,
- la corretta categorizzazione del prodotto,
- la verifica degli additivi impiegati (tal quali o tramite ingredienti che li contengono)
- le modalità di impiego e
- l'etichettatura del prodotto finito

ADDITIVI ALIMENTARI (AA)

Nelle imprese alimentari, i controlli si focalizzeranno sul rispetto delle condizioni d'uso degli AA, in particolare relativamente:

- all'impiego di AA non presenti nell'elenco dell'Unione;
- all'impiego di AA presenti nell'elenco UE ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento (UE) n.1129/2011;
- alla corretta dichiarazione in etichetta degli AA;
- ai prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito;
- ai prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni;
- ai prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).

In particolare, verrà prestata attenzione al monitoraggio dell'eventuale impiego di miscele a base o contenenti estratti di origine vegetale o comunque componenti vegetali variamente trattati (per es. essiccati, liofilizzati) apportatori di nitrati, in sostituzione di AA autorizzati come tali. In questi casi, oltre a verificare la correttezza del dispositivo di etichettatura dei prodotti finiti, sarà possibile procedere al campionamento per l'analisi sia dei preparati come materia prima sia dei prodotti alimentari cui tali preparati sono stati aggiunti.

Nel caso di alcune categorie di alimenti dovrà essere verificata la corretta etichettatura del prodotto alimentare:

- categoria 11.4 "Edulcoranti da tavola": obbligo della presenza sull'etichetta di tali edulcoranti contenenti polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame delle seguenti avvertenze:
 - polioli: "un consumo eccessivo può avere effetti lassativi";
 - aspartame/sale di aspartame-acesulfame: "contiene una fonte di fenilalanina".
- alimenti contenenti i coloranti alimentari E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 ed E 129 per i quali sono necessarie informazioni aggiuntive: "può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini".

Una particolare attenzione dovrà essere dedicata all'eventuale impiego di AA non dichiarato, vietato o non giustificato, con finalità ingannevoli o fraudolente, come nei casi notificati dalla Commissione nei prodotti della pesca. In quest'ultimo caso, considerato che l'impiego di tali sostanze persegue, tra l'altro, l'obiettivo di alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto facendolo percepire come di categoria di freschezza superiore, al momento di redigere il verbale di campionamento dovrà esser chiesta al laboratorio, in caso di riscontro di sostanze vietate o di uso scorretto di AA o di estratti vegetali, anche la determinazione del contenuto di istamina e, se del caso, dell'ABVT (quanto a quest'ultimo punto si rimanda all'allegato VI cap. II del regolamento (UE) n.2019/627).

Nei molluschi cefalopodi, la misurazione del valore del pH, oltre alla ricerca di AA con azione riducente (per es. acido ascorbico e ascorbati, acido citrico e citrati), potrebbe suggerire il ricorso a un trattamento non consentito con NaOH o composti simili. Su queste matrici si invita, pertanto, a far eseguire al laboratorio anche l'accertamento del pH.

Nel verbale di campionamento per la ricerca dei coloranti inclusi nell'elenco degli additivi dovrà essere specificata la richiesta:

- "coloranti rossi" per la ricerca dei coloranti rossi consentiti e non consentiti;
- "coloranti gialli" per la ricerca dei coloranti gialli consentiti e non consentiti;
- "coloranti rossi e gialli" per la ricerca sia dei coloranti rossi consentiti e non consentiti sia dei coloranti gialli consentiti e non consentiti (ad esempio per la ricerca di coloranti nelle chele di granchio trasformate).

AROMI ALIMENTARI (AR)

Nel presente documento sono stati presi in considerazione anche gli Aromi alimentari (AR), sostanze che analogamente agli additivi sono utilizzate volontariamente nella produzione degli alimenti. Nelle imprese alimentari i controlli finalizzati alla verifica delle condizioni d'impiego degli AR si focalizzeranno su:

- prodotti alimentari nei quali sono utilizzate sostanze aromatizzanti con limitazioni dell'uso (ad esempio la caffeina);
- prodotti alimentari contenenti sostanze aromatizzanti che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (ad esempio l'acido glicirrizico);
- prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti consumati dai bambini);
- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti contenenti naturalmente le sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) n.1334/2008;

- prodotti alimentari di OA nei quali o sui quali sono stati utilizzati aromatizzanti di affumicatura, per la determinazione di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene; inoltre, dovranno essere verificate le condizioni di impiego stabilite dalla pertinente normativa (ad esempio corretto rapporto quantitativo tra aromatizzante di affumicatura e prodotto alimentare).

Relativamente agli AR di fumo dovranno essere oggetto di campionamento gli alimenti di OA trattati con aromi di affumicatura.

In linea generale, sono oggetto di campionamento gli AA e gli AR come materia prima e gli alimenti finiti, inclusi gli alimenti biologici, immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. I campioni saranno prelevati dai lotti di prodotto per i quali l'OSA abbia completato tutti i controlli previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo e che pertanto possono essere commercializzati in qualsiasi momento. Non sono, di massima, oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato di applicare le procedure di verifica previste. Tuttavia, relativamente ad alcuni alimenti di OA, potrebbe avere senso prelevare un impasto appena prodotto, quindi prima dell'insacco, al fine di verificare il rispetto del quantitativo massimo aggiunto di nitriti e nitrati.

I campioni di AA e AR negli alimenti andranno conferiti dai Dipartimenti veterinari alla sezione IZSLER di riferimento. L'attività di campionamento dovrà essere eseguita nel rispetto dei principi di diritto alla difesa. I campioni inviati ad IZSLER dovranno essere preaccettati inserendo a sistema tutte le informazioni richieste per permettere una corretta lettura dei risultati analitici.

In linea generale, sono oggetto di campionamento gli AA e gli AR come materia prima e gli alimenti finiti, inclusi gli alimenti biologici, immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. I campioni saranno prelevati dai lotti di prodotto per i quali l'OSA abbia completato tutti i controlli previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo e che pertanto possono essere commercializzati in qualsiasi momento. Non sono, di massima, oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato l'applicazione delle procedure di verifica previste. Tuttavia, relativamente ad alcuni alimenti di OA, potrebbe avere senso prelevare un impasto appena prodotto, quindi prima dell'insacco, al fine di verificare il rispetto del quantitativo massimo aggiunto di nitriti e nitrati.

Le modalità di campionamento degli AA e AR come materia prima dovranno essere concordate rispettivamente con il Laboratorio di prevenzione dell'ATS Città metropolitana di Milano e con la sezione IZSLER di riferimento.

La corretta descrizione delle matrici analizzate, indispensabile per risalire ai livelli massimi (LM) stabiliti dalla normativa di settore e per verificare la conformità dei campioni analizzati, rientra tra gli indicatori LEA collegati al Flusso dati additivi.

L'attività di campionamento dovrà essere eseguita nel rispetto dei principi di diritto alla difesa, ai sensi dell'art 7, c. 1 del D.Lgs n. 27/2021.

I campioni inviati ad IZSLER dovranno essere preaccettati inserendo a sistema tutte le informazioni richieste per permettere una corretta lettura dei risultati analitici; i campioni per i laboratori di Prevenzione delle ATS dovranno essere accompagnati dall'allegato NSIS VIG al fine di una corretta preaccettazione.

Si ricorda al personale impegnato nell'attuazione del controllo ufficiale di cui al presente documento di effettuare sistematicamente la verifica della corrispondenza tra le indagini analitiche richieste al laboratorio di analisi attraverso il verbale di campionamento e le indagini analitiche presenti nel rapporto di prova; ciò al fine di assicurare la corretta attuazione di quanto previsto nelle tabelle di cui all'allegato 1 della presente programmazione, in merito alla consistenza numerica dei campioni, alla matrice campionata e all'indagine analitica richiesta al laboratorio.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI RISULTATI NON CONFORMI

In caso di riscontro di risultati non favorevoli, dovranno essere adottate le misure previste dalla normativa vigente nel caso di alimenti non conformi, compresa l'eventuale attivazione del sistema di allerta.

RACCOLTA, VALUTAZIONE e TRASMISSIONE DEI DATI

Le ispezioni e gli audit effettuati ai fini del presente piano devono essere rendicontati nell'applicativo SIV.

I laboratori raccolgono i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente documento e li rendicontano nel database ministeriale NSIS-VIG con cadenza quadrimestrale; l'ultimo inserimento deve avvenire entro il 31 gennaio dell'anno successivo, o secondo diversa scadenza eventualmente comunicata dal Ministero della Salute.

La validazione regionale dei dati sarà effettuata entro il 28 febbraio, o secondo diversa scadenza eventualmente comunicata dal Ministero della Salute.

I Dipartimenti veterinari delle ATS, per quanto di competenza, dovranno rendicontare annualmente a DG Welfare – UO Veterinaria entro il 10 febbraio, se non diversamente comunicato, i controlli ufficiali in attuazione del presente piano attraverso lo schema di relazione, inclusivo della scheda relativa alle non conformità accertate in attuazione della presente programmazione.

La Regione predisporrà una relazione annuale comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del presente Documento di indirizzi regionale, che verrà inviata al Ministero della Salute e all'Istituto Superiore di Sanità.

CAMPIONAMENTI DI ADDITIVI E RELATIVE MATRICI – ANNO 2022

Campioni di alimenti di OA (eccetto pesce e prodotti della pesca) per la ricerca di additivi

Campioni di alimenti da analizzare (cibo e prodotti da forno) per la ricerca di additivi						
ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare					
	08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004 08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004	08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004 08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n. 853/2004 08.3 prodotti a base di carne 12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine (per es. estratti di carne, dadi da brodo)	01.7 Formaggio e prodotti caseari 08.3 Prodotti a base di carne			
	Numero di riferimento e denominazione additivi					
	(*)Coloranti rossi consentiti e non consentiti: -E 120 Acido carminico, carminio -E 122 Azorubina, carmoisina -E 123 Amaranto -E 124 Ponceau 4R, rosso cocciniglia A -E 129 Rosso allura AC -E 162 Rosso di barbabietola, betanina -Rosso 2G - Azocarminio G -Azocarminio B -Cristal Ponceau 2R -Cristal Ponceau 6R	E 300 – E 302 Acido ascorbico e suoi sali (solo in carni macinate e preparazioni di carni macinate) e/o E 330 – E 333 Acido citrico e suoi sali (solo in carni macinate e preparazioni di carni macinate)	E 249 – E 252 Nitriti e Nitrati (con esclusione della categoria 12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine) (**)	E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi sali (con esclusione della categoria 08.3 Prodotti a base di carne)	E 338 – E 343, E 450 – E 452 Acido fosforico e suoi sali	
	Distretto A		1	1	1	1
Distretto B	1		2	1		4
TOTALE	1	1	3	2	1	8

(*) Nel verbale di campionamento dovrà essere specificata la richiesta “coloranti rossi” per la ricerca dei coloranti rossi consentiti e non consentiti.

(**) 08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004 e 08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n. 853/2004: **concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale.**

Campioni di alimenti di OA: pesce e prodotti della pesca

ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare					TOTALE
	09. Pesce e prodotti della pesca			09.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati		
	Numero di riferimento e denominazione additivi					
	(*) Coloranti rossi consentiti e non consentiti (da ricercare solo nel tonno fresco e/o congelato e nei gamberetti trasformati): -E 120 Acido carminico, carminio -E 122 Azorubina, carmoisina -E 123 Amaranto - E 124 Ponceau 4R, rosso cocciniglia A -E 129 Rosso allura AC -E 162 Rosso di barbabietola, betanina -Rosso 2G -Azocarminio G -Azocarminio B -Cristal Ponceau 2R -Cristal Ponceau 6R (*) Coloranti gialli consentiti e non consentiti (da ricercare, con i coloranti rossi consentiti e non consentiti, solo nella pasta di pesce, nella pasta di crostacei e nei crostacei trasformati - ad esempio chele di granchio trasformate): -E 102 Tartrazina - E 104 Giallo di chinolina -E 110 Giallo tramonto FCF/giallo arancio S -Orange II - Metanil Yellow	E 300 E 302 Acido ascorbico e suoi sali (**) e E 330 E 333 Acido citrico e suoi sali	E 249 E 252 Nitriti e Nitrati (solo nel tonno fresco e/o congelato)	E 220 E 228 Anidride solforosa e suoi sali (***) (solo in 09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati, 09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei e 12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine)	E 338 E 343 E 450 E 452 Acido fosforico e suoi sali	
Distretto A		1		1		2
Distretto B	1	1	1			3
TOTALE	1	2	1	1		5

(*) Nel verbale di campionamento dovrà essere specificata la richiesta:

- “**coloranti rossi**” per la ricerca dei coloranti rossi consentiti e non consentiti;
- “**coloranti gialli**” per la ricerca dei coloranti gialli consentiti e non consentiti;
- “**coloranti rossi e gialli**” per la ricerca sia dei coloranti rossi consentiti e non consentiti sia dei coloranti gialli consentiti e non consentiti.

(**) 09. Pesce e prodotti della pesca: l'**acido ascorbico può essere utilizzato "quantum satis" ovvero fino a 300 mg/kg**, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018). Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina.

(***) Relativamente ai crostacei delle famiglie *Penaeidae*, *Solenoceridae* e *Aristaeidae*, ai fini della corretta valutazione dei risultati di laboratorio, è essenziale acquisire, in sede di controllo ufficiale, l'etichettatura del prodotto campionato, con particolare riferimento alla pezzatura (numero di unità per Kg).

Campioni di alimenti di OA trattati con aromi di affumicatura, ripartiti per ATS, per la determinazione di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene, di competenza dei Dipartimenti veterinari delle ATS

benzo(a)pirene e benzo(a)antracene, di competenza dei Dipartimenti veterinari delle ATS			
ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare		TOTALE
	01.7 Formaggio e prodotti caseari 08.3 Prodotti a base di carne	09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	
	Determinazione di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene		
Distretto A	1		1
TOTALE	1		1

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2022

INTRODUZIONE

In attuazione della decisione (UE) 2020/1729, il Ministero ha emanato il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali per l'anno 2021 mediante il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie di alimenti.

Il piano ha durata annuale, con inizio il 1° gennaio e termine il 31 dicembre 2022.

Il piano comunitario prevede, per l'anno 2022, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza di:

1. isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da gruppi di galline ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso sottoposti a campionamento nel quadro del Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi
2. isolati di *C. coli* e *C. jejuni* ottenuti da campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
3. isolati di *E. coli* indicatore commensale ottenuti da campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
4. isolati di *E. coli* indicatore commensale ottenuti da campioni di carni fresche di polli da carne e tacchini importate (prelevate presso i PCF);
5. isolati di *E. coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC e carbapenemasi, ottenuti da campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
6. isolati di *E. coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC e carbapenemasi, ottenuti da campioni di carni fresche (con esclusione di quelle congelate o surgelate) di polli da carne e tacchini prelevati alla distribuzione al dettaglio
7. isolati di *E. coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC e carbapenemasi, ottenuti da campioni di carni fresche (con esclusione di quelle congelate o surgelate) di polli da carne e tacchini importate, prelevati presso i PCF

1 Per "carne fresca" ai fini del presente piano si intende carne refrigerata, incluse le carni confezionate (anche sottovuoto o in atmosfera controllata). È esclusa da tale definizione la carne congelata/surgelata.

2 Per vendita al dettaglio si intende la vendita presso punti che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico privato, vale a dire punti vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati. Sono escluse le attività di ristorazione, i ristoranti, i grossisti e altre attività assimilabili.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL PIANO

I criteri per l'applicazione del piano (modalità di prelievo, preparazione del campione, verbalizzazione e invio del campione al laboratorio) sono dettagliati nell'allegato documento ministeriale "Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali 2022".

Gli animali oggetto di campionamento al macello devono essere nati e cresciuti in Italia, o essere nati all'estero ma introdotti e allevati in Italia a partire dai primi giorni di vita, e avere un perfetto stato di salute.

I campioni devono provenire da unità epidemiologiche scelte in modo casuale nei macelli e non va incluso più di un isolato all'anno per ciascuna specie batterica della stessa unità epidemiologica, laddove per unità epidemiologica si intende *"un gruppo di animali della stessa età (cioè accasati alla stessa data), allevati insieme, nelle stesse condizioni ed esposti agli stessi fattori di rischio per quanto riguarda la resistenza antimicrobica (cioè provenienti dallo stesso allevamento individuato da un unico codice aziendale) e inviati insieme al macello nello stesso momento"*.

Eventuali indicazioni circa trattamenti effettuati nei 90 giorni precedenti al prelievo devono accompagnare il campione al laboratorio. Nel caso in cui sia possibile procedere a più prelievi di campioni da intestino cieco nella stessa giornata di macellazione, non devono comunque essere superati i 5 campioni/giorno. In ogni caso, deve essere garantita la casualità nella scelta dei campioni da prelevare, sia per quanto riguarda l'allevamento di provenienza, sia l'animale all'interno dell'unità epidemiologica. Per lo stesso motivo, i campioni devono essere, per quanto possibile prelevati nel corso dell'intero periodo di vigenza del piano e in giorni diversi della settimana (a questo proposito limitazioni alla possibilità di procedere al campionamento in alcuni giorni della settimana, sia per quanto riguarda il contenuto ciecale, sia le carni fresche, potrebbero venire dal laboratorio di riferimento e dal corriere responsabile del recapito dei campioni, che si invita a contattare anticipatamente per la definizione dei dettagli circa le consegne).

Al fine di prevenire il prelievo da animali provenienti dalla medesima unità epidemiologica, SINVSA non permette il caricamento del verbale di prelievo qualora la stessa unità epidemiologica sia già stata oggetto di campionamento.

Le carni fresche (per carni fresche nel contesto del presente piano si intendono esclusivamente le carni refrigerate, con esclusione delle carni congelate, surgelate, macinate, insaccate o comunque preparate) dovranno essere campionate al dettaglio senza preselezione dei campioni in base alla provenienza del prodotto alimentare. Anche per i campioni di carne fresca al dettaglio non va prelevata più di un'unità epidemiologica per anno, laddove per unità epidemiologica si intende in questo caso il lotto.

La decisione (UE) 2020/1729, all'art. 3.1, prevede che la sorveglianza dell'AMR sia basata anche sugli isolati ottenuti nell'ambito del Piano Nazionale di Controllo delle Salmonelle (PNCS) predisposto e attuato ai sensi del regolamento (CE) n. 2160/2003, pertanto gli IZS invieranno al CRN-AR, LNR-AR tutti gli isolati tipizzati di Salmonella nell'ambito del piano di cui sopra.

Ciascun campione di contenuto ciecale o carne fresca deve essere accompagnato da un verbale di prelievo, compilato in ogni sua parte, rinvenibile nel Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Animale (SINVSA) del portale del Sistema Informativo Veterinario (<https://www.vetinfo.sanita.it>) che identifica in modo univoco il campione. Le schede sono da compilare esclusivamente on-line attraverso SINSVA. Non saranno ritenuti idonei ai fini del presente piano i campioni pervenuti al centro di riferimento senza l'apposita scheda stampata e contenete tutte le informazioni richieste.

I dettagli circa le modalità di campionamento, di compilazione della scheda di campionamento e di spedizione dei campioni si rinvia al documento ministeriale.

I campioni di contenuto di intestino cieco e di carni fresche devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (+2°/+8°C) prima della spedizione e pervenire presso il Centro di Riferimento Nazionale per l'Antibioticoresistenza (CNRAR), c/o Direzione operativa Diagnostica Generale, IZS del Lazio e della Toscana "M. Aleandri", Sede Centrale di Roma, entro le 24 ore dalla consegna al corriere.

In caso di impedimento, i campioni devono essere tenuti refrigerati almeno fino a che la spedizione non sia stata effettuata e, comunque, in modo tale che pervengano al laboratorio entro massimo le 36 ore successive al campionamento.

Il vettore da contattare per l'invio dei campioni ad IZSLT è PHSE Srl.:

<http://www.phse.com> - Tel. 0331 1539430 - Fax 03311539401

Si consiglia di mettersi in contatto appena possibile (almeno e non oltre il giorno antecedente alla spedizione) con il vettore stesso al fine di definire i luoghi e i tempi per i ritiri.

1) Inviare una e-mail di richiesta ad operativo@phse.com e per conoscenza ad andrea.caprioli@izslt.it; antonella.gioia@izslt.it

2) Comunicare che i costi per l'invio saranno a carico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana "M. Aleandri", Via Appia Nuova, 1411 00178 Roma.

3) Specificare l'indirizzo di ritiro, il CAP, un nominativo di riferimento ed un contatto telefonico.

4) Specificare che il trasporto deve essere a temperatura di refrigerazione.

Per ogni ulteriore necessità di informazioni è possibile rivolgersi al referente regionale Dr. Filippo Castoldi (tel. 02 6765 3322) e al Centro di Referenza Nazionale per l'Antibioticoresistenza c/o Direzione Operativa Diagnostica Generale, IZSLT, Roma – Dr. Andrea Caprioli e Dr. Alessia Franco (Telefono 06 7909 9443).

DISTRIBUZIONE MENSILE DEI CAMPIONI

E' stato individuato **un referente provinciale** con il compito di coordinare le attività e di interfacciarsi con il CRNAR.

Sotto sono riportati i campioni che devono essere eseguiti dall'ATS di BERGAMO nell'anno corrente, **nei mesi di febbraio e giugno 2022**.

Suddivisione campioni **carni fresche di POLLO** prelevate al dettaglio

Suddivisione campioni carni fresche di POLLO prelevate a cottaglio															
ATS	Popolazione Residente	N campioni carni fresche di POLLO	Distribuzione mensile												
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	Tot
Bergamo	1.114.590	6		3				3							6

Suddivisione campioni di **carni fresche di TACCHINO** prelevate al dettaglio

Distribuzione mensile															
ATS	Popolazione Residente	N campioni carni fresche di TACCHINO	G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	Tot
Bergamo	1.114.590	6		3				3							6

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

PREMESSA

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life, grazie all'inibizione dello sviluppo microbico e della degradazione enzimatica. Tale tipo di trattamento degli alimenti è disciplinato dal D.Lgs. 30 gennaio 2001 n. 94, che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE. La normativa copre gli aspetti generali della produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, disciplinando anche aspetti tecnici relativi alle condizioni di trattamento, i prodotti ammessi, i provvedimenti autorizzativi degli impianti di trattamento. Sono inoltre previste attività di controllo per identificare l'eventuale trattamento dell'alimento con radiazioni ionizzanti, le modalità di etichettatura – il prodotto trattato, anche qualora presente come ingrediente, deve riportare in etichetta la dicitura “irradiato” o “trattato con radiazioni ionizzanti” – e le sanzioni applicabili in caso di violazioni degli obblighi previsti. La tecnica di trattamento con radiazioni ionizzanti, il cui impiego in Europa è piuttosto limitato, persegue uno o più dei seguenti obiettivi:

- ridurre la carica microbica nel prodotto alimentare e quindi ridurre i rischi sanitari associati con certi prodotti collegati alla presenza di microrganismi patogeni
- prolungare la durata di conservazione dei prodotti
- prevenire la germinazione di tuberi e bulbi (per es. patate, aglio e cipolle)
- ritardare il processo di maturazione e invecchiamento della frutta e altri vegetali

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, inseriti nella lista comunitaria appartengono alla categoria “erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali”.

In via transitoria, in attesa che tale elenco venga completato, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate. In alcuni Stati membri infatti il trattamento è consentito su una gamma di prodotti alimentari più ampia, inclusi alcuni prodotti di origine animale (pesci, molluschi, crostacei, cosce di rana, pollame). Ancora più estesa la possibilità di trattamento prevista da alcuni Paesi Terzi, per cui esiste una lista positiva di impianti approvati per questo tipo di tecnica a livello comunitario. Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono disponibili sul sito del Ministero della salute, dove è anche possibile

consultare gli elenchi degli impianti autorizzati ad effettuare tale trattamento, nonché gli alimenti per i quali i diversi Stati membri prevedono la possibilità del trattamento con radiazioni ionizzanti.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'attività di campionamento dovrà essere completata entro il 31 dicembre 2022 (LEA).

Considerato che scopo del controllo ufficiale è il rilievo di eventuali alimenti trattati in modo illecito e/o non riportanti in etichetta l'avvenuto trattamento con radiazioni ionizzanti, in linea di massima non sono da sottoporre a campionamento gli alimenti per i quali l'OSA abbia provveduto a dichiarare in etichetta il trattamento con radiazioni ionizzanti. Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80 (campione con diritto alla difesa in 4/5 aliquote).

Nella fase di campionamento sono da prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati I e II (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE reperibili attraverso il link https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

Per le matrici di origine animale (carne e pesce, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione
 - a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato e se possibile il codice TARIcEGc
 - b. stato di conservazione
 - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
 - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
 - f. presenza/assenza del simbolo "radura"  e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"
5. allegare ove possibile l'etichetta.

LABORATORI DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento per l'esecuzione delle analisi sugli alimenti di origine animale è l' IZSLER di Brescia.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI NON CONFORMITÀ

Oltre alle sanzioni previste dal D.Lgs. 94/2001 e dalla normativa relativa alle informazioni al consumatore, nel caso in cui il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) procede, ai sensi dell'art. 19 del Reg. (CE) n. 178/02, al ritiro e, se del caso, al richiamo del prodotto dal mercato.

RACCOLTA, VALUTAZIONE, TRASMISSIONE DEI DATI

Il laboratorio di riferimento raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente Piano e provvede a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I. entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello del controllo. I risultati del Piano regionale saranno oggetto di validazione da parte della Regione che li invierà al Ministero della Salute secondo le modalità previste entro il 31 marzo 2023.

RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI – ANNO 2022

Campioni su alimento fresco, congelato, surgelato, essiccato

ATS BERGAMO	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie (con osso o non eviscerate), calamari e polpi non eviscerati	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	Pollame (anatra, tacchino, pollo, ecc.) suino, bovino	TOTALE
Distretto A	1			1
Distretto B		1	1	2
PROVINCIA	1	1	1	3

Si segnala che l'attività di controllo eseguita nell'ambito del presente piano rientra nel Nuovo Sistema di Garanzia (Livelli Essenziali di Assistenza) con un valore d'attesa (numero campioni eseguiti/numero campioni programmati * 100) > 100%

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale		
Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Carni
Algeria	Algeria	Arabia Saudita
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Argentina
Bangladesh	Bangladesh	Brasile
Brasile	Brasile	Cile
Cile	Filippine	Cina
Costa Rica	Ghana	Costa Rica
Cuba	India	Federazione Russa
Filippine	Indonesia	Filippine
Ghana	Messico	Ghana
India	Paraguay	India
Indonesia	Perù	Israele
Messico	Siria	Libia
Paraguay	Sudafrica	Messico
Perù	Turchia	Paraguay
Sudafrica	Vietnam	Perù
Siria	Zambia	Siria
USA		USA
Tailandia		Sudafrica
Turchia		Tailandia
Vietnam		Turchia
		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

E' disposta per l'anno 2022 l'attività di sorveglianza della radioattività ambientale concordata con l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Lombardia.

Per l'anno corrente l'attività di monitoraggio relativo al Piano Radioattività Ispra e Caorso è implementato nel presente piano.

Il piano ha inizio il 1° gennaio 2022 e termina il 31 dicembre 2022.

Si raccomanda la distribuzione omogenea dei campioni nel corso dell'anno, riducendo al minimo necessario i campioni conferiti nei mesi di novembre e dicembre.

Tale raccomandazione è confermata anche per i campioni di ungulati selvatici, compatibilmente alla disponibilità dei cacciatori, ai piani di selezione e al periodo venatorio.

Si consideri che la caccia agli ungulati selvatici inizia indicativamente a metà agosto per terminare a dicembre (dipende dalle specie)

Modalità di campionamento

I campioni devono essere conferiti alla sede del CRR indicata nella tabella seguente.

Tutti i campioni di alimenti devono essere conferiti in buono stato di conservazione (preferibilmente freschi, o se ciò non è possibile congelati 'freschi') allo scopo di consentire al laboratorio di misura la separazione della parte edibile.

La quantità di ciascun tipo di campione necessaria per l'analisi è indicata nella tabella; per gli alimenti si intende riferita alla frazione edibile.

E' opportuno che la scelta dei prodotti da prelevare sia, per quanto possibile, rappresentativa dell'effettivo consumo.

Effettuare il conferimento dei campioni prelevati regolarmente, distribuendoli omogeneamente nel corso della stagione venatoria e riducendo al minimo necessario i campioni conferiti nei mesi di novembre e dicembre.

Per quanto riguarda l'ASL di Bergamo, **per il 2022**, sono stati previsti i campioni di seguito indicati:

- **5 campioni totali/anno di carne di ungulati selvatici – selvaggina cacciata locale – da conferire, come di consueto, ad ARPA – CRR Bergamo (quantità campione: 1 kg di parte edibile).**

Detti 5 campioni dovranno essere effettuati entro la fine di novembre 2022 e sono così attribuiti:

- **5 campioni al distretto B**

Tabella complessiva DV – ATS BG

MATRICE / SITO	FREQUENZA DI PRELIEVO	PUNTO DI PRELIEVO	PRELIEVO A CURA	SEDE CRR CUI CONFERIR E IL CAMPIONE	QUANTITA' CAMPIONE	NUMERO TOTALE CAMPIONI 2019
UNGULATI SELVATICI (caprioli, daini, cinghiali, etc) (selvaggina cacciata in loco)	Annuale 5 campioni/anno	Campagna regionale controllo prodotti spontanei di origine locale (regionale)	ATS Bergamo	ARPA CRR Bergamo	1 kg/campione	5

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda i trasporti di durata superiore alle 8 ore, ad oggi, sono previsti arrivi di 20 - 25 partite di animali dall'estero in due macelli potenzialmente interessati.

Per quanto concerne i trasporti di durata inferiore alle 8 ore, considerati i circa 4.000 invii annui ai macelli della provincia, si determina l'entità dei controlli da effettuarsi sugli stessi in almeno n. 80 controlli complessivi (2% dei mezzi in arrivo), ripartiti, rispettivamente in almeno 32 nel distretto A e in 48 nel distretto B.

Nella Tabella ben_trasp_destino 2022 sono indicate le percentuali minime relative ai controlli da eseguire presso macelli.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO – CONTROLLI A DESTINO			
2022	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:		
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE 2022
superiori alle 8 ore (lungi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	4
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	2% dei mezzi in arrivo	80

INDICATORE DI RISULTATO

N. controlli (su mezzi) effettuati/ N. controlli (su mezzi) programmati: > 98%

RENDICONTAZIONE

Dal 2016, è prevista una rendicontazione piuttosto dettagliata dell'attività svolta nei controlli a destino: è necessario predisporre i controlli in modo da disporre a consuntivo dei dati necessari per la rendicontazione.

In considerazione di ciò, i RUOT dovranno raccogliere preventivamente e sistematicamente tutti i dati che saranno richiesti per la rendicontazione finale, secondo le indicazioni seguenti.

Le informazioni da rendicontare sono definite nella Decisione di esecuzione della Commissione del 18 aprile 2013 (vedi anche tabella di rendicontazione) e nei chiarimenti ministeriali di cui alla nota 1522 del 21 gennaio 2016, trasmessa con nota regionale in data 26 gennaio 2016, a cui si rimanda per completezza.

In sintesi esse riguardano, sempre suddivise per specie:

- il numero dei controlli svolti il numero degli animali sottoposti a controllo;
- il numero dei mezzi di trasporto verificati;
- il numero dei documenti di accompagnamento verificati;
- il numero e la categoria delle NC al Reg. (CE)n. 1/2005 riscontrate;
- il numero e la categoria delle azioni intraprese dall'AC per la gestione delle stesse.

I controlli dovranno essere "incollati" in funzione della tipologia del controllo effettuato. In particolare:

- colonna 1: se svolti "dopo" lo scarico
- colonna 2: se "prima o durante" lo scarico
- colonna 3: per controlli esclusivamente documentali (giornali di viaggio, dati registrati dai sistemi di navigazione satellitare e dai cronotachigrafi) effettuati dopo il completamento dei "lungi viaggi";

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO

AREA DI INTERVENTO E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

E' necessario effettuare un controllo ufficiale presso ciascuno degli impianti operanti in Provincia di Bergamo appartenenti alle seguenti tipologie:

IMPIANTI DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTI - Reg. (CE) 853/2004 (tutte le tipologie):

- o Sezione I - Carni di ungulati domestici
- o Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi
- o Sezione III - Carni di selvaggina allevata

IMPIANTI DI MACELLAZIONE REGISTRATI – Reg. (CE) 852/2004

- o Avicunicoli a capacità limitata¹

1 Art. 11 – Reg. (CE) 1099/09 - Macellazione di volatili da cortile, di conigli e lepri effettuata in azienda agricola per fornitura diretta di piccoli quantitativi di carne dal produttore al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio in piccoli quantitativi

Non sono ricompresi nei controlli i locali di macellazione compresi nel DDUO n.14572 del 31 luglio 2002 (suini e ovicapri)

N. IMPIANTI A GENNAIO 2022 SOGGETTI A CONTROLLI PER BENESSERE ALLA MACELLAZIONE ED ABBATTIMENTO	A	B	TOT
Impianti di macellazione di ungulati domestici	33	48	81
Impianti di macellazione di pollame	1	3	4
TOTALE	34	51	85

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI

Presso ciascun impianto, almeno una volta l'anno, deve essere verificata la corrispondenza con il Reg. (CE) 1099/2009 per i seguenti aspetti:

- a. procedure operative di macellazione/abbattimento
- b. gestione delle varie fasi della macellazione/abbattimento
- c. formazione del personale
- d. struttura e attrezzatura degli impianti di macellazione/abbattimento
- e. manutenzione degli strumenti per l'immobilizzazione e lo stordimento – procedura
- f. manutenzione degli strumenti per l'immobilizzazione e lo stordimento – gestione

Tali verifiche dovranno essere distribuite omogeneamente nel corso dell'anno

DOCUMENTAZIONE

Per l'esecuzione dei controlli è previsto l'utilizzo delle **check-list** (CL – ungulati e CL -avicoli) pubblicate in SIV (ipertesto), **rinnovate a partire dall'anno in corso** coerentemente con la fine del periodo di validità delle "Disposizioni transitorie" di cui all'articolo 29 del Reg. (CE) 1099/2009.

Le check-list devono essere utilizzate anche come verbale dell'attività di controllo.

La check-list attestante l'attività di controllo è conservata agli atti dei rispettivi Distretti Veterinari.

REGISTRAZIONE ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo dovrà essere registrata in SIVI secondo le modalità di seguito descritte, con l'avvertenza di specificare la procedura controllata, il requisito disatteso e i provvedimenti adottati.

1. Selezionare lo stabilimento sottoposto a controllo e configurare il nuovo controllo.
2. Selezionare il tipo di controllo (audit o ispezione)
3. Selezionare l'attività/impianto di macellazione
4. Selezionare il motivo di controllo "**Attuazione programma**"
5. Selezionare il piano del controllo "**Benessere animale alla macellazione-abbattimento**"
6. Procedere con l'inserimento di evidenze, risultanze ed eventuali requisiti disattesi con i relativi provvedimenti.

Si precisa che le nuove check-list prevedono la possibilità di inserire 4 (quattro) diverse risultanze possibili:

- **Conforme**
- **nc (non conformità minore)**
- **NC (non conformità maggiore)**
- **NA (non applicabile al caso specifico)**

I significati di ogni singola valutazione sono dettagliati nelle note poste in calce ad ogni pagina delle check-list stesse.

Ad oggi, l'applicativo informatico per la rendicontazione dei controlli (SIV) non consente ancora di differenziare per le 4 (quattro) opzioni più sopra elencate. Si chiede, pertanto, nel caso in cui la risultanza rispetto a una evidenza e/o un processo sia "nc" – non conformità minore, di inserire tale dettaglio al termine del testo dell'evidenza correlata o segnalare tale rilevazione nel campo "Conclusioni".

Si specifica, infine, che, **per il controllo annuale programmato, la registrazione in SIV deve riferirsi alla valutazione di tutti i processi previsti per il piano specifico**, coerentemente con il format delle nuove liste di riscontro:

- GENERALITÀ (verifica documentale)
- FORMAZIONE DEL PERSONALE (verifica documentale)
- MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO (verifica documentale)
- ABBATTIMENTO ED ATTIVITÀ CORRELATE (verifica gestione in campo)
- STRUTTURE ED ATTREZZATURE (verifica gestione in campo)
- MANUTENZIONE STRUMENTI IMMOBILIZZAZIONE E STORDIMENTO (verifica gestione in campo)

INDICATORE DI RISULTATO (obiettivo vincolante)

- **n. impianti sottoposti a controllo registrati in SIVI / n. impianti censiti in SIVI = 1 (100%)**

Si segnala che l'attività di controllo eseguita nell'ambito del presente piano rientra nel Nuovo Sistema di Garanzia - **Livelli Essenziali di Assistenza** - con un valore d'attesa del 100%.

SUPERVISIONE delle ATTIVITA' DI CONTROLLO

Il Dipartimento Veterinario effettuerà un'attività di supervisione per valutare l'appropriatezza dei controlli effettuati, delle NC riscontrate e delle AC adottate.

Una relazione per la verifica di tale attività sarà trasmessa alla UO Veterinaria entro il 31/01/2023.

RENDICONTAZIONE

Al fine di rendicontazione non sarà richiesta documentazione ai DVSAOA; tutti i dati saranno estratti da UO Veterinaria direttamente da SIVI.

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI - ANNI 2019 – 2023

Programmazione 2022

Il Piano Nazionale Integrato (PNI) – redatto dal Ministero della Salute ai sensi Reg. (UE) 2017/625 – disciplina i controlli della Pubblica Amministrazione nel settore della sicurezza alimentare, la cui attuazione ricade nell'alveo delle competenze di numerosi Enti Pubblici.

Al fine di assicurare la necessaria coerenza degli interventi di controllo il Governo, le Regioni e P.A. hanno definito un apposito documento (Intesa sulle linee guida in materia di controlli ai sensi dell'art 14, comma 5, del DL 09 febbraio 2012 n 5) che mira a promuovere l'integrazione e il coordinamento delle relative attività sul territorio.

In questa prospettiva è stato costituito il “Tavolo regionale di coordinamento delle Autorità Competenti” (DGR n. 1105 del 20/12/2013) che affida a Regione Lombardia, di concerto con il Ministero della Salute, il compito di promuovere sul territorio regionale le necessarie sinergie tra le diverse Autorità Competenti sopra elencate. In tale ambito è stato approvato il programma sperimentale di controllo che individua:

- criteri condivisi per la programmazione ordinaria delle attività di ciascun'Autorità Competente;
- modalità di realizzazione dei controlli coordinati, integrati e, se del caso, congiunti sulle imprese del settore agro-alimentare;
- integrazione dei sistemi informativi e, se del caso, loro rimodulazione per lo scambio d'informazioni in merito agli esiti dei singoli controlli.

La realizzazione delle azioni sopra descritte consentirà di conseguire una serie di vantaggi a favore della Pubblica Amministrazione in termini di:

- efficienza: riduzione dei costi attraverso l'eliminazione delle ridondanze nel sistema dei controlli;
- efficacia: modulazione dei controlli in funzione della ponderazione dei rischi;
- appropriatezza: pianificazione dei controlli in funzione della tipologia dei rischi;
- adozione di modelli e criteri condivisi di controllo ufficiale;

a favore del sistema delle imprese in termini di:

- riduzione del livello di “oppressione” dei controlli in conseguenza dell'eliminazione delle duplicazioni e degli eccessi dei medesimi;
- uniformità dei criteri e requisiti legali di conformità richiesti dalle diverse autorità di controllo con conseguente semplificazione /accettabilità / trasparenza degli stessi.

Considerata l'importanza che tale Piano di controllo può avere per il Sistema agroalimentare lombardo, diventa strategico e fondamentale lo sviluppo e la messa a regime del programma coordinato dei controlli da parte delle ATS nel corso del quadriennio 2015-2018 con le modalità di seguito descritte.

Passaggi previsti nel quadriennio 2019 – 2023

- Programmazione coordinata /integrata dell'attività di controllo tra le AC
- Condivisione delle modalità di controllo;
- Condivisione delle modalità di gestione delle non conformità;
- Coinvolgimento dei portatori d'interesse.

Azioni di controllo integrato previste:

- a. Attività di controllo integrato sulle filiere dei prodotti a base di latte e altri prodotti.
- b. Attività di controllo in prodotti ittici.
- c. Attività di controllo di animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano introdotti da paesi comunitari.
- d. Attività di farmacosorveglianza.
- e. Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica e di deposito alimenti.

OBIETTIVI

Gli obiettivi organizzativi e sanitari che si prefigge la presente programmazione sono:

Obiettivi organizzativi

- Coordinamento dell'attività di programmazione tra le A.C.
- Coordinamento operativo tra le A.C.
- Condivisione delle modalità di controllo
- Condivisione delle modalità di gestione delle non conformità
- Comunicazione ai portatori di interesse

Obiettivi sanitari

- Contrasto alle frodi alimentari
- Contrasto all'esercizio di attività non registrate o non riconosciute
- Rispetto dei requisiti e delle procedure previste dalle norme vigenti
- Contrasto alle importazioni clandestine

AZIONE CONGIUNTA/COORDINATA TRA LE AUTORITA' COMPETENTI

Attività

A seguito di accordi intercorsi tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi è stato concordato che il tavolo regionale mantenga l'identificazione delle aree strategiche di intervento, la rendicontazione periodica (programmata e non programmata) e la promozione dell'attività di formazione delle autorità competenti **lasciando ampia autonomia, per definire l'entità dei controlli e le modalità di intervento, alle componenti territoriali delle AC.**

Di norma le attività devono essere condotte congiuntamente, nel rispetto delle specifiche competenze.

La verifica della rimozione delle non conformità è condotta di norma dalle ATS, quando afferenti al proprio ruolo.

Nel caso in cui i controlli fossero svolti in modalità coordinata è previsto un coordinamento della pianificazione, dell'esecuzione, della condivisione dei risultati e dell'adozione dei provvedimenti conseguenti.

In caso di non conformità ciascuna A.C. adotterà i provvedimenti in capo al proprio ruolo, mentre in caso di concorrenza di competenze si agirà in modo che solo una A.C. tra quelle intervenute adotti i provvedimenti relative alle non conformità riscontrate.

Il numero dei controlli, pertanto dovrà essere concordato autonomamente tra le singole ATS e gli altri organi di controlli.

Non potendo al momento della stesura del programma definire in dettaglio i controlli con le singole Forze dell'Ordine, si riporta la **programmazione indicativa (non vincolante) dell'attività** da svolgersi congiuntamente o coordinatamente con i diversi enti/organi di controllo nei diversi settori.

Eventuali difficoltà nel condurre la totalità dei controlli previsti in forma congiunta, si provvederà a compensare l'attività tramite l'esecuzione di controlli in forma coordinata.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO PRESSO STRUTTURE DI RISTORAZIONE

Autorità competenti coinvolte

- Carabinieri per la Tutela della Salute – **Nucleo Antisofisticazione e Sanità,**
- Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (**ICQRF**)
- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Laboratori di Prevenzione delle ATS

Ambito di intervento

- Strutture di ristorazione pubblica connesse o meno ad attività recettive
- Strutture di ristorazione collettiva

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza e igiene degli alimenti
- Repressione delle frodi

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Strutture di ristorazione pubblica (NAS)

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
4	4	4	4

Strutture di ristorazione collettiva (ICQRF)

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
2	2	2	2

Attività di controllo in attività etniche

Autorità competenti coinvolte

- Carabinieri per la Tutela della Salute – **Nucleo Antisofisticazione e Sanità**
- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Laboratori di Prevenzione delle ATS

Ambito di intervento

- Depositi, minimarket, attività di ristorazione/somministrazione, laboratori di produzione con distribuzione di prodotti (prevalentemente) etnici.

Obiettivi

- Etichettatura, composizione, tracciabilità
- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza e qualità degli alimenti
- Repressione delle frodi

Entità e distribuzione dei controlli

- Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
2	2	2	2

ATTIVITÀ DI CONTROLLO PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE A FINE CARRIERA

Autorità competenti coinvolte

- Carabinieri per la Tutela della Salute – **Nucleo Antisofisticazione e Sanità**
- Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari Carabinieri
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Brescia, ATS dell'Insubria, ATS della Val Padana, ATS della Brianza, ATS della Città Metropolitana di Milano, ATS di Pavia
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- Impianti di macellazione di animali a fine carriera produttiva (specie bovina e suina)

Obiettivi

- Verifica del rispetto dei requisiti di carattere igienico- sanitario
- Verifica del rispetto dei requisiti inerenti la protezione degli animali durante il trasporto e l'abbattimento

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Controllo congiunto con UFAAC

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare <u>2023</u>
0	0	0	1

Controllo congiunto con NAS

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
1	0	0	0

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DELLA FAUNA SELVATICA CACCIATA

Autorità competenti coinvolte

- **Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari Carabinieri**
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo,
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- centri di lavorazione della selvaggina (CLS)
- esercizi che commercializzano e/o somministrano carni di selvaggina

Obiettivi

- Verifica specie commercializzate e cedute in riferimento a quelle previste per questa attività (legge-quadro dell'11 febbraio 1992, n. 157 e s.m.i.)
- Verifica corretta applicazione delle norme in ordine ai requisiti igienico sanitari per l'immissione in commercio ed il consumo di carni di selvaggina selvatica (D.g.r. 7 novembre 2014 – n. X/2612). In particolare:
- Corretta movimentazione di selvaggina selvatica abbattuta destinata al centro lavorazione selvaggina o dettagliante a livello locale
- Verifica dell'effettiva cessione occasionale di «piccola quantità» di carni di selvaggina in «ambito locale»
- Tracciabilità a lungo la filiera fino a livello locale (dettagliante a livello locale, ristorazione)

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
2	2	2	2

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DEI PRODOTTI ITTICI

Autorità competenti coinvolte

- **Capitaneria di Porto di Venezia e Salò**
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale: ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- La tipologia di impianto da sottoporre a controllo sarà individuata di concerto tra Capitaneria di Porto e Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale in considerazione della numerosità delle strutture presenti sul territorio, dell'entità delle lavorazioni svolte e del risultato di precedenti attività di verifica, privilegiando
- impianti dove sono state riscontrate precedentemente criticità
- impianti di commercializzazione all'ingrosso
- e impianti di commercio ambulante

Obiettivi

- Identificazione di specie
- Rispetto parametri di commercializzazione
- Tracciabilità ed etichettatura
- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi
- E' prevista inoltre la predisposizione del materiale divulgativo in materia di etichettatura/tracciabilità, riconoscimento di specie/ denominazione provvisoria e aspetti igienico sanitari di supporto agli Operatori del Settore.

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti **congiuntamente** da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Nel caso si presentassero non superabili difficoltà di carattere logistico a carico dei Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale o degli operatori della Capitaneria di Porto, che potrebbero rendere critico il raggiungimento dell'obiettivo prefissato sarà possibile condurre interventi di controllo in modalità **coordinata** in alternativa a quella congiunta.

Quanto sopra fatto salva la necessità di una costante collaborazione, raccordo e confronto volti alla pianificazione e all'attuazione degli interventi e alla gestione di eventuali criticità delle non conformità riscontrate.

Si prevede, per l'anno corrente, l'effettuazione di **6 controlli congiunti o coordinati** con le CCAP di Venezia e di Salò.

Controlli con la Capitaneria di Porto di Venezia

Numero impianti controllati 2020	Numero impianti controllati 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
6	6	6	6

ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO INTRODOTTI DA PAESI COMUNITARI - CONTROLLI UVAC

Autorità competenti coinvolte

- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale – ATS di Bergamo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)
- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC)

Ambito di intervento

- Animali e prodotti di origine animale destinati al consumo umano provenienti da Paesi Comunitari

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, repressione delle frodi e sanità animale

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono coordinati da UVAC Lombardia e condotti da personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

Nel 2022 sono stati programmati 13 controlli in Area B, da ripartirsi nei due distretti veterinari:

- **9 nel distretto A;**
- **4 nel distretto B.**

Tabella

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Partite Programmate	Analisi Proposte	Distretto
GRECIA (GR)	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)histaminemercury	A
NORVEGIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010)histaminemercury	A

OLANDA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) histamine mercury	A
DANIMARCA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) histamine	A
OLANDA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) histamine	A
OLANDA	Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei affumicati, anche sgusciati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di crostacei, atti all'alimentazione umana	1	Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) Salmonella spp. sulphite	A
FRANCIA	Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins Escherichia coli Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) toxins Prohibited substances (included in table 2 of the Annex of Comm. Reg. 37/2010) Salmonella spp. cadmium	A
OLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. Antibiotics shigatoxin-producing Escherichia coli	B
POLONIA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs) shigatoxin-producing Escherichia coli	B
SPAGNA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	Salmonella spp. Ethinylestradiol shigatoxin-producing Escherichia coli	B
BELGIO	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	1	(it) PCDD/F, dl-PCB, ndl-PCB Salmonella spp. shigatoxin-producing Escherichia coli	B
GERMANIA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp. non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	A
OLANDA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp. sulfadimethoxine	A

Per ogni singolo campione è necessario rispettare:

- la tipologia di prodotto/matrice indicata
- il Paese UE di provenienza
- le analisi di laboratorio da effettuare

Le rispettive matrici dovranno essere sottoposte ad almeno una tra le ricerche indicate dall'UVAC; andrà, naturalmente, individuata una ricerca pertinente con la matrice campionata.

Ove fossero richiesti esami sia microbiologici sia chimici andranno prelevati campioni **distinti**.

Alcuni campioni, in funzione della matrice, potranno essere integrati da analisi inerenti gli **additivi** alimentari, nel rispetto della programmazione ATS definita

Nel caso di partite sottoposte a controlli di tipo **chimico** disposti dagli **UVAC il campione deve essere suddiviso in tre aliquote**, due delle quali devono essere inviate al laboratorio ufficiale. Di queste la prima è utilizzata per l'analisi di prima istanza, la seconda per l'eventuale ripetizione/revisione d'analisi da effettuarsi su richiesta del soggetto produttore/speditore del paese da cui proviene la merce o di un suo legale rappresentante in Italia. Una terza aliquota è consegnata al detentore della merce che l'acquiesce e la detiene per conto del soggetto produttore/speditore del paese da cui la merce proviene al fine di consentirgli di chiedere un ulteriore parere di esperti.

I campionamenti di tipo **microbiologico** dovranno essere effettuati in unica aliquota con convocazione delle parti interessate

Anche nel 2022 è prevista una programmazione di **campioni da prelevare presso impianti di macellazione** cui pervengono capi direttamente da altri stati membri. Il numero pianificato è supplementare rispetto quanto trasmesso con file Excel.

UVAC segnala all'ATS competente – in concomitanza dell'introduzione dei capi nel territorio nazionale – la partita da sottoporre a campionamento, la specie e la categoria di animale, il quesito diagnostico e la struttura di macellazione interessata.

Ad ogni campione assegnato corrisponde uno specifico verbale di prelevamento, animale e quesito diagnostico. Pur rientrando nel Piano Nazionale Residui, l'attività si inquadra nell'ambito dei controlli previsti dal D.lg. 28/93 – verbale e procedure campionamento PNR

Le partite campionate potranno essere destinate alla commercializzazione prima che siano disponibili i risultati di laboratorio, avendo cura di **documentarne la tracciabilità**. Si sottolinea quest'ultimo aspetto che diviene fondamentale per la gestione di esiti sfavorevoli che si potrebbero ripercuotere su tutta la partita macellata.

E' necessario, una volta concluso in controllo, inserire l'esito in TRACES NT ed eventualmente in Gestione NC PNR.

In caso di NC saranno adottati provvedimenti analoghi a quelli previsti per i campioni di origine nazionale per quanto concerne l'attività relativa all'impianto di macellazione ed al prodotto campionato.

I rispettivi RUOT disporranno autonomamente, durante l'arco dell'anno, i campionamenti loro attribuiti previo monitoraggio delle partite "campionabili" in arrivo, verificandole tramite le quotidiane comunicazioni delle stesse da SINTESIS (info.sintesis@sanita.it).

Qualora, durante l'anno di attività, non risultasse possibile identificare una partita rispondente a macrovoce e provenienza, i Dipartimenti veterinari delle ATS provvederanno a contattare direttamente l'UVAC all'indirizzo e-mail uvac.lombardia@sanita.it per concordare una diversa provenienza o macrovoce.

I controlli effettuati dovranno essere registrati nell'applicativo e l'attività dovrà essere portata a termine entro il 31/12/2022.

Autorità competenti coinvolte

- ☐ **Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari Carabinieri**
- ☐ Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
- ☐ Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Ambito di intervento

- ☐ Impianti di produzione, trasformazione e importazione attivi nel settore della produzione biologica di alimenti di origine vegetale e animale

Obiettivi

- ☐ Verificare la corretta applicazione della normativa sulla etichettatura dei prodotti alimentari;
- ☐ Verificare il rispetto dei disciplinari di produzione;
- ☐ Verificare il rispetto della tracciabilità nei vari passaggi dei prodotti dalla produzione fino al consumo;
- ☐ Verificare la corretta gestione dei prodotti biologici
- ☐ Verificare il rispetto dei requisiti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi

Entità e distribuzione dei controlli

Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte.

Alimenti Origine Animale

Numero impianti controllati 2020	Numero impianti controllati 2021	Numero impianti da controllare 2022	Numero impianti da controllare 2023
1	1	1	1

PIANO DI CONTROLLO CON LA POLIZIA STRADALE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN FASE DI TRASPORTO

Il Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza – Servizio Polizia Stradale ha disposto, per l'anno 2022, l'effettuazione delle “Operazioni Alto Impatto” con lo scopo di contrastare anche fenomeni attinenti al benessere animale e all'igiene e sanità pubblica (alimenti) nelle fasi di trasporto.

La Sezione Polstrada di Bergamo **ha chiesto la collaborazione degli operatori ATS** per la specifica competenza in tali settori e per rendere maggiormente incisiva l'azione di controllo.

Sono state proposte le date indicative previste per l'effettuazione dei 6 posti di controllo su strada al fine della verifica delle modalità di trasporto delle sostanze alimentari.

La calendarizzazione degli interventi saranno definiti periodicamente e concordati con la Polizia Stradale.

Il personale medico e veterinario e tecnico collaborerà con la Polizia Stradale e si accorderà preventivamente per i dettagli e le modalità del controllo.

I controlli “su strada” non registrabili in SIVI saranno oggetto di raccolta, archiviazione e rendicontazione da parte dei singoli distretti veterinari competenti.

Autorità competenti coinvolte

- Polizia Stradale
- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

Ambito di intervento

- Trasportatori, conducenti e guardiani e mezzi di trasporti su strada di alimenti di origine animale e/o vegetale

Obiettivi

- Rispetto dei requisiti relativi al trasporto degli alimenti

Entità e distribuzione dei controlli

- Gli interventi di controllo sono condotti congiuntamente da personale delle Autorità Competenti coinvolte (PS, DVSAOA, DIPS).

Numero minimo veicoli controllati nel 2020	Numero minimo veicoli controllati nel 2021	Numero minimo veicoli indicativi da controllare 2022	Numero veicoli da controllare 2023
10	10	10	10

PIANIFICAZIONE DI DETTAGLIO

I Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria ed i Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale delle ATS pianificheranno gli interventi previo accordo con le Autorità Competenti sopra individuate concordando i seguenti ambiti:

- Date e località di intervento
- Modalità intervento (audit, ispezione, campionamento)
- Modulistica
- Gestione delle non conformità
- Registrazione dell'intervento
- Rendicontazione e verifica attività di controllo

TEMPISTICA

L'attività di controllo dovrà terminare entro il 31 dicembre di ogni anno ed essere distribuita omogeneamente nel corso dell'anno.

REGISTRAZIONE

L'intesa sulle linee guida in materia di controlli ai sensi dell'art 14, comma 5, del Decreto Legge 09 febbraio 2012 n 5, convertito con modificazioni dalla legge 04 aprile 2012 n 35" prevede al punto 5.5 dell'allegato la costituzione di Banche dati comuni ad amministrazioni che operano nel medesimo settore o in settori connessi al fine di garantire la condivisione e la diffusione delle informazioni.

A tal fine il Ministero della Salute, con nota pr. 18213 del 08/05/2014, ha reso disponibile per la registrazione e condivisione dell'attività di controllo uno specifico applicativo realizzato nell'ambito del portale www.ars-alimentaria.it.

In tale sistema, accessibile alle varie A.C., dovranno essere registrati gli interventi di controllo realizzati nell'ambito del presente programma.

La registrazione dell'attività di controllo in oggetto sarà condotta con le seguenti modalità:

I Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale si faranno carico della registrazione in SIV

di tutti gli interventi che prevedono il loro diretto coinvolgimento. Sarà a carico di U.O. Veterinaria trasferire i dati

relativi all'attività di controllo nel sistema informativo ARS ALIMENTARIA.

a. Controlli congiunti

☐ ☐ I controlli condotti nell'ambito dell'area "**benessere animale durante il trasporto**" saranno rendicontati secondo le modalità previste dal PRBA.

☐ ☐ I controlli condotti nell'ambito dell'area "**Controllo trasporto alimenti**" saranno rendicontato con file Excel specifico (non potendo, ad oggi, essere registrati in SIV in caso di mezzo intestato a impianto con sede fuori Regione)

□□I controlli effettuati nell'ambito dell'area "**Controlli UVAC**" saranno estratti dall'Ufficio interessato direttamente da SINTESIS e trasmessi all'U.O. Veterinaria

□□Per tutti i restanti controlli che dovessero essere svolti congiuntamente ad altre A.C., in fase di registrazione in SIV

1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato congiunto"

2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con"

b. Controlli coordinati

□□Per tutti i controlli che dovessero essere svolti in modalità coordinata con altre A.C., in fase di registrazione in SIVI

1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato Coordinato"

2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con".

Al fine di rendere possibile l'estrazione dei controlli effettuati nell'area "**Settore biologico**" è indispensabile identificare gli impianti in SIVI con l'attributo "biologico".

I Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria si faranno carico della rendicontazione dei controlli in Impres@, come di consueto, e mediante file Excel alla U.O. Prevenzione. Sarà a carico di U.O. Prevenzione trasferire con frequenza semestrale i dati relativi all'attività di controllo nel sistema informativo ARS ALIMENTARIA. I controlli condotti presso attività "etniche" dai DV o congiuntamente DV/DIPS saranno registrati in SIV.

8. RENDICONTAZIONE

È prevista una rendicontazione ed analisi dell'attività svolta, con evidenza dei punti di forza e delle criticità, da produrre entro il 15 agosto (primo semestre) e 28 febbraio (annuale).

SORVEGLIANZA TSE OVI-CAPRINE

Sorveglianza sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) ovicaprine - campionamenti anno 2022

Con nota 0001908-25/01/2022-DGSAF-MDS-P del Ministero della Salute sono state comunicate le modalità di conduzione dell'attività di campionamento relativa alla sorveglianza sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) ovicaprine per l'anno 2022.

La sorveglianza, che ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA, è attuata su ovini e caprini, di età superiore a 18 mesi, morti e regolarmente macellati, in particolare:

-sulla categoria **morti** permane l'obbligo di testare i capi **di età superiore ai 18 mesi** per la specie caprina; tuttavia, anche in ordine al soddisfacimento del numero minimo assegnato di campioni, questa Regione ritiene, al momento, di mantenere detto obbligo anche per tutti gli ovini di età superiore ai 18 mesi

-sulla categoria **regolarmente macellati di età superiore a 18 mesi**, sia sugli animali della specie ovina che della specie caprina, è previsto un campionamento nel rispetto della numerosità minima assegnata dal Centro di Referenza Nazionale per lo Studio e le Ricerche sulle Encefalopatie Animali e Neuropatologie Compare (CEA).

Di seguito, si riporta il numero di ovini e di caprini di età superiore a 18 mesi regolarmente macellati da campionare, ripartito, per ciascuna AA.TT.SS, sulla base del volume delle macellazioni di ovini e di caprini di età superiore ai 18 mesi effettuate nell'anno 2021.

	N° totale di ovini regolarmente macellati > 18 mesi da campionare	N° totale di caprini regolarmente macellati > 18 mesi da campionare
ATS BERGAMO	47	394

Si rammenta che gli ovini e i caprini di età superiore a 18 mesi regolarmente macellati da sottoporre a campionamento dovranno essere scelti nella partita con criterio di casualità, con provenienza da allevamenti differenti e in modo costante durante l'arco temporale dell'anno per garantire la rappresentatività del campione.

Si sottolinea che questa attività ricade nell'ambito delle valutazioni in sede di Comitato LEA

- **per gli ovini è stato previsto il campionamento di 47 animali (24 per distretto);**
- **per i caprini è stato previsto un campionamento minimo di 394 animali (197 per distretto)**

Si rammenta che gli ovini e i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi da sottoporre a campionamento dovranno essere scelti nella partita con criterio di casualità, con provenienza da allevamenti differenti e in modo costante durante l'arco temporale dell'anno per garantire la rappresentatività del campione.

Per agevolare il monitoraggio dell'attività effettuata:

Sorveglianza al macello:

nella pagina dedicata del sito dell'OEVR della Lombardia dal menu **Piani sanità animale/Piani ovi-caprini/Piani TSE/Reportistica Scrapie**

Si invita a porre in atto ogni misura possibile per limitare il numero di campioni inidonei.

In relazione al vincolo delle carcasse sottoposte a campionamento, si prega di prestare particolare attenzione ai tempi di invio dei prelievi all'IZS e ai relativi referti per lo svincolo delle carni.

PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO (MSR)

Modalità di effettuazione dei controlli

Con Circolare n. 48/SAN del 5 dicembre 2000 la U.O. Veterinaria ha riassunto i controlli nei riguardi delle encefalopatie spongiformi trasmissibili che spettano ai Servizi Veterinari nelle varie fasi produttive e, in particolare, tutti gli aspetti relativi alla verifica della corretta gestione del materiale specifico a rischio. Si richiamano inoltre le disposizioni di cui al Reg.(CE) n.1069/2009 e del DM 16 ottobre 2003.

Controlli nei luoghi di rimozione

Devono essere effettuati sopralluoghi di verifica nei luoghi di rimozione MSR rispettando almeno la seguente frequenza:

- un controllo nel **100 % dei macelli dove si effettua la macellazione di bovini e ovi-caprini**
- un controllo nel **100 % dei laboratori di sezionamento** dove si effettua rimozione di MSR
- un controllo nel **100% degli spacci di macelleria autorizzati** alla rimozione della colonna vertebrale

Deve essere verificato in particolare:

1. il rispetto delle modalità di rimozione, stoccaggio e colorazione del MSR
2. la registrazione di carico e scarico del MSR
3. il rispetto delle modalità e dei tempi di restituzione dei documenti di accompagnamento o certificato veterinario
4. il rispetto delle modalità di trasporto
5. procedure di autocontrollo.

Nell'ambito dei suddetti controlli è compresa la verifica della corretta applicazione di quanto previsto dall'Allegato V del Reg. (CE) 999/2001 (inerente la prevenzione della contaminazione delle carni della testa da tessuto del sistema nervoso centrale). Dette verifiche dovranno essere condotte tenendo presente le fasi di lavorazione in cui è maggiore il rischio di contaminazione delle carni da tessuto del Sistema Nervoso Centrale:

- a) Contaminazione delle carni adiacenti il foro frontale durante lo stordimento con proiettile captivo;
- b) Contaminazione del piano di lavoro nell'esecuzione delle procedure di prelievo dell'obex ed apposizione del tappo nel foramen magnum;
- c) Contaminazione con SNC delle carni per mancata apposizione dei tappi;
- d) Contaminazione del piano di lavoro nel corso dell'asportazione delle corna, scuoiamento della testa e dell'apposizione del gancio per l'appendimento della testa;
- e) Contaminazione per distacco dei tappi durante il trasporto sul carrello;
- f) Contaminazione durante le operazioni di disosso dei masseteri;
- g) Contaminazione durante le operazioni di depilazione manuale delle teste.

FLUSSI INFORMATIVI E ASSEGNAZIONE ATTRIBUTO “GESTIONE MSR”

Ai fini del debito informativo con il Ministero della Salute la U.O. Veterinaria Regionale estrarrà da SIVI i risultati dei controlli.

Al fine di consentire un'estrazione automatizzata del dato, è necessario che gli impianti sopra descritti che gestiscono MSR siano **identificati con un attributo specifico** che individuino gli impianti che gestiscono realmente il Materiale Specifico a Rischio.

La possibilità di estrarre e rendicontare i risultati delle attività di controllo è vincolata all'assegnazione dell'attributo

- “Gestione MSR in macello”
- “Gestione MSR in sezionamento”
- “Gestione MSR macellerie”.

La differente denominazione dell'attributo si è resa necessaria per una rendicontazione corretta e puntuale.

L'attributo deve essere selezionato, secondo le note modalità di gestione del SIVI, direttamente dai DPV.

DOCUMENTAZIONE

Non è vincolante l'utilizzo delle check list regionali

L'attività di controllo dovrà essere registrata in SIVI selezionando tra le “procedure/processi” sottoposte a controllo la voce: **“controllo MSR”**.

I RUOT dovranno comunque garantire il monitoraggio dell'effettuazione del completo controllo presso ogni singolo impianto tramite prassi ritenuta più opportuna.

Nell'ambito dell'attuazione del Piano e nella rendicontazione dell'attività potranno essere presi in considerazione anche sopralluoghi di verifica effettuati a partire dal 1° gennaio 2021 se documentabili ed effettuati secondo le modalità e criteri indicati nei punti precedenti.

I controlli potranno essere effettuati anche contestualmente ad altra attività di vigilanza.

L'andamento dell'attività sarà monitorato e rendicontato tramite la valutazione del rapporto (indicatore) tra attività effettuata ed attività programmata.

Si raccomanda di prestare particolare attenzione alla risoluzione delle eventuali NC rilevate nel corso del 2021.

PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANIFICAZIONE 2022

SCORECARD LOCALE – FITOSANITARI							
1	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	54
1.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13	
1.2	Imprese interessate	1				4	
1.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
1.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			8	
1.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			8	
1.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
1	Rilevanza LOCALE del problema	54%	1	100

Il Reg. (UE) 2020/585 definisce programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2021, il 2022 e il 2023 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. Di seguito si riporta il programma dei controlli ufficiali che i Dipartimenti Veterinari e Sicurezza Alimenti di Origine Animale dovranno attuare nel 2022.

1. PRODOTTI DA PRELEVARE

Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato sul verbale di prelevamento

- Grasso di suino
- Latte vaccino
- Miele

2. RESIDUI DA RICERCARE

I residui di prodotti fitosanitari da ricercare per i prodotti di origine animale sono elencati nell'Allegato I, parte D del Regolamento (UE) n. 2020/585 e dalla tabella 5 della pianificazione nazionale

3. LUOGO DEL PRELIEVO

I campioni devono essere prelevati preferibilmente:

- Luoghi di produzione, privilegiando gli stabilimenti di maggiori dimensioni
- Depositi all'ingrosso
- Ipermercati e supermercati

4. MODALITA' DI PRELIEVO

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale.

Il prelievo deve essere effettuato secondo i metodi riportati del decreto 23 luglio 2003 "Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale" pubblicata sulla G.U. n. 221 del 23.09.2003.

In particolare, dovrà essere rispettato il numero minimo di campioni elementari da prelevare dalla partita previsto dalla tabella 1 del decreto 23 luglio 2003 mentre per quanto riguarda la composizione dei campioni elementari da prelevare nonché l'entità minima di ciascuna aliquota dovranno essere rispettate le indicazioni previste dalla tabella 3 del medesimo decreto.

5. NUMERO CAMPIONI

La seguente tabella esplicita il numero e matrice di campione da prelevare

	GRASSO SUINO	LATTE VACCINO	MIELE
ATS BERGAMO	1		1

Si segnala che l'attività di controllo eseguita nell'ambito del presente piano rientra nel Nuovo Sistema di Garanzia (LEA) con un valore d'attesa (numero campioni eseguiti/numero campioni programmati * 100) > 100%

6. VERBALE DI PRELIEVO

Per consentire la trasmissione dei dati al Ministero della Salute in formato XML conformemente allo Standard Sample Description (SSD) richiesto dalla Commissione, si raccomanda di compilare correttamente il verbale di prelievo indicando, tra l'altro:

- la finalità del prelievo: Piano Fitofarmaci
- il metodo di produzione (biologico, tradizionale)

Il verbale di prelievo deve essere sempre scortato dall'allegato predisposto ai fini del flusso VIG tramite l'applicativo SIVI/controlli – campionamenti/nuovo campionamento/finalità Piano fitofarmaci

7. LABORATORI

Le analisi saranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Lombardia e dell'Emilia Romagna – Brescia che risulta accreditato per l'effettuazione delle prove indicate.

Come da indicazioni della pianificazione del Ministero della Salute i tempi di analisi dei laboratori non devono superare i 35 gg lavorativi in modo da ricevere i risultati in tempo utile per le misure da adottare in caso di non conformità

8. PROVVEDIMENTI

Il riscontro di residuo in quantità superiore al limite di legge configura violazione dell'art. 5 lettera h) della legge 283/62 e pertanto vanno assunti tutti i provvedimenti di conseguenza. Inoltre, si ricorda l'obbligo, da parte dell'operatore interessato, del ritiro del prodotto dal mercato nonché l'attivazione del sistema di allerta.

In caso di NC i DVSAOA competente dovrà compilare e trasmettere alla scrivente UO la tabella 8 di cui alla pianificazione del Ministero della Salute

9. TRASMISSIONE DATI

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute - DGISAN i risultati del primo semestre del programma per l'anno 2022, in formato XML entro il 30 settembre 2022 e i risultati del secondo semestre, terminando la trasmissione entro febbraio del 2023, usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description 2

Regione Lombardia - U.O. Veterinaria - effettuerà la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite per il flusso unico nazionale entro il 30 ottobre 2022 per i risultati del primo semestre 2022 ed entro il 31 marzo 2023 per l'ultimo semestre 2022

PIANO REGIONALE PER IL CONTROLLO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2022

SCORECARD LOCALE – monitoraggio tossine vegetali							
2	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	63
2.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13	
2.2	Imprese interessate			3		13	
2.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	1				4	
2.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13	
2.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore			3		13	
2.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
2	Rilevanza LOCALE del problema	63%	1	100

PREMESSA

In ottemperanza al “Piano Nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali negli alimenti anni 2020-2022”, di cui alla nota di prot. DGISAN 8193 del 06/03/2020 e al “Piano Nazionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel Regolamento (CE) 1881/2006. Anni 2020-2021”, di cui alla nota di prot. DGISAN 8198 del 06/03/2020, sono state elaborate le seguenti indicazioni.

DEFINIZIONI E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Per quanto concerne le definizioni e la normativa si fa riferimento a quanto specificato nella pianificazione ministeriale di cui al cap. 1 del “Piano Nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali negli alimenti anni 2020-2022” e al capitolo 3 del “Piano Nazionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali **non** inclusi nel Regolamento (CE) 1881/2006. Anni 2020-2021”,

ATTUAZIONE DEL PIANO

Nell'ambito del presente piano di controllo:

- il Ministero della Salute programma e coordina l'attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali a livello nazionale;
- D.G. Welfare di Regione Lombardia programma e coordina le attività di controllo ufficiale sul territorio regionale;
- **le ATS programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza;**
- l'IZSLER e i Laboratori di Prevenzione delle ATS lombarde effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema NSIS VIG;
- l'ISS supporta il Ministero nella pianificazione e nella rivalutazione dei rischi; valuta l'esposizione ai contaminanti/tossine vegetali naturali della popolazione italiana; esegue le analisi, ai sensi dell'articolo 35 del regolamento UE 2017/625, supporta i laboratori di controllo anche nella trasmissione dei dati tramite il sistema NSIS VIG, supporta le Autorità Competenti/Laboratori nell'uso del Sistema RACE.

*PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI **INCLUSI** NEL REG. (CE) 1881/2006 (latte e formaggi)*

I campioni di questo Piano non sono di competenza dell'Area B.

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

I campioni di questo Piano non sono di competenza dell'Area B.

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

Introduzione e obiettivi

Il piano fornisce indicazioni relative al controllo dei contaminanti agricoli e tossine vegetali e/o alimenti, non compresi nel regolamento CE 1881/2006. Trattasi di contaminanti e tossine per le quali l'EFSA ha definito pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione, per la gestione dei rischi, a livello della Commissione europea. Nello specifico il piano fornisce indicazioni di campionamento focalizzato su specifiche sostanze e su specifici alimenti che hanno evidenziato, negli scorsi anni, livelli tali da evidenziare potenziali rischi. I dati, al fine di una valutazione dei rischi di esposizione, saranno elaborati dall'Istituto Superiore di Sanità e le risultanze diffuse a livello territoriale. Nella rivalutazione, annuale, si terrà altresì conto di modifiche legislative, di rischi emergenti, delle risultanze dei controlli, delle notifiche di allerta UE, di altri eventuali dati di controllo forniti dalle Autorità Regionali e delle Province autonome. Allo stesso modo, il piano consentirà la raccolta e la trasmissione dei dati all'EFSA attraverso lo specifico flusso informativo "VIGMON" (cfr par. 9) del sistema NSIS Alimenti- flusso NSIS VIG.

Sistema informativo RACE (Rapid Assessment of Contaminant Exposure)

L'EFSA ha messo a disposizione lo strumento RACE attraverso cui evidenziare eventuali rischi gravi per la sicurezza degli alimenti. L'uso del sistema consente, in presenza di valori analitici preoccupanti (molto superiori rispetto al valore dei LOQ-limite di quantificazione del metodo analitico- o a quelli mediamente riscontrati), di definire un livello di rischio e di prendere una rapida decisione sulla necessità di trasmissione di una notifica di allerta (rischio grave) / notifica di informazione (rischio non grave). All'accesso a tale sistema sono stati abilitati funzionari della DG Welfare, Laboratori di Prevenzione delle ATS, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna e Facoltà di Medicina Veterinaria. Di volta in volta saranno coinvolti direttamente anche i rappresentanti delle ATS competenti.

Articolazione e ripartizione del piano – (competenza di Area C)

Omissis.....

EXTRA PIANO DI MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI NON INCLUSI NEL REG. (CE) 1881/2006 (COMPETENZA AREA B)

Regione Lombardia, in accordo con i laboratori designati per i controlli ufficiali, ha predisposto **attività aggiuntive di controllo** ("extrapiano monitoraggio") che rispondano a specifiche esigenze europee, nazionali o locali. Trattandosi di un piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione dell'esposizione alimentare della popolazione e non essendo ancora stato stabilito un tenore massimo dei contaminanti e delle tossine vegetali

oggetto della ricerca **il campionamento è conoscitivo** e non è previsto alcun provvedimento conseguente al riscontro se non nel caso in cui si evidenzia che l'alimento possa rappresentare un rischio per i consumatori.

Deve essere campionata **una sola aliquota costituita da una u.c. del peso non inferiore a 200 gr;** il campione deve essere **congelato**. La procedura di campionamento deve essere effettuata **in conformità al Reg (CE) 401/2006 per garantire la rappresentatività** dell'intera partita

Matrici e quesiti diagnostici – Anno 2022

MATRICI	MIELE	POLLINE	FRATTAGLIE EDIBILI DI SUINO (es. fegato, reni, ecc.)	PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA INSACCATI E STAGIONATI	PROSCIUTTO CRUDO	TOTALE
Ricerche	Alcaloidi Pirrolizidinici, Alcaloidi del tropano		Ocratossina A			
Distretto A				2	1	3
Distretto B	2	1		2		5
TOTALE	2	1		4	1	8

Nel caso in cui si valuti che un alimento rappresenti un rischio per i consumatori, le Autorità competenti adottano i provvedimenti del caso.

IMPLEMENTAZIONE DELL'ARTICOLO 2 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 Per quanto riguarda l'applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1881/2006 (fattori specifici di concentrazione o diluizione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione, trasformazione e/o miscelazione di cui trattasi o ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti) saranno fornite, non appena possibile, indicazioni operative in merito.

FORMAZIONE

I DVSAOA assicurano che tutto il personale deputato ai controlli ufficiali ai sensi del presente piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato per i propri ambiti di competenza come previsto dall'articolo 5 del regolamento UE 2017/625.

TRASMISSIONE DEI RISULTATI E VALIDAZIONE

I laboratori di riferimento raccolgono i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano. In conformità a quanto previsto dal Piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo verranno inseriti nel database ministeriale NSIS VIG dai laboratori di riferimento entro il 31 gennaio dell'anno successivo al controllo e preferibilmente con una cadenza quadrimestrale. Dovrà essere usato il codice PROGCODE "VIG005AL". I referenti regionali provvederanno alla loro validazione entro il 28 febbraio dell'anno successivo al controllo.

LABORATORI UFFICIALI

I campioni di alimenti di origine animale devono essere conferiti **tramite le Sezioni Diagnostiche provinciali al Reparto Chimico di Bologna dell'IZSLER (screening/conferma) per la ricerca di Ocratossina A, Alcaloidi Pirrolizidinici, Alcaloidi del tropano.**

SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

SCORECARD LOCALE - INTERNAZIONALIZZAZIONE							
3	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	71
3.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
3.2	Imprese interessate	1				4	
3.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
3.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13	
3.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore				4	17	
3.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	

Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso
3	Rilevanza LOCALE del problema	71%	1	100

PREMESSA

Il comparto agroalimentare ha mostrato, in questi anni di crisi economica, sviluppi molto interessanti per quanto riguarda il settore dell'export verso Paesi Terzi.

Il rispetto dei requisiti sanitari rappresenta una delle leve fondamentali per l'accesso a tali mercati. In tale contesto è necessario un sistema di controlli ufficiali in grado di garantire l'equivalenza dei controlli locali con quelli dei Paesi verso cui si intende esportare. I requisiti sanitari in vigore nel nostro Paese e, più in generale nell'Unione Europea, non sempre coincidono con quelli richiesti dai Paesi importatori.

Pur non essendo possibile delineare una situazione definitiva, si può assumere che vi sia un gruppo numeroso di Paesi gravitanti attorno all'area del Pacifico (Canada, Usa, Messico, Uruguay, Brasile, Australia, Giappone, Corea) che, pur senza esplicitarlo, guardano alle modalità applicative delle misure di igiene alimentare dell'FSIS statunitense come al modello di riferimento. Altri Paesi poi, come quelli ricompresi nella Custom Union, ancora molto legati al "controllo di prodotto", prediligono un sistema sostanzialmente basato sul controllo analitico dei prodotti.

Considerato che l'Unione Europea persegue un approccio orientato al controllo e alla gestione dei processi più flessibile in tema di igiene alimentare, si viene di fatto a generare una significativa differenza tra i requisiti applicati nei Paesi dell'Unione e quelli richiesti da alcuni Paesi Terzi che può portare, e di fatto ha portato, a risultati insoddisfacenti in sede di controlli condotti da ispettori e/o auditor di Paesi Terzi nei Paesi Membri dell'Unione.

Le imprese che soddisfano i requisiti richiesti dai Paesi importatori possono essere inserite, su richiesta del paese terzo in questione, in "Liste" approvate e gestite dal Ministero della Salute. Per quanto riguarda i Paesi dell'Unione Doganale (CUSTOM UNION - CU) come Federazione Russa, Bielorussia e Kazakhstan le Liste degli stabilimenti approvati vengono gestite direttamente dalla C.U.

L'inserimento in "Lista" comporta la conoscenza e il rispetto, oltre che dei requisiti sanitari vigenti nella UE, anche di quelli aggiuntivi o non considerati equivalenti dai Paesi in questione. Tali requisiti possono essere oggetto di specifici Accordi bilaterali tra l'Italia o la U.E. e i Paesi importatori e soggetti a verifica periodica da parte di missioni ispettive dei Paesi interessati.

In particolare la C.U. non riconosce in maniera estesa l'equivalenza dei requisiti previsti dalla legislazione europea e, quindi, richiede il rispetto "puntuale" dei requisiti della propria normativa che risulta diversa per approccio e contenuti.

A volte la mancata applicazione dei requisiti previsti per le esportazioni rappresenta per i Paesi importatori uno strumento indiretto per creare barriere commerciali eludendo in tal modo le norme che regolano il commercio internazionale condivise a livello di WTO.

IL CONTESTO PROVINCIALE

In provincia di Bergamo operano diverse realtà produttive interessate ad esportare i loro prodotti verso Paesi Terzi.

In particolare, per quanto riguarda gli impianti iscritti nelle liste gestite dal Ministero della Salute, se ne segnalano alcuni di una certa potenzialità:

- Un impianto sito nel comune di Medolago che esporta prodotti a base di carne cotti in tutti i mercati internazionali, compresi USA, Giappone, Hong Kong, Brasile, Corea del Sud, Cina;
- Un salumificio di Azzano S. Paolo, abilitato all'esportazione di prodotti a base di carne in Giappone e Hong Kong;
- un salumificio di Cene per l'esportazione verso il Canada, Panama e Thailandia
- Un salumificio di Comunuvio, abilitato all'esportazione di prodotti a base di carne in Brasile.
- Un impianto abilitato per l'esportazione di uova verso Israele.

Per quanto concerne gli impianti iscritti nella lista Custom Union, dopo una stretta selezione attuata nel 2013, resta abilitato a tale esportazione solo un salumificio.

Altri impianti esportano prodotti di o.a. in Paesi Terzi, ma non sono inseriti di liste positive specifiche:

- Una ditta di Bergamo esporta prodotti della pesca in USA e in Svizzera
- Una ditta di Treviolo esporta prodotti della pesca in Svizzera
- Un salumificio di Torre de Roveri esporta eccezionalmente PBC in altri Paesi Terzi
- Altri impianti che esportano occasionalmente, verso Paesi Terzi, paste ripiene e budella.

Infine alcune strutture attuano scambi di prodotti di o.a. con Paesi membri della UE.

RISORSE QUALIFICATE DISPONIBILI

Il controllo negli impianti abilitati all'esportazione è reso difficoltoso a causa de:

- normativa differente da quella comunitaria, specifica e poco conosciuta e/o poco accessibile
- difficoltà culturali, da parte di alcune ditte, ad adeguarsi ai requisiti sanitari richiesti dai diversi Paesi Terzi
- impegni economici importanti, da parte delle ditte, per adeguarsi ai requisiti strutturali e funzionali richiesti dai diversi Paesi Terzi
- incapacità da parte delle ditte di comprendere a pieno l'importanza (economico/commerciale) di adeguare i requisiti sanitari alle richieste dei Paesi Terzi e di valutare la convenienza di acquisire o meno certi mercati internazionali

La figura del veterinario ufficiale è costretto, quindi, a mediare attentamente, e con notevoli difficoltà, tra le richieste di allargamento del mercato delle ditte e le richieste sanitarie pretese dai Paesi Terzi. A ciò, non da ultimo, si consideri la difficoltà di aggiornamento e di conoscenza da parte del veterinario ufficiale e delle ditte stesse, di tutta la normativa di settore, complessa e, soprattutto, in continua evoluzione e non sempre facilmente reperibile, comprensibile e/o applicabile.

OBIETTIVI DELL'AZIONE DI MIGLIORAMENTO

Gli obiettivi generali sono:

- garantire alle ditte esportatrici, per quanto di competenza dell'A.C., le condizioni migliori per poter sostenere le richieste del mercato export;
- monitorare il sistema export e relativa certificazione nel suo complesso.

Gli obiettivi specifici sono:

- adottare processi di formazione ed aggiornamento dei colleghi ordinariamente coinvolti nei controlli export e, se necessario, adottare momenti di informazione/formazione degli operatori circa i requisiti previsti dalle normative dei Paesi Terzi di interesse;
- promuovere l'affiancamento a tali colleghi di altri colleghi responsabili di impianti interessati a scambi CE o a prossime potenziali esportazioni in Paesi Terzi;

- prevedere controlli aggiuntivi dell'AC presso impianti soggetti ad esportazioni in Paesi Terzi particolarmente a rischio sotto il profilo commerciale e sanitario, con particolare riferimento alla CU
- verificare l'appropriatezza e l'efficacia dei controlli adottati da parte del veterinario ufficiale responsabile (supervisione);
- monitorare l'attività di certificazione;
- monitorare l'attività di registrazione (Eupolis) dei certificati/attestati emessi dai colleghi
- garantire l'appropriatezza dell'attività di ricertificazione (SINVSA - ICARUS) annuale degli impianti iscritti in liste (USA, Corea del Sud, Brasile, Giappone, Hong Kong, CU ecc.)

AZIONI CONCRETE

Al fine di raggiungere gli obiettivi specifici e generali sopra definiti, si adotteranno le azioni sotto illustrate

Individuazione delle ditte esportatrici da assoggettare a controlli specifici nel 2022.

Di seguito si riportano gli stabilimenti iscritti in specifiche LISTE EXPORT VERSO PAESI TERZI, i rispettivi principali Paesi di esportazione e i **controlli aggiuntivi** programmati per l'anno 2021 per la verifica del mantenimento dei requisiti export:

- Stabilimento di Medolago: USA (2), Custom Union (2), Corea del Sud, Giappone, Canada, Brasile, Cina ecc.;
- Stabilimento di Azzano S. Paolo: Giappone e Hong Kong (1);
- Stabilimento di Cene: export Canada (1)
- Stabilimento di Comunuvio: Brasile (1)
- Stabilimento di Spirano: Israele (1)

Tali stabilimenti saranno oggetto, durante l'anno 2022, di ricertificazione annuale obbligatoria per la permanenza in lista degli stabilimenti

Oltre agli impianti iscritti in specifiche liste export, sono presenti anche altri stabilimenti che esportano in Paesi Terzi che, peraltro, non prevedono l'iscrizione in particolari Liste dedicate.

Anche in questi impianti verranno condotti controlli aggiuntivi e in particolare presso:

- Impianto di Stezzano (prodotti della pesca): USA, Thailandia, Dubai e Svizzera (1)
- Impianto di Treviolo: Svizzera, Kenia (1)
- Impianto di Torre De Roveri: Ucraina (1)
- Impianto di Treviglio: Egitto (1)
- Stabilimento di Brusaporto: Serbia Ucraina, Rep di Macedonia (1)
- Stabilimento di Caravaggio: Albania, Vietnam, Rep di Macedonia (1)

I controlli svolti nell'ambito del Piano di cui sopra, dovranno essere registrati nel nuovo SIV, spuntando le rispettive e corrispondenti voci individuate tra:

- Verifica stabilimenti autorizzati export USA
- Verifica requisiti Custom Union
- Verifica requisiti export altri Paesi Terzi

Informazione/formazione degli operatori export

In almeno un controllo/anno (audit o ispezione) presso le ditte sopra riportate, i veterinari ufficiali e/o supervisor valuteranno la conoscenza della normativa export dei Paesi Terzi interessati, con particolare riferimento ai requisiti peculiari della stessa rispetto alla normativa CE. Tali occasioni dovranno essere anche momenti di indirizzo e allineamento degli OSA rispetto alle modifiche normative eventualmente intervenute.

Tale valutazione dovrà essere sinteticamente riportata anche nel verbale di controllo.

Formazione del personale di controllo DPV

Il miglioramento delle potenzialità del personale di controllo del DPV fa leva sulle conoscenze degli organi sovraordinati (Regioni, Ministero), Consulenti specifici, Corsi dedicati.

Tali occasioni saranno proposte, compatibilmente con gli altri impegni di servizio, prioritariamente ai colleghi sopra individuati.

Altri colleghi saranno individuati per l'effettuazione di gruppi di controllo in affiancamento a uno dei colleghi di cui sopra. L'esperienza acquisita da questi ultimi sarà occasione di confronto e condivisioni di criteri di controllo che potranno rappresentare uno stimolo di miglioramento anche verso altri impianti, siano essi deputati al mercato CE o potenziali esportatori verso Paesi Terzi.

Monitoraggio dell'attività di certificazione e di registrazione dei certificati

I RUOT (referenti provinciali), nel corso dell'anno, adatteranno un sistema di verifica tale da poter

- valutare la correttezza di almeno due certificati emessi per ogni collega certificatore;
- assicurare che tutti i certificati emessi siano registrati in SINVSA.

Ricertificazione annuale degli impianti export

I referenti provinciali per il controllo degli impianti di macellazione e di produzione garantiscono, fatti salvi i requisiti dovuti dalle ditte,

- la ricertificazione dei singoli impianti nella tempistica dovuta, tramite l'inserimento dei dati nell'applicativo dedicato, secondo le competenze sotto definite.

Impianto di Medolago

- Ricertificazione USA (entro il 20 gennaio), valevole anche per tutti gli altri Paesi Terzi.
- Ricertificazione/Relazione per Corea del Sud: obbligatoria, dal 2017, solamente per i nuovi inserimenti in Lista
- Custom Union: non ancora previsto un percorso/scadenza definiti

Impianto di Azzano S. Paolo

Ricertificazione Giappone e Hong Kong (entro 30 giugno)

Impianto di Comun Nuovo

Ricertificazione Brasile (entro 30 giugno)

Impianto di Spirano

Ricertificazione Israele (entro 30 giugno)

In considerazione dell'entità degli aspetti da valutare al fine di confermare periodicamente la ricertificazione degli impianti iscritti in lista, si definirà una modulistica di riferimento che consenta, a tutti i colleghi responsabili della ricertificazione, di valutare sistematicamente, **su base annuale, tutti gli aspetti** che tale atto implica.

INDICATORI

- **Effettuazione dei controlli minimi previsti negli impianti sopra citati (almeno 95%)**
- Adozione della modulistica (check list) di riferimento aziendale per l'attività di ricertificazione
- **Ricertificazione degli impianti in lista nel rispetto della tempistica prevista dai rispettivi PT (100%)**
- **Registrazione dei certificati e attestati per l'export (almeno 95%)**

DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE

Allo scopo di rendere maggiormente efficace le attività di controllo ufficiale e, contestualmente, ridurre gli adempimenti burocratici a carico degli operatori sanitari, verranno adottate le indicazioni regionali inerenti i processi di dematerializzazione/digitalizzazione degli atti afferenti al controllo ufficiale (progetto pilota dell'ATS

di Milano) e verranno adottate le misure previste per l'integrazione e il miglioramento dell'efficacia dei sistemi informatici dell'area veterinaria (es. nuovo applicativo per i Sistemi d'allerta, nuovo applicativo SIVI, gestione delle pratiche di riconoscimento tramite SUAP, ecc.)

Indicazioni operative e Applicativi inerenti verranno trasmesse alle ATS lombarde dalla U.O. Veterinaria Regionale

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	63
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17
7.2	Imprese interessate	1				4
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL	1				4
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				4
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	46 %	1	100

Adozione da parte dell'A.T.S. di un sistema informatizzato che sia in grado di produrre e gestire gli atti afferenti al controllo ufficiale in modo informatizzato.

Il sistema dovrà quindi prevedere:

- Software di produzione dell'atto nel rispetto di quanto previsto nel "Manuale operativo delle autorità competenti locali relativo al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare"
- Sistema di apposizione di firma digitale delle parti a norma.
- Immediato invio del documento prodotto in "conservazione documentale sostitutiva" di modo da garantirne l'inalterabilità.
- Notifica del documento digitale alla parte.

ALTRI PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE

VERIFICA DELLE MODALITA' APPLICATIVE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO E ANALISI DELLE CARCASSE AL MACELLO - REG. (CE) 2073/05

Come noto, il Reg. (CE) n. 852/04, all'art. 4.3 prescrive che **gli operatori** del settore alimentare (OSA), nell'ambito delle misure atte alla gestione dei rischi connessi con i processi sotto il proprio controllo, **verifichino il rispetto dei criteri microbiologici** relativi ai prodotti alimentari successivamente stabiliti con Reg. (CE) n. 2073/05.

Il veterinario ufficiale, da parte propria, **deve**, nell'ambito delle attività di controllo da condurre sugli stabilimenti, **verificare che le procedure predisposte e applicate dall'OSA assicurino, tra l'altro il rispetto dei pertinenti criteri microbiologici** stabiliti dalla normativa in materia (Reg. di esecuzione (UE) 2019/627, artt. 35 e 36), anche mediante campionamenti a analisi. Tale modalità di verifica è stata, tra l'altro, richiamata anche dalla decisione 2013/652/UE relativa al monitoraggio e alle relazioni riguardanti la resistenza agli antimicrobici dei batteri zoonotici e commensali.

Le modalità di campionamento delle carcasse di ungulati domestici e di pollame sono descritte al capitolo III dell'allegato I al Reg (CE) n. 2073/2005.

Da quest'anno, i campionamenti di cui sopra saranno estesi alle seguenti specie animali macellate:

Salmonella spp.

- suini
- bovini
- ovicapri
- equini

Salmonella spp. + Campylobacter

- pollame

Ungulati domestici (Salmonella spp.)

Nel caso dei macelli di ungulati domestici, il Reg. (CE) (UE) 2019/627 precisa le modalità di conduzione di tale verifica che deve essere condotta mediante **il campionamento e l'analisi**, con le stesse modalità attuate dall'OSA e/o mediante **raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni ed a quello di campioni positivi alla Salmonella prelevati dagli operatori del settore alimentare** a norma dell'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 2073/2005, nel quadro dell'allegato I, punto 2.1.4 dello stesso.

Sebbene il regolamento indichi che le due modalità di verifica possono essere alternative, **è opportuno che presso gli stabilimenti di dimensioni maggiori venga effettuato anche il campionamento e analisi di alcune carcasse**, al fine di verificare l'adeguatezza delle misure attuate dall'OSA, nonché la fondatezza dei dati forniti. A proposito di quest'ultimo aspetto, si rammenta che i dati nazionali inerenti la prima applicazione del Reg. (UE) 218/14, che ha modificato tra l'altro il Reg. (CE) n. 854/04 prevedendo l'attività di verifica in esame, depongono per un **significativo scostamento tra i dati ottenuti in regime di autocontrollo (positività: 1.61%) e quelli provenienti dall'attività di controllo ufficiale (positività: 5.32%)**.

Per gli stabilimenti di dimensioni minori, come quelli attualmente operanti in provincia di Bergamo, alla luce di quanto disposto in materia di riduzione della frequenza di campionamento dalle "Linee guida relative all'applicazione del Reg. (CE) n. 2073/05 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" di cui alla Delibera X/5551 del 05/09/16, il numero minimo di carcasse da sottoporre a campionamento, per anno, è riportato nella tabella sottostante.

Capacità produttiva effettiva (suini grassi/anno)	n. minimo di carcasse da sottoporre a campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica ufficiale
Oltre a 75.000	49
Da 25.001 a 74.999	20
Da 25.000 a 5.000	6
Da 2.500 a 4.999	3
Meno di 2.500	Nessuna frequenza minima stabilita. Il Servizio veterinario può decidere autonomamente se procedere al campionamento e all'analisi di alcune carcasse alla luce dei dati in proprio possesso circa il rispetto dei pertinenti criteri regolamentari da parte dell'OSA

Pertanto, di seguito, si riporta la tabella relativa ai campionamenti da effettuarsi presso gli impianti di macellazione di **ungulati domestici** individuati ed operanti nella provincia di Bergamo.

SUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI SEDUTE	N.carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
CA' DEL BOTTO	638M	1	5	5
AGRICOLA NUOVA CASEALPI SRL	9-3099L	1	5	5
AZ. AGRICOLA FRATTINI DANILO & C. S.A.S.	9-3079L	1	3	3
ZANARDINI DI DALMI ATTILIO	T3429	1	3	3
BASSANI BATTISTA SNC	K1S5S	1	3	3
BURLANDI SOCIETA AGRICOLA	03/312	1	3	3
TOTALE		6	22	22

BOVINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI SEDUTE	N. carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
MANGILI MARIO	9-1452L	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA CANALI S.S. DI ANTONIO E ANGELO CANALI	L8N15	1	5	5
SILPIER SRL	1944M	1	5	5
C.E.G. S.R.L. (Treviglio)	C3562	1	5	5
MACELLERIA CORBETTA SAS	E1605	1	3	3
F. LLI LOCATELLI SNC DI LOCATELLI DIMITRI E PAOLO	F6C1E	1	5	5
MORLOTTI RENATO	Z4G72	1	2	2
CAZZANIGA ELIO SNC DI MARTINA E NICOLA CAZZANIGA	N8S2F	1	3	3
MAFFIOLETTI SAS DEI F.LLI MAFFIOLETTI - MACELLERIA E SALUMERIA	F6C74	1	3	3
MACELLERIA LOCATELLI DI LOCATELLI FRANCESCO	G074C	1	2	2
GORINI BATTISTA E C. SNC	9 1568L	1	2	2
TOTALE		11	40	40

OVICAPRINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N. CAMPIONI SEDUTE	N. carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
GORINI BATTISTA E C. SNC	W7758	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA BELLONI GIOVANNI	2979 M	1	5	5
CAVAGNA MAURO	H3L0Q	1	2	2
TOTALE		3	10	10

EQUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N. CAMPIONI SEDUTE	N. carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
INVERNIZZI CARNI	J9F80	1	1	1
LEGRENZI FULVIO	X3E8G	1	1	1
TOTALE		2	2	2

In caso di riscontro di positività, oltre i limiti citati dalla normativa, sia in autocontrollo che a seguito dei prelievi sopra riportati, il veterinario ufficiale dovrà assicurarsi dell'efficacia dei provvedimenti adottati dall'OSA per la riduzione della problematica.

Pollame (Salmonella spp. + Campylobacter)

Sebbene a differenza di quanto previsto nel caso degli ungulati domestici i regolamenti non definiscano il numero minimo di campioni che il veterinario ufficiale deve prelevare presso i macelli di pollame per verificare la corretta attuazione da parte degli operatori del settore alimentare delle misure in materia di campionamento e analisi delle carcasse al fine di verificare il rispetto dei criteri microbiologici, questo non significa che il veterinario non possa procedere al prelievo e all'analisi di alcuni campioni di carcasse, nell'ambito delle attività di controllo ufficiale.

Le modalità di scelta, prelievo, preparazione e analisi del campione devono essere quelle definite dal Reg. (CE) n. 2073/05. Il numero minimo delle carcasse da sottoporre a campione presso ciascun macello è riportato nella tabella sottostante e, come nel caso dei macelli suini, tiene conto della capacità effettiva di

macellazione dello stabilimento nonché dei margini di flessibilità definiti dalle Linee guida nazionali in materia di applicazione del Reg. (CE) n. 2073/05.

Capacità produttiva effettiva (broiler/anno)	n. minimo di carcasse da sottoporre a campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica ufficiale
Oltre 5.000.000	50
Tra 5.000.000 e 1.000.001	25
Tra 1.000.000 e 500.001	8
Meno di 500.000	Nessuna frequenza minima stabilita. Il Servizio veterinario può decedere autonomamente se procedere al campionamento e all'analisi di alcune carcasse alla luce dei dati in proprio possesso circa il rispetto dei pertinenti criteri regolamentari da parte dell'OSA

Pertanto, di seguito si riporta la tabella relativa ai campionamenti da effettuarsi presso gli impianti di macellazione di **pollame** individuati ed operanti nella provincia di Bergamo.

IMPIANTI OVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N. CAMPIONI SEDUTE	N. carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
GUERINI VIRGINIA E C. SNC	0 649 M	1	5	5
POLLO VALCALEPIO	0 479 M	1	5	5
SOCIETA' AGRICOLA ALBERTI AUGUSTO SS	C9N6C	1	5	5
TOTALE		3		15

MODALITA' DI REGISTRAZIONE

Al fine di poter estrarre correttamente i dati dei campionamenti, **il verbale di prelievo deve riportare** nelle "Finalità" la dicitura **"VERIFICA REG (CE) 2073"**.

Tutti i campioni devono essere **preaccettati**.

Attività successive al campionamento e all'analisi

Nel caso in cui i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati dal Veterinario ufficiale deponessero per uno scostamento significativo, quanto a prevalenza, rispetto a quanto ottenuto nell'ambito delle procedure di verifica condotte dall'OSA, **il veterinario ufficiale deve approfondirne i motivi**, rivedendo le modalità di campionamento e analisi attuate dall'OSA e, se del caso, imponendo le misure ritenute più adeguate (**"Piano d'azione"** di cui all'art. 35 e 36 del Reg 2019/627), al fine di assicurare il rispetto degli obiettivi di igiene della produzione.

Di seguito la tabella regionale inerente la valutazione delle positività riscontrate al macello:

Punto	Microorg./spp.	Criterio Reg. 2073/05	N. campioni ufficiali	N. max positivi
2.01.03	Salmonella/bv	2/50	49	5
2.01.04	Salmonella/sn	3/50	49	6
2.01.05	Salmonella/pl	5/50	49	9
2.01.09	Campylobacter/pl	20/50	49	24
2.01.09	Campylobacter/pl	15/50 (1)	49	19
2.01.09	Campylobacter/pl	10/50 (2)	49	14

1) Dal 01/01/2020

2) Dal 01/01/2025

Nel caso di isolamento di Salmonelle RILEVANTI in carne di pollame, sarà necessario procedere al ritiro del prodotto se già commercializzato e adottare gli altri provvedimenti amministrativi e penali necessari.

Ruolo del laboratorio di analisi

Gli eventuali isolati devono essere identificati e tipizzati. Gli stessi devono quindi essere inviati, a cura del laboratorio di analisi, al laboratorio nazionale di riferimento per l'antibiotico resistenza presso la sezione di Roma dell'IZSLT, per la determinazione del profilo di antibiotico resistenza secondo quanto previsto dalla decisione 2013/652/CE. La determinazione del profilo di antibiotico resistenza viene condotto al massimo su un isolato per sierotipo di Salmonella proveniente dalla medesima unità epidemiologica.

Debiti informativi_raccolta dati

Così come per l'attività 2021, sarà necessario procedere ad una raccolta sistematica di tutti i dati richiesti del Reg. (CE) n. 218/2014 in previsione dei debiti informativi verso il Ministero e la Comunità Europea.

E' necessario, quindi, procedere anche alla raccolta delle informazioni – suddivise per specie - relative al numero totale dei campioni effettuati in autocontrollo e a quello dei campioni positivi per Salmonella o Campylobacter prelevati in autocontrollo: **tali controlli saranno da effettuare presso TUTTI GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE DI UNGULATI DOMESTICI E DI POLLAME (esclusi macelli stagionali).**

Dato che l'attività considerata sarà relativa a tutto l'anno 2022, i dati dovranno essere raccolti entro la fine del mese di gennaio 2023.

PIANO DI CONTROLLO PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE – IDENTIFICAZIONE ANIMALI E ANAGRAFE BOVINA

PREMESSA

Il Reg. (CE) 1082/2003 prevede la conduzione di controlli in merito alla identificazione e alla registrazione dei bovini che si aggiungono ai consueti accertamenti documentali e sanitari previsti per ogni animale inviato alla macellazione.

Con le finalità sopra descritte è programmata, anche per l'anno in corso, l'esecuzione di controlli sull'applicazione del sistema di identificazione e registrazione dei bovini e bufalini presso gli impianti di macellazione.

Considerata l'entità degli impianti provinciali che macellano bovini (63), si programma un controllo su 6 strutture di macellazione di animali della specie bovina - 3 per distretto - da attuarsi entro il 31 dicembre. Le strutture andranno individuate dai RUOT adottando un principio di rotazione rispetto all'anno precedente, eventualmente, sottoponendo a verifiche di controllo gli impianti in cui, nel 2021, sono state rilevate NC.

Le irregolarità riguardanti l'identificazione degli animali, dovranno essere immediatamente comunicate al Servizio Veterinario di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine dei capi.

AREA DI INTERVENTO

I controlli sono da eseguirsi negli impianti che macellano animali della specie bovina e bufalina.

TIPOLOGIA DI CONTROLLO

a) Verifiche materiale e cartolare

Le **verifiche sugli animali** della specie bovina e bufalina presenti presso l'impianto di macellazione al momento del sopralluogo saranno condotte facendo riferimento a quanto disposto nelle disposizioni normative regionali e nazionali relative all'anagrafe bovina.

b) Verifica trasmissione dati

Le **verifiche sulla trasmissione dei dati** inerenti i capi macellati da parte dei titolari degli impianti di macellazione saranno effettuate sui dati dell'ultimo trimestre o dell'ultimo mese a secondo della frequenza dei controlli svolti e dal numero dei capi macellati.

L'attività di controllo sarà mirata oltre all'**accertamento di assenza capi rifiutati dalla BDN** per lo specifico operatore nel periodo di tempo considerato anche alla **corrispondenza tra il numero dei capi macellati risultanti dai registri di macellazione con il numero dei capi trasmessi per l' inserimento in BDN**.

Si ritiene utile precisare che la verifica di assenza anomalie in BDN, la corrispondenza tra animali macellati e dati trasmessi in BDN sono interventi che devono essere condotti in via ordinaria dai Servizi Veterinari e non solo in occasione del presente piano di controllo.

La verifica della corrispondenza tra capi macellati e dati trasmessi può essere condotta confrontando i dati dei registri della macellazione con i dati risultanti dalla selezione GESTIONE MACELLI / MACELL. BOVIDI / RIEPILOGO MACELLAZIONI PER MESE attraverso il portale del Sistema Informativo Servizi Veterinari. all'indirizzo <http://veterinaria.lispa.it>.

In maniera analoga, accedendo alla voce MACELL. BOVIDI si potranno verificare anomalie di inserimento dati (capi con doppie macellazioni, macellazioni multiple, ecc.)

Nel caso di trascrizione manuale dei dati nel registro di macellazione si ritiene opportuno verificare **la congruenza degli identificativi riportati in BDN** con la documentazione di scorta agli atti per l'1% dei capi macellati. Successive verifiche saranno invece svolte su eventuali dati "rifiutati" da BDN tenendo presente che, nel caso di riscontro di anomalie, il titolare dell'impianto di macellazione o suo delegato deve provvedere, **entro 15 giorni**, alle rettifiche di propria competenza.

DOCUMENTAZIONE

L'attività di controllo deve essere documentata utilizzando la **specific check-list** disponibile in SIVI al documento di programmazione regionale (ipertesto).

Suddetto documento sarà conservato agli atti delle rispettive ASL per almeno 3 anni.

REGISTRAZIONE ATTIVITA' DI CONTROLLO

I risultati dei controlli saranno inseriti in BDR accedendo al sito del Sistema Informativo dei Servizi Veterinari. Dopo avere selezionato l'applicazione SIVI – SISTEMA INFORMATIVO VETERINARIO INTEGRATO dovranno essere inseriti i codici user e password e successivamente dovrà essere selezionata la voce CONTROLLI e CONTROLLI MACELLI.

Mediante il numero di riconoscimento o la denominazione dell'impianto si accede alla pagina RISULTATO RICERCA MACELLI.

Selezionando il numero di riconoscimento si apre la scheda RISULTATI RICERCA CONTROLLI MACELLO dove saranno inseriti i principali dati del controllo effettuato.

Nella medesima pagina andranno registrate le sanzioni irrogate.

INFRAZIONI

Qualora siano riscontrate infrazioni dovranno, se del caso, essere applicate le sanzioni previste dal D.Lgs. n. 58 del 29 gennaio 2004; per i bovini giunti al macello direttamente da altri stati membri invece le eventuali irregolarità dovranno essere segnalate all'UVAC della Lombardia con l'apposita modulistica già in uso.

ATTIVITA' NON PROGRAMMABILI - EMERGENZE

SISTEMI D'ALLARME RAPIDO/ALLERTA

L'applicativo regionale di gestione dei sistemi d'allarme rapido, aggiornato nel 2019, è ormai da alcuni anni, affiancato dall'applicativo internazionale iRASFF.

Tale sistema merita particolare attenzione per la difficoltà di accesso (disponibilità di credenziali d'accesso specifiche), di utilizzo (difficoltà interpretative e di compilazione) e per la criticità e importanza delle informazioni condivise a livello ministeriale e comunitario.

Il sistema internazionale (iRASFF) deve essere attivato ogni volta che l'allerta coinvolge realtà commerciali al di fuori della Regione Lombardia o che prevedano una pubblicazione di richiamo.

Le informazioni imputate saranno prima validate dalla UO Veterinaria, successivamente dal Ministero della Salute e infine dall'Autorità Europea.

In particolare, si sottolinea come la documentazione che sarà pubblicata debba essere:

- puntuale, facilmente leggibile e comprensibile (potenziale lettura da parte di personale non italiano);
- elaborabile (file in excel per elenchi di notevoli dimensioni);
- priva di indicazioni/informazioni private (eliminare ogni indicazione inerente i prezzi delle merci oggetto di scambio – ddt, fatture).

Solo la direzione del DV ha attualmente la possibilità di accedere all'iRASFF.

Il Ministero ha disposto la pubblicazione, sul sito ministeriale dedicato, degli **Avvisi di Richiamo** che, elaborati e diffusi dal produttore/responsabile dell'etichettatura dei prodotti, dovranno essere esposti a cura degli esercenti la vendita al dettaglio, in caso, appunto, di richiamo per motivi sanitari.

Tali avvisi sono pubblicati sul sito ministeriale a cura dell'ATS, dopo valutazione dell'avviso trasmesso dall'OSA responsabile.

NB: La pubblicazione del "richiamo", comporta l'inserimento allerta in iRASFF (il Ministero non visiona l'applicativo regionale)

Le allerta attivate, salvo motivazioni particolari, dovranno essere concluse entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

INDICATORI

- **N° ALLERTA GESTITI E CHIUSI IN 30 gg. / N° ATTIVAZIONI ALLERTA SU ATS BG**
- **N° ALLERTA INSERITI IN iRASFF / N° ALLERTA A CARATTERE EXTRAREGIONALE ATTIVATI (O CON RICHIAMO SU SITO MINISTERIALE)**

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Le Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono un indicatore fondamentale della presenza di prodotti pericolosi o dannosi in distribuzione. E' importante intervenire con competenza e in tempi stretti per cercare d'impedire il protrarsi del danno al consumatore, per individuare la causa della problematica e per ritirare l'eventuale prodotto pericoloso ancora in distribuzione.

Per la gestione delle Malattie trasmesse da alimenti è necessario fare riferimento alla procedura formalizzata da parte del Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

In particolare:

- la procedura "Interventi in materia di malattie trasmesse da alimenti di origine animale" (PODPV31/0),
- il registro informatico di ogni episodio (MDPV 20/0);
- la procedura collegata emessa dal Dipartimento di Prevenzione Medico.

Nei casi di malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) nel corso di episodi di tossinfezioni alimentari per i metodi analitici ed i limiti di accettabilità si deve far riferimento **all'Allegato 8** [Accertamenti analitici di microrganismi e loro tossine responsabili di Malattie Trasmesse dagli Alimenti (MTA)] di cui alle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Rendicontazione attività

Ogni sei mesi i dati raccolti da ogni singolo distretto saranno trasmessi, per via informatica, utilizzando il modello MDPV 20/0, al Responsabile del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. che provvede ad aggiornare il data base a livello provinciale.

INDICATORE

N° MTA GESTITE APPROPRIATAMENTE / N° MTA PERVENUTE AL DPV

STRUMENTI DI MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE DELL'AVANZAMENTO DELLE ATTIVITA' DEL PIANO

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività saranno verificati con la periodicità di seguito descritta:

- attività svolta al 30 giugno: **entro il 10 luglio 2022**
- attività svolta al 31 settembre: **entro il 10 ottobre 2022**
- attività svolta al 31 dicembre: **entro il 10 gennaio 2023**

In caso di rilevazione di scostamenti dell'attività rispetto alla programmazione (ritardi di effettuazione dell'attività, ritardati inserimenti dell'attività in SIVI ecc.), i settori critici potranno essere soggetti ad una frequenza di monitoraggio maggiore in funzione della loro importanza e della difficoltà di raggiungimento degli obiettivi prestabiliti.

In considerazione della opportunità di monitorare a livello centrale alcuni dei processi più critici anche in termini di potenziali ricadute negative sulla qualità delle attività svolte, si dispone che i RUOT adottino, con le modalità ritenute più opportune, un sistema di controllo a campione circa

- le modalità di rilascio delle certificazioni per l'esportazione di prodotti alimentari verso Paesi Terzi
- le modalità di verbalizzazione dei campionamenti e dei controlli ufficiali (ispezioni/audit).

AUDIT INTERNI

Durante l'anno 2022 saranno condotti **2 audit interni** al Servizio di Igiene degli Alimenti di O.A., sui rispettivi distretti.

Tali controlli saranno condotti dal Direttore di servizio e/o da altre figure (RUOT, Referente qualità, ecc.) da questi individuate.

Gli obiettivi degli audit saranno inerenti alla valutazione dell'efficacia delle modalità di effettuazione del controllo ufficiale e dell'appropriatezza dell'attività vigilanza nel suo complesso.

Di seguito si riporta la calendarizzazione degli interventi.

Calendario degli audit programmati Servizio IAOA

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Settembre 2022
• Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto B	Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2022

I Responsabili di Unità Operativa Territoriale proseguiranno, durante il 2022, **con gli audit sui singoli veterinari ufficiali, secondo un principio di rotazione** e approfondendo gli argomenti di cui agli audit sopra riportati o rispetto a tematiche specifiche di distretto, in modo da sottoporre a controllo periodico tutto il personale veterinario.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2022

PIANIFICAZIONE TERRITORIALE/DISTRETTUALE

La pianificazione degli interventi a livello distrettuale sarà gestita dal Responsabile di Unità Operativa Territoriale in accordo con il Direttore di Distretto competente e il Referente dei Tecnici distrettuale.

La pianificazione specifica dovrà essere attribuita formalmente ad ogni singolo Veterinario Ufficiale e Tecnico della Prevenzione, individuando almeno il numero dei controlli attribuiti nell'anno al singolo operatore, suddivisi per tipologia d'impianto.

Ogni operatore è responsabile del costante monitoraggio e della completa esecuzione e registrazione dell'attività di cui è stato incaricato, compresa la verifica della risoluzione/gestione da parte dell'OSA delle NC rilevate.

Il documento di pianificazione distrettuale dovrà essere illustrato ai veterinari ufficiali ed ai tecnici della prevenzione e trasmesso al responsabile del servizio entro il 25 aprile 2022.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

DATI DI CONTESTO

Le tabelle riportate, evidenziano il numero degli impianti attivi nell'ATS di Bergamo e rientranti nelle attività di controllo tipiche del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ).

Anagrafe Impianti:

Norma/Tipo Norma	Numero Impianti	Tipologia Di Impianto
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	7	Commercio mangimi - Intermediari (che non detengono prodotti)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	22	Commercio mangimi - Lettera a - commercializzazione di additivi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	22	Commercio mangimi - Lettera b - commercializzazione di premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	1	Produzione mangimi - Lettera a - produzione di additivi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	5	Produzione mangimi - Lettera b - produzione di premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	7	Produzione mangimi - Lettera c - produzione di mangimi composti per commercio
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	12	Produzione mangimi - Lettera c - produzione mangimi composti per autoconsumo
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Riconosciuti	3	Produzione mangimi - Trattamento oleochimico di acidi grassi art 10 comma 3
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	8	Alimentazione animale - Altro
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	10	Alimentazione animale - Commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diversi da all. IV, capo 1 e 2)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	131	Alimentazione animale - Commercio ingrosso/dettaglio mangimi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	7	Alimentazione animale - Condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV

Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	29	Alimentazione animale - Essiccazione artificiale
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	2	Alimentazione animale - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	17	Alimentazione animale - Mulini
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	3	Alimentazione animale - Produzione additivi (diversi da all. iv capo 1)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	25	Alimentazione animale - Produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale ,stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	9	Alimentazione animale - Produzione mangimi per autoconsumo (diversi all.iv capo 3)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	28	Alimentazione animale - Produzione mangimi per il commercio (diversi da all. iv capo 3)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	1	Alimentazione animale - Produzione premiscele (diverse da all. iv capo 2)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	6	Alimentazione animale - Produzione prodotti di origine minerale e chimico industriale (dm 13/11/85)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	35	Alimentazione animale - Stoccaggio/deposito mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	2	Mangimi medicati e prodotti intermedi - Distributori art. 13 comma 6-7
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	1	Mangimi medicati e prodotti intermedi - Produzione mangimi medicati e prodotti intermedi per vendita/conto terzi
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	8	Mangimi medicati e prodotti intermedi - Produzione mangimi medicati per autoconsumo
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	4	Mangimi medicati e prodotti intermedi - Utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	3	Produzione mangimi - Fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (reg. 852/2004, reg 853/2004 e reg 197/2006)
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	1	Produzione mangimi - Produzione materie prime di origine animale ai sensi del reg. 1069/09
Reg. UE 183/2005 Mangimi - Registrati	86	Trasporto per conto terzi - Trasporto conto terzi di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)
Reg. 767/2009 Etichettatura mangimi - Registrati	2	Alimentazione animale - Importazione
Reg. 767/2009 Etichettatura mangimi - Registrati	6	Alimentazione animale - Produzione conto terzi
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	3	Medicinale - Farmacie
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	3	Medicinale - Grossisti autorizzati alla vendita diretta
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	7	Medicinale - Grossisti di medicinali veterinari (ART.66 DLVO 193/2006)
D. lgs.193/2006 - Farmaco veterinario - Registrati	5	Medicinale - Parafarmacie
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	12	Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 2

Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	4	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	6	Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione III - Combustione - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione III - Incenerimento - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	5	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione VI - Biogas - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione VIII - Alimenti per animali da compagnia - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	5	Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	3	Sezione V - Oleochimico - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	3	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	10	Sezione XIII - Altro - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	9	Sezione XIII - Altro - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	19	Sezione XIII - Altro - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	Sezione XIII - Commercio - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 3

Regolamento Regionale 2/2017 strutture di detenzione - Registrati	7	Detenzione di animali - Canili sanitari
Regolamento Regionale 2/2017 strutture di detenzione - Registrati	95	Detenzione di animali - Negozi per la vendita di animali
Regolamento Regionale 2/2017 strutture di detenzione - Registrati	17	Detenzione di animali - Pensioni
Regolamento Regionale 2/2017 strutture di detenzione - Registrati	16	Detenzione di animali - Rifugi
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	71	Sezione 0 - Attività generali - Deposito frigorifero
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	40	Sezione 0 - Attività generali - Impianto di riconfezionamento (ex Centro di ...)
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	3	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Centro di raccolta
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	198	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Impianto di trasformazione
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	22	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti	3	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico
D. lgs. 26/2014 Sperimentazione animale - Registrati	2	Sperimentazione - Impianto di allevamento di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992
D. lgs. 26/2014 Sperimentazione animale - Registrati	2	Sperimentazione - Impianto utilizzatore di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	92	Strutture veterinarie - Ambulatorio veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	24	Strutture veterinarie - Clinica o casa di cura veterinaria
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	1	Strutture veterinarie - Laboratorio veterinario di analisi
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	138	Strutture veterinarie - Medico veterinario senza struttura veterinaria
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	4	Strutture veterinarie - Ospedale veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	6	Strutture veterinarie - Studio veterinario
DDGS n.5403/2005 Strutture veterinarie - Registrati	22	Strutture veterinarie - Studio veterinario associato
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati	37	Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) - Distributore automatico di latte crudo
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati	17	Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari - Laboratorio di produzione e vendita di gelati
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati	264	Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari - Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte
art.24 DPR 320/54 - Registrati	2	Detenzione di animali - Giardini zoologici e parchi
art.24 DPR 320/54 - Registrati	3	Detenzione di animali - Grossisti di animali vivi (pesci ornamentali roditori ecc.)
art.24 DPR 320/54 - Registrati	158	Detenzione di animali - Toelettature
	1874	

Anagrafe allevamenti:

	N° ALLEVAMENTI	N° CAPI
AVICOLI	399	12648347
BOVIDI	2566	129390
SUIDI	1119	330561
OVICAPRINI	2739	62955
EQUIDI	4997	1228
ALTRE SPECIE	1563	
TOT.	13383	

Dati così come estratti dai sistemi informativi (nuovo SIV , BDR e SINVSA) aggiornati al 02.02.2022.

Anche se contenuta, si delinea una costante diminuzione degli allevamenti sia nel settore della produzione del latte che dell'allevamento suino, dettati sicuramente dal difficile momento che sta vivendo tutta la produzione primaria.

L'autorità competente ha messo in atto meccanismi tali da sostenere le aziende di produzione con interventi di semplificazione amministrativa e di formazione agli operatori.

Questa attività deve essere rivolta soprattutto ai giovani imprenditori che devono essere sempre più in grado di affrontare le sfide dei mercati globali.

Il SIAPZ è il Servizio che presenta la maggiore variabilità operativa. Gli ambiti di intervento spaziano dalla sorveglianza sull'utilizzo del farmaco veterinario e contrasto all'antimicrobicoresistenza alla verifica del benessere animale negli allevamenti zootecnici e durante i trasporti, dai controlli sull'alimentazione degli animali a quelli sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale, dalla riproduzione animale al controllo dell'intera filiera della produzione lattiero-casearia, realizzando pienamente il concetto di controllo "dalla forca alla forchetta".

La già descritta caratteristica del territorio provinciale, che comprende aree montane, collinari e di pianura, consente la contemporanea presenza di tipologie di impianti produttivi estremamente diversificati, con forte presenza di impianti industriali nella zona di pianura e di impianti estremamente tradizionali e artigianali nelle zone montane.

Queste peculiarità, unite ad una storica tradizione casearia, hanno consentito al territorio orobico di raggiungere una situazione di assoluta eccellenza nella produzione di formaggi. La Provincia di Bergamo è l'unico territorio in Europa in cui coesistono le produzioni di ben otto formaggi DOP e due registrati come presidio slow-food.

Nel settore della produzione di alimenti a Comunità Europea ha distinto le attività, ai fini di consentire il loro svolgimento, in due settori:

Attività riconosciute: impianti di produzione, trasformazione e distribuzione all'ingrosso di alimenti di origine animale.

Attività registrate: impianti a livello di produzione primaria, di distribuzione al dettaglio, di ristorazione pubblica e collettiva.

Dai numeri l'attività in questo settore non solo è molto fiorente da un punto di vista industriale, ma soprattutto a livello locale con un numero molto significativo di allevamenti con impianti di trasformazione diretta che hanno raggiunto una certa importanza anche a livello commerciale internazionale.

In pieno incremento e sviluppo appaiono invece le attività rientranti nel gruppo della gestione dei sottoprodotti di cui al Reg CE 1069/2009 e le attività correlate agli animali di affezione (toilettature, strutture veterinarie, rivendite di animali, mangime e accessori).

RELAZIONE ATTIVITA' 2021

La programmazione 2021 è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023
- Circolare Regionale del 08/03/2021 - n° 1 - linee di indirizzo per la redazione del piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, ai sensi del reg. (ue) 2017/625.
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali deve essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Le attività programmate sono state rimodulate a seguito delle varie disposizioni relative all'emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19) in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Al fine di ridurre il rischio di contaminazione SARS-CoV2, si sono adottate le seguenti azioni:

- 1) Laddove possibile consentite anche modalità di verifica ufficiale da remoto attraverso i dataset nei Sistemi Informativi Nazionali e/o Regionali
- 2) Adottare soluzioni organizzative associando in un unico sopralluogo diverse attività di controllo ufficiale;
- 3) In caso sia necessario, al fine di acquisire informazioni per ridurre il tempo di permanenza in loco, può essere effettuato il preavviso dell'operatore, come previsto dall'articolo 9, punto 4 del Reg.625/2017.
- 4) Privilegiare i controlli mediante audit conducendo l'esame dei documenti e il contraddittorio con l'OSA da remoto, così da limitare la necessità della presenza fisica del personale addetto ai controlli presso gli stabilimenti.
- 5) Privilegiare i controlli su quegli aspetti in grado di impattare in modo diretto sulla sicurezza degli alimenti e sulla correttezza delle transazioni commerciali, minimizzando, per quanto possibile, gli oneri amministrativi e le limitazioni delle attività per gli operatori
- 7) Assicurare i controlli previsti da accordi internazionali in modo da garantire i flussi commerciali in esportazione.

PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE

IMPIANTI PRODUZIONE IMPIANTI PBL

Attività programmata

La programmazione degli interventi è stata effettuata sulla base dei livelli di rischio associati ai singoli impianti riconosciuti/registrati.

	Livello rischio 1	Livello rischio 2	Livello rischio 3	Livello rischio 4
N° controlli tot. impianti registrati	1	1	1	1
N° controlli tot. impianti riconosciuti	3	2	1	1
N° audit impianti riconosciuti	1	1	1	
N° audit impianti registrati	3% dei controlli programmati			

Nel distretto A, stante le risorse disponibili, la numerosità e le caratteristiche nonché i livelli di rischio degli impianti registrati, verranno sottoposti a controllo il 50% dei caseifici aziendali registrati. Dovrà essere data priorità ad impianti con pregresse non conformità. Gli impianti non controllati saranno oggetto dei controlli 2022.

Programmati i seguenti controlli:

	LR	Numero impianti	Numero audit programmati	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
853 Riconosciuti -Centro di riconfezionamento		7	1	6	6
853 Riconosciuti -Deposito frigorifero	3	1			
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	1				
853 Riconosciuti- Stabilimento di stagionatura	2	1	1	1	2
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	3	9	9		9
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	4	7		7	7

853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	1	4	4	8	12
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	2	19	19	19	38
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	3	49	49		49
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	4	75		75	75
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	1	8		8	8
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	2	11		5	5
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	3	7		2	2
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4	28		9	9
853 Riconosciuti -Stabilimento di trattamento termico	1	1	1	2	3
853 Riconosciuti -Stabilimento di trattamento termico	3				
853 Riconosciuti -Centro di raccolta	2	1		1	1
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4	208	8	115	123
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio		13			
Distributore latte crudo		36		36	36
		486	92	294	386

Attività svolta

Nell'ambito della trasformazione dei prodotti a base di latte sono stati effettuati i seguenti controlli:

- n° 386 controlli programmati, n° 476 controlli effettuati
- n° 176 impianti riconosciuti controllabili, 176 impianti riconosciuti controllati =100% (dal conteggio sono esclusi gli alpeggi, che erano oggetto di controlli programmati come da piano specifico)

NON CONFORMITA'

Nel corso delle controlli sono state rilevate le seguenti non conformità, per tipologia di impianto:

ATTIVITA'	NON CONFORMITA'	NON CONFORMITA' RISOLTE
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati - Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari - Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	45	29
Reg. UE 852/2004 Impianti registrati - Registrati - Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) - Distributore automatico di latte crudo	9	8
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Centro di raccolta	3	0
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Impianto di trasformazione	228	90
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	22	13
Reg. UE 853/2004 Impianti riconosciuti - Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	6	3
	313	143

Le non conformità si sono concentrate principalmente nelle seguenti procedure:

PIANO				PROCEDURE / PROCESSI CONTROLLATI	
Piano Alimenti	Uomo	-		Applicazione Criteri microbiologici - Reg. (CE) 2073/05	31
Piano Alimenti	Uomo	-		Manutenzione, locali, impianti e attrezzature	30
Piano Alimenti	Uomo	-		Approvvigionamento idrico	18
Piano Alimenti	Uomo	-		Procedura attribuzione del lotto, rintracciabilità, ritiro e richiamo prodotti	9
Piano Alimenti	Uomo	-		Tracciabilità	8
Piano Alimenti	Uomo	-		Lay-out criteri costruttivi, illuminazione, ventilazione	8
Piano Alimenti	Uomo	-		Controllo animali indesiderati	8
Piano Alimenti	Uomo	-		Analisi dei pericoli (HA)	8
Piano Alimenti	Uomo	-		Validazione e/o verifiche HACCP	7
Piano Alimenti	Uomo	-		Igiene alimenti/stato di conservazione	6
Piano Alimenti	Uomo	-		Procedure sanificazione NON SSOP	5
Piano Alimenti	Uomo	-		Gestione SOA	5
Piano Alimenti	Uomo	-		Riconoscimento/registrazione	4
Piano Alimenti	Uomo	-		Marchiatura/etichettatura prodotti	4
Piano Alimenti	Uomo	-		Igiene del personale	3
Piano Alimenti	Uomo	-		Formazione del personale	3
Piano Alimenti	Uomo	-		SSOP Pre-operative	2
Piano Alimenti	Uomo	-		Azioni correttive	2
Piano Alimenti	Uomo	-		SSOP operative	1

L'elevato numero di non conformità sui requisiti strutturali, di manutenzione e sulla potabilità dell'acqua è legato all'elevato numero di controlli effettuato sugli alpeggi, che hanno documentato ancora carenze e la necessità di mantenere un piano di controlli continui.

La realtà di Bergamo, caratterizzata da un ridotto numero di stabilimenti industriali e da una grande maggioranza di stabilimenti aziendali, di norma ubicati in zone montane e disagiate, è invece il motivo delle elevate non conformità relative a carenze nell'applicazione degli autocontrolli per i criteri microbiologici.

Provvedimenti

Sono state emessi i seguenti accertamenti di avvenute violazioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	NORMA VIOLATA
MANCATA APPLICAZIONE PROCEDURA	art.5 del reg.852/04 e smi
MANCATA APPLICAZIONE PROCEDURE	art.6 comma 8 d.lgs 193/07
MANCATA ESIBIZIONE DOCUMENTI VERIFICA CONFORMITA' LATTE	all.I cap.III comma 7 del reg. CE 852/04
MANCANZA INFORMAZIONI TRACCIABILITA' LATTE CAPRINO	art.18 reg. CE 178/02
MANCANZA RAPPORTI DI PROVA LATTE - PRODOTTI FINITI	art.3 del Reg.Ce 853/04 all.III sez.IX capol punto III comma 3 e reg.CE 2073/05 art.4
MANCANZA COMUNICAZIONE ATTIVITA' DI RACCOLTA LATTE	ART.6 comma 2 del reg. CE 852/04
TRACCIABILITA' LATTE	art.18 reg. CE 178/02
PRESENZA DI CENTRIFUGA SU IMPIANTO MUNGITURA	reg.CE 853/04 sez. IX Cap.I
MANUTENZIONE NON ADEGUATA	Allegato II Cap. I Reg 852/2004 e Sez. IX Cap. I capo II Reg 853/2004
MANCANZA TRACCIABILITA' PRODOTTI	art.18 reg. CE 178/02
IGIENE DELLE STRUTTURE E ATTREZZATURE CASEIFICIO	Allegato II Cap. I Reg 852/2004 e Allegato III Sez. IX Cap. I capo II Reg 853/2004
MANCATA APPLICAZIONE PROCEDURE	Art. 6 comma 8 D.lgs 193/07
MANCATA TEMPESTIVA COMUNICAZIONE ALL'AUTORITA' COMPETENTE LATTE NON CONFORME PER AFLATOSSINE	art.19 comma 1 del Reg.CE 178/2002
OMESSA NOTIFICA ALL' AUTORITA' COMP., AI FINE DELLA REGISTRAZIONE, DI STABILIMENTO DI TRASFORM LATTE	articolo 6, comma 2 del Regolamento CE 852/2004
CASEIFICIO CE CON CARENZE IGIENICO-SANITARIE (PULIZIA E MANUTENZIONE)	Allegato II, Capitolo 1, comma 1, del Regolamento (CE) 852/2004

Effettuate quattro Comunicazioni di Notizia di Reato per violazione art. 5 Legge 283/62

AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO

Attività programmata

Il campione delle aziende da sottoporre a controllo è stato identificato, in sede di programmazione distrettuale, in base ai principi dell'analisi del rischio.

E' stata data priorità alle aziende che nel corso dell'anno precedente hanno mostrato le seguenti problematiche:

- non conformità rilevate durante l'attività di vigilanza per quanto riguarda farmaci, benessere, alimentazione;
 - prescrizioni effettuate dal Servizio Veterinario sulla situazione generale dell'azienda (problemi igienico – sanitari);
 - segnalazioni di analisi non conformi per CBT / cellule / presenza inibenti/aflatossine;
 - altre irregolarità riscontrate negli anni a seguito di ispezioni o di campionamenti.
- valutazione dell'efficienza/efficacia dell'allevatore nell'affrontare e risolvere le problematiche inerenti l'aspetto igienico sanitario del proprio allevamento.

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si era previsto per l'anno 2021 che parte dei controlli restassero a carico dei colleghi del Servizio di Sanità Animale, da effettuarsi contestualmente alle attività annuali del piano ParaTBC o alle

operazioni di Bonifica Sanitaria, garantendo in questo modo un regolare controllo annuale nelle aziende a maggiore rischio (le aziende aderenti ai piani ParaTBC sono nella quasi totalità le aziende registrate ai fini “EXPORT”, ed una adeguata rotazione dei controlli per garantire che, nell’arco di vigenza del piano 2019-2023, tutte le aziende produttrici di latte siano sottoposte ad almeno un controllo.

Sono restati a carico dei colleghi del Servizio IAPZ gli interventi a seguito di non conformità ,i controlli sulle aziende produttrici di latte crudo destinato alla vendita diretta e i controlli nei caseifici aziendali.

Attività svolta

Sono programmati complessivamente 281 controlli, ne sono stati effettuati 390.

Negli allevamenti si sono rilevate le seguenti **non conformità**:

Piano Controllo	Procedure / Processi Controllati	Non Conformita'	Non Conformita' Risolte
Controllo aziende produzione latte	Produzione latte	20	15
Controllo aziende produzione latte	Requisiti strutturali	1	0
Controllo aziende produzione latte	Condizioni igienico-sanitarie generali	1	1
Controllo aziende produzione latte	ALTRO	1	1

Tabella riepilogo non conformità

	Bovino	Caprino
Aziende segnalate per superamento limiti previsti	182	
Per tenore germi	69	
Per tenore in cellule somatiche	113	
Aziende non rientrate nei tre mesi e con latte destinato ad uso non alimentare	25	
Per tenore germi	6	
Per tenore cellule somatiche	21	
Numero di aziende con sospensione provvedimenti di limitazione	25	
Numero di aziende con revoca provvedimenti di limitazione	21	
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti	22	1

Si evidenzia una situazione generale senza sostanziali variazioni, con la problematica che tende a concentrarsi sulle aziende più marginali con continui superamenti dei limiti. Il picco di non conformità si concentra nel periodo estivo e al rientro dagli alpeggi.

La gestione delle segnalazioni per positività inibenti è avvenuta con le modalità previste dalle vigenti indicazioni regionali.

PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO

Campioni effettuati ed esaminati nel 2021 ATS di Bergamo:

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

DISTRIBUTORE			
<i>Campylobacter</i> PCR		<i>Campylobacter</i> Microb	
controllati	positivi	controllati	positivi
69	0	0	0

DISTRIBUTORE			
<i>Listeria</i> PCR		<i>Listeria</i> Microb	
controllati	positivi monocytogenes	controllati	positivi
69	0	0	0

DISTRIBUTORE		
<i>Salmonella PCR</i>		<i>Salmonella Microb</i>
controllati	positivi	positivi
69	0	0

DISTRIBUTORE		
<i>Escherichia Coli VTEC PCR</i>		Presenza microbiologico
controllati	Sospetta presenza	
69	9	2

DISTRIBUTORE		
<i>Streptococcus agalactiae</i>		
controllati	positivi	
69	1	

INDICATORI DI IGIENE

DISTRIBUTORE		
Stafilococchi coagulasi positivi		
< 100	100-10000	>10000
61	8	0

DISTRIBUTORE		
Enterobatteriacee		
< 2000	2000-10000	> 10000
37	18	14

Nel 2021, come da indicazioni regionali, i controlli sono stati effettuati sugli erogatori, col latte in fase di distribuzione, ripetuti 2 volte per anno.

L'elevato numero di sospette presenze per Coli VTEC in PCR, presenze poi spesso non confermate in microbiologico, conferma sia l'estrema sensibilità del metodo di analisi che la criticità della matrice latte crudo.

Il numero elevato di tali presenze, è anche legato ad esiti multipli su diversi erogatori delle medesime aziende produttrici, confermando che l'origine della problematica è legata al latte di massa e all'igiene della mungitura e non a problematiche di igiene dei singoli erogatori.

Per la risoluzione delle problematiche rilevate si sono quindi prescritti interventi di sospensione dell'erogazione del latte e/o straordinari di pulizia e disinfezione sia dei distributori che delle attrezzature di mungitura e conservazione del latte, con verifiche in autocontrollo dell'efficacia degli interventi effettuati.

Si evidenzia la continua diminuzione del numero degli erogatori attivi.

PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2021

Nel corso del 2021 sono stati effettuati i seguenti controlli analitici, concentrati nel secondo semestre ed in particolare nel periodo settembre - novembre, da sempre il più critico per la comparsa sul mercato del mais di prima raccolta, normalmente di minore qualità, nonché quello derivante dallo svuotamento dei magazzini dal mais dell'annata precedente.

	CAMPIONI ASSEGNATI	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
Piano Aflatossine	90	86 piano + 32 latte crudo	0	0%

I valori rilevati sono stati estremamente favorevoli, con un solo esito in livello di attenzione e nessun esito non conforme, chiara indicazione di un'annata favorevole e dell'ormai elevato livello di attenzione delle aziende di produzione del latte e dei caseifici.

Nel corso del 2021 sono inoltre pervenute le seguenti segnalazioni di non conformità per aflatossine a seguito ad autocontrolli aziendali:

	ROMANO DI L.	08.10.21 autoc	89
	Caravaggio	08.10.21 autoc	71+-11
	mozzanica	12.10.21 autoc	47,5+-7
	ROMANO DI L.	12.10.21 autoc	60+-11
	GHISALBA	04.10.21 autoc	80
	fara olivana	17.11.21 autoc	62+-11
	ROMANO DI L.	30.11.21 autoc	58+-6

Le non conformità si sono concentrate nel periodo ottobre-novembre, a conferma di quanto sopra riportato. La gestione delle segnalazioni è avvenuta con le modalità previste dalle vigenti indicazioni regionali. Non rilevate non conformità in campioni ufficiali.

Nell'ultimo periodo dell'anno, anche in conformità a quanto richiesto con nota Protocollo G1.2019.0032738 del 02/10/2019 di Regione Lombardia, sono stati intensificati anche i controlli e i passaggi informativi presso gli essiccatori di mais conto terzi, punto critico di monitoraggio della filiera.

E' emersa una situazione di buona consapevolezza della problematica.

La situazione del mais nazionale appare comunque di conformità. E' invalso l'uso pressoché generalizzato di effettuare regolari valutazioni di screening sul mais nazionale destinato all'essiccazione, con classificazione in categorie da destinare comunque a specie allevate a minore rischio, utilizzando invece per l'alimentazione delle vacche da latte, mais comunitario certificato.

Resta la criticità legata alle aziende che essiccano in proprio il mais di produzione aziendale destinato ai propri animali.

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2016

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	791	638	91	12,48

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2017

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	639	571	36	5,93%

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2018

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	522	495	27	5,17%

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2019

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	670	614	56	8,36%

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2020

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	339	265	74	21,83

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2021

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	647	571	76	11,75

Nella valutazione dei risultati bisogna considerare il fatto che nel 2016 fu effettuata una revisione completa della situazione sugli allevamenti da produzione latte della provincia (tutti gli allevamenti indipendentemente dal loro stato sanitario) mentre nel 2017 e nel 2018 sono stati esclusi tutti gli allevamenti già positivi e sono

stati sottoposti a indagine solo gli allevamenti negativi o che avessero dato inizio ad azioni di eradicazione dell'infezione.

Nel 2019 sono stati controllati tutti gli allevamenti sottoposti a ring test per brucellosi. Il dato finale potrebbe risultare sfalsato dalla presenza di 79 allevamenti che risultano presenti e non controllati, per probabile presenza di allevamenti a capi zero o con animali non in mungitura.

Il forte aumento della percentuale di positività del 2020 è dovuto all'emergenza COVID, a seguito della quale è stato deciso di rimodulare i controlli, concentrandoli nelle aziende con qualifica di positivo o di non disponibile, al fine di consentire l'aggiornamento delle qualifiche. Le aziende indenni o negative sono state sottoposte a minori controlli.

Nel corso del primo semestre 2021 si è proceduto all'aggiornamento della tipologia produttiva e delle qualifiche sanitarie acquisite in base alle definizioni previste dal Piano e alla comunicazione formale agli allevamenti che negli ultimi cinque anni hanno sempre fornito esiti negativi della loro qualifica sanitaria.

Dall'analisi dei dati, non risulta un evidente miglioramento della situazione, nonostante le attività effettuate e le risorse impegnate.

Una criticità che ostacola il raggiungimento di obiettivi di riduzione della percentuale delle aziende positive, è il mancato coinvolgimento diretto dei Servizi di Sanità Animale, che, in assenza di uno specifico obiettivo legato alla lotta alle malattie infettive, tendono a considerare l'infezione da *S. agalactiae* come solo un problema di igiene del latte.

Nel corso del 2021, stante le rimodulazioni delle attività in altri settori e la necessità di garantire i LEA, non si è riusciti a dare completa attuazione al Piano.

PIANO CONTROLLO CISTERNE DI ORIGINE COMUNITARIA

Effettuati i controlli assegnati con esiti favorevoli.

PIANO RUSSIA

Effettuati i controlli assegnati con esiti favorevoli.

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSIVE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI

Effettuati i controlli assegnati con esiti favorevoli.

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. - anno 2021

Effettuati i controlli assegnati con esiti favorevoli.

PIANO DI VERIFICA MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.(CE) M. 2073/05 E S.M.I. PRESSO GLI STABILIMENTI ALIMENTARI, ANNO 2021

Effettuati i controlli assegnati.

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PREVISTI DALL'ALLEGATO IV DEL REGOLAMENTO (CE) N.854/2004 DA PARTE DELL'AUTORITA' COMPETENTE

Effettuati i controlli assegnati.

I controlli si sono concentrati sulle aziende che avevano fatto rilevare anomalie negli esiti in autocontrollo o discrepanze sostanziali con i controlli eseguiti dai primi acquirenti e hanno consentito di risolvere alcune questioni anomale con adozione di provvedimenti di limitazione del conferimento di latte.

PIANO ALPEGGI 2021

Il presente documento è finalizzato a sintetizzare l'attività svolta dal Dipartimento Veterinario dell'ATS di Bergamo in attuazione del Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della Regione Lombardia nel corso dell'anno 2021.

L'attività di controllo programmata e pianificata è stata condotta attraverso l'esecuzione di ispezioni e di campionamenti e con la gestione delle non conformità riscontrate.

Gli esami di laboratorio sono stati condotti dai Laboratori della sede di Brescia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (Reparto Produzione Primaria, Reparto Microbiologia, Reparto Tecnologia degli Acidi Nucleici applicata agli alimenti), e dalla Sezione Diagnostica Provinciale di Bergamo.

STRUTTURE DI CASEIFICAZIONE PRESENTI NEL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI BERGAMO

Nel territorio di competenza della scrivente ATS, al 31 dicembre 2021, risultavano attive 65 strutture di caseificazione in alpeggio, la quasi totalità delle quali munita di riconoscimento comunitario.

Tabella 1. Caseifici presenti negli alpeggi della Provincia di Bergamo – Dato aggiornato al 31/12/2021

ATS	Impianti riconosciuti	Impianti registrati	Totale
Bergamo	53	12	65

ATTIVITA' DI CONTROLLO MEDIANTE CAMPIONAMENTO DI MATRICI ALIMENTARI

In Tabella 2 è riportato il quadro riassuntivo dei campioni effettuati e analizzati nel corso del 2021, suddivisi per matrice.

Tabella 2. Numero campioni prelevati suddivisi per ATS e matrice

ATS	Acqua	Burro / Panna	Formaggio con stagionatura < 60 gg / Cagliata	Ricotta	Totale
Bergamo	32	11	28	4	75

Ogni matrice alimentare è stata sottoposta ad analisi per la determinazione dei criteri di igiene del processo e dei criteri di sicurezza alimentare di cui al Regolamento CE 2073/2005, oltre alla determinazione di altri microrganismi indicatori di carenza di igiene, non previsti dal Regolamento suindicato. I primi caratterizzano l'efficacia del processo di produzione e il superamento dei limiti fissati evidenziano un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie azioni correttive. I secondi definiscono l'idoneità al consumo umano di un prodotto o

Attività Analitica

Acqua

Come per tutti gli impianti di produzione di alimenti, anche presso i caseifici in alpeggio deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile.

Il responsabile dell'impianto deve essere in grado di dimostrare che le caratteristiche dell'acqua impiegata rispondano a quelle dell'acqua potabile. L'approvvigionamento e le modalità di captazione dell'acqua sono elementi che possono incidere notevolmente sulle caratteristiche microbiologiche dell'acqua e, in via diretta o indiretta, dei prodotti lattiero caseari ottenuti.

Nel 2021 sul territorio della Provincia di Bergamo sono stati sottoposti ad analisi n. 32 campioni di acqua di rete, secondo i parametri e le metodiche indicate al paragrafo 2.

Tabella 3. Analisi microbiologica acqua – controlli ufficiali

ATS	Enterococchi fecali			E. Coli		
	controllati	positivi	% pos	controllati	positivi	%pos
Bergamo	32		28,1			28,1

Il 28,1% dei campioni è risultato non conforme per la presenza di E.coli e di Enterococchi fecali. I limiti di legge, per entrambi i parametri, sono l'assenza in 100 ml di acqua. La tabella 4 e 4 bis evidenziano i risultati più critici per i due parametri considerati (oltre 10 UFC/100 ml di acqua).

Le non conformità sono ascrivibili a contaminazione fecale delle acque di captazione - generalmente connessa al dilavamento da acque meteoriche di terreni adibiti al pascolo – a inadeguata delimitazione e protezione del punto di captazione, a carenze dei sistemi di distribuzione e a inefficacia del processo di potabilizzazione.

Tabella 4. Acqua – esiti campioni ufficiali NC distribuiti per classe di risultato

ATS	TOT CONTROLLATI	Enterococchi fecali		
		1-10	>10	% > 10
Bergamo				5%

Tabella 4 bis. Acqua – esiti NC distribuiti per classe di risultato

ATS	TOT	E. Coli		
		1-10	>10	%NC > 10
Bergamo	32	3	6	18,8

La tab. 5 evidenzia la percentuale di impianti sottoposti a controllo per la potabilità dell'acqua e la percentuale di risultati NC.

Tabella 5. Acqua – esiti NC per impianti presenti

ATS	Alpeggi presenti	N. analisi acqua	Alpeggi controllati per matrice acqua	% alpeggi controllati	Alpeggi risultati non conformi	% alpeggi NC
Bergamo	65	32	32	49,2	11	34,3

Prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte campionati nel corso del 2021 sono rappresentati da formaggi con stagionatura < 60 giorni (e cagliata), ricotta e burro, per un totale di 45 campioni. Di seguito si riporta il quadro complessivo delle analisi svolte e dei risultati ottenuti per singola matrice.

Formaggi con stagionatura < 60 giorni/cagliata

I campioni di formaggio con stagionatura < 60 giorni non hanno evidenziato esiti non conformi per quanto concerne i criteri di sicurezza alimentare *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.. Con riferimento ai campioni eseguiti per la ricerca di E. Coli STEC (n. 02 campioni di cagliata, n.03 campioni di panna e n. 02 campioni di formaggio con stagionatura < 60 giorni), la totalità dei medesimi è risultata conforme (riscontrata "presenza presuntiva STEC" in n. 01 campione di panna e in n. 01 campione di cagliata, senza isolamento microbiologico del patogeno). Tra i microrganismi indicatori di igiene del processo sono stati evidenziati n. 11 campioni con livelli di Enterobacteriaceae superiori a 100.000 ufc/g e n. 05 campioni con livelli di Stafilococchi coagulasi + superiori a 10.000 ufc/g. In nessun caso sono state isolate le enterotossine stafilococciche. Nelle tabelle da 6 a 8 è riportato il quadro delle analisi eseguite per questi parametri.

Tabella 6. Formaggio con stagionatura < 60 giorni.

ATS	Stafilococchi coagulasi-positivi			Enterotossine stafilococciche			Listeria monocytogenes		
	Contr	< 10000	=>10.000	Contr	Pos	% pos	Contr	Pos	% pos
Bergamo	26	23	3	2	0	0	26	0	0

Tabella 7. Formaggio con stagionatura < 60 giorni.

ATS	Enterobacteriaceae			Salmonella		
	Contr	<100.000	=>100.000	Contr	Pos	% pos
Bergamo	26	20	6	26	0	0

Tabella 8. Formaggio con stagionatura < 60 giorni / cagliata.

ATS	E-Coli STEC-Contr	E-Coli STEC-Presenza Presuntiva (PCR)	E-Coli STEC- Presenza (MICRO)
Bergamo	4	1	0

Le tabelle 9 e 10 evidenziano gli impianti di caseificazione risultati non conformi per almeno uno dei criteri sopra considerati.

Tabella 9. Alpeggi NC per matrice formaggio con stagionatura < 60 giorni.

ATS	Alpeggi controllati	Alpeggi risultati non conformi	% alpeggi NC
Bergamo	26	6	23,0

Tabella 10. Alpeggi NC per matrice cagliata

ATS	Alpeggi controllati	Alpeggi risultati non conformi	% alpeggi NC
Bergamo	2	0	0

Burro/panna

I campioni di burro / panna non hanno evidenziato esiti non conformi per quanto concerne i criteri di sicurezza alimentare *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.. Con riferimento ai campioni eseguiti per la ricerca di *E. Coli* STEC (n. 02 campioni di panna), la totalità dei medesimi è risultata conforme (riscontrata “presenza presuntiva STEC” in n. 01 campione di panna, senza isolamento microbiologico del patogeno). Tra i microrganismi indicatori di igiene del processo sono stati evidenziati n. 5 campioni con livelli di Enterobacteriaceae superiori a 10.000 ufc/g e n. 02 campioni con livelli di Stafilococchi coagulasi + superiori a 10.000 ufc/g. In nessun caso sono state isolate le enterotossine stafilococciche. Nelle tabelle da 11 a 13 è riportato il quadro delle analisi eseguite per questi parametri.

Tabella 11. Burro/panna

ATS	Stafilococchi coagulasi-positivi			Enterotossine stafilococciche			Listeria monocytogenes		
	Contr	< 10000	=>10.000	Contr	Pos	% pos	Contr	Pos	% pos
Bergamo	9	7	2	1	0	0	9	0	0

Tabella 12. Burro/panna

ATS	Enterobacteriaceae			Salmonella		
	Contr	<100.000	=>100.000	Contr	Pos	% pos
Bergamo	9	4	5	9	0	0

Tabella 13. Panna.

ATS	E-Coli STEC-Contr	E-Coli STEC-Presenza Presuntiva (PCR)	E-Coli STEC- Presenza (MICRO)
Bergamo	3	1	0

Le tabelle 14 e 15 evidenziano, gli impianti di caseificazione risultati non conformi per almeno uno dei criteri sopra considerati.

Tabella 14. Alpeggi NC per matrice burro.

ATS	Alpeggi controllati	Alpeggi risultati non conformi	% alpeggi NC
Bergamo	8	4	50,0

Tabella 15. Alpeggi NC per matrice panna

ATS	Alpeggi controllati	Alpeggi risultati non conformi	% alpeggi NC
Bergamo	3	1	33,33

Ricotta

I campioni di ricotta non hanno evidenziato esiti non conformi per quanto concerne i criteri di sicurezza alimentare *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.. Tra i microrganismi indicatori di igiene del processo sono stati evidenziati n. 1 campione con livelli di Enterobacteriaceae superiori a 10.000 ufc/g e con livelli di Stafilococchi coagulasi + superiori a 10.000 ufc/g. In nessun caso sono state isolate le enterotossine stafilococciche. Nelle tabelle 16 e 17 è riportato il quadro delle analisi eseguite per questi parametri.

Tabella 16. Ricotta

ATS	Stafilococchi coagulasi-positivi			Enterotossine stafilococciche			Listeria monocytogenes		
	Contr	< 10000	=>10.000	Contr	Pos	% pos	Contr	Pos	% pos
Bergamo	4	3	1	1	0	0	4	0	0

Tabella 17. Burro/panna

ATS	Enterobacteriaceae			Salmonella		
	Contr	<100.000	=>100.000	Contr	Pos	% pos
Bergamo	4	3	1	4	0	0

La tabella 18 evidenzia gli impianti di caseificazione risultati non conformi per almeno uno dei criteri sopra considerati.

Tabella 18. Alpeggi NC per matrice ricotta.

ATS	Alpeggi controllati	Alpeggi risultati non conformi	% alpeggi NC
Bergamo	4	1	25%

La produzione della ricotta prevede il raggiungimento di temperature di 85-90°C, in grado di eliminare sia i germi indicatori di igiene di processo che i germi indicatori di sicurezza alimentare.

La presenza di Enterobacteriaceae sottolinea che le condizioni igieniche di lavorazione (estrazione della ricotta per il confezionamento) e soprattutto la manipolazione del prodotto successiva alla preparazione (estrazione della ricotta, condizioni igienico-sanitarie delle superfici di lavorazione) rappresentano punti critici per la sicurezza igienico sanitaria.

ATTIVITA' DI CONTROLLO ISPETTIVA

Nella pianificazione degli interventi è stata richiesta una verifica del mantenimento dei requisiti igienico sanitari delle strutture e delle attrezzature, delle condizioni di lavorazione e dell'igiene del personale addetto alle lavorazioni.

Nel percorso, finalizzato a verificare la riduzione delle non conformità riscontrate presso gli impianti di caseificazione, veniva inoltre richiesto di verificare il rispetto delle prescrizioni e dei provvedimenti disposti dal corso di precedenti controlli ufficiali, volti a rimuovere le carenze riscontrate.

Le tabelle seguenti riportano la percentuale di impianti controllati, il numero di controlli per impianto, la percentuale degli impianti non conformi ed il numero e la tipologia delle principali non conformità riscontrate nel corso del 2021.

Tabella 19. Impianti sottoposti a controllo ispettivo

ATS	Numero Impianti Presenti	Numero Impianti Controllati	% impianti controllati
Bergamo	65	34	52,3

Tabella 20. Attività di controllo

ATS	Numero Impianti Controllati	Numero Controlli	Rapporto controlli/impianti controllati
Bergamo	34	34	10

Tabella 21. Non conformità riscontrate

ATS	Numero Impianti Controllati	Numero NC	Numero impianti con NC	% impianti NC
Bergamo	34	29	19	55,9

Tabella 22. Risoluzione delle non conformità

ATS	Numero impianti con NC	Numero NC risolte	Numero NC non risolte	Numero NC SCADUTE non risolte	% impianti con NC SCADUTE non risolte
Bergamo	19	12	17	0	0

Tabella 23. Dettaglio delle principali non conformità riscontrate

Descrizione non conformità	Numero non conformità riscontrate
Manutenzione impianti/attrezzature	5
Potabilità acqua	10
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	2
Controllo animali indesiderati	1
Applicazione Reg 2073/05	10
Totale	28

AZIONI CORRETTIVE

La tabella 24 descrive gli interventi adottati dai Servizi Veterinari a seguito delle non conformità riscontrate in ambito ispettivo.

Tabella 24. Numero provvedimenti adottati a seguito delle non conformità riscontrate

ATS	Impianti NC	Prescrizioni	Sanzioni	Sequestri	Sospensione operazioni/chiusura in toto o in parte	Altro
Bergamo	19	16	1	1	3	0

L'evidenza di non conformità analitiche ha determinato l'adozione di interventi volti sia all'adozione di azioni correttive, volte sia alla gestione del prodotto non conforme che alla gestione del processo, che all'adozioni di azioni preventive per evitare il ripetersi della non conformità evidenziata.

Tali interventi sono stati modulati in funzione sia della tipologia di prodotto che dell'agente patogeno riscontrato.

AZIONI PER IL MIGLIORAMENTO DEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Attività di informazione

Nel corso della pianificazione e attuazione del piano è stato trasmesso un documento di sintesi alle imprese e ai Comuni proprietari delle strutture di caseificazione in alpeggio, contenente le principali indicazioni di carattere igienico-sanitario, previste dal Piano Alpeggi 2021, predisposto dall'U.O. Veterinaria di Regione Lombardia, stante l'impossibilità di organizzare, da parte del Personale dei servizi pubblici essenziali o di pubblica utilità, tra cui rientra anche il Dipartimento Veterinario dell' ATS di Bergamo, il consueto incontro informativo con la collaborazione delle Amministrazioni Locali (Comunità Montane), come disposto dalla normativa in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemica da COVID-19.

Per consentire una sempre maggiore sensibilizzazione e formazione di tutti gli operatori, si sono resi disponibili i contenuti principali del Piano, con particolare riferimento all'approvvigionamento idrico, alle buone pratiche di igiene e lavorazione del latte, alla gestione dei medicinali veterinari e ai controlli microbiologici dei prodotti lattiero-caseari.

Per quanto concerne l'igiene della mungitura, i requisiti strutturali e gestionali dei locali di lavorazione del caseificio, l'igiene del personale, la conservazione e stagionatura dei prodotti, la rintracciabilità dei prodotti ed etichettatura, il trasporto dei prodotti e la gestione dei rifiuti e sottoprodotti di origine animale, si è trasmesso alle imprese e agli Enti sopra indicati il documento "Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione in alpeggio", predisposto dal Ministero della Salute, in collaborazione con le Regioni e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali dell'arco alpino.

INDICATORI DI ATTIVITA' E DI RISULTATO

Al fine di misurare l'attività ed i risultati ottenuti nell'ambito del piano alpeggi 2021 si riporta di seguito il risultato degli indicatori individuati in fase di programmazione:

a. Attività di campionamento

n. campioni eseguiti ____ 0,9

n. campioni programmati

ATS	CAMPIONI ESEGUITI	CAMPIONI PROGRAMMATI	INDICATORE
BERGAMO	75 ^	83	90,3

^ campioni non eseguiti rispetto ai programmati per indisponibilità di matrice al momento del sopralluogo.

b. Verifica della rimozione delle NC riscontrate

L'indicatore è volto a misurare l'efficienza nel verificare la rimozione delle NC

n. impianti con NC senza esito 0,0

n. impianti evidenziando NC

ATS	Numero impianti con NC SCADUTE senza esito	n. impianti evidenziando NC	INDICATORE
BERGAMO	0	19	0,0
BRESCIA	1	7	0,1
BRIANZA	0	0	
INSUBRIA	0	3	0,0
MONTAGNA	2	31	0,1

c. Inserimento controlli nei Sistemi Informativi

Durante l'attività di ispezione il personale afferente al Servizio I.A.P.Z. ha proceduto a verificare e registrare in SIV le procedure considerate più significative rispetto all'attuazione del piano delle linee guida, costituite da almeno la totalità delle seguenti procedure:

- Manutenzione impianti/attrezzature
- Potabilità acqua
- Procedure di sanificazione non SSOP
- Igiene personale

AZIONI DI SOSTEGNO ALLA FILIERA AGROALIMENTARE PER L'EXPORT VERSO I PAESI TERZI

La Provincia è caratterizzata da un elevato numero di attività industriali di trasformazione latte con mercati a livello internazionale soprattutto nel settore della produzione del taleggio, del gorgonzola, del grana e della mozzarella.

Accanto a questo settore ben definito ha preso sempre più importanza un numero significativo di realtà aziendali di trasformazione diretta, con prodotti di nicchia che stanno conquistando mercati non solo nazionali ma internazionali.

Il Dipartimento di prevenzione Veterinario è impegnato in prima linea ad assicurare la competitività delle produzioni agroalimentari Bergamasche, assicurando le condizioni perché i prodotti possano effettivamente approdare sui mercati dei Paesi terzi.

L'estrema disomogeneità delle certificazioni e delle garanzie richieste dai diversi Paesi Terzi, unita in alcuni casi ad evidenti intenti protezionistici, rende l'attività di verifica e rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso Paesi Terzi sempre più impegnativa e complessa, nonostante l'emanazione di Linee Guida Regionali.

Impianti registrati nelle liste di paesi terzi della Provincia di Bergamo:

	STABILIMENTI ISCRITTI LISTE PAESI TERZI
ATS BERGAMO	10

Al fine di semplificare le procedure di rilascio delle certificazioni export verso Paesi Terzi, in Regione Lombardia le aziende di produzione primaria di latte, conferenti a caseifici che fanno export, possono richiedere l'iscrizione in un elenco regionale, che ne attesta requisiti ed eventuali limitazioni. Tale elenco viene tenuto costantemente aggiornato.

Risultano iscritte a tale elenco n° 317 aziende produttrici di latte crudo bovino e 14 di latte caprino.

Nel 2021 sono stati effettuati 3248 rilasci di certificazioni per l'export di prodotti a base di latte vs oltre 50 diversi Paesi Terzi.

PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2021

OBIETTIVI

- mantenere i risultati raggiunti con il controllo dei residui di farmaci negli alimenti di origine animale (sicurezza alimentare)
- ridurre il tasso delle infezioni da microrganismi resistenti agli antibiotici in ambito veterinario,
- monitorare il consumo di antibiotici in ambito veterinario,
- migliorare gli strumenti di sorveglianza e controllo sull'utilizzo appropriato dei farmaci,
- promuovere la consapevolezza da parte degli operatori delle filiere zootecniche e della comunità nell'uso degli antibiotici.
- valorizzare le produzioni di alimenti di origine animale Regionali

ATTIVITA' DI CONTROLLO PROGRAMMATA

I controlli, programmati nel 2021, sono stati indirizzati, tramite l'utilizzo di indicatori di consumo dei farmaci messi a disposizione dalla Autorità Centrale, verso quegli allevamenti che si discostano, nei consumi, in maniera significativa dalle medie regionali (campione a rischio Classyfarm).

Come da indicazione ministeriale nel campione sono stati inclusi anche allevamenti di piccole dimensioni e/o con finalità di autoconsumo.

La numerosità del campione era stata fissata in 173 controlli, così distribuiti:

SUINI RISCHIO	29
SUINI DISCREZIONE	3
SUINI NON INTENSIVO	1
SUINI DA REMOTO	
BOVINI ADULTI RISCHIO	50
BOVINI ADULTI DISCREZIONE	10
BOVINI ADULTI NON INTENSIVO	5
BOVINI DA INGRASSO	10
VITELLI DISCREZIONE	
VITELLI NON INTENSIVO	
VITELLI CARNE BIANCA RISCHIO	3
CAPRINI sopra 50 capi	10
CAPRINI sotto 50 capi	5
OVINI sopra 50 capi	
OVAIOLE	3
BROILER	1
TACCHINI	1
STRUZZI	
ALTRI AVICOLI	3
EQUINI	6
CONIGLI (non familiari)	3
LEPRI	
ACQUACOLTURA	2
ALTRE SPECIE	5
ANIMALI DA PELLICCIA	
STRUTTURE VETERINARIE	14
GROSSISTI	9
	173

Attività svolta

Nel corso del 2021 sono stati effettuati i seguenti controlli:

Categorie di impianti	n.ispezioni effettuate
ALLEVAMENTI	475
STRUTTURE VETERINARIE	3
GROSSISTI E FARMACIE	5
TOTALI	

L'aumento del numero dei controlli è dovuto agli interventi dovuti e non programmati (es. verifiche in allevamento per prelievi PNR, interventi su richiesta di altri Enti, MSU ecc...)

Il forte aumento nel numero dei controlli è legato agli interventi non programmati effettuati per MSU (203 controlli) o di verifiche a seguito di prelievi PNR al macello (64 interventi).

Fra le attività svolte, in data 24/05/2021 si è tenuto, in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bergamo, un evento formativo, finalizzato a sensibilizzare e preparare i Veterinari liberi-professionisti zoiatri all'utilizzo del registro elettronico dei trattamenti, incentivandone l'impiego da parte degli allevatori, in previsione dell'entrata in vigore, a partire dal 28 gennaio 2022, dell'obbligo della registrazione elettronica dei trattamenti con medicinali veterinari.

Protocolli contrasto all'antibiotico resistenza

Nel corso del 2021 è stato sottoscritto un protocollo operativo d'intesa con ARAL per il contrasto alla antimicrobica resistenza e l'uso prudente, consapevole e responsabile degli antimicrobici in Medicina Veterinaria.

Il protocollo è finalizzato a promuovere e diffondere l'uso prudente, consapevole e responsabile degli antimicrobici al fine di contrastare l'antimicrobica resistenza mediante:

- l'adozione delle procedure di asciutta selettiva;
- il superamento del trattamento di massa con antimicrobici, quale sistematica profilassi delle mastiti.

A tal fine si sono tenuti una serie di incontri con gli allevatori in collaborazione fra ATS BG e ARAL come da calendario seguente:

03-nov	10.00-12.00	Clusone Sala oratorio
03-nov	20.30-22.30	sala della Comunità Montana, Vilminore Val di Scalve
04-nov	20.30-22.30	Sala Consiliare p.zza Della Pieve Casazza (BG)
05-nov	10.00-12.30	Sarnico Auditorio comunale v Roma 54
08-nov	20.30-22.30	Sala comunale Sant'Omobono Imagna (BG)
15-nov	10.00-12.00	Zanica BCC via Aldo Moro 2
22-nov	20.30-22.30	Mozzanica sala dell'Oratorio largo Don Pietro Salini
23-nov	10.00-12.00	Zogno Green house
26-nov	20.30-22.30	Caravaggio c/o Confagricoltura Piazza S. Fermo 12
29-nov	10.30-13.30	Clusone Sede Comunità Montana, via Dante Alighieri 1

E' in corso di definizione un protocollo di intesa con l'Ordine dei Veterinari di Bergamo per il contrasto alla antimicrobica resistenza e l'uso prudente, consapevole e responsabile degli antimicrobici nel settore degli animali d'affezione.

Effettuati i campionamenti previsti dal **piano di monitoraggio armonizzato** sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali ai sensi della Decisione 2013/652/UE.

Durante i controlli sono state verificate le seguenti procedure e rilevate le seguenti **Non Conformità**:

Piano Controllo	Procedure / Processi Controllati	Non Conformita'	Non Conformita' Risolte
Farmacosorveglianza allevamento	Utilizzo dei medicinali veterinari	7	5
Farmacosorveglianza allevamento	Scorta di medicinali veterinari	1	1
Farmacosorveglianza allevamento	Valutazione del rischio antibiotico-resistenza	1	0

NON SI PUO' NON EVIDENZIARE CHE, STANTE L'ESTREMA DIFFICOLTA' RILEVATA NELL'INSERIMENTO DEI DATI RELATIVI AI CONTROLLI NEL NUOVO SISTEMA INFORMATIVO VETERINARIO, NONCHE' LE ANCORA MAGGIORI DIFFICOLTA' NELL'ESTRAZIONE DEI DATI IN FORMA AGGREGATA DAL SISTEMA STESSO, NON SI E' IN GRADO DI GARANTIRE L'ASSOLUTA ACCURATEZZA DEI DATI RIPORTATI.

Provvedimenti

Sono state contestate le seguenti violazioni amministrative:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	NORMA VIOLATA
TRATTAMENTO ILLECITO	art.14 comma 2 lettera a del D.lgs 158/06 e smi
TRATTAMENTI NON REGISTRATI	art.15 comma 2 D.lgs 158/2006
MANCATA REGISTRAZIONE PRESCRIZIONE SU REGISTRO TRATTAMENTI	art.15 comma 1 D.lgs 158/2006
TRATTAMENTO ILLECITO	art.14 comma 2 lettera a del D.lgs 158/06 e smi
MANCATA REGISTRAZIONE SU REGISTRO DI TRATTAMENTI	art.15 comma 2 D.lgs 158/2006
USO IMPROPRIO DI MEDICINALE VETERINARIO	art. 1 lettera n dlgs 193/2006
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI CON FARMACI	articolo 15, comma 1, lettera i), punto 2 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI CON FARMACI IN SCORTA ALLEVAMENTO	articolo 81, comma 1 del Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n. 193
ERRONEA IDENTIFICAZIONE ANIMALI SOTTOPOSTI A TERAPIA FARMACOLOGICA	articolo 15, comma 1, lettera i), punto 2 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27
USO ANOMALO FARMACO	articolo 1, comma 1, lettera n) del Decreto Legislativo 6 aprile 2006, n. 193

Effettuate n°1 Comunicazione di Notizia di Reato per falsa dichiarazione.

Conclusioni

L'attività di controllo, nonché la valutazione degli esiti analitici per i campioni ufficiali effettuati nell'ambito dei vari piani e in autocontrollo, mostrano una sostanziale situazione di conformità nell'uso del farmaco veterinario.

Anche le non conformità rilevate, le sanzioni e le CNR, appaiono dovute più ad errori che a volontà di trasgredire le norme.

E' innegabile che l'adozione della REV si è dimostrata uno strumento di grande utilità nella gestione del farmaco e dei controlli, anche se il passaggio al registro elettronico dei trattamenti, nonostante le attività formative svolte sia per i Colleghi LP che per gli allevatori, si prospetta di non facile e immediata comprensione e attuazione, in particolare per gli allevamenti minori o familiari.

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - anno 2021 (PRAA 2021)

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2021-2023 (PNAA 2021-2023) detta le indicazioni relative ai controlli da svolgere sugli alimenti destinati agli animali nella intera filiera del settore dei mangimi.

Il Piano regionale di vigilanza e controllo sull'alimentazione animale, costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

OBIETTIVI

Verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la sicurezza e la rispondenza degli alimenti per animali e dell'acqua di bevanda ai requisiti della vigente normativa

Verificare il possesso e il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di controllo ufficiale

Assicurare l'effettuazione omogenea e coordinata dei controlli dei mangimi in tutte le fasi di produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sugli operatori del settore (OSM)

Realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi al monitoraggio e alla sorveglianza razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni tra i vari organismi di controllo in tempi rapidi

ATTIVITA' PROGRAMMATA

La programmazione 2021 è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023
- Circolare regionale del 08/03/2021 - n° 1 - linee di indirizzo per la redazione del piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, ai sensi del reg. (ue) 2017/625
- Manuale operativo del controllo ufficiale, così come adottato dall'Ats di Bergamo
- Codice etico aziendale Ats Bergamo
- Piano aziendale anticorruzione Ats Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, così come evidenziate nelle tabelle allegate al Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – Anno 2021, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

Si è cercato di garantire le seguenti frequenze ispettive:

Un'ispezione l'anno:

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

Un'ispezione ogni due anni:

- ☐ stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- ☐ impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- ☐ laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi
- ☐ imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;"
- ☐ operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi

Risultano effettuati i seguenti controlli:

	numero ingressi	Numero attività Ispezionate
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, macinazione, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	92	8
allevatori che miscelano mangimi in azienda		44
allevatori che non miscelano mangimi in azienda		40
TOTALE		92
produzione materie prime di origine minerale e chimica-industriale	114	2
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)		1
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06)		10
produzione di alimenti per anim.da compompagnia (Reg. 1069/09)		1
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)		2
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)		1
produzione mangimi composti per il commercio (diversi da all. IV capo 3 Reg.183/05)		12
produzione mangimi compocsti per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)		44
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)		3
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV		4
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)		4
commercio ingrosso/dettaglio mangimi (materie prime, mangimi composti)		4
trasporto conto terzi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)		4
intermediari (che non detengono prodotti)		
mulini		2
essiccazione artificiale		4
miscelatori mobili conto terzi		
TOTALE		98
lettera A produzione additivi	85	1
lettera A commercializzazione additivi		27
lettera B produzione premiscele		3
lettera B commercializzazione premiscele		27
lettera C produzione mangimi composti per commercio		3
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo		7
intermediari (che non detengono prodotti)		
TOTALE		68
trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;	2	
trattamento oleochimico di acidi grassi		2
produzione di biodiesel		
miscelazione di grassi		
TOTALE		2
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	9	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo		
produzione MM per autoconsumo		5
distributori art.13 comma 6-7		2
distributori art.13 comma 8		
laboratori		
TOTALE		8
mangimifici autorizzati che utilizzano prodotti in deroga (farine di pesce, fosfato dicalcico e tricalcico, prodotti a base di sangue di non ruminanti o pat di non ruminante/pat derivate da insetti) e producono solo mangimi per non ruminanti o per pesci	2	1
TOTALE		1
TOTALE GENERALE	304	269

Non si può non evidenziare l'estrema difficoltà di compilazione della tabella ministeriale sopra riportata, per una sommatoria di diverse motivazioni:

- presenza di numerosi impianti che svolgono diverse attività, rientrando quindi in diversi raggruppamenti;
- raggruppamento degli impianti in tipologie non allineate con le anagrafiche in utilizzo;
- incompleto inserimento degli impianti in SIVI e difficoltà di inserimento completo dei controlli, stante la presenza di numerosi impianti con più attività.

Tali aspetti rappresentano una criticità che rende estremamente difficoltose sia le attività di programmazione che di rendicontazione delle attività.

Etichettature

Effettuati 20 controlli di etichettatura con esiti favorevoli

Nel corso del 2021 la ATS è stata interessata da un Audit FVO, che ha coinvolto due impianti presenti sul territorio, con notevole impegno di risorse.

L'attività di campionamento si è svolta nell'ambito dei controlli assegnati come da tabella di riepilogo trasmessa.

Durante l'attività di vigilanza e controllo prevista dal PRAA 2020 sono stati sottoposti a campionamento matrici diverse quali:

- materie prime di origine vegetale
- materie prime di origine animale
- acqua di abbeverata
- latte ricostituito
- mangimi composti
- additivi
- premiscele di additivi
- mangimi medicati
- prodotti intermedi

Le aziende da campionare sono state selezionate, nel caso dei piani di monitoraggio con estrazione casuale come da programma allegato al PNAA, nei caso dei piani di sorveglianza in base ai rischi legati a pregresse non conformità ovvero ad attività maggiormente rilevanti, nel rispetto, ove possibile, dei criteri di rotazione dei controlli.

Inizialmente assegnati 208 campioni.

Sono stati quindi effettuati i 208 campioni così come previsti dal PNAA.

Sono stati effettuati 9 campioni EXTRAPNAA.

Sono risultati non favorevoli 7 campioni, hanno generato provvedimenti come da allegati 3 al PNAA e relativi allegati, trasmessi ad integrazione della presente relazione.

ID REGIONE	PIANO	RICERCA
13	ADD MON	RAME
14	ADD MON	RAME
173	ADD SORV - TITOLO	AC ACETILSALICIDICO
183	ADD SORV - TITOLO	AC ACETILSALICIDICO
1426	SALM SORV	SALMONELLA
1594	CARRY OVER	TETRAC + SULFADIMET
1598	CARRY OVER	AMOXICILLINA

La situazione generale è di una sostanziale conformità diffusa, anche in riferimento alla presenza di residui di farine animali in specie non consentite (piani sorveglianza e monitoraggio TSE).

RISULTATI

NON CONFORMITA'

I controlli hanno riguardato le seguenti procedure con relative non conformità:

Procedura / Processo Controllato	N. Controlli	N. non Conformita'
Attrezzature per la somministrazione dei mangimi	13	0
Autocontrollo	5	2
Autorizzazioni	37	0
Ccontrollo verifica conformita' etichettatura mangimi	18	3
Controllo di qualità	3	0
Controllo di qualità (all 2 reg 183/05)	13	0
Disposizioni in materia di Igiene e controllo qualità	17	0
Documentazione, registrazione, registri	2	1
Documentazione, registrazione, registri (all 2 reg 183/05)	18	2
Finalità della produzione	1	0
Gestione dei pascoli	11	0
Impianti ed apparecchiature	1	0
Impianti ed attrezzatura (all 2 reg 183/05)	15	2
Materie prime utilizzate	6	1
Personale	67	2
Personale (all 2 reg 183/05)	1	0
Produzione	28	0
Produzione (all 2 reg 183/05)	11	0
Reclami e ritiro dei prodotti	9	0
Somministrazione	13	0
Somministrazione dei mangimi	35	2
Stoccaggio	40	1
Stoccaggio e trasporto (all 2 reg 183/05)	5	0
Stoccaggio e trasporto	127	6
Tenuta di registri: l'osm	2	0
Trasporto	1	0
Utilizzo dell'acqua	30	0
	529	22

Sono state emesse le seguenti sanzioni, riferibili all'attività di vigilanza:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	NORMA VIOLATA
CONTAMINAZIONE CROCIATA MANGIMI CON MANGIMI MEDICATI - MANGIMIFICIO AZIENDALE	art.5 comma 2 ed all.II del reg. 183/2005
UTILIZZO DI PRODOTTI PER MANGIMI NON AUTORIZZATI	art.5 comma 6 del reg. 183/2005
MANCATA NOTIFICA DI REGISTRAZIONE ATTIVITA' DI ESSICAZIONE	Art. 9 comma 2 lettera a del Reg CE 183/2005

PROVVEDIMENTI

Nonostante gli incontri di formazione effettuati nei precedenti anni, la materia si presenta particolarmente complessa e di difficile gestione per buona parte degli addetti ai controlli.

Nel corso del 2022 verranno riprese attività formative e di affiancamento, finalizzate alla creazione di figure con competenze specialistiche, specie fra gli operatori addetti ai prelievi.

Nel corso del 2021 si sono svolte le seguenti attività di formazione:

PRAA	Diffusione contenuti PRAA al personale addetto ai controlli	Corso FAD IZSLER del 08/10/21 su interpretazione esiti analitici.
PIANO CAMPIONAMENTI	Formazione attività di campionamento alla luce del dLvo 27/21 e DL 42/21	13.05.21 OPVI

CONCLUSIONI

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, la programmazione del Servizio nel settore del PRAA è necessariamente ridotta al minimo essenziale, come bene si evidenzia nelle tabelle allegate al Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – Anno 2021.

L'attività è stata improntata soprattutto ad una attività di informazione/ formazione non si registrano infrazioni gravi, appare necessario mantenere una attenta attività di controllo perché l'alimentazione rappresenta la base di quelle che sono delle buone pratiche di produzione

Criticità:

lo stabilimento Ferrero Mangimi (ALFAIT000180BG) esegue una singola produzione anno di mangimi medicati, giusto per mantenere l'autorizzazione, per cui dei 9 prelievi assegnati se ne sono trasferiti 6 in allevamento, in questo caso non sarebbe carry over ma contaminazione crociata.

A margine segnalo che anche gli allevamenti registrati per la produzione MM autoconsumo calano al ritmo di uno all'anno e gli altri, sempre più spesso, si stanno orientando verso l'acquisto di MM finiti.

Pertanto si chiede se si possano ridurre i carry over per vendita, oppure creare anche la tipologia contaminazione crociata.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO – DURANTE IL TRASPORTO – IN MACELLAZIONE

Attività programmata

Le attività riferite al PNBA 2021 sono state pianificate individuando gli allevamenti da inserire nei piani di controllo annuali principalmente in base ai criteri di graduazione del rischio.

Per quanto riguarda la graduazione del rischio degli allevamenti suini, bovini, vitelli e vitelli a carne bianca è stata scaricata da classyfarm una classificazione degli allevamenti, da utilizzare nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo.

La numerosità è stata definita sulla base delle indicazioni regionali, al fine di garantire una distribuzione dei controlli comprendenti diverse specie e tipologie di allevamenti.

Erano stati assegnati i seguenti controlli:

BENESSERE	
SUINI RISCHIO	62
SUINI DISCREZIONE	25
SUINI NON INTENSIVO	1
SUINI DA REMOTO	30
BOVINI ADULTI RISCHIO	62
BOVINI ADULTI DISCREZIONE	10
BOVINI ADULTI NON INTENSIVO	5
VITELLI RISCHIO	51
VITELLI DISCREZIONE	15
VITELLI NON INTENSIVO	0

VITELLI CARNE BIANCA RISCHIO	3
CAPRINI sopra 50 capi	10
CAPRINI sotto 50 capi	5
OVINI sopra 50 capi	7
OVAIOLE	3
BROILER	6
TACCHINI	2
STRUZZI	0
ALTRI AVICOLI	3
EQUINI	0
CONIGLI (non familiari)	3
LEPRI	0
ACQUACOLTURA	2
ALTRE SPECIE	5
ANIMALI DA PELLICCIA	0
	280 +30 da remoto

A seguito della nota di Regione Lombardia DG Welfare G1.2021.0038228 del 01/06/2021 l'attività è stata riformulata come segue, in coerenza con le indicazioni contenute nella nota stessa.

La programmazione 2021 è stata effettuata con una numerosità dei controlli molto elevata. Stante i periodi di sospensione delle attività non essenziali causa disposizioni COVID, il sommarsi di nuovi adempimenti non programmati e la riduzione delle risorse intervenuta nel corso dell'anno, difficilmente si sarebbe riusciti a darne completa attuazione.

Per tale motivo, stante la difficoltà, viste le risorse disponibili, di aumentare la numerosità di controlli si è deciso di puntare sul miglioramento dell'efficacia dei controlli, quale rafforzamento delle attività di verifica. Si sono quindi definite delle misure aggiuntive a quanto già programmato.

Al fine di concentrare gli interventi sugli allevamenti con livelli di rischio più elevati o con maggiori criticità, anche sulla base dei riscontri pregressi e di eventuali specifiche situazioni di rischio, si è deciso di rivedere le priorità degli interventi, riformulando gli elenchi degli allevamenti seguendo i seguenti criteri:

- 1) allevamenti non inseriti negli elenchi dei controlli 2021 ma con criticità tali da renderne necessaria la verifica nell'anno in corso (CODICE ROSSO);
- 2) allevamenti inseriti negli elenchi dei controlli 2021 ma con criticità tali da renderne opportuna la verifica nell'anno in corso (CODICE GIALLO);
- 3) allevamenti inseriti negli elenchi dei controlli 2021 collocati in una fascia di priorità intermedia (CODICE BIANCO);
- 4) allevamenti inseriti negli elenchi dei controlli 2021, ma che in base alle risultanze dei precedenti controlli o per le caratteristiche aziendali, possono essere definiti meno prioritari (CODICE VERDE).

N° allevamenti posizionati nelle diverse fasce:

	ROSSI	GIALLI	BIANCHI	VERDI	
distr A	3	46	32	36	117
distr B	12	28	125	18	183
tot.	15	74	157	54	300

Il riposizionamento degli allevamenti in base ai nuovi criteri viene ad aumentare il numero dei controlli totali, ma principalmente garantisce l'effettuazione dei controlli negli allevamenti a maggior rischio, nel caso di impossibilità all'effettuazione della totalità dei controlli programmati per carenza di risorse o necessità di rimodulazioni delle attività causa COVID.

PERSONALE INCARICATO

Date che le maggiori criticità sono riscontrabili negli allevamenti industriali di suini, in tali allevamenti i controlli vengono eseguiti congiuntamente da due colleghi, di cui, nel caso di interventi in allevamenti industriali di suini con codici ROSSO o GIALLO, almeno uno specificamente formato e accreditato come formatore sul benessere dei suini.

Analogamente sono stati previsti controlli congiunti fra due colleghi negli altri allevamenti identificati con CODICE ROSSO

BENESSERE AVICOLI: EMERGENZA CALDO

Causa COVID gli incontri sono stati sostituiti da specifica comunicazione.

Attività svolta

Piano benessere animale – controlli in allevamento nel 2021 ATS di Bergamo

Specie	N° controlli/anno
	in loco
Suini	75
Ovaiole	5
Polli da carne	8
Bovini e bufalini	105
vitelli	66
Ovini e caprini	33
Equini da carne	16
Animali da pelliccia	cessati
Altre specie	8
	316

Risultati

Non conformità rilevate nel 2021 nell'ATS di Bergamo:

Piano Controllo	Procedure / Processi Controllati	Non Conformita'	Non Conformita' Risolte
Benessere Bovini e bufalini	Ispezione (controllo degli animali)	2	0
Benessere Bovini e bufalini	Animal based measures	3	0
Benessere Bovini e bufalini	Procedure di allevamento	6	2
Benessere Bovini e bufalini	Libertà di movimento	2	0
Benessere Bovini e bufalini	Edifici e locali di stabulazione	23	13
Benessere Bovini e bufalini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	13	6
Benessere Equidi	Edifici e locali di stabulazione	1	0
Benessere Equidi	Procedure di allevamento	2	2
Benessere Ovicapri	Animal based measures	1	1
Benessere Ovicapri	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	3	3
Benessere Ovicapri	Procedure di allevamento	1	1
Benessere Suini	Edifici e locali di stabulazione	12	5
Benessere Suini	Spazio disponibile	4	4
Benessere Suini	Illuminazione minima	1	0
Benessere Suini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	14	4
Benessere Suini	Attrezzatura automatica e meccanica	1	0
Benessere Suini	Pavimentazioni	8	2
Benessere Suini	Procedure di allevamento	9	3
Benessere Suini	Materiale manipolabile	17	7
Benessere Suini	Ispezione (controllo degli animali)	3	1
Benessere Suini	Presenza di animali con la coda tagliata	2	0
Benessere Suini	Personale	2	0
Benessere Suini	Mangimi contenenti fibre	1	0

Benessere Suini	Procedure automatiche e meccaniche	1	0
Benessere Suini	Presenza di tutti i gruppi di animali con la coda tagliata	9	2
Benessere Suini	Libertà di movimento	2	1
Benessere Suini	Mutilazioni	1	1
Benessere Vitelli e annutoli	Spazio disponibile	3	2
Benessere Vitelli e annutoli	Edifici e locali di stabulazione	1	1
Benessere Vitelli e annutoli	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	1	0
Benessere Vitelli e annutoli	Libertà di movimento	2	2
		146	63

Provvedimenti

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	NORMA VIOLATA
SUPERFICIE PER CAPO INSUFFICIENTE E MANCATO ACCESSO ALL'ACQUA PER GLI ANIMALI	art.3 par.1 comma 7 e art.4 comma 1 del d.lgs 122/2011
NON SUFFICIENTE SUPERFICIE LIBERA E MATERIALE MANIPOLABILE	art.3 par.1 comma 7 e art.4 comma 1 del d.lgs 122/2011
NON SUFFICIENTE SUPERFICIE LIBERA - MATERIALE MANIPOLABILE MANCANZA ACCESSO PERMANENTE ALL'ACQUA	art.3 par.1 comma 7 e art.4 comma 1 del d.lgs 122/2011
NON SUFFICIENTE SUPERFICIE LIBERA E MATERIALE MANIPOLABILE	art.3 par.1 comma 7 e art.4 comma 1 del d.lgs 122/2011
MANCATA ADOZIONE DI MISURE PER EVITARE DOLORE, SOFFERENZE E LESIONI INUTILI AGLI ANIMALI	art.2 comma 1 d.lgs146/2001
INADEGUATE MISURE PER GARANTIRE IL BENESSERE ANIMALE: LETTIERE	art.2 comma 1 lettera a d.lgs146/2001
GABBIE VITELLI CHE NON PERMETTONO IL CONTATTO	art.3 comma 1 lettera a d.lgs 126/2011
PAVIMENTAZIONE NON CONFORME - MATERIALE MANIPOLABILE - ACQUA	art.3 comma 1 lettera c d.lgs 122/2011 All. I parte I punto 4 e All. I parte I punto 7
MANCANZA MATERIALE MANIPOLABILE	Art. 4 comma 1 e Allegato I parte I comma 4 del d.lgs 122/2011
VITELLI STABULATI SENZA REQUISITI BENESSERE	articolo 3, comma 1, lettera a) del Decreto Legislativo 7 luglio 2011, n. 126.
CARENTI CONDIZIONI BENESSERE ANIMALI STABULATI	articolo 2, comma 1, lettera b) e dal comma 8 dell'Allegato al Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146
VITELLI STABULATI SENZA REQUISITI BENESSERE	articolo 3, comma 1, lettera a) del Decreto Legislativo 7 luglio 2011, n. 126.

Effettuate n° 3 Comunicazione di Notizia di Reato per reati connessi al benessere animale. Le attività derivanti dalle CNR, vengono in genere svolte in collaborazione con le competenti autorità di P.G. Si segnala l'elevato livello di collaborazione che negli anni si è consolidato nella ATS di Bergamo fra gli Enti Competenti.

NON SI PUO' NON EVIDENZIARE CHE, STANTE L'ESTREMA DIFFICOLTA' RILEVATA NELL'INSERIMENTO DEI DATI RELATIVI AI CONTROLLI NEL NUOVO SISTEMA INFORMATIVO VETERINARIO, NONCHE' LE ANCORA MAGGIORI DIFFICOLTA' NELL'ESTRAZIONE DEI DATI IN FORMA AGGREGATA DAL SISTEMA STESSO, NON SI E' IN GRADO DI GARANTIRE L'ASSOLUTA ACCURATEZZA DEI DATI RIPORTATI.

Conclusioni

Non si può non rilevare, a conferma della maggiore efficacia dei controlli, nonché dell'aumento della sensibilità degli operatori, il forte incremento delle non conformità rilevate (146 contro le 90 dell'anno precedente - +162%) e dei verbali di accertata violazione emessi (12 contro le 2 dell'anno precedente - +600%).

Nel dettaglio, negli allevamenti, il maggior numero di non conformità è riferito agli allevamenti suini (58%), con particolare riferimento agli aspetti gestionali (materiale manipolabile, taglio code, abbeveraggio)

Nei bovini adulti invece, stante l'esistenza di numerosi allevamenti tradizionali, le non conformità sono principalmente dovute a strutture inadeguate o obsolete.

Di minore entità le non conformità rilevate nei vitelli e nelle altre specie.

Da segnalare l'estrema difficoltà nell'effettiva chiusura delle non conformità, che a volte richiedono tempi lunghi e spesso legate al necessario intervento di altri Enti o Istituzioni

A conferma della validità della graduazione delle priorità, si evidenzia che i controlli effettuati nelle aziende a maggior rischio (ROSSI) hanno rilevato il 85% di non conformità di diverse gradazioni.

I controlli effettuati nelle aziende a rischio intermedio (GIALLI), hanno rilevato il 64% di aziende con non conformità.

Si tratta di percentuali molto elevate, superiori a quelle dei controlli sulle aziende classificate a rischio minore, e che hanno comportato un grosso impegno di risorse per la gestione delle non conformità, la verifica delle prescrizioni, la stesura delle sanzioni e che vanno ad incidere sulla programmazione annuale dei controlli.

Appare evidente la necessità di concentrare i controlli nelle aziende problema, impegnando le risorse necessarie e sufficienti alla risoluzione delle problematiche rilevate, con la collaborazione del personale di tutti i Servizi dei Dipartimenti Veterinari e delle altre Autorità Competenti.

BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

ATS DI BERGAMO 2021			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2021)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2021
ungulati domestici	84	84	82
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	32	0	22

impianti di macellazione per:	provvedimenti		
	norma ed art. violati	breve descrizione non conformità	azioni intraprese
	//	//	//

Per l'anno 2021 sono stati programmati almeno 88 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate.

Sono stati controllati, quindi, 86 impianti di cui 82 di ungulati (2 impianti hanno, nel frattempo, cessato l'attività) e 4 di pollame.

La situazione appare sostanzialmente soddisfacente; gli impianti di macellazione della bergamasca sono impianti a ridotta potenzialità produttiva che gestiscono con particolare attenzione le fasi dell'abbattimento degli animali.

Nella maggior parte dei casi sono state rilevate irregolarità lievi che hanno dato origine a prescrizioni per il miglioramento dei seguenti aspetti.

Sono state riscontrate, nel complesso, 12 non conformità, tutti in macelli di ungulati bovini e suini, così ripartite:

Benessere alla macellazione – gestione: 2 NC

Benessere alla macellazione programma – programma: 6 NC

Formazione del personale: 0 NC

Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – gestione : 2 NC

Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – programma: 2 NC

Strutture e attrezzature: 0 NC

Complessivamente le principali NC sono inerenti alla carenza delle procedure di settore e, a volte, alla loro mancata implementazione.

Sono state sottolineate la necessità di adeguamento di alcune procedure, soprattutto in riferimento alle prassi di stordimento, verifica della sua efficacia e di contenimento degli animali e l'opportunità di meglio descrivere l'utilizzo dei riduttori delle gabbie di contenimento in relazione alle specie macellate e l'utilizzo delle pistole a proiettile captivo in relazione alle specie macellate. Opportuno anche registrare gli interventi periodici di manutenzione delle pistole.

Nel complesso, l'adeguamento alla normativa sul rispetto del benessere alla macellazione degli animali ha segnato un deciso progresso rispetto agli anni passati.

BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

Piano benessere animale 2021 – controlli effettuati ATS Bergamo e relativi esiti:

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO CONTROLLI A DESTINO					
2021	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2020	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE	RENDICONTAZIONE
				N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	20	10% dei mezzi in arrivo	2	2
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	4.000	2% dei mezzi in arrivo	89	90
b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI 2020					
n. giornate/controlli nei punti critici:			n. giornate/controlli lungo la strada:		
programmati		eseguiti	programmati		eseguiti
			5		5

Sono stati effettuati i controlli congiunti con le Autorità di PS (Polizia Stradale), come da tabelle precedenti. Non si sono rilevate particolari problematiche durante l'attuazione di tali controlli; la collaborazione fra le autorità coinvolte è stata ottima.

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	NORMA VIOLATA
IRREGOLARITA' INCOMPILAZIONE GIORNALE DI VIAGGIO	articolo 5, comma 4 e dall' Allegato II, comma 6 del Regolamento (CE) N. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004

BENESSERE ANIMALI DA ESPERIMENTO

Sono stati regolarmente programmati dei controlli nei due impianti utilizzatori di animali per la sperimentazione di cui al DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

CATEGORIE	FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI	N. IMPIANTI ATTIVI	N. CONTROLLI PROGRAMMATI	N. CONTROLLI EFFETTUATI
Stabilimenti di allevamento	annuale	2	2	2
Stabilimenti fornitori	annuale			
Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale			
Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2	2
Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale			

Durante i controlli non sono emerse anomalie o irregolarità

Si evidenzia che i due impianti, sono da anni soggetti a regolari controlli sul benessere con esiti costantemente favorevoli.

PIANO NAZIONALE RESIDUI 2020 (PNR) – EXTRA PNR – PIANO ISTOLOGICO

Attività di controllo

Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (di seguito PNR) è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale che mira a:

- svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate;
- svelare i casi di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate;
- verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari, di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.

Il PNR si struttura tenendo conto delle prescrizioni del decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, delle decisioni 97/747/CE e 98/179/CE, per quanto riguarda i livelli e le frequenze di campionamento e le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, nonché dell'articolo 150 del regolamento (UE) n. 625/2017, recante le misure transitorie concernenti l'abrogazione della direttiva 96/23/CE. Esso definisce le specie e le categorie animali da sottoporre a campionamento, la categoria di residui o di sostanze da ricercare, le strategie di campionamento, i livelli e le frequenze di campionamento, secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione europea.

È elaborato annualmente dal Ministero della Salute – Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione che si avvale della collaborazione delle Regioni e delle Province Autonome, dei Laboratori Nazionali di Riferimento e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

I 216 controlli assegnati su varie matrici e tipologie di allevamento sono stati regolarmente effettuati.

Gli esiti evidenziano una sostanziale situazione di conformità degli allevamenti della Provincia.

Ulteriori dettagli verranno pubblicati nella specifica relazione annuale PNR regionale.

Attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011

Attività programmata - Frequenza dei controlli

Al fine di armonizzare l'attività di controllo si era previsto di modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Nel 2021 erano stati quindi programmati 85 controlli.

	Tipologia	LR	sopralluoghi
ABP4223TRANS3	trasporto	4	1
ABP460OLCP3	oleochimico	2	2
ABP846STORP1	magazzinaggio	3	1
ABP4456COLC3	centro di raccolta	3	1
ABP3343TRANS3	trasporto	4	1
ABP2118COLL3	manipolazione	3	1
ABP5231TRANS3	trasporto	4	1
ABP331URBP2	animali particolari	4	1
ABP4692COLL3	manipolazione	3	1
ABP5724STORP3 - ABP5724TRADER3	magazzinaggio	3	1
ABP774OLCP3	oleochimico	2	2
ABP449COLL3	manipolazione	3	1
ABP4132UDER3	altri utilizzi	4	1
ABP183COLL3	manipolazione	3	1
ABP143PROCP3	trasformazione	3	2
ABP4778PETPP	pet food	3	1
ABP4771STORP3	magazzinaggio	3	1
ABP4772STORP2	magazzinaggio	3	1
ABP3134STORP3	magazzinaggio	4	1
ABP3505OBIODP3	magazzinaggio	3	1
ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143STORP3	manipolazione	2	2
ABP5665OTHER3	altri utilizzi	4	1
ABP4528UDOG3	uso in deroga	3	1
ABP4150COLL1	manipolazione	3	1
ABP2404OCOMBTB	inc/comb	4	1
ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2	trasformazione	3	2
ABP134COLL3	manipolazione	2	2
ABP963STORP3	magazzinaggio	2	2
ABP142PROCP3	trasformazione	2	3
ABP2568PETPP3	pet food	3	2
ABP5341OCOMBTB	inc/comb	4	1
ABP3922UFERT2	fertilizzanti	3	1
ABP448COLL3	manipolazione	3	1
ABP212PROCP3	trasformazione	4	1
ABP4047UFUR3	animali particolari	3	1
ABP759URBP2	animali particolari	4	1
ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1	trasporto	4	1
ABP3988STORP2	magazzinaggio	3	1
ABP141PROCP1	trasformazione	3	2
ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3	manipolazione	2	2
ABP773UFERT3	fertilizzanti	3	1
ABP5120OCOMBTB	inc/comb	4	1

ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2	animali particolari	3	1
ABP224COLL3	manipolazione	3	1
ABP2055TAN3	altri utilizzi	2	1
ABP1063STORP3	magazzinaggio	4	1
ABP5733OTHER3	altri utilizzi	4	1
ABP629INCP	inc/comb	4	1
ABP3467TRANS1 - ABP3467TRANS2 - ABP3467TRANS3	trasporto	4	1
ABP749UZOO2	animali particolari	3	1
ABP2074STORP3	magazzinaggio	3	1
ABP223COLL3	manipolazione	3	1
ABP1156COLL3-ABP1156PROCP3	trasformazione	3	2
ABP5234PHAR2	Produzione di dispositivi medici	4	1
ABP3993TRANS3	trasporto	4	1
ABP2530TRANS1 - 2- 3	trasporto	4	1
ABP4128BHHP3	altri utilizzi	4	1
ABP5429TRADER3-ABP5429TRANS3	commercio e trasporto	3	1
ABP1142COLL3	manipolazione	3	1
ABP2410TRANS3-ABP2410TRANS2-ABP2410TRANS1	trasporto	4	1
ABP1060STORP3	magazzinaggio	4	1
ABP3141TRANS1	trasporto	4	1
ABP2528TRANS3	trasporto	4	1
ABP3375BIOGP2	biogas	4	1
ABP3557BIOGP2	biogas	4	1
ABP3285UFUR3	animali particolari	3	1
ABP4560BIOGP2	biogas	3	1
ABP4040INCP - ABP4040TRANS1	inc/comb	4	1
ABP4909STORP3	manipolazione	3	1
			82

Attività svolta

Sono stati svolti complessivamente 166 controlli negli impianti di questo settore, che appare in piena espansione.

L'aumento del numero dei controlli è dovuto alla ripresa delle attività certificative per l'export della ditta ECB di Treviglio (16 controlli), che comporta numerosi accessi per i prelievi, la verifica di tracciabilità e di documentazione sanitaria nonché per le numerose verifiche per l'arrivo presso l'impianto Gastoldi e Ferri di Spirano di materiali in vincolo sanitario per influenza aviaria (82 controlli).

In seguito a quanto sopra l'attività si è particolarmente concentrata nei due impianti predetti, rendendo necessaria una diminuzione dei controlli negli impianti a minore rischio (registrati).

Nel 2021 sono stati rilasciate 71 certificazioni per l'export di SOA, per un totale di oltre 18.000 q.li. di SOA esportati

Particolari criticità sono state segnalate nella gestione del dosaggio del GTH negli impianti di cat 1 e 2. Le ditte hanno evidenziato difficoltà nella omogenea dispersione del tracciante nella massa del prodotto.

Durante i controlli sono state rilevate le seguenti **non conformità**:

Piano Controllo	Procedure / Processi Controllati	Non Conformita'	Non Conformita' Risolte
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	Strutture e attrezzature: Manutenzione e Igiene /pulizia	14	12
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	Gestione eventuali sottoprodotti rimanenti	1	1
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	Gestione prodotti ottenuti alla fine del processo o dei materiali/prodotti depositati	4	4
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	Rispetto dei parametri di processo	2	2
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	ALTRO	3	1
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	Gestione materiali in ingresso	1	1
Controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti ai sensi Reg. CE n.1069/2009	Tracciabilità e rintracciabilità (registro delle partite, documenti commerciali o certificati sanitari, art. 22)	4	3
		29	24

Suddivise per le seguenti tipologie di impianto:

Attività	Non Conformita'
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione VI - Biogas - Categoria 2	1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3	8
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2	10
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3	2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3	5
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3	1
	29

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE DELLA SANZIONE	NORMA VIOLATA
MANCATA PRESENZA DOC COMMERCIALE PARTITA SOA IN INGRESSO	art.21 par.2 del reg.1069/09

Conclusioni

Il settore appare in incremento , con un aumento degli impianti, e in continua evoluzione.

A seguito della Brexit e dei maggiori controlli all'ingresso in Comunità Europea, si sono inoltre dovute gestire problematiche relative a impianti tecnici precedentemente non soggetti a registrazione (es. bottonifici).

E' un settore estremamente specialistico, le problematiche emerse sono state particolarmente complesse e di difficile gestione, interessando aspetti relativi al rilascio di certificazioni verso Paesi Terzi, modalità di gestione dei flussi nel nuovo sistema TRACES NT, gestione di allerta internazionali e respingimenti di prodotti non conformi.

E' un settore cruciale e pesantemente coinvolto anche nella gestione delle emergenze epidemiche, che necessita spesso di risorse e attività non programmabili a priori.

RIPRODUZIONE ANIMALE

Nel settore della Riproduzione Animale la Regione coordina e definisce il volume dei controlli zootecnici e sanitari da effettuare e le relative modalità di svolgimento tramite un Piano Regionale dei Controlli concordato tra le Direzioni generali Agricoltura e Salute secondo le rispettive competenze, tenuto conto anche dei processi di delega e riforma degli Enti Locali competenti (ex Provincie).

Sono stati effettuati i seguenti controlli:

Normativa di riferimento	REGIONE LOMBARDIA	Numero univoco nazionale del centro	Numero totale di ispezioni effettuate nell' anno solare
d.lgs n. 132/05 (sperma bovino)	Centri di raccolta sperma bovino		
	Centri magazzinaggio sperma bovino	IT05M – IT16M – IT03M	4
D.P.R. n. 241/94 (ovuli ed embrioni bovini)	Gruppi raccolta embrioni bovini		
	Gruppi produzione embrioni bovini		
D.P.R. n. 242/94 (sperma suino)	Centri raccolta sperma suino		
d.lgs n.633/96 (sperma, ovuli ed embrioni delle specie equina, ovina e caprina)	Centri raccolta sperma equino	IT31EQ – IT32EQ – IT56EQ	5
	Centri magazzinaggio sperma suino	IT02SU	2
	Centri magazzinaggio sperma equino	IT9MEQ – IT13MEQ	4
	Gruppi raccolta embrioni equini	IT09EE – IT11EE – IT12EE	4
	Gruppi produzione embrioni equini		
	Centri raccolta sperma ovino		
	Centri magazzinaggio sperma ovino	IT01M OC	2
	Gruppi raccolta embrioni ovini		
	Gruppi produzione embrioni ovini		
	Centri raccolta sperma caprino		
	Centri magazzinaggio sperma caprino	IT01M OC	2
	Gruppi raccolta embrioni caprini		
	Gruppi produzione embrioni caprini		

	Numero totale di centri/gruppi/recapiti autorizzati nel territorio regionale	Numero di ispezioni effettuate nell' anno solare
Stazioni di fecondazione pubblica	7	9
Recapiti	9	10
Allevamenti suinicoli che praticano l' inseminazione artificiale nell'ambito aziendale		
Centri di produzione materiale seminale	6	8
Gruppi di raccolta di embrioni	5	6
Centri produzione embrioni		

Non si sono registrate non conformità.

CONDIZIONALITA'

La programmazione 2021 è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- Circolare regionale del 08/03/2021 - n° 1 - linee di indirizzo per la redazione del piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, ai sensi del reg. (ue) 2017/625.
- Manuale operativo del controllo ufficiale, così come adottato dall'ats di bergamo
- Codice etico aziendale ats bergamo
- Piano aziendale anticorruzione ats bergamo
- Circolare regionale 22/09/2021 n°5 " circolare condizionalita' 2021

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali deve essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Le aziende del campione a rischio sono state identificate sulla base dei seguenti criteri:

- cambiamenti della situazione aziendale
- implicazione per la salute umana e animale, precedenti focolai
- infrazioni riscontrate negli anni precedenti
- numero di animali

Sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni programmate sono state effettuate congiuntamente da almeno DUE operatori Veterinari del DV.

Come da tabelle regionali sono stati programmati dal Servizio IAPZ i seguenti controlli:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
CAMPIONECASUALE	6	6	3	2	6	
CAMPIONE RISCHIO	18	18	13	6	19	
TOTALI	24	24	16	8	25	TOT. GEN 97

Tutti i CUA programmati sono stati verificati (100%).

Sono risultati sfavorevoli e sono stati inseriti in LISPA come tali n° 9 controlli di sicurezza alimentare (CGO4).
I risultati sfavorevoli per benessere animale, sono stati inseriti in SIVI con relativa documentazione.

Effettuate le verifiche previste sul 100% dei CGO non conformi e sul 10% dei CGO conformi.

In generale si è osservato un ritardo nella trasmissione delle check-list dopo la chiusura dei controlli (CGO 4-9), che ha comportato un ritardo nell'inserimento degli esiti del controllo nel sistema.

I colleghi interessati sono stati richiamati a porre maggiore attenzione alle tempistiche.

PIANO CONTROLLI COORDINATI FRA AUTORITA' COMPETENTI

Attività

A seguito di accordi intercorsi tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi erano stati concordati i seguenti programmi minimi di intervento da condursi in modalità congiunta o coordinata nel corso del 2020:

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO/COORD
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	UTFAAC
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF (COORD)
FARMACOSORV.E BENESSERE BOVINI/SUINI	4	NAS (COORD)
MANGIMIFICIO	1	ICQRF (COORD)
BENESSERE TRASPORTO	5	PS (CONGIUNTI)
UVAC	11	UVAC (ATS)
	25	

I controlli previsti, in forma congiunta o coordinata, sono stati effettuati

Nel corso dei controlli si è rilevato un buon livello di cooperazione e di scambio di conoscenze.

Non si sono rilevate particolari criticità operative.

Verifiche

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo il sistema delle verifiche interne si basa sulle seguenti attività:

- sistema degli audit interni
- verifica della corretta stesura del Rapporto di Audit, Ispezione, Verbale di Campionamento mediante verifica a campione su almeno il 2% dei Rapporti / Verbalì)
- valutazione della conformità / congruità delle modalità di rilascio dei Certificati Sanitari mediante verifiche documentali (Verifica a campione sul 2% dei Certificati Sanitari rilasciati, con un minimo di 10 certificati per tipologia);
- verifiche sul 95% dei verbali di ispezione finalizzata alla sola verifica di congruità fra le evidenze, le risultanze e le azioni conseguenti; i verbali di ispezione vengono archiviati dopo sigla del RUOT attestante la visione degli stessi.

Al fine di garantire la miglior trasparenza e uniformità di relazione con gli operatori degli allevamenti controllati e per rendere il più possibile omogenei i controlli, sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S. In questo processo di definizione sono esclusi gli operatori addetti alle verifiche.

La pianificazione delle attività è effettuata sulla base dei carichi di lavoro e delle competenze professionali degli operatori, tenuto conto della graduazione del rischio, e non secondo rigidi criteri di territorialità.

Non sono assegnati agli operatori controlli di imprese la cui titolarità è legata da vincoli di parentela. Nel caso l'operatore evidenzi altre ragioni di potenziale conflitto o di incompatibilità, deve segnalarlo e viene escluso da tali controlli.

Il ricambio di Veterinari dovuto a dimissioni e pensionamenti, con conseguenti procedure di revisione dei territori e di mobilità, gestite a livello distrettuale, comporta, di fatto una riassegnazione di competenze e ambiti di controllo.

Le modalità di programmazione e di pianificazione ostacolano una continuità di presenza e di relazione operatore-vigilato; le assegnazioni dei compiti favoriscono l'alternanza dei sopralluoghi tra Veterinari e, compatibilmente con le risorse disponibili, i sopralluoghi sono effettuati da due operatori.

Quanto sopra, unitamente alla normale interscambiabilità degli operatori legata alle necessità di sostituzione per ferie, malattie, aggiornamento etc consente di impedire una univocità relazionale controllore-controllato, garantendo nel contempo che gli operatori mantengano quella conoscenza del territorio indispensabile, dati i destinatari dei nostri controlli, in particolare nelle aree più marginali.

Come da procedure interne, ogni check list o verbale di ispezione viene consegnato alla segreteria del Distretto e, prima dell'archiviazione, viene visionata e siglata dal competente RUOT. La gestione delle non conformità viene effettuata congiuntamente da Direzione Servizio/ UOT – operatore interessato.

Sono inoltre previsti audit interni che, a rotazione, vanno ad interessare le diverse attività svolte dal SIAPZ nei due Distretti.

Nel corso del 2021 sono stati effettuati due audit interni finalizzati alla verifica della attività di vigilanza nel settore della produzione di latte e prodotti a base di latte con particolare riferimento agli impianti inseriti nelle liste export vs Paesi Terzi: appropriatezza della pianificazione dei controlli, rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC. Verifica della correttezza delle modalità di rilascio delle certificazioni export. Rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti la materia e della redazione dei relativi verbali.

Per il 2021 sono stati effettuati inoltre due audit per distretto per la verifica delle modalità di effettuazione dei controlli di benessere animale in allevamento (tot. 4 audit), con esiti favorevoli.

Le verifiche effettuate, formalizzate nelle relazioni semestrali previste dal piano anticorruzione, non hanno rilevato gravi anomalie o non conformità.

Eventuali carenze minori rilevate a carico dei singoli operatori, vengono gestite dai competenti RUOT/Direttori di Distretto, nell'ambito delle procedure stabilite dai regolamenti e dal sistema di qualità aziendale.

PIANO NAZIONALE RESIDUI 2021 (PNR) – EXTRA PNR – PIANO ISTOLOGICO

Attività di controllo

Il Piano Nazionale Residui (PNR) è un piano di sorveglianza predisposto al fine di svelare o verificare l'utilizzo di sostanze vietate, la somministrazione abusiva di sostanze autorizzate, la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) e le quantità massime di contaminanti ambientali fissate dalla normativa nazionale e comunitaria. Tale attività rientra tra gli indicatori veterinari dei Livelli Essenziali di Assistenza per la certificazione delle Regioni e Province Autonome.

Il PNR è strutturato in diverse sezioni nelle quali sono riportate le specie e le categorie animali da sottoporre a campionamento, la categoria di residui o di sostanze da ricercare, le strategie di campionamento e i livelli e le frequenze di campionamento.

L'attività di verifica della presenza di residui si attua secondo tre tipi di piano:

- Piano: prevede il prelievo di campioni programmati sulla base dell'entità delle produzioni nazionali nei diversi settori e riportati nelle tabelle allegate al PNR;
- Extrapiano: comprende i controlli predisposti per rispondere a particolari esigenze locali;
- Sospetto: comprende campioni prelevati in caso di sospetto di presenza di residui.

Nell'ambito di ciascun tipo di piano suddetto, si distinguono diversi tipi di campionamento:

- Mirato: campioni prelevati nell'ambito di Piano ed Extrapiano da animali considerati potenzialmente a rischio;
- Clinico-anamnestico: campioni prelevati in caso di sospetto di presenza di residui (presenza di alterazioni a livello di organi, notizie anamnestiche, detenzione di sostanze vietate) e si procede al prelievo di un campione di tipo "Sospetto", tipologia "clinico-anamnestica";
- A seguito di positività: campioni prelevati in caso di riscontro di non conformità in un campione del tipo "mirato" o "clinico-anamnestico".

I campioni sono prelevati a livello di allevamento, macello, centri di raccolta delle uova, stabilimenti di lavorazione degli ovo prodotti e nell'ambito di battute di caccia.

Il PNR prevede, inoltre, dal 2008 una sorveglianza epidemiologica basata sull'effettuazione di un test istologico per la rilevazione delle alterazioni isto-anatomo-patologiche in organi bersaglio (timo, tiroide per la ricerca di lesioni da trattamenti con cortisonici e tireostatici e ghiandole bulbo uretrali e prostata per la ricerca di lesioni riferibili a trattamento con steroidi sessuali) di bovini regolarmente macellati riconducibili all'impiego di sostanze anabolizzanti (circolare MINSAL n. 18128/P del 5/12/2007).

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 30/11/2018 pr. 42466 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2021 per la ricerca dei residui negli animali e in alcuni prodotti di origine animale. A cascata la U.O. Veterinaria della Regione Lombardia ha assegnato all'ATS di Bergamo n° 594 campioni per l'anno 2021 di cui n° 196 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n° 398 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti). Degli assegnati 208 campioni erano da eseguire in allevamento, 378 in macello e 7 in stabilimenti uova. Nell'ambito del Piano Nazionale Istologico (previsto dal PNR) sono stati programmati, in macelli della Provincia, n°5 prelievi di organi per la ricerca di possibili modificazioni cellulari dovuti a trattamenti con sostanze anabolizzanti.

Oltre a quanto previsto nell'ambito del Piano Nazionale la Regione Lombardia ha predisposto specifico Extra Piano al fine di meglio monitorare alcuni specifici settori produttivi al fine definire la contaminazione di prodotti di origine animale da micotossine (latte) e fitofarmaci e metalli pesanti (miele): all'ATS di Bergamo è stato assegnato un numero complessivo di 13 campioni.

Anche il 2021 l'emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19) ha influito sostanzialmente nell'effettuazione di quanto programmato. Nonostante nei primi mesi l'attività sia stata estremamente ridotta nel corso dei restanti sono stati effettuati tutti i campioni campioni assegnati (LEA = 100%). Tutti i campioni sono stati pre-acceffati prima della consegna alla Sezione di Bergamo dell'IZS (LEA > 90%).

Tutte le positività analitiche riscontrate e le informazioni relative alle azioni intraprese di conseguenza sono state registrate nell'applicativo informatico "PNR GESTIONE NC" del Ministero della Salute. Nel corso del 2021 si sono registrate n°5 schede relative al riscontro di sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma non dichiarate e/o contaminanti.

Nel mese di gennaio, nei due distretti provinciali, il referente PNR ha svolto incontri con gli operatori che effettuano campionamenti in ambito di PNR ed EXTRAPNR al fine di illustrare le novità relative ai piani 2021 ed alle criticità riscontrate negli anni precedenti relative soprattutto alla corretta e completa compilazione dei verbali di prelievo.

Nel corso dell'anno il Referente del PNR ha svolto un audit in entrambi i Distretti Veterinari al fine di valutare la modalità di redistribuzione dei campioni PNR ed EXTRAPNR assegnati, la modalità trasmissione tabelle di programmazione al personale che effettua i campionamenti, la verifica del flusso documentale prelievo/archiviazione, la modalità di monitoraggio del rispetto della programmazione iniziale e del monitoraggio della corretta compilazione dei verbali di prelievo

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

PROGRAMMAZIONE 2022

RISORSE

Ad oggi assegnate al Servizio risultano le seguenti risorse umane:

Direttore Servizio: dott. Nava Marco

Responsabile U.O. Distretto A: Albrici Giovanni (in distacco presso regione Lombardia)

Dirigenti Veterinari Distretto A:

Cecchetto Marco (100%) (Responsabile FF della U.O. e referente Piano Farmacosorveglianza - AMR)

Bosio Giancarlo (100%)

De Giacomi Carla (100%)

Caslini Chiara (100%)

Scioscia Stefano (SSA): circa 600 ore attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Brembana

Carrara Giacomo (SIAOA) circa 300 ore , attività di controllo caseifici e certificazione alta valle Taleggio

Zucchelli/Donati (SSA) circa 400 ore attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Seriana/Scalve

Referente U.O. Distretto B: Agazzi Rosa

Dirigenti Veterinari Distretto B:

Carrara Mauro 100%(referente PNR e Benessere Animale)

Trifone Marina 100%

Testoni Francesco (SSA) 50%

Adami Luigi 100%

La ripartizione delle ore disponibili sui due Distretti, avviene come da tabella allegata.

Verranno coinvolti un numero di Tecnici della Prevenzione dei due Distretti in relazione al monte ore delle attività programmate come da tabella.

OBIETTIVI VINCOLANTI

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NELLA FILIERA LATTE

La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023;
- CIRCOLARE REGIONALE del 11/03/2022 - N° 1 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ESERCIZIO 2022;
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo;
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo;
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO

Le presenti disposizioni si applicano a tutte le aziende registrate per la produzione di latte crudo destinato alla:

- commercializzazione per il trattamento termico/trasformazione,
- trasformazione per la vendita diretta in azienda
- vendita diretta al consumatore finale.
- vendita per l'alimentazione umana in ogni forma

OBIETTIVI

- Garantire che la produzione del latte crudo soddisfi i requisiti previsti dal reg.(Ce) 853/04
- Responsabilizzare i produttori primari e gli altri operatori del settore alimentare
- Semplificare gli adempimenti burocratici
- Valorizzare le produzioni Nazionali

REGISTRAZIONE AZIENDE DI PRODUZIONE E INTERMEDIARI

Tutte le aziende che iniziano l'attività di produzione di latte crudo destinato ad essere commercializzato per il consumo umano, devono:

- essere registrate, ai sensi dell'art.6 del Reg.(CE) n.852/2004, presso i Dipartimenti Veterinari in Banca Dati regionale con la tipologia "riproduzione latte";
- aver effettuato gli adempimenti previsti dalla segnalazione certificata inizio attività.

Il primo acquirente, nel caso gestisca i dati relativi ai parametri igienico sanitari, è soggetto ad obbligo di notifica ai fini della registrazione, ai sensi del Reg.(CE) n.852/2004 come operatore del settore alimentare.

Il primo acquirente deve individuare il "responsabile della abilitazione e formazione per gli addetti al prelievo di latte crudo ". Tale operatore deve aver comprovata esperienza pluriennale nel settore o aver partecipato al corso per formatori a cura del reparto Produzione primaria dell'IZSLER e della DG Welfare di Regione Lombardia.

PARAMETRI IGIENICI LATTE CRUDO

Presso ogni allevamento di produzione deve essere presente la documentazione relativa alle analisi effettuate.

Per documentazione si intende la raccolta di tutti i rapporti prova delle analisi effettuate almeno negli ultimi dodici mesi.

DEROGHE

In caso di formale richiesta, il Dipartimento Prevenzione Veterinario e sicurezza alimentare potrà derogare, con atto formale, le frequenze di campionamento per cellule somatiche e carica batterica nei seguenti casi:

ALPEGGIO

- Nel periodo trascorso in alpeggio i prelievi per ricerca Carica Batterica, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti possono essere sospesi.
- Se il latte ottenuto in alpeggio viene consegnato in toto o in parte (es. a giorni prefissati) all'acquirente posto a fondo valle è invece necessario mantenere la frequenza di prelievi di almeno 2 prelievi al mese.
- in esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e nel caso di singola analisi sopra i parametri previsti, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi

CASEIFICI AZIENDALI

- Trasformazione del latte prodotto direttamente nella stessa azienda riconosciuta/registrata ai sensi del Reg (CE) 852/04 e 853/04 collocata in zone "disagiate" con produzione di latte in quantità inferiore ai 4 q die. In questo caso la numerosità dei controlli non potrà essere inferiore a 1 per mese.

I Dipartimenti Veterinari nel definire le zone disagiate possono oltre ad una collocazione in zone di montagna valutare anche una distanza significativa da un laboratorio in grado di gestire le analisi richieste.

Negli allevamenti, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione.

In particolare non sono ammessi , trattamenti (es filtrazione) in grado di modificare il tenore in germi e cellule somatiche del latte (nota prot. 0017187 del 10/06/2008 del Ministero del Lavoro della salute e delle Politiche Sociali).

SEGNALAZIONI E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITA'

Non si rilevano sostanziali variazioni rispetto a quanto previsto nel 2021 (vedi LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO– Documenti Regionali 2022).

RIENTRO NEI PARAMETRI

Il provvedimento di divieto al conferimento/trasformazione latte per uso alimentare umano deve essere revocato formalmente al rientro delle medie geometriche previste dall'allegato III del Reg.(CE) n.853/2004 .

Le analisi devono essere effettuate in autocontrollo dall'allevatore e/o da un suo delegato in un laboratorio iscritto nel Registro Regionale e con prova accreditata .

In caso di dubbi sull'attendibilità degli esiti i DVSAOA possono effettuare ulteriori prelievi di verifica.

RIENTRO IN DEROGA

Alla scadenza dei 90 giorni di osservazione, a seguito di **richiesta formale** dell'allevatore ed in caso di evidenza:

1) della effettiva risoluzione delle cause che hanno portato alla non conformità,

2) della presenza delle singole analisi degli ultimi 30 gg con valori sotto i limiti previsti anche prima dell'effettivo rientro delle medie geometriche,

è possibile sospendere formalmente il provvedimento di divieto di conferimento/utilizzo del latte.

La concessione della sospensione va avallata da un prelievo ufficiale avente esito favorevole eseguito su richiesta dell'allevatore a pagamento ai sensi del D.Lgs. 32/2021.

In caso di difficoltà all'effettuazione in tempi rapidi del prelievo ufficiale, si potrà procedere alla sospensione del divieto, salvo revoca del provvedimento di sospensione in caso di esito sfavorevole del controllo effettuato nei giorni successivi.

Tutte le analisi successive da eseguirsi anche in autocontrollo, devono essere sotto i limiti fino al rientro della media geometrica per il parametro interessato.

Qualora l'azienda non ancora rientrata come media geometrica per il parametro considerato, presenti un valore analitico superiore ai valori previsti della normativa la deroga di sospensione decade e scatta il provvedimento di divieto di conferimento del latte fino al rientro effettivo della media geometrica.

In caso di emissione di revoca della deroga al provvedimento di divieto di conferimento del latte, la ripresa della consegna potrà avvenire solo a seguito:

- **dell'effettiva risoluzione delle cause che hanno comportato il provvedimento di divieto,**
- **della presenza di almeno 2 esiti conformi per i parametri igienico-sanitari (CBT, Cellule Somatiche) eseguiti in autocontrollo ad almeno 7 giorni di distanza l'uno dall'altro**
- **di un prelievo ufficiale con esito favorevole, richiesto formalmente dall'allevatore, da eseguirsi almeno dopo 10 giorni dal provvedimento di divieto di conferimento del latte.**

A seguito di esito favorevole potrà essere ripresa la consegna del latte e si procederà al ricalcolo della media geometrica.

In caso di dubbi sull'attendibilità degli esiti i DVSAOA possono effettuare ulteriori prelievi di verifica.

DESTINAZIONE LATTE NON CONFORME

Il latte che non rispetta, al termine del periodo di osservazione, i limiti previsti per il tenore in cellule somatiche e/o carica batterica può:

Essere smaltito in azienda con i reflui aziendali.

Utilizzato per l'alimentazione degli animali allevati in azienda, concordando con il DVSAOA eventuali trattamenti risanatori.

Destinato agli impieghi previsti per i materiali di categoria 3 dal Reg. (CE) n.1069/2009.

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI IN ALLEVAMENTO SU CAMPIONAMENTO EFFETTUATO NELL'AMBITO PAGAMENTO QUALITÀ O ALTRO

1. il responsabile del laboratorio (accreditato per tale analisi) deve segnalare, (mediante comunicazione telefonica seguita da mail/fax), al termine dell'analisi, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo (allevatore/acquirente/stabilimento)

2. il responsabile dell'esecuzione del controllo è tenuto ad informare, nello stesso tempo e con gli stessi mezzi:

a. il DVSAOA dell'ASL/ATS dove ha sede l'azienda di produzione,

b. DVSAOA competente per acquirente/stabilimento di trasformazione/trattamento.

Inoltre sospende il ritiro del latte ed effettua e/o richiede all'Osa all'OSA un campione in autocontrollo (presso un laboratorio accreditato) che dimostri la risoluzione della non conformità, acquisito l'esito favorevole può essere ripreso il conferimento del latte con segnalazione all'autorità competente. (Le comunicazioni possono essere effettuate tramite posta elettronica).

3. Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale, competente sull'azienda, effettua il sopralluogo per la verifica le procedure adottate e in particolare il corretto utilizzo del farmaco veterinario e acquisisce la documentazione relativa alla risoluzione della non conformità segnalata.

Il DVSAOA competente sull'azienda, qualora lo ritenga utile e comunque sempre in caso di dubbio, effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art.23 DLgs n. 158/2006)

Ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 art. 9 lettera c) il latte "non conforme" si configura come un sottoprodotto di categoria 2 e può essere smaltito ai sensi dell'art. 13 dello stesso Regolamento e ai sensi del Reg. (UE) 142/2011 (applicati sul terreno senza trasformazione preliminare, se si tratta di stallatico, del contenuto del tubo digerente separato da quest'ultimo, di latte, prodotti a base di latte e di colostro e qualora l'autorità competente ritenga che non presentino rischi di diffusione di malattie trasmissibili gravi).

E' preferibile, ove possibile, trattare il latte contaminato come un sottoprodotto destinato a non essere immesso nell'ambiente, fermo restando la possibilità di procedere come da norma cogente (nota U.O. Regionale 0078187.del 02-09-2020).

PROCEDURA DI GESTIONE POSITIVITA' PER SOSTANZE INIBENTI SUL LATTE DI CISTERNA IN ENTRATA NELLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE

Lo stabilimento di trattamento/trasformazione dovrà disporre, nel piano di autocontrollo di procedure specifiche per la gestione della cisterna che dovesse rilevarsi positiva alle sostanze inibenti.

Tali procedure dovranno indicare chiaramente:

- modalità di comunicazione della positività al DVSAOA;
- modalità di gestione del latte non conforme internamente allo stabilimento in attesa della conferma o meno dei superamenti dei limiti massimi residuali previsti dal Reg (UE) 37/2010;
- Identificazione e segnalazione al DVSAOA dell'allevamento risultato "responsabile" della contaminazione del latte di raccolta, per i successivi provvedimenti;
- Le modalità di smaltimento del latte "non conforme per presenza di inibenti".

Ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 art. 9 lettera c) il latte "non conforme per presenza di inibenti" si configura come un sottoprodotto di categoria 2 e può essere smaltito ai sensi dell'art. 13 dello stesso Regolamento e ai sensi del Reg. (UE) 142/2011. E' preferibile, ove possibile, trattare il latte contaminato come un sottoprodotto destinato a non essere immesso nell'ambiente, fermo restando la possibilità di procedere come da norma cogente.(nota U.O. Regionale 0078187.del 02-09-2020).

REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ

Oltre al rispetto di quanto previsto dalla sez.IX allegato III Reg (Ce) 853/04, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato, entro due ore, nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico, inoltre deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria.

Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti.

Pertanto rimangono in vigore la vidimazione dei registri (anche a cura di altre autorità), la completezza e correttezza delle registrazioni e la loro presenza in azienda, come pure la presentazione di SCIA prima dell'inizio dell'attività.

Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità».

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca produzione latte fresco pastorizzato di alta qualità	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 300.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
	Tenore in materia grassa	>3,5%		
	Tenore in materia proteica	>32,0 g/l		
	Contenuto in acido lattico	<30ppm		
	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg 37/10	campione singolo	

Per quanto riguarda il tenore in materia grassa, proteica e i residui di antibiotici, considerato che il D.M. n. 185/91 non ha stabilito una frequenza, questi devono essere effettuati con la frequenza prevista per il tenore in germi; per quanto riguarda il contenuto di acido lattico, considerato il significato del parametro, si ritiene che l'analisi debba essere effettuata esclusivamente sul latte effettivamente destinato per la produzione di latte alta qualità e che la richiesta di questo parametro debba essere mirata solo a chiarire determinati casi "problema".

PROCEDURE SEGNALAZIONI NON CONFORMITÀ LATTE ALTA QUALITÀ

In caso di superamento della media geometrica per cellule somatiche/carica batterica, l'operatore del settore alimentare comunica formalmente all'azienda di produzione che dalla data di notifica ha inizio il mese previsto per il rientro nei parametri.

Tale comunicazione è trasmessa contestualmente anche ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sia sull'azienda di produzione che sull'azienda di trattamento.

Al termine del periodo di osservazione, se il latte è rientrato nei parametri, la pratica viene archiviata; se persiste la non conformità, il latte deve essere escluso dal circuito di produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

In caso di mancato rispetto dei valori per tenore materia grassa, tenore in materia proteica e contenuto in acido lattico, il latte crudo non deve essere utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta

qualità e la non conformità deve essere segnalata ai competenti Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria e sicurezza degli alimenti di origine animale.

Considerata la difficoltà nella gestione dei parametri grasso e proteine, si suggerisce il calcolo della media aritmetica trimestrale dei valori conteggiata sui risultati di almeno sei analisi (2 analisi mensili)

Il parametro acido lattico viene utilizzato per verificare lo stato igienico e valutare il corretto funzionamento di un impianto di mungitura, per attestare l'igiene delle attrezzature e degli altri impianti (tank) e per dimostrare la corretta conservazione (rispetto della catena del freddo) del campione prima del suo arrivo in laboratorio. Si ritiene pertanto che l'analisi debba essere effettuata solo sul latte effettivamente utilizzato per la produzione di latte di alta qualità

La documentazione attestante la corretta gestione delle non conformità deve essere sempre disponibile nelle aziende di produzione, intermediari o stabilimenti.

I Dipartimenti Veterinarie sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sia sull'allevamento di produzione che sullo stabilimento di trattamento dovranno definire uno scambio regolare di dati e in caso di mancato rientro nei limiti previsti per cellule somatiche, carica batterica e/o il mancato rispetto degli altri parametri, vigilare sul reale utilizzo del latte.

La programmazione dei controlli sul settore della produzione latte crudo destinato alla produzione di latte fresco di alta qualità sia sulle aziende di produzione che di **trattamento farà parte integrante del Piano Aziendale dei controlli. (controllo di almeno il 10% delle aziende in possesso dell'autorizzazione del D.M. 185/91).**

REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

CAMPO DI APPLICAZIONE

Tutte le aziende di produzione latte che effettuano la vendita di latte crudo diretta al consumatore finale:

- nell'azienda di produzione;
- tramite macchine erogatrici collocate nella stessa azienda o al fuori di questa ma funzionalmente correlate;
- previo confezionamento presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n.853/04 e/o nelle stessa azienda di produzione in esito a verifica del possesso dei requisiti specifici.

PROCEDURE PER INIZIO ATTIVITÀ

- L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare un'istanza di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 con presentazione della SCIA accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita del latte
- acquisizione della SCIA da parte del DVSAOA e registrazione e/o modifica tipologia produttiva dell'allevamento nel sistema anagrafe
- verifica del possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte da parte del DVSAOA entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia
- Il distributore utilizzato dovrà essere registrato ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 mediante SCIA da presentare al Comune ove il distributore è collocato
- Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove è ubicata l'Azienda di produzione o delle Province contermini.

REQUISITI IGIENICO SANITARI

Latte vaccino:

tabella 1

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Cellule somatiche	300.000/ml	per i parametri relativi a cellule somatiche e carica batterica è possibile utilizzare gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente
Tenore in germi a 30	25.000 /ml	
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	campione singolo - frequenza prevista dall'analisi dei pericoli

Tabella 2

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml	
<i>E.coli</i> produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml	
<i>Staphylococcus aureus coagulasi +</i>	500 ufc in 1 ml (§)	
Enterotossina stafilococcica	Assente	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	
Aflatossina M1	< 30 ppt	
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	

§ in caso di superamento del valore è necessaria la ricerca dell'Enterotossina Stafilococcica

Latte crudo caprino, equino:

tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Tenore in germi a 30	50.000 /ml	media geometrica 2 analisi al mese per 2 mesi. Per parametri relativi alla carica batterica è possibile utilizzare gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI

Tabella 4

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	CAMPIONE SINGOLO - FREQUENZA PREVISTA DALL'ANALISI DEI PERICOLI
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml	
<i>E.coli</i> produttori di tossina Shiga STEC	Assente in 25 ml	
<i>Staphylococcus aureus coagulasi +</i>	500 ufc in 1 ml (§)	
Enterotossina stafilococcica	Assente	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	
Aflatossina M1	< 30 ppt	
Residui di sostanze inibenti (NO PER EQUIDI)	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	

§ in caso di superamento del valore è necessaria la ricerca dell'Enterotossina Stafilococcica

AUTOCONTROLLO

L'operatore del settore alimentare in base ai dati storici disponibili, alle procedure adottate e alla complessità della propria attività definirà un piano di campionamento che deve prevedere la ricerca sia dei i parametri di processo che di quelli di sicurezza alimentare.

I campionamenti del latte ai fini della valutazione dei requisiti previsti devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda; non risulta pertanto possibile "selezionare" alcuni capi sui quali effettuare una mungitura specifica per la produzione del latte destinato alla vendita diretta.

CONTROLLO UFFICIALE

Il piano di campionamento ufficiale che i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale dovranno adottare nel territorio di competenza dovrà prevedere al minimo:

- erogatori: due campioni all'anno con ricerca dei parametri igiene di processo, sicurezza alimentare;
- sostanze inibenti e aflatossina M1 (con esclusione, quando l'esame viene fatto per il pagamento latte qualità, per cellule somatiche e la carica batterica).

"I campioni devono essere conferiti al laboratorio dell'IZSLER entro 24 ore dal prelievo e devono essere sottoposti ad analisi da parte del laboratorio competente entro 24 ore dal conferimento, comunque entro 48 ore dal prelievo"

I campioni ufficiali di latte crudo è necessario che siano conferiti in quattro contenitori (2 per le prove microbiologiche, uno per CBT e Cellule Somatiche e uno per Aflatossina M1) di cui uno contenente il conservante.

RICERCHE	BERGAMO	DISTRETTO A	DISTRETTO B
Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	I° SEMESTRE 36	11	25
Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	II° SEMESTRE 36	11	25

La pianificazione dei campioni in accordo con la Sezione dell'Istituto Zooprofilattico di BG, seguirà il seguente calendario:

Martedì 8 marzo : erogatori distretto A (11)

Martedì 15 marzo: erogatori distretto B (13)

Mercoledì 16 marzo: erogatori distretto B (12)

Martedì 4 ottobre : erogatori distretto A (11)

Martedì 11 ottobre: erogatori distretto B (13)

Mercoledì 12 ottobre: erogatori distretto B (12)

Consegna entro ore 12 presso IZLER BG.

Si ricorda la necessità della preaccettazione.

PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI

PARAMETRI IGIENE DI PROCESSO:

l'OSA dal ricevimento degli esiti ha:

- in caso di superamento delle medie geometriche per germi o cellule somatiche trenta giorni per risolvere la non conformità, se ciò non avvenisse il latte dovrà essere escluso dalla vendita diretta e destinato alla trasformazione;
- in caso di superamento del parametro Enterobatteriacee 15 giorni per adottare procedure di autocontrollo atte a risolvere le non conformità e per effettuare di analisi di laboratorio finalizzate al rientro nei limiti stabiliti. Il parametro dovrà essere monitorato nei tre mesi successivi con almeno un campione al mese.

PARAMETRI SICUREZZA ALIMENTARE:

In caso di positività per:

- residui di sostanze inibenti,
- enterotossina stafilococcica
- aflatossina M1 (*),
- *Listeria monocytogenes* (**)
- *Salmonella* spp i (**)
- *Campylobacter* termo tolleranti (**)
- *E.coli* VTEC (***)
- *Streptococcus agalactiae*

(*)Per quanto riguarda l'aflatossina M1 se il valore è tra i 30ppt e il limite di legge 50ppt il produttore ha 7 giorni di tempo per individuare e rimuovere la causa della contaminazione e quindi rispettare il limite più restrittivo definito per la vendita diretta di latte crudo.

(**) La positività per *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter* si intende alla PCR, indipendentemente dall'esito del successivo esame culturale di conferma.

(***) PRESENZA DI STEC/VTEC visto il parere espresso dall'Istituto Superiore di Sanità Prot. 30360 del 21/07/2017 si comunica che solo in caso di conferma microbiologica si provvederà alla sospensione dell'autorizzazione alla vendita del latte crudo, mentre la presunta positività (PCR) deve essere considerata come indicatore di rischio quindi devono essere adottate azioni correttive igienico sanitarie e ripetute le analisi atte a dimostrare il mantenimento di condizioni igieniche di produzione ottimali

- immediata sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale con adozione di atto formale;
- adozione di azioni correttive in azienda;
- ulteriori campionamenti, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita.

ULTERIORI INDICAZIONI

In caso di non conformità ai criteri di igiene di processo del latte di un erogatore, la sospensione interesserà solo quell'erogatore e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi, documentati di pulizia e sanificazione.

In caso di non conformità ai **criteri di sicurezza alimentare** del latte di un erogatore, la sospensione interesserà **TUTTI gli erogatori dello stesso proprietario** e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi, documentati di pulizia e sanificazione e ulteriori campionamenti, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita

E' possibile, in caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito del superamento di uno o più limiti di accettabilità del latte, il responsabile dell'azienda interessata possa temporaneamente cedere l'utilizzo dell'erogatore ad altra azienda alle seguenti condizioni:

- l'azienda subentrante stia già effettuando la vendita di latte crudo e, di conseguenza, il latte prodotto soddisfa i criteri stabiliti
- il responsabile dell'azienda presenti ai competenti uffici una dichiarazione di subentro temporaneo per l'attività di vendita.
- sull'erogatore venga chiaramente indicato che il latte commercializzato proviene dall'azienda subentrante
- sia documentato l'intervento di pulizia e sanificazione

Il controllo ufficiale **nelle aziende a tipologia riproduzione latte crudo** deve riguardare :

- la verifica del mantenimento dei requisiti strutturali, igienico sanitari, rispetto delle procedure di autocontrollo e la verifica documentale degli esiti dei controlli effettuati (almeno una volta l'anno con registrazione in SIV possibilmente in concomitanza con l'effettuazione dei controlli di bonifica sanitaria);

Il controllo ufficiale **sugli erogatori** deve riguardare:

- la verifica delle temperature di conservazione del latte in fase di erogazione , si possono verificare le seguenti situazioni:
 - temperature corrette tra +0°C e +4;
 - fino a +6°C dovrà essere richiesto l'immediato intervento dell'OSA al fine della regolarizzazione della situazione;
 - in caso di temperature al di sopra dei +6°C si dovrà disporre il blocco immediato dell'erogazione del latte fino all'avvenuto ripristino della temperatura e la destinazione del latte presente ad usi diversi dal consumo umano.
- la verifica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto indicato dal termometro a lettura esterna presente presso ciascun erogatore e in caso di significative differenze tra le due temperature si dovrà procedere ad una verifica delle procedure di autocontrollo relativamente alla taratura del termometro installato nell'erogatore
- nel caso di erogatori direttamente collegati con il tank aziendale, verifica che il responsabile dell'azienda di produzione abbia adottato misure adeguate a garantire che, durante e immediatamente dopo la mungitura, venga interrotta l'erogazione del latte fino a quando non sia ripristinata la temperatura prevista per l'erogazione.
- la verifica presenza corrette informazioni per il consumatore.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO

Presso ciascun erogatore di latte crudo devono essere esposte in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita: Latte crudo di.....(specie)
- Produttore: ragione sociale e indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione, si sottolinea che ad ogni erogatore deve corrispondere una e una sola azienda senza possibilità di commercializzazione tramite intermediari di sorta.
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +0 e +4 gradi.
- Precauzioni d'uso: **"PRODOTTO DA CONSUMARSI DOPO BOLLITURA"** in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (**tali indicazioni devono essere riportate in caso confezionamento di latte crudo sul contenitore**).
- Altre indicazioni: **" la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura** (es. data mungitura 01.01.22 data scadenza 03.01.22).

Si rammenta che il latte deve essere sostituito, nell'erogatore almeno ogni 24 ore e che il latte eventualmente rimasto invenduto deve essere, qualora non smaltito a norma di legge, riportato nell'azienda di provenienza per essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure destinato alla caseificazione se l'azienda è autorizzata alla trasformazione, oppure all'alimentazione animale nell'azienda stessa.

È consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Come previsto dal Reg. CE 1169/11 e successive modifiche è vietato fornire indicazioni che:

- possono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto
- attribuiscono al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- attribuiscono al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o accennano a tali proprietà

PROCEDURE OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARI

Il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, è pari a 0,050 µg/kg superato il quale non è possibile l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte. Pertanto, in considerazione della alta tossicità dell'Aflatossina M1 si ritiene necessario stabilire, per il latte, un livello di attenzione di 0,040 µg/kg al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore.

La vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, pertanto i Piani dovranno essere basati sulla programmazione delle attività di controllo ufficiale, ai sensi del Reg. (UE) n. 625/2017, art. 8, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Il test di screening (ELISA) utilizzato per il piano di autocontrollo sia per il superamento e/o rientro dei livelli di attenzione/di legge deve essere SEMPRE attestato da laboratori accreditati ed inseriti nel registro regionale dei laboratori abilitati all'esecuzione di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari.

Ai fini della ricerca di aflatossina M1 nel latte per i controlli previsti dalle presenti linee guida, in affiancamento ai periodici controlli definiti dai piani HACCP eseguiti da laboratori di cui sopra, sia delle aziende di produzione che degli impianti di trasformazione, è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici qualitativi o semi-quantitativi, che comunque non possono sostituire i controlli effettuati in laboratori accreditati.

Infine è sempre opportuno prevedere un'adeguata formazione degli Operatori del settore, in particolare riguardo all'approvvigionamento, allo stoccaggio e all'uso degli alimenti per gli animali e delle relative materie prime nella filiera lattiero-casearia.

Le presenti indicazioni integrano e sostituiscono quelle del piano straordinario gestione rischio aflatossine di cui alla DGR 4984 del 30 marzo 2016.

1. AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE

Le seguenti procedure si applicano alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione nonché alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

1.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

È possibile che animali alimentati con mangimi contenente Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1. Pertanto, il piano di autocontrollo in tali strutture deve prevedere analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo acquirente, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo anche nell'ambito del sistema del pagamento latte secondo qualità.

Le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda produttrice e copia dei rapporti prova deve essere disponibile in allevamento.

La frequenza dei campionamenti deve essere correlata alla situazione della contaminazione del mais e alla prevalenza di contaminazione del latte di massa a livello del territorio della ATS. Al di là di situazioni definite "emergenziali" causate da andamenti anomali stagionali si ritiene sufficiente l'effettuazione di un campionamento di latte di massa con cadenza TRIMESTRALE, analizzato presso un laboratorio accreditato. D deroghe potranno essere definite per realtà zootecniche in cui il mais non rappresenta l'alimento preponderante della razione alimentare delle vacche lattifere.

In caso di mancata effettuazione e/o presentazione delle analisi previste, nei confronti dell'Osa, POSSONO essere adottati i provvedimenti previsti dal dlgs 193/07

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del **livello di attenzione** (0,040 µg/kg), **tenendo conto del livello di incertezza del metodo**, l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito, secondo modalità da concordare con i Servizi stessi e adottare immediatamente azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione, ecc.). Con successive analisi, effettuate sulle munte successive, dovrà confermare l'efficacia delle azioni adottate.

Nel caso nel corso di controllo ufficiale l'Autorità Competente verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA, POSSONO essere adottati i provvedimenti previsti dal dglis 193/07

Nei casi in cui i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo **superino i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006**, tenuto conto dell'incertezza di misura del metodo, l'OSA provvede a:

- I. comunicare il risultato al Servizio veterinario competente al momento dell'acquisizione dell'esito e **comunque entro 12 ore**
- II. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta e/o la lavorazione nell'eventuale caseificio aziendale
- III. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
- IV. smaltire il latte non conforme, se ancora presente nel tank aziendale, tramite eliminazione in concimaia e/o con le modalità previste dalla nota prot.0000855-P-16/01/2013,
- V. procedere ad un prelievo in autocontrollo per la ricerca dell'Aflatossina M1
- VI. riprendere il conferimento del latte crudo a seguito dell'acquisizione dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari,
- VII. trasmettere al Servizio Veterinario copia dell'esito favorevole e la comunicazione dell'avvenuta chiusura della Non Conformità

Nel caso nel corso di controllo ufficiale l'Autorità Competente verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA, possono essere adottati i provvedimenti previsti dal D. Lgs. 193/07 e gli allevatori devono essere segnalati per i provvedimenti di competenza, all'Organismo Pagatore Regionale dei premi comunitari.

1.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

L'Autorità competente provvede a:

- I. Individuare sulla base dei criteri stabiliti, il numero delle aziende in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M1 con un campionamento sul latte di massa come attività di sorveglianza, in assenza di sospetto e senza vincolo del prodotto; (Indicare sul verbale Piano Sorveglianza aflatossine)
- II. verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento del livello di attenzione/legge;
- III. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 per aflatossina M1:

- I. in campioni prelevati in autocontrollo, il Servizio veterinario verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA e le analisi effettuate per consentire la ripresa del conferimento, nel caso venga rilevata una non corretta gestione della non conformità possono essere adottati i provvedimenti previsti dal D. Lgs. 193/07 e gli allevatori devono essere segnalati per i provvedimenti di competenza , all'Organismo Pagatore Regionale dei premi comunitari;
- II. in campioni prelevati a seguito del Piano Sorveglianza Aflatossine, il Servizio Veterinario provvederà ad effettuare un sopralluogo in allevamento volto a verificare le procedure di autocontrollo adottate ,la tipologia e la rintracciabilità dei mangimi presenti e ad effettuare un campione sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art 23 Dlgs n 158/06) Acquisito l'esito favorevole del campione effettuato verrà **autorizzata la ripresa del conferimento/consumo/trasformazione.**

2. CENTRI DI RACCOLTA LATTE, STABILIMENTI DI TRATTAMENTO TERMICO E DI TRASFORMAZIONE

2.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

L'autocontrollo aziendale deve prevedere una procedura specifica di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di cisterna in arrivo presso lo stabilimento.

Tale procedura deve contenere l'indicazione di frequenze di campionamento definite in base alla valutazione del rischio concordato con l'ATS di competenza,

Dovranno essere soggette a verifica in autocontrollo aziendale anche le partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del livello di attenzione sul latte di massa delle singole cisterne, l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti, entro le 12 ore, fornendo l'elenco dei fornitori e provvedendo nel contempo ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità.

La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice.

Nei casi in cui, invece, i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi sul latte di massa delle singole cisterne previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006, tenuto conto della incertezza di misura qualora si utilizzi un metodo chimico o un metodo di screening quantitativo, l'OSA provvede a:

- I. non destinare alla produzione di alimenti il latte contaminato
- II. comunicare l'esito analitico al Servizio veterinario competente;
- III. identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità. La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ,
Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice
- IV. destinare il latte non conforme come previsto dal punto 2.2 b, qualora in cisterna
- V. in caso di trasformazione del latte di cisterna prima dell'acquisizione dell'esito non conforme identificare i lotti di prodotti a base di latte e in base agli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo sul lotto di latte inviato in lavorazione ed eventualmente in base a quelli effettuati sui prodotti trasformati (vedi parere n°13 del 10 giugno 2013 del Comitato Nazionale sulla sicurezza alimentare, coefficiente di trasformazione in equivalente latte) effettuare una valutazione del rischio e adottare , in coerenza con le indicazioni del Servizio Veterinario, gli eventuali provvedimenti di ritiro/riciamo a tutela della sicurezza alimentare.

2.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

- I. verificare la presenza di una procedura specifica nel piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
- II. verificare che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle

copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del livello di attenzione e/o di legge;

III. effettuare, come da programmazione Regionale, i campionamenti ufficiali.

b. Gestione del superamento dei limiti

- I. In caso di conferma del superamento del tenore massimo stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 per aflatoxina M1, in campioni prelevati in autocontrollo e/o a seguito del campionamento ufficiale, il latte dovrà essere destinato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell' art. 12 del regolamento CE n. 1069/2009. In alternativa, il latte può essere:
- trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 (All. IV, capo III del reg. (CE) n. 142/2011) e i prodotti derivati dalla trasformazione possono essere trasformati in biogas. In tal caso i residui di digestione devono essere smaltiti in conformità della sezione 3, punto 1 (i) o (ii) dell'allegato IV, capo IV del reg. (UE) n.142/2011;
 - la parte grassa può essere utilizzata per produrre biodiesel/combustibile in motore endotermico o usato in caldaia secondo le indicazioni di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2 del reg. (UE) n. 142/2011;
 - trasformato con metodo 1 (All. IV, capo II del reg. (CE) n. 142/2011) e sottoposto ad idrolisi ad alta pressione prima di andare a biogas;
 - sottoposto a processo di idrolisi alcalina.

Nel caso venga rilevata una non corretta gestione della non conformità possono essere adottati i provvedimenti previsti dal D. Lgs. 193/07.

PIANO SORVEGLIANZA 2022

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA NEL LATTE IN ALLEVAMENTI

Oltre all'attività di campionamento particolare attenzione dovrà essere posta nelle verifiche sulle procedure adottate sia dagli allevamenti che dai primi acquirenti e sulla rintracciabilità dei mangimi utilizzati .

A seguito di ogni positività deve essere redatta una relazione da trasmettere alla U.O.Veterinaria (o inserita in Sivi) con indicate le evidenze rilevate e i provvedimenti adottati.

I campioni , vista la situazione epidemiologica 2021,devono essere eseguiti con le modalità già definite nel corso degli anni precedenti **a partire dal 05 settembre 2022 e devono essere conclusi entro il 02 dicembre 2022.**

I criteri utilizzati per definire il campione da sottoporre a controllo sono quelli previsti dall'allegato II della nota Ministeriale prot. 000855 del 16/01/2013.

DIPARTIMENTO	CAMPIONI TOT
BERGAMO	90
Distretto A	45
Distretto B	45

Si chiede di programmare i prelievi in modo che la distribuzione nell'arco delle giornate nelle settimane di valenza del piano sia il più possibile uniforme in modo da permettere all'IZS una migliore gestione dei prelievi.

I giorni previsti per la consegna di norma saranno dal lunedì al giovedì entro le 09.30.

Il prelievo dovrà essere in **un'unica aliquota** e dovrà arrivare all'IZS Reparto di Chimica degli Alimenti e dei Mangimi refrigerato, **con aggiunta di sodio azide e NON CONGELATO.**

Dovrà essere accompagnato dal verbale stampabile in BDR dal percorso Sanità Animale Bovini

→Altri accertamenti→Inserimento Apertura Controllo inserendo nel campo oggetto attività dal menù a tendina la specifica S22 Controllo alimenti Piano Sorveglianza Aflatossina Regione Lombardia; il verbale (allegato 7) dovrà essere compilato interamente indicando il numero di telefono e la mail del collega di riferimento all'interno dell'ATS per eventuali comunicazioni da parte dell'Istituto.

Collegi di riferimento:

Distretto Veterinario A: dott. Marco Cecchetto 3389561175 marco.cecchetto@ats-bg.it

Distretto Veterinario B: dott.ssa Rosa Agazzi Tel. 3389528857 email: rosa.agazzi@ats-bg.it

GESTIONE ESITI

Il laboratorio di riferimento in caso di:

ESITO FAVOREVOLE in ELISA

assicura la pubblicazione in SIV dell'esito nella stessa giornata della consegna per i campioni che perverranno all'accettazione dell'IZS entro le ore 9.30.

ESITO NON NEGATIVO in ELISA

contatta telefonicamente il Distretto territorialmente competente (vedi contatto lasciato sul verbale) per comunicare che il campione necessita di conferma, l'analisi proseguirà in HPLC e sarà disponibile il giorno successivo. Nell'azienda oggetto di prelievo con esito in attesa di conferma dovrà comunque essere previsto un sopralluogo volto a verificare le procedure di autocontrollo adottate, la tipologia e la rintracciabilità degli alimenti utilizzati.

Se l'esito venisse confermato in HPLC superiore ai limiti di legge il Servizio Veterinario provvederà a comunicare ufficialmente l'esito all'allevatore mettendo il latte sotto sequestro e chiedendo la modifica della dieta e l'esecuzione di prelievi in autocontrollo per verificare il rientro del latte nei parametri di legge. La ripresa del conferimento/consumo/trasformazione del latte avverrà una volta acquisito l'esito favorevole di un prelievo sul latte crudo eseguito dall'ATS secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art 23 Dlgs n 158/06).

Nel caso di latte di raccolta inviato in lavorazione con il rilievo successivo di esito NON FAVOREVOLE per l'Aflatossina M1, se questo è stato miscelato con altri giri di raccolta, farà fede un'analisi in autocontrollo eseguita presso l'impianto di raccolta che dimostri il rispetto dei limiti anche con l'utilizzo di test rapidi.

Per garantire una distribuzione omogenea dei prelievi nelle singole ATS che permetta di coprire l'arco temporale definito, anche al fine di non sovraccaricare l'Istituto Zooprofilattico, si chiede che i prelievi vengano programmati in modo il più possibile omogeneo nelle settimane di valenza del piano.

Visto il parere dell'Istituto Superiore di Sanità prot 11/07/2016-0019699 nella valutazione della conformità o meno dell'analisi effettuata, sia in autocontrollo di screening (metodo ELISA) eseguito da laboratori accreditati sia nel controllo ufficiale, deve essere associata l'incertezza di misura del metodo per valori superiori al limite di legge di 0,050 µg/kg. Il limite di attenzione di 0,040 µg/kg comporta la verifica immediata del piano di autocontrollo del produttore e di porre in atto le misure per prevenire il mancato rispetto dei limiti di legge.

PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA

Per quanto riguarda il latte di origine nazionale i campioni rientrano nel piano Extra PNR 2021 al quale si rimanda per le procedure e le modalità di rendicontazione

Latte di provenienza comunitaria

E' stato definito per il 2022 un piano di campionamento del latte crudo di provenienza comunitaria.

I campioni saranno eseguiti ai sensi del Reg Ce 401/2006, dovranno essere rappresentativi dell'intera partita di latte per cui si dovrà procedere, dopo accurata miscelazione, all'esecuzione di un numero di campioni elementari non inferiore al numero delle celle della cisterna. Mescolando i campioni elementari verrà ottenuto il campione globale.

Nel caso di latte in movimento (allo scarico) dovrà essere costituito un campione aggregato formato da incrementi prelevati in tutta la sezione del flusso, a intervalli stabiliti in base alla velocità di movimento

Dal campione globale si otterranno i campioni finali per le ricerche:

ricerca	N°aliquote	note	Motivazione del conferimento	Destinazione
Aflatossina M1	1 da 200 ml	Senza vincolo partita	Piano Latte Cisterne	IZSLER BS Chimica degli alimenti e dei mangimi
Parametri igienico sanitari **	1 da 150 ml 1 da 150 ml con sodio azide	Senza vincolo partita	Piano Latte Cisterne	Izsler BS Produzione primaria

****Parametri igienico sanitari e tecnologici (cellule somatiche, carica batterica, inibenti, fosfatasi alcalina).**
Di norma deve essere campionato latte crudo, la possibilità di sottoporre a controllo latte di importazione trattato termicamente viene lasciata a decisione territoriale.

ASSEGNAZIONE CAMPIONI

Potranno essere utilizzati i verbali previsti per il piano alimenti ed allegato al verbale dovrà essere prodotta copia del documento di trasporto (CMR).

Come finalità dovrà essere riportato **piano latte cisterne** il campione sarà ufficiale in unica aliquota per ogni gruppo di ricerca sopradefinita e non comporterà alcun vincolo sulla partita. Di norma deve essere campionato latte crudo **in caso di campionamento di latte pastorizzato si deve procedere a richiedere anche la fosfatasi.**

I campioni tramite le sezioni verranno inviati al Reparto Chimica degli Alimenti e dei mangimi e al Reparto Produzione Primaria dell'IZSLER di Brescia .

Le modalità di rendicontazione saranno definite con l' OEVR, eventuali non conformità rilevate su cisterne di provenienza estera saranno gestite con il supporto dell'Ufficio adempimenti CE

provenienza	N° CAMPIONI
SPAGNA	2
OLANDA	2

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, l'effettuazione viene affidata ad un unico operatore (dott. Sergio Fusaro).

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PREVISTI DALL'ALLEGATO IV DEL REGOLAMENTO (CE) N.854/2004 DA PARTE DELL'AUTORITA' COMPETENTE

L'Autorità competente (individuabile in questo caso nel D.V dell'ATS) ha il compito di:

- verificare che i controlli previsti dal Regolamento (CE) n.853/2004 vengano svolti correttamente;
- adottare e valutare i provvedimenti di limitazione nell'utilizzo del latte non conforme ai criteri stabiliti dal Regolamento (CE) n.853/2004, se l'operatore dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro 3 mesi dalla notifica del superamento dei limiti;
- verificare e monitorare l'adozione di programmi di rientro nei parametri da parte delle aziende di produzione.

Al fine di assicurare l'esercizio unitario dell'attività ispettiva nei confronti delle imprese agricole e l'uniformità di comportamento degli organi di vigilanza, nonché di garantire il regolare esercizio dell'attività imprenditoriale, così come definito dal Decreto legge n°91/2014, i controlli ispettivi nei confronti delle imprese agricole sono effettuati dagli organi di vigilanza in modo coordinato, evitando sovrapposizioni e duplicazioni, garantendo l'accesso all'informazione sui controlli.

La progressiva limitazione delle risorse disponibili, che incide in modo particolare e determinante sulle dotazioni organiche, nonché l'esigenza di mantenere gli alti standard sanitari europei, richiede inoltre una programmazione e una conseguente **attuazione del controllo sempre più integrata** per evitare il sovrapporsi dell'attività dei vari operatori dei Dipartimenti Veterinari.

Per la verifica del mantenimento della qualifica per paratubercolosi e dei requisiti sanitari "export" i Dipartimenti Veterinari dovranno programmare un unico sopralluogo, tale attività verrà rendicontata in BDR attraverso l'aggiornamento della data del controllo come previsto dal Piano Paratubercolosi e in Sivi registrando la conformità o le evidenze relative agli specifici aspetti sottoposti a controllo. La procedura è denominata verifica export latte ed è compresa nel piano controllo aziende produzione latte.

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si è previsto per l'anno 2022 che i controlli resteranno a carico dei colleghi del Servizio di Sanità Animale, che li effettueranno contestualmente alle attività annuali del piano ParaTBC o alle operazioni di Bonifica Sanitaria, garantendo in questo modo un regolare controllo annuale nelle aziende a maggiore rischio (le aziende aderenti ai piani ParaTBC sono nella quasi totalità le aziende registrate ai fini " EXPORT", ed una adeguata rotazione dei controlli per

**garantire che, nell'arco di vigenza del piano 2019-2021, tutte le aziende produttrici di latte siano sottoposte ad almeno un controllo.
Sono attesi 150 controlli.**

Il rilievo della assenza di uno dei requisiti previsti , oltre all'adozione di eventuali provvedimenti amministrativi, porterà alla sospensione della registrazione che deve essere segnalata al primo acquirente e al Dipartimento Veterinario competente sullo stesso per garantire l'esclusione dal circuito commerciale export.
L'azienda potrà richiedere una nuova iscrizione che verrà effettuata in esito a specifico sopralluogo a carico del richiedente.

Verrà data priorità alle aziende che nel corso dell'anno precedente hanno mostrato le seguenti problematiche:
non conformità rilevate durante l'attività di vigilanza per quanto riguarda farmaci, benessere, alimentazione;
prescrizioni effettuate dal Servizio Veterinario sulla situazione generale dell'azienda (problemi igienico – sanitari);
segnalazioni di analisi non conformi per CBT / cellule / presenza inibenti/aflatossine;
altre irregolarità riscontrate negli anni a seguito di ispezioni o di campionamenti.
valutazione dell'efficienza/efficacia dell'allevatore nell'affrontare e risolvere le problematiche inerenti l'aspetto igienico sanitario del proprio allevamento.

Per ogni controllo oltre al verbale di ispezione può essere utilizzata la check list presente in SIVI e l'attività deve essere registrata in SIVI nell'apposita sezione.

Si ritiene inoltre opportuno verificare nelle aziende di produzione che i prodotti utilizzati con proprietà disinfettante, germicida, battericida rispettino i requisiti previsti dalla normativa vigente e che tutti i prodotti chimici utilizzati presentino etichetta con indicato il contenuto, l'utilizzo e il responsabile delle indicazioni.

**Resteranno a carico dei colleghi del Servizio IAPZ gli interventi a seguito di non conformità e i controlli sulle aziende produttrici di latte crudo destinato alla vendita diretta, nonché gli interventi sulle aziende problema per positività allo *S. agalatae* e il controllo di almeno il 30% delle aziende di produzione latte con caseificio aziendale riconosciuto.
Sono attesi 80 controlli**

Il rilievo della assenza di uno dei requisiti previsti , oltre all'adozione di eventuali provvedimenti amministrativi, porterà alla sospensione della registrazione che deve essere segnalata al primo acquirente e al Dipartimento Veterinario competente sullo stesso per garantire l'esclusione dal circuito commerciale export.
L'azienda potrà richiedere una nuova iscrizione che verrà effettuata in esito a specifico sopralluogo a carico del richiedente.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Al fine di effettuare una puntuale verifica della gestione dell'autocontrollo da parte degli allevatori/primi acquirenti ogni Dipartimento, a random, deve effettuare dei campioni di latte di massa per la ricerca dei parametri igienico sanitari previsti dal reg.(Ce) 853/04. Nel caso in cui il singolo dato analitico, per quanto riguarda il parametro cellule somatiche e carica batterica si discosti in maniera sostanziale dalle media del periodo (autocontrollo) , devono essere effettuati ulteriori campioni al fine di costituire la media geometrica ufficiale (almeno 2 prelievi al mese per 3 mesi) ed adottare in seguito gli opportuni provvedimenti.

Il campione ritenuto sufficiente per la verifica è definito a livello regionale con la seguente distribuzione: ATS Bergamo 30 campioni.

Distretto A 15 campioni

Distretto B 15 campioni

I campioni "ufficiali" dovranno essere rappresentativi del latte di massa di ogni singola azienda e nel limite del possibile dovranno interessare tutti gli acquirenti.

I prelievi verranno effettuati in unica aliquota per la ricerca di cellule somatiche, carica batterica e residui di sostanze inibenti (in questo campione deve essere inserita una percentuale di aziende autorizzate alla vendita di latte crudo).

I prelievi dovranno essere accompagnati dal verbale stampabile in BDR dal percorso Sanità Animale Bovini → Altri accertamenti → Inserimento Apertura Controllo inserendo nel campo oggetto attività dal menù a tendina la specifica S23 Controllo alimenti verifica parametri Reg. 853/04; il verbale (allegato 8) dovrà essere compilato interamente indicando le ultime medie geometriche della carica batterica e delle cellule somatiche presenti in azienda al momento del prelievo.

PIANO CONTROLLO ALLEVAMENTI PRODUZIONE LATTE REGISTRATI “EXPORT”

ATTIVITÀ DI CONTROLLO INTEGRATA

Al fine di assicurare l'esercizio unitario dell'attività ispettiva nei confronti delle imprese agricole e l'uniformità di comportamento degli organi di vigilanza, i controlli ispettivi nei confronti delle imprese agricole sono effettuati dagli organi di vigilanza in modo coordinato, evitando sovrapposizioni e duplicazioni, garantendo l'accesso all'informazione sui controlli. La progressiva limitazione delle risorse disponibili, che incide in modo particolare e determinante sulle dotazioni organiche, nonché l'esigenza di mantenere gli alti standard sanitari europei, richiede inoltre una programmazione e una conseguente attuazione del controllo sempre più integrata per evitare il sovrapporsi dell'attività dei vari operatori dei Dipartimenti Veterinari.

Attività specifica

Le aree di controllo previste per l'export nella produzione primaria sono:

- Sanità degli animali nei confronti di varie malattie denunciabili
- Rispetto requisiti previsti dal reg. 853 sulla produzione latte
- Presenza di sostanze vietate
- Gestione del farmaco veterinario
- Gestione Aflatossine
- L'area di controllo per la Paratubercolosi PTEX1 (per le altre qualifiche vedasi il piano regionale):
- Assenza di sintomi riferibili alla patologia negli animali allevati

Per la verifica del mantenimento della qualifica per Paratubercolosi e dei requisiti sanitari “export” i Dipartimenti Veterinari dovranno programmare per quanto possibile un unico sopralluogo; tale attività verrà rendicontata in BDR attraverso l'aggiornamento della data del controllo come previsto dal Piano Paratubercolosi e in Sivi registrando la conformità o le evidenze relative agli specifici aspetti sottoposti a controllo. La procedura è denominata verifica export latte ed è compresa nel piano controllo aziende produzione latte.

Si deve prevedere la verifica a rotazione di almeno il 20% delle aziende presenti nell'elenco export in modo da assicurare in 5 anni che tutte le aziende vengano controllate.

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si è previsto per l'anno 2022 che i controlli resteranno a carico dei colleghi del Servizio di Sanità Animale, che li effettueranno contestualmente alle attività annuali del piano ParaTBC o alle operazioni di Bonifica Sanitaria, garantendo in questo modo una adeguata rotazione dei controlli.

Gestione non conformità

Il rilievo della assenza di uno dei requisiti previsti, oltre all'adozione di eventuali provvedimenti amministrativi, porterà alla sospensione della registrazione che deve essere segnalata al primo acquirente e al Dipartimento Veterinario competente sullo stesso per garantire l'esclusione dal circuito commerciale export.

L'azienda potrà richiedere una nuova iscrizione che verrà effettuata in esito a specifico sopralluogo a carico del richiedente.

Per una completa disamina della problematica si ritiene inoltre indispensabile la consultazione della linea guida rilascio certificati prodotti a base di latte.

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE LATTE CRUDO E DERIVATI.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, così come evidenziate nelle tabelle allegate, la programmazione degli interventi è stata effettuata sulla base dei livelli di rischio associati ai singoli impianti riconosciuti/registrati.

Per quanto riguarda l'attività di controllo nel settore della trasformazione del latte si richiede:

- il rispetto della frequenza minima delle ispezioni come definito nella tabella sottoriportata
- l'inserimento di tutta la reportistica in SIVI
- la revisione delle attività aziendali riconosciute (esistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti)
- l'incentivazione dei controlli sugli stabilimenti che esportano le loro produzioni (non solo controlli ma anche supporto tecnico/scientifico alle attività di commercio estero).

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione delle frequenze del controllo, degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Dovranno essere oggetto di sopralluoghi congiunti di due operatori Veterinari le ispezioni finalizzate al rilascio di un parere necessario per l'emissione di provvedimenti aventi carattere autorizzativo.

Nell'attuazione dei controlli nelle piccole imprese che svolgono attività semplici, si rimanda all'attuazione di quanto previsto nelle **"LINEE DI INDIRIZZO PER LA SEMPLIFICAZIONE DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE"**.

Negli impianti sottoposti a più controlli annuali, dovranno essere verificate, a rotazione fra i diversi controlli, tutte le diverse procedure poste in essere nello stabilimento.

Particolare attenzione si richiede nella gestione e chiusura delle non conformità rilevate.

Il numero dei controlli sarà, di norma, abbinato ai livelli di rischio in conformità alla seguente tabella:

	Livello rischio 1	Livello rischio 2	Livello rischio 3	Livello rischio 4
N° controlli tot. impianti registrati	1	1	1	1
N° controlli tot. impianti riconosciuti	3	2	1	1
N° audit impianti riconosciuti	1	1	1	
N° audit impianti registrati	3% dei controlli programmati			

Nel distretto A, stante le risorse disponibili, la numerosità e le caratteristiche nonché i livelli di rischio degli impianti registrati, verranno sottoposti a controllo il 50% dei caseifici aziendali registrati. Dovrà essere data priorità ad impianti con pregresse non conformità. Gli impianti non controllati saranno oggetto dei controlli 2023.

I controlli negli impianti registrati, valutate le risorse disponibili a livello distrettuale e in considerazione delle competenze acquisite nel corso degli anni, potranno essere affidati ai soli OPVI.

In conformità a quanto previsto nel Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria (PRISPV) 2019-2023 e successive istruzioni regionali, dovranno controllati tramite AUDIT almeno il 35% degli stabilimenti riconosciuti oggetto di programmazione.

Inoltre il 3% degli impianti registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/04 oggetto di programmazione, devono essere sottoposti a controllo tramite audit.

IN OGNI IMPIANTO RICONOSCIUTO DOVRA' ESSERE OBBLIGATORIAMENTE EFFETTUATO ALMENO UN CONTROLLO.

Gli audit verranno effettuati e gestiti a livello distrettuale.

Per favorire l'interdisciplinarietà e la trasversalità dei controlli, alcuni audit potranno essere condotti con la collaborazione di personale del SIAOA. Il numero e le sedi verranno definite a livello distrettuale, in considerazione delle risorse disponibili

I controlli ufficiali mediante audit, vengono condotti secondo quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità competenti Locali approvato con DGR n. X/6299 del 06/03/2017 **compatibilmente con le esigenze operative del controllo ufficiale.**

L'eventuale divergenza da quanto previsto nella procedura del Manuale non impedisce di considerare come "audit" il controllo ufficiale di una procedura, quando esso è svolto per le finalità previste dalla definizione di audit dei regolamenti citati.

In coerenza con quanto previsto dalla DGR X/6299/2017, i controlli ufficiali condotti mediante audit sono di norma effettuati da due operatori. In relazione alle dimensioni e alla complessità delle attività oggetto di controllo, i DV possono dare indicazioni in merito ad una diversa composizione del gruppo di audit che, al pari di quanto avviene di norma nel caso dei CU condotti mediante ispezione, può essere costituito anche da un solo auditor. La copresenza di più operatori in occasione di audit è in linea di massima giustificata in caso di realtà particolarmente complesse che quindi possono richiedere competenze diverse, di stabilimenti di grandi dimensioni, quando può essere opportuno una suddivisione degli ambiti di controllo ai fini di abbreviare i tempi, e in occasione di attività formativa.

Ciò che distingue l'ispezione e l'audit è che la prima è rivolta esclusivamente alla verifica di prescrizioni di legge intesi come requisiti mentre l'audit è rivolto anche alla verifica dell'efficacia e dell'adeguatezza al raggiungimento degli obiettivi dei sistemi e delle procedure predisposte dall'OSA o dall'Autorità Competente, a seconda dei casi.

Durante gli audit dovrà essere data particolare attenzione alle seguenti procedure:

- Rintracciabilità e procedure di ritiro e/o richiamo dei prodotti;
- Piani di campionamento ed analisi;
- Gestione dei sottoprodotti (raccolta, trasporto, magazzinaggio, manipolazione, lavorazione, utilizzo o smaltimento) e dei rifiuti;
- Stoccaggio e trasporto delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- Etichettatura.

In generale la verifica dell'HACCP con tecnica dell'audit sia negli impianti riconosciuti che registrati, valuta anche le seguenti procedure che dovrebbero entrare a far parte dei piani di autocontrollo:

- la definizione del prodotto e la sua destinazione d'uso;
- il diagramma di flusso per ogni prodotto o gruppo omogeneo di prodotti;
- l'analisi dei pericoli per ciascuna fase del diagramma di flusso;
- la valutazione del rischio per ogni pericolo individuato;
- l'individuazione di eventuali CCP per eliminare o ridurre significativamente il rischio;
- la definizione dei limiti critici in corrispondenza di ciascun CCP;
- le misurazioni e il monitoraggio dei parametri individuati in corrispondenza dei CCP;
- le azioni correttive a seguito del rilievo di non conformità;
- le azioni per prevenire il ripetersi delle non conformità;
- il sistema delle verifiche;
- Il sistema di documentazione e registrazione nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP.

Per quanto riguarda l'export l'attività di Audit riguarderà particolarmente le 9 strutture iscritte alle liste export.

In questi impianti i controlli ufficiali mediante audit, vengono condotti secondo quanto previsto dal Manuale Operativo delle Autorità competenti Locali approvato con DGR n. X/6299 del 06/03/17.

Deve essere programmato e attuato un intervento di verifica/supervisione all'anno (audit) su ciascuno stabilimento inserito in almeno una lista di impianti abilitati a esportare verso determinati Paesi terzi da parte del Responsabile della UOT o di personale da lui incaricato. Tale intervento è mirato alla verifica del mantenimento dei requisiti sulla cui base lo stabilimento è stato inserito nella lista degli impianti abilitati a esportare verso un determinato Paese terzo e all'efficacia e completezza delle attività di controllo ufficiale da parte del Veterinario ufficiale.

PER GLI IMPIANTI ISCRITTI NELLE LISTE EXPORT, SARA' CURA DEL VETERINARIO UFFICIALE INCARICATO DEI CONTROLLI, FARE PERVENIRE ANNUALMENTE ALLA DIREZIONE DEL SERVIZIO COPIA DEL MODELLO DI VERBALE DI SOPRALLUOGO PREVISTO DAL MINISTERO PER L'ISCRIZIONE O LA RIVALIDAZIONE DELLE ISCRIZIONI NELLE LISTE EXPORT DEGLI STABILIMENTI

La redazione, sottoscrizione e rilascio dei certificati sanitari per l'esportazione, è effettuata nel rispetto di quanto previsto nel DECRETO N. 16158 Del 21/12/2020 della DIREZIONE GENERALE WELFARE "INDIRIZZI REGIONALI PER L'ATTIVITÀ DI CERTIFICAZIONE PER L'ESPORTAZIONE DI ANIMALI E PRODOTTI".

PIANO RUSSIA: da valutare il proseguimento, secondo le modalità previste dal 2013, delle attività di prelievo sugli seguenti impianti abilitati all'export vs Russia

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, l'effettuazione viene affidata ad un unico operatore (dott. Sergio Fusaro).

Per una completa informazione si rimanda ai documenti regionali " LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO" e relativi allegati.

PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI IN REGIONE LOMBARDIA 2022

Piano Mastiti - Streptococcus agalactiae

Obiettivi del Piano

- Garantire su tutto il territorio regionale una appropriata ed omogenea applicazione delle misure previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria per il controllo della mastite catarrale contagiosa bovina.
- Individuare la presenza dell'infezione negli allevamenti regionali al fine di supportare l'allevatore nella predisposizione e attuazione di piani di eradicazione aziendale.
- Promuovere strategie gestionali e misure igieniche per minimizzare lo sviluppo e la diffusione delle mastiti contagiose nelle bovine.
- Favorire la riduzione del consumo di antibiotici negli allevamenti bovini destinati alla produzione di latte attraverso la corretta diagnosi e l'applicazione di piani di eradicazione di agenti patogeni contagiosi specifici adeguati alle singole aziende, anche in previsione del divieto dell'impiego sistematico di farmaci antimicrobici (Reg. CE 6/2019 art.107).
- Monitorare la prevalenza di allevamenti infetti da Streptococcus agalactiae nelle diverse province Lombarde.
- Attribuire una qualifica sanitaria ad almeno il 90% degli allevamenti bovini destinati alla produzione di latte.
- Assicurare garanzie sanitarie nei confronti di Streptococcus agalactiae nella movimentazione per compravendita degli animali.
- Valorizzare le produzioni di latte della Regione Lombardia, riducendo le quote di latte non commercializzato a causa dell'elevato tenore in cellule somatiche o in seguito a provvedimenti di Polizia Veterinaria.

I Servizi Veterinari delle ATS Lombarde:

- Effettuano annualmente i campionamenti di latte di massa in genere in corrispondenza dei controlli su IBR e LEU.
- Forniscono supporto, in sinergia con l'IZSLER e i veterinari aziendali, agli allevatori nella predisposizione e gestione dei piani aziendali di eradicazione
- Promuovono i piani di eradicazione volontari.
- Verificano i risultati raggiunti, assegnano una qualifica sanitaria sulla base dei controlli effettuati sul latte di massa, della documentazione e delle eventuali analisi effettuate in autocontrollo, la registrano nella Banca Dati Regionale delle Anagrafi Zootecniche (BDR) in attesa dell'attivazione di analoga funzione nella BDN.

MODALITÀ OPERATIVE E INTERVENTI

Il Piano ha durata annuale e verrà svolto nell'anno 2022.

Per la ricerca di *Streptococcus agalactiae* è necessario prelevare un campione dedicato accompagnato dalla specifica scheda.

Il campionamento sarà effettuato con cadenza annuale dai Servizi Veterinari delle ATS, in concomitanza con i prelievi previsti dal Piano di Controllo Regionale per la Sorveglianza IBR e della Leucosi Bovina Enzootica, utilizzando i flaconi forniti da IZSLER con conservante. Si raccomanda nel caso si effettui il prelievo dal rubinetto del tank, dato che in questo caso le analisi sono di tipo microbiologico, di far scorrere almeno un litro di latte allo scopo di eliminare eventuali contaminazioni.

Conservare il campione refrigerato e consegnare alla sede IZSLER competente preferibilmente entro 24 ore.

In caso di esito positivo nei confronti dello *Streptococcus Agalactiae* occorre comunicare formalmente la stessa all'allevatore e sottoporre l'allevamento a sopralluogo per accertare le cause della positività.

Negli allevamenti positivi al latte di massa, i Servizi Veterinari delle ATS, dopo aver valutato anche il valore in cellule somatiche dei campioni di latte di massa non più vecchi di 30 giorni rispetto alla data dell'esito positivo per *Streptococcus agalactiae*, possono prescrivere al proprietario dell'allevamento un piano di risanamento aziendale **concordato** per il ripristino della qualifica che abbia di base le seguenti misure:

- l'esame clinico ed il controllo di laboratorio di tutte le bovine in lattazione;
- la separazione delle bovine infette e l'adozione di particolari cautele in mungitura fino ad avvenuta guarigione;
- il divieto di utilizzo del latte di bovine infette sia per l'alimentazione umana diretta (latte crudo), sia per l'alimentazione dei vitelli,
- l'obbligo di cura delle bovine infette qualora il latte prodotto dall'allevamento sia destinato incondizionatamente al consumo diretto,
- l'applicazione di corrette procedure di mungitura (corretta preparazione della mammella, pulizia dei capezzoli con carta a perdere, utilizzo di guanti da lavare e disinfettare frequentemente, adozione consigliata del predipping e assolutamente necessaria del post-dipping con prodotti autorizzati ad azione disinfettante, assenza di trazione e di sovra mungitura),
- costante pulizia e regolare manutenzione dell'impianto,
- formazione del personale relativamente alle misure igieniche da adottare.

Per ottemperare alle prescrizioni il proprietario dell'allevamento si potrà avvalere di un Veterinario aziendale da lui scelto, sia esso libero professionista, dipendente dall'azienda o dipendente da associazioni di categoria.

Il piano di risanamento aziendale può avere come ulteriore obiettivo l'eradicazione dell'infezione, mediante l'adozione di **programmi volontari**, calati sulla singola realtà aziendale che comprendono controlli individuali periodici e l'applicazione puntuale delle misure di biosicurezza indicate nella Scheda *Streptococcus agalactiae*. I piani di eradicazione sono volontari e corredati dalla domanda di adesione.

I programmi di eradicazione sono promossi dal Servizio Veterinario della ATS che per questo offre, in sinergia con l'IZSLER e i veterinari aziendali, supporto tecnico al proprietario.

Stabilito che per caso di mastite catarrale contagiosa s'intende l'infiammazione della ghiandola mammaria caratterizzata dalla **contemporanea** presenza **sul medesimo capo** di:

1. di **sintomatologia clinica**: alterazioni visibili del latte, accompagnata o meno da alterazioni visibili della mammella;

2. **positività agli accertamenti diagnostici** nei confronti dello *Streptococcus agalactiae*.

Ogni caso di mastite catarrale contagiosa deve essere segnalato alla direzione del Servizio di Sanità Animale, ai sensi dell'art. 113 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 320/1954.

QUALIFICHE SANITARIE

Sulla base degli esiti ottenuti dal controllo ufficiale i Servizi Veterinari delle ATS assegnano una qualifica sanitaria all'azienda e la mantengono aggiornata in BDR

- **Allevamento primo controllo negativo:** allevamento riproduzione latte con ultimo prelievo ufficiale negativo sul latte di massa per *S. agalactiae*
- **Allevamento secondo controllo negativo:** allevamento riproduzione latte con due prelievi ufficiali negativi consecutivi sul latte di massa per *S. agalactiae* effettuati a distanza di ALMENO quattro mesi uno dall'altro
- **Allevamento accreditato negativo:** allevamento riproduzione latte con almeno tre prelievi ufficiali negativi consecutivi sul latte di massa per *S. agalactiae* effettuati a distanza di ALMENO quattro mesi uno dall'altro
- **Allevamento indenne:** allevamento riproduzione latte accreditato negativo con 5 campioni ufficiali negativi consecutivi, effettuati sul latte di massa negli ultimi 5 anni a distanza di almeno quattro mesi l'uno dall'altro.
- **Allevamento positivo:** allevamento riproduzione latte con un prelievo sul latte di massa con esito positivo all'esame batteriologico o alla PCR).
- **Allevamento stato sanitario non disponibile:** allevamento senza analisi effettuate sul latte di massa nei confronti dello *S. agalactiae*.

Lo stato sanitario dagli allevamenti deve essere riportato sul modello di provenienza in caso di movimentazione dei capi non solo in caso di compravendita, ma anche per monticazione e/o pascolo. Tali informazioni devono essere riportate sul modello di provenienza anche in caso di movimentazione di bagliotti (femmine) destinati ad un allevamento da riproduzione latte.

MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA

L'allevamento accreditato negativo mantiene la sua qualifica se introduce bovini solo da allevamenti con qualifica pari o superiore e risulta negativo ad un controllo eseguito sul latte di massa a cadenza annuale.

L'allevamento indenne mantiene la sua qualifica se introduce bovini solo da allevamenti indenni e risulta negativo ad un controllo eseguito sul latte di massa a cadenza annuale e adotta ed applica puntualmente le misure di biosicurezza riportate nella scheda allegata *Streptococcus agalactiae*.

- Nel caso siano stati introdotti animali da allevamento con qualifica inferiore, l'allevamento non perde la qualifica ottenuta se l'allevatore è in grado di dimostrare che i capi introdotti sono stati isolati e sono stati uniti alla mandria solo a seguito di due controlli individuali favorevoli eseguiti a 30-40 giorni di distanza l'uno dall'altro.
- Tali controlli non sono previsti in caso di movimentazioni interne di aziende "multisito".
- Nel caso in cui in un allevamento indenne o negativo venisse rilevato in autocontrollo o in controllo ufficiale un risultato positivo, l'allevamento può mantenere la qualifica a condizione che presenti un controllo negativo effettuato sui singoli animali in lattazione IN AUTOCONTROLLO ENTRO 30 GIORNI DALLA NOTIFICA UFFICIALE DELL'ESITO SFAVOREVOLE.

IN CASO DI VARIAZIONI CHE COMPORTANO UN NUOVO CODICE e/o SOTTOCODICE AZIENDALE, SE GLI ANIMALI RIMANGONO GLI STESSI, LA QUALIFICA SANITARIA NON CAMBIA.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

Piano Mastiti

aggiornamento qualifiche per Streptococco Agalactiae entro 28.02.2022

n. allevamenti presenti/n. Allevamenti con qualifica per Streptococco aggiornata =100%

n. prelievi previsti per piano mastiti /n. Prelievi eseguiti > 95%

n. allevamenti con reinfezioni campionati nell'anno 2022 /n. Allevamenti ispezionati > 60%

n. allevamenti positivi campionati nell'anno 2022/n. Allevamenti con sopralluogo > 50%

Latte crudo vendita diretta

n. allevamenti tipologia riproduzione latte crudo/n. allevamenti ispezionati=1

n. prelievi eseguiti sugli erogatori latte/n. erogatori presenti sul territorio= 2 (doppio prelievo)

Piano Aflatossina M1

n. prelievi piano Aflatossina programmati nel periodo /n. prelievi effettuati =100%

Piano cisterne latte comunitario

n. prelievi piano cisterne latte comunitario/n. prelievi eseguiti=100%

Piano controllo requisiti Reg. CE 853/04

n. prelievi piano controllo 853/n. prelievi eseguiti>_90%

Controlli in allevamento

- n. controlli previsti dall'art. 9 del Reg. UE 2017/625/n. controlli effettuati>_80%.
- n. controllo di almeno il 30% delle aziende di produzione latte con caseificio aziendale riconosciuto (esclusi gli alpeggi)/controlli eseguiti >_80%.
- n. controllo di almeno il 10% delle aziende in possesso dell'autorizzazione prevista dal D.M. 185/91/controlli eseguiti >_80%.

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006

Il campionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato conformemente al Regolamento (CE) n. 401/2006 e smi e secondo quanto previsto dal DPR n. 327/80 con il rispetto del diritto alla difesa (4/5 aliquote). Si fa riferimento all'Allegato 3 del Piano nazionale per le indicazioni riguardanti il campionamento e la preparazione del campione per l'analisi in applicazione del citato Regolamento.

I verbali di campionamento devono contenere i quesiti diagnostici specifici.

1. INDICAZIONI PER IL CAMPIONAMENTO UFFICIALE – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

I campioni di latte devono essere eseguiti presso gli stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione di latte crudo, di latte trattato tecnicamente e di latte per la produzione di prodotti a base di latte. I formaggi devono essere campionati presso gli stabilimenti di produzione.

I verbali di campionamento devono contenere i quesiti diagnostici specifici.

Il campionamento deve essere preaccettato specificando la finalità del Piano (CONTROLLO ALIMENTI), motivo del prelievo (PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006) e quesito diagnostico specifico.

ANALITA	MATRICE	ATS BERGAMO	LABORATORI
AFLATOSINA M1	LATTE FRESCO PASTORIZZATO, LATTE HT, LATTE CRUDO AL DETTAGLIO (ESCLUSO LATTE CRUDO IN ALLEVAMENTO)	1	IZSLER BRESCIA
	FORMAGGIO A PASTA EXTRADURA		IZSLER BRESCIA
	FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA	1	IZSLER BRESCIA
	FORMAGGIO A PASTA SEMIMOLLE E MOLLE		IZSLER BRESCIA
	DERIVATI DEL LATTE E FORMAGGI FRESCHI		IZSLER BRESCIA
TOTALE		2	

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

Trattandosi di un piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione della esposizione alimentare della popolazione e non essendo ancora stato stabilito un tenore massimo dei contaminanti e delle tossine vegetali oggetto della ricerca il campionamento è conoscitivo e non è previsto alcun provvedimento conseguente al riscontro se non nel caso in cui si evidenzi che l'alimento possa rappresentare un rischio per i consumatori.

Deve essere campionata una sola aliquota costituita da una u.c. del peso non inferiore a 200 gr; il campione deve essere congelato, se necessario.

La procedura di campionamento deve essere effettuata in conformità al Reg (CE) 401/2006 per garantire la rappresentatività dell'intera partita.

I verbali di campionamento devono contenere i quesiti diagnostici specifici. Il campionamento deve essere preaccettato specificando la finalità del Piano (CONTROLLO ALIMENTI), motivo del prelievo (PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006) e quesito diagnostico specifico.

ANALITA	MATRICE	ATS BERGAMO	LABORATORI
OCRATOSSINA A	FORMAGGI VACCINI (DURA/GRATTUGIATI)	1	IZSLER BO
TOTALE		1	

PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006 – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – EXTRA PIANO MONITORAGGI **Non di competenza (SIAOA)**

LABORATORI DI RIFERIMENTO

I campioni di alimenti devono essere conferiti:

- tramite le Sezioni Diagnostiche provinciali al Reparto Chimico di Bologna dell'IZSLER (screening/conferma) per la ricerca di Ocratossina A, tramite le Sezioni Diagnostiche provinciali al Reparto Chimico di Brescia dell'IZSLER (screening/conferma) per la ricerca di Aflatossina M1

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, i prelievi vengono affidati ad un unico operatore (dott. Sergio Fusaro).

PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO FARMACOSORVEGLIANZA **Programmazione 2022**

La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

1. Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023.
2. CIRCOLARE REGIONALE del 11/03/2022 - N° 1 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ESERCIZIO 2022.
3. Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo.
4. Codice Etico Aziendale ATS Bergamo.
5. Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

OBIETTIVI

- mantenere i risultati raggiunti con il controllo dei residui di farmaci negli alimenti di origine animale (sicurezza alimentare)
- ridurre il tasso delle infezioni da microrganismi resistenti agli antibiotici in ambito veterinario,
- monitorare il consumo di antibiotici in ambito veterinario,
- migliorare gli strumenti di sorveglianza e controllo sull'utilizzo appropriato dei farmaci,
- promuovere la consapevolezza da parte degli operatori delle filiere zootecniche e della comunità nell'uso degli antibiotici.
- valorizzare le produzioni di alimenti di origine animale Regionali

PIANIFICAZIONE AZIONI

I dipartimenti di Prevenzione Veterinari per quanto riguarda il programma di farmacosorveglianza dovranno nel corso del 2022 definire azioni per:

- Utilizzare gli indicatori di consumo del farmaco veterinario (PCU e/o DDD) messi a disposizione dall'Autorità regionale per la scelta del campione da sottoporre a controllo mirato sia per gli allevamenti e le strutture sanitarie presenti sul territorio.
- Valutare, in collaborazione con IZSLER, i dati ricavabili da Microbio (piattaforma Regionale) relativamente agli isolamenti, identificazione, tipizzazione e analisi del profilo di resistenza di :Salmonella typhimurium, E.coli patogeni, commensali e produttori di B lattamasi ad ampio spettro EBSL9, di B lattamasi Ampc e di carbapenemasi , Campylobacter spp e C jejuni ,Enterococcus faecalis e Faecium, Staphylococcus aureus (MRSA,MSSA). L'elaborazione dei dati rapportata con quelle dei consumi di antibiotici negli animali a livello territoriale porteranno alla definizione di interventi volti a rafforzare utilizzo appropriato dei farmaci veterinari e la lotta all'antimicrobico resistenza. (l'attività inizierà non appena disponibili le funzionalità previste dal sistema informativo regionale).
- Effettuare il 100% campionamenti previsti dal piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali ai sensi della Decisione 2013/652/UE.
- Garantire un supporto adeguato nel risolvere eventuali problematiche sia al veterinario libero professionista che all'allevatore nel caso di malfunzionamento del sistema informatizzato nazionale per la gestione dei medicinali veterinari.
- Mantenere aggiornate e complete le anagrafi relative alle strutture zootecniche e non autorizzate a detenere adeguate scorte di farmaci nel sistema informativo ministeriale.
- Promuovere e supportare iniziative con le filiere presenti sul territorio di competenza in ottemperanza a quanto previsto dalla DGR N. 996 DEL 11/12/2018 per il contrasto all'antimicrobico resistenza. Regione Lombardia si è posta, infatti, la finalità di fornire agli Operatori della filiera di produzione e distribuzione dei farmaci orientamenti pratici sull'uso prudente degli antimicrobici in medicina veterinaria, conformemente alle previsioni della Comunicazione COM/2015/299. In questa prospettiva devono essere promosse iniziative, nel corso del 2020, per incrementare la messa in opera di schemi volontari di adesione a protocolli operativi per il contrasto dell'AMR in linea con quanto previsto dall'allegato alla stessa DGR. Particolare attenzione deve essere rivolta all'utilizzo degli antibiotici definiti critici.
- Vigilare che le informazioni presenti in etichetta sui prodotti alimentari di origine animale rispettino la normativa vigente per quanto riguarda le informazioni fornite ai consumatori sull'utilizzo degli antibiotici conformemente alle indicazioni della Comunicazione della Commissione 2015/C 299/04. Linee guida sull'uso prudente degli antimicrobici in medicina veterinari

ATTIVITA' DI CONTROLLO

Ferme restando necessità territoriali di programmazione e di individuazione di particolari situazioni di allevamenti critici e da considerarsi comunque ad alto rischio, la scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- 5% criterio casuale (fornito dal sistema classyfarm)
- 60% allevamenti individuati a rischio da classyfarm (fornito dal sistema classyfarm)
- 35% allevamenti individuati a rischio da parte dell'ATS

Gli allevamenti con autorizzazione alla detenzione di scorte che non rientrano tra quelli selezionati con criterio di rischio o casuale dovranno essere sottoposti a verifiche da remoto tramite il sistema REV.

In tabella è riportato il numero minimo di controlli suddiviso per specie.

La rendicontazione dovrà essere effettuata tramite l'utilizzo della check list completa in tutti i suoi campi. Questi controlli, vista la valenza di audit, potranno prevedere il preavviso in modo tale e per quanto possibile di assicurare la presenza del veterinario aziendale.

I criteri per la definizione del rischio da parte delle ATS sono:

- non conformità rilevate nell'anno 2021;
- punteggio riscontrato con la sezione antibiotico- resistenza;
- verifiche da remoto, eseguite per il tramite del Sistema Nazionale della Farmacosorveglianza (REV), che richiedono un controllo in loco;
- segnalazioni da altre autorità competenti e/o da altri organi di controllo;
- allevamenti per cui non risultano registrate, nel Sistema Nazionale della Farmacosorveglianza, Ricette Elettroniche Veterinarie per l'anno precedente, in relazione alla consistenza;
- allevamenti con più proprietari/detentori, se uno dei proprietari è stato selezionato in base a criteri di rischio;
- altri criteri individuati dalle autorità competenti locali;
- allevamenti non controllati negli ultimi tre anni.

Il controllo, con la relativa check list, dovrà essere inserito nel Sistema Informativo Veterinario entro 30 giorni dal sopralluogo e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo.

I controlli non programmabili (controlli ad hoc es a seguito di MSU, PNR, Extra PNR o richiesti da altre autorità competenti), visti gli obiettivi di sicurezza alimentare, dovranno privilegiare soprattutto il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa in vigore, e potrà essere considerata non valutabile la parte relativa all'utilizzo appropriato. **I controlli da effettuarsi in esito a campionamento PNR potranno essere eseguiti consultando il sistema informativo se l'allevamento utilizza il registro elettronico dei trattamenti).**

	RISCHIO	DISCREZIONE	CASUALE	NON INTENSIVI	TOTALE LOCO
SUINI	31	11	3	2	47
BOVINI DA LATTE	60	5	5	0	70
BOVINI DA CARNE	8	0	1	5	14
BOVINI MISTI	1	0	0	1	2
VITELLI CB	1	1	0	2	2
BUFALI	1	2	0	0	3
BROILER	3	2	0	0	5
OVAIOLE	3	3	0	0	6
TACCHINI	1	3	0	0	4
OVINI	12	0	1	3	16
CAPRINI	13	7	1	9	30
EQUIDI	2	1	0		3
CONIGLI	4	2	0	1	7
LEPRI	1	1	0	1	3
ALTRI AVICOLI	2	2	0		4
STRUZZI			0		0
ACQUACOLTURA			3		3
ATRE SPECIE	7	3			10
API			0		0
					229

Per la ripartizione fra distretti vedi le tabelle allegate.
FARMACOSORVEGLIANZA IN ALTRE STRUTTURE

Descrizione delle popolazioni da sottoporre a controllo

Rientrano in questa sezione le seguenti attività:

- a) distributori di sostanze attive (tutte le attività);
- b) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso (tutte le attività);
- c) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso autorizzati anche alla vendita diretta (tutte le attività);
- d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta (tutte le attività);
- e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie) (attività che hanno evaso almeno 10 Ricette Elettroniche Veterinarie);
- f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta (attività che hanno emesso almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria per scorta);
- g) impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi/ospedali universitari) (attività che hanno emesso almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria);
- h) impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione) (attività che hanno ricevuto almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria per scorta);
- i) centri genetici (attività che hanno ricevuto almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria);
- j) stabilimenti di allevamento, fornitura, utilizzo di animali ai fini scientifici autorizzati alla scorta di medicinali veterinari (tutte le attività);
- k) allevamenti di equidi, registrati in BDN con orientamento produttivo "diporto-ippico sportivo, equestre con o senza fattrici, ippico con o senza fattrici, lavoro, riproduzione con fattrici, non indicato, altre finalità", in cui possono essere presenti anche equidi DPA (attività che hanno ricevuto almeno 1 Ricetta Elettronica Veterinaria).

Attività di controllo

tipologia	ispezioni
ALLEVAMENTI EQUIDI NDPA	21
STRUTTURE ANIMALI DA ESPERIMENTO	2
CENTRI GENETICI	1
VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	6
STRUTTURE VETERINARIE	6
STRUTTURE DETENZIONE ANIMALI NON DPA	1
GROSSISTI	8
FARMACIE	16
totale (escluse farmacie)	45

Per la ripartizione fra distretti vedi le tabelle allegate.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

- controlli eseguiti/ controlli programmati $\geq 99\%$
- **coinvolgimento dei portatori di interesse nei protocolli uso prudente farmaco veterinario (aumento del 30% del numero dei protocolli rispetto al 2019, con un minimo di 1 estensione dell'attività alle specie non contemplate precedentemente)**

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2022 (PRBA 2022)

La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

1. Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023.
2. CIRCOLARE REGIONALE del 11/03/2022 - N° 1 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ESERCIZIO 2022.
3. Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo.
4. Codice Etico Aziendale ATS Bergamo.
5. Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

in ottemperanza a quanto previsto dal piano triennale prevenzione della corruzione (ptpc) della ats di bergamo, la pianificazione delle attività di controllo ufficiale con identificazione degli operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività 'ad personam', viene predeterminata dal direttore s.c. / responsabile s.s.

VIGILANZA E CONTROLLO

I Dipartimenti Veterinari pianificano le attività riferite al PNBA 2022 individuando gli allevamenti da inserire nei piani di controllo annuali principalmente in base ai criteri di graduazione del rischio.

Il sistema Classyfarm rende disponibile una classificazione del rischio di tutti gli allevamenti suini, bovini, vitelli e vitelli a carne bianca, divisa per singola ATS, da utilizzare come supporto nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo.

La popolazione controllabile viene definita sulla base di quanto presente in BDN al 31/10/2021.

Ferme restando necessità territoriali di programmazione e di individuazione di particolari situazioni di allevamenti critici e da considerarsi comunque ad alto rischio, la scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- 5% criterio casuale (fornito dal sistema classyfarm)
- 60% allevamenti individuati a rischio da classyfarm (fornito dal sistema classyfarm)
- 35% allevamenti individuati a rischio da parte dell'ATS

Sono assegnati ad ATS Bergamo i seguenti controlli:

	RISCHIO	DISCREZIONE	CASUALE	NON INTENSIVI	TOTALE LOCO	DA REMOTO
SUINI	31	28	3	2	64	30
BOVINI	42	30	4	9	85	
VITELLI CB	1	1	0	0	2	
VITELLI CB	33	30	3	3	69	
ANNUTOLI	1	0	0	0	1	
BUFALI	1	0	0	0	1	
BROILER	3	2	0	0	5	
OVAIOLE	2	1	0	0	3	
TACCHINI	1	0	0	0	1	
OVINI	7	3	0	6	16	
CAPRINI	6	4	1	10	21	
EQUIDI	1	1	0	0	2	
CONIGLI	2	1	0	1	4	
LEPRI	1	0	0	1	2	

ALTRI AVICOLI	1	1	0	0	2	
STRUZZI	0		0		0	
ACQUACOLTURA			3		3	
ALTRE SPECIE	7	3			10	
ANIMALI PELLICCIA			0		0	
STALLE DI SOSTA			6		6	
TOT.					297	

Per la ripartizione fra distretti vedi le tabelle allegate.

L'elenco degli allevamenti individuati nella quota discrezionale dovrà essere comunicato all'UO Veterinaria entro il 31/03/2022, così come eventuali successive variazioni.

Negli elenchi di classificazione del rischio per le specie suina, bovina e di vitelli è presente la specifica di una eventuale presenza di autovalutazione del rischio, allevamenti suini e bovini. Ove presente una valutazione condotta in autocontrollo da parte di un veterinario libero professionista questa dovrà essere visionata prima o dopo lo svolgimento del controllo ufficiale e eventuali situazioni di evidenti non corrispondenze tra le due valutazioni (da parte del veterinario ufficiale e da parte del veterinario libero professionista) dovranno essere comunicate all'UO regionale, che provvederà a informare il CReNBA.

FORMAZIONE

Nel corso dell'anno verranno resi disponibili sul portale formazione del sito internet dell'IZSLER corsi FAD, destinati ai veterinari ufficiali, sulle check list benessere animale ministeriali, con spiegazione del manuale, per le specie bovina, suina, vitelli, ovicapri e ovaiole.

Si ritiene opportuno che le ATS raccolgano eventuali esigenze da parte del territorio e organizzino, **se del caso**, corsi di formazione in materia di benessere animale in allevamento rivolti agli allevatori.

Inoltre, dovrà essere prevista una congrua attività di formazione sia teorica che sul campo per tutti i veterinari ufficiali nuovi assunti di area A e C, affinché venga uniformato il loro approccio nei confronti della valutazione del benessere animale.

Tale attività di formazione sarà oggetto di verifica da parte dell'UO Veterinaria nell'ambito del Piano di Audit Regionale.

AUDIT E SUPERVISIONI

Al fine di uniformare quanto più possibile l'approccio dei controllori nei confronti del benessere animale i Dipartimenti/Distretti veterinari delle ATS dovranno sottoporre ad almeno una supervisione sul campo il 30% (con un minimo di 3) dei veterinari ufficiali deputati allo svolgimento di sopralluoghi nell'ambito dell'attività prevista dal PRBA 2022. Per supervisione si intende la verifica in campo così come codificata dai Criteri operativi regionali per l'applicazione delle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004. L'attività svolta dovrà essere rendicontata nell'ambito dell'attività di rendicontazione di audit interni. L'UO Veterinaria condurrà degli audit volti alla verifica delle attività svolte nel campo del benessere animale.

CONDIZIONALITA'

I controlli eseguiti per la verifica del rispetto degli atti della condizionalità relativi al benessere animale coinvolgeranno tutte le ATS e saranno eseguiti nel corso di tutto l'anno mediante l'uso delle check relative al benessere animale presenti in SIVI.

I risultati dei controlli eseguiti nell'ambito del PRBA 2022 avranno valenza anche per la verifica del rispetto degli atti della condizionalità per gli operatori che hanno richiesto premi comunitari.

Per quanto attiene alle modalità di attuazione e di gestione della documentazione dei controlli ai fini della condizionalità si rimanda alle specifiche note regionali.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione del campione a rischio presso il quale dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Responsabile S.S.

Sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni programmate in ambito condizionalità DOVRANNO essere effettuate congiuntamente da almeno DUE operatori Veterinari del DV.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

a. CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda il benessere al macello, compreso il controllo degli animali all'arrivo l'attività, considerato l'entrata in vigore del nuovo regolamento, verrà gestita da colleghi dell'area Igiene degli Alimenti di origine animale, che in caso di qualsiasi necessità potranno richiedere al Servizio degli interventi congiunti.

b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI

Alla luce delle ultime disposizioni sulle MSU si ritiene di primaria importanza la verifica del rispetto delle condizioni di idoneità al trasporto degli animali, sia nei controlli su strada che al macello. Il rilevamento di animali trasportati in condizioni non idonee deve necessariamente comportare una segnalazione ai Servizi Veterinari competenti sull'allevamento di provenienza e in caso di reiterazione dovrà essere informata anche l'UO Veterinaria.

Fase 1:

ciascun DV, in esito alla valutazione dell'attività effettuata, individua nell'ambito del territorio di competenza i punti critici da sottoporre a controllo quali:

macelli,
stalle di sosta,
trasportatori,
allevamenti,
altre strutture

coinvolti o a carico dei quali sono state constatate violazioni legate al benessere animale rilevate negli ultimi 5 anni.

Fase 2:

predisposizione di un piano integrato di controlli che preveda il coinvolgimento delle Forze dell'Ordine per la verifica del rispetto dei requisiti relativi al reg. (CE) n. 1/2005:

su strada
presso i punti critici.

Il numero minimo dei controlli è il seguente:

Tabella A

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI - ANNO 2019														
ATS	BG													
N. MINIMO DI CONTROLLI	5													

A supporto dell'attività di controllo può essere utilizzata la check list regionale.

Come di consuetudine per ogni singola data sarà identificata la figura di un Dirigente Veterinario che sarà incaricato della gestione della giornata di controllo.

c. CONTROLLI SCAMBI IN COLLABORAZIONE CON UVAC LOMBARDIA

Continua la collaborazione con l'UVAC Lombardia per i controlli a destino in materia di benessere animale durante il trasporto su partite di animali provenienti dalla UE segnalate in Sintesi Scambi (SINTESIS).

La provenienza, la specie animale e la tipologia delle partite verranno inserite **nell'applicativo SINTESIS da parte dell'ufficio UVAC.**

Sarà competenza di codesti DV selezionare la specifica partita e l'operatore da sottoporre a controllo sulla base delle notifiche delle partite in ingresso disponibili nell'applicativo.

Qualora, durante l'anno di attività, non fosse possibile identificare una partita rispondente a provenienza, i DV provvederanno a contattare direttamente l'UVAC all'indirizzo e-mail: uvac.lombardia@sanita.it per concordare una diversa provenienza.

I controlli effettuati dovranno essere registrati nell'applicativo SINTESIS e l'attività dovrà essere portata a termine entro il 31/12/2022.

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2022)

PREMESSA

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2021-2023 (PNAA 2021-2023) detta le indicazioni relative ai controlli da svolgere sugli alimenti destinati agli animali nella intera filiera del settore dei mangimi.

Il Piano regionale di vigilanza e controllo sull'alimentazione animale, costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

OBIETTIVI

Verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la sicurezza e la rispondenza degli alimenti per animali e dell'acqua di bevanda ai requisiti della vigente normativa

Verificare il possesso e il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di controllo ufficiale

Assicurare l'effettuazione omogenea e coordinata dei controlli dei mangimi in tutte le fasi di produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sugli operatori del settore (OSM)

Realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi al monitoraggio e alla sorveglianza razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni tra i vari organismi di controllo in tempi rapidi

INDICATORI DI PROCESSO E RISULTATO:

CAMPIONAMENTI:

PRIMO SEMESTRE: attività eseguita/attività programmata ≥ 0.45

ANNUALE: attività eseguita/attività programmata $\Rightarrow 98\%$

Aggiornamento nell'applicativo SINVSA dell'anagrafica degli OSM

VIGILANZA E CONTROLLO

L'esecuzione del controllo comporta la compilazione del verbale di ispezione e della check list e copia di tali documenti, sottoscritti dai partecipanti al controllo saranno lasciati all'operatore del settore dei mangimi.

Il DV programma la frequenza dell'attività ispettiva e gli impianti da controllare in base alle risorse disponibili ed alla valutazione del rischio secondo le indicazioni fornite dal Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023 e tenuto conto delle frequenze minime dettate dal PNAA 2021-2023

La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023.
- CIRCOLARE REGIONALE del 11/03/2022 - N° 1 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ESERCIZIO 2022.
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo.
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo.
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, così come evidenziate nelle tabelle allegate al Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – Anno 2021, si è cercato di ottimizzare le prestazioni,

anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale con identificazione degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Responsabile S.S.

Si tenderà a garantire le seguenti frequenze ispettive:

Un'ispezione l'anno:

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

Un'ispezione ogni due anni:

- ☐ stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- ☐ impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- ☐ laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi
- ☐ imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;
- ☐ operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi

I controlli eseguiti dovranno essere inseriti in SIVI e a partire dal 2022 le ispezioni dovranno essere confluire nel sistema informativo SINVSA

Per quanto riguarda gli stabilimenti di commercializzazione di cui all'art. 10.1.a) e b) (riconosciuti per vendita additivi e premiscele), nel numero degli impianti rientrano numerose farmacie. Dai precedenti controlli risulta che le farmacie non detengono e commercializzano da anni tali prodotti. L'obiettivo dei controlli 2022 sarà anche legato alla rilevazione di variazioni intercorse nella denominazione o nel legale rappresentante rispetto al decreto di riconoscimento (revoca del riconoscimento d'ufficio).

PARTICOLARE ATTENZIONE AI MANGIMIFICI AZIENDALI RICONOSCIUTI E/O AUTORIZZATI PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI MEDICATI PER AUTOCONSUMO. QUALORA TALI IMPIANTI NON FOSSERO AGGIORNATI COME RAGIONE SOCIALE O NON PIU' IN POSSESSO DEI REQUISITI PREVISTI, L'AUTORIZZAZIONE VA SOSPESA/REVOCATA.

Per le imprese di cui all'art. 5, comma 1 e comma 2, dato l'elevato numero dei produttori primari e di produttori di mangimi per l'autoconsumo aziendale, le ispezioni devono essere programmate ed effettuate, in base al livello di rischio e alle risorse dipartimentali disponibili (vedi tabelle riassuntive allegate).

Per gli allevamenti verranno previsti interventi concomitanti con altre aree di attività (latte, benessere....).

Operatori primari registrati Regolamento (CE) n.183/05 art. 5 comma 1	Censiti	numero ispezioni
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	3054	
allevatori che miscelano mangimi in azienda	588	50
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	9358	50
	13000	
Operatori post-primari registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2	Censiti	numero ispezioni
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	6	3
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	1
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	15	6
produzione di alimenti per anim.da compagnia (Reg. 1069/09)	2	2
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	3	3
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	1	1
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	13	13
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IV capo 3) Reg. 183/05)	588	50
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	561	
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	7	7
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	10	5
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	160	6
trasporto conto terzi	131	
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
mulini	205	
essiccazione artificiale	175	10
miscelatori mobili conto terzi		
	1885	
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	numero ispezioni
lettera A produzione additivi	1	1
lettera A commercializzazione additivi	22	11
lettera B produzione premiscele	5	5
lettera B commercializzazione premiscele	22	11
lettera C produzione mangimi composti per commercio	7	7
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	13	13
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
	77	
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	numero ispezioni
trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;		
produzione di biodiesel		
trattamento oleochimico di acidi grassi	3	3

miscelazione di grassi		
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	Censiti	numero ispezioni
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	4	
produzione MM per autoconsumo	8	8
laboratori		
distributori art.13 comma 6-7	2	2
distributori art.13 comma 8		
	15	
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 999/2001	Censiti	numero ispezioni
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.		
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che producono anche mangimi per ruminanti.	1	1
allevamenti che producono per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.		
allevamenti registrati per la produzione per autoconsumo di mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che producono mangimi per ruminanti.		
TOTALE GENERALE		270
TOTALE SENZA ALLEVAMENTI		120

NB: le anagrafiche sono estratte dai sistemi informativi così come inserite nel mese di Gennaio e possono subire variazioni nel corso dell'anno.

Per la ripartizione fra distretti si rimanda alle tabelle allegate,
L'identificazione degli impianti da sottoporre a controllo viene rimandata alla pianificazione distrettuale.

VERIFICA ETICHETTATURA

Viste le problematiche relative all'etichettatura dei mangimi riscontrate negli ultimi anni si ritiene opportuno che ogni ATS, nell'ambito dell'attività ispettiva programmata, preveda che in almeno il **10% dei controlli programmati, da condurre presso impianti di produzione** o di distribuzione di mangimi, si verifichi la conformità dell'etichettatura, con particolare riferimento ai claims. Ogni ATS dovrà condurre nel corso del 2022 **almeno due ispezioni presso negozi di vendita al dettaglio di mangimi** e prodotti per animali d'affezione, prendendo in esame l'etichettatura di almeno 5 prodotti (alimenti completi e complementari) per ogni ispezione, con compilazione della specifica checklist.

DISTRETTO A 1 CONTROLLO

DISTRETTO B 1 CONTROLLO

ANAGRAFE DELLE IMPRESE DEL SETTORE DEI MANGIMI

Il DV provvede a:

il costante aggiornamento degli elenchi previsti da:

il Reg. (CE) n. 183/2005,

il D.Lgs. n. 90/1993 e relativi decreti applicativi

il Reg. (CE) n. 999/2001 e s.m.i. per quanto attiene gli impianti di produzione di mangimi e gli allevamenti dotati di nulla osta per l'uso in deroga delle proteine animali trasformate

L'aggiornamento dovrà avvenire nel sistema informativo SIV.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

I campionamenti effettuati nell'ambito del PNAA dovranno essere registrati nel sistema SINVSA. A tal fine è necessario assicurare la corretta alimentazione dell'anagrafica degli OSM nei sistemi informativi. Si sottolinea la necessità che il campione venga consegnato al laboratorio correlato di numero di scheda SINVSA, per consentire la corretta tracciabilità del campione stesso e favorirne l'associazione dell'esito.

Il PRAA 2022 costituito da piani mirati al controllo ufficiale nel settore dell'alimentazione animale per la verifica di:

1. Piano di controllo ai fini della profilassi della BSE;
2. Piano di controllo della contaminazione da Micotossine;
3. Piano di controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi;
4. Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili
5. Piano di controllo ufficiale della presenza di Contaminanti Inorganici e Composti Azotati, Composti Organoclorurati, e Radionuclidi;
6. Piano di controllo ufficiale della contaminazione microbica da Salmonella;
7. Piano di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati.

Nell'ambito dei suddetti piani, le modalità di prelievo dei mangimi sono quelle descritte in:

- **D.M. 20 aprile 1978** esclusivamente per il controllo della presenza dei pesticidi e di microorganismi;

- **Reg. (CE) n. 152/2009** per il controllo della presenza dei restanti analiti modificato dal **Reg. (UE) n. 691/2013**.

L' Allegato 8 del PNAA 2018-2020 contiene le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi".

L' **Allegato 8 del PNAA 2021-2023** contiene le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi".

Il campionamento per la ricerca di sostanze a livelli di **carry over/contaminazione crociata** segue le modalità delle **sostanze distribuite in maniera NON uniforme** nei mangimi.

Per quanto attiene al campionamento di matrici, **diverse dai mangimi**, quali acqua di abbeverata e materiali di categoria 1 e 2 si rimanda agli specifici capitoli del PNAA 2021-2023.

Ad ogni campione prelevato deve corrispondere **la ricerca di una sola sostanza**, salvo diversamente indicato nel file di programmazione.

Detti campioni devono essere effettuati utilizzando l'idonea strumentazione e materiali appropriati.

Particolare attenzione deve essere posta alla compilazione del verbale di campionamento.

Al fine di evitare errori nell'assegnazione del campione al corrispondente programma (monitoraggio o sorveglianza), si chiede di prestare particolare attenzione sia in fase di pianificazione all'atto dell'identificazione della tipologia di impianto ove eseguire il campionamento sia in fase di prelievo al momento dell'indicazione sul verbale del tipo di programma.

E' cura del prelevatore compilare il verbale in ogni sua parte, in modo chiaro e leggibile ed inserire tutte le informazioni indispensabili.

Pertanto si richiama l'attenzione sulla necessità di:

- a) allegare copia del cartellino del mangime prelevato qualora confezionato;
- b) fornire, nel caso di campionamento di mangime prodotto per l'autoconsumo aziendale, le indicazioni della composizione e delle eventuali premiscele o mangimi complementari aggiunti;
- c) non campionare materie prime o mangimi, dove è dichiarata la presenza di OGM;
- d) indicare la presenza o meno di proteine animali trasformate in deroga, nel caso di prelievi per la ricerca di frammenti ossei in mangimi per non ruminanti, prodotti per l'autoconsumo aziendale;
- e) accertarsi, attraverso la visione della etichettatura, documentazione di trasporto, ogni altro documento utile, della corretta identificazione del materiale prelevato (evitare errori di sostituzione);
- f) verificare, sul registro aziendale dei trattamenti previsto dal D.Lgs. n. 193/2006, la presenza di trattamenti medicamentosi in corso (mangimi medicati, somministrazioni di medicinali attraverso l'acqua

d'abbeverata). Tale verifica riveste particolare importanza qualora il prelievo del mangime è eseguito direttamente dalla mangiatoia o dall'abbeveratoio;

- g) Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve essere compilata con scrupolosità la sezione del verbale in cui vengono descritte in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi.

Si ribadisce inoltre che:

1. i campioni, inviati all'I.Z.S.L.E.R., che non rispettano le indicazioni di cui al paragrafo precedente o non sono rispondenti ai requisiti di codesto PRAA, **non saranno analizzati**;
2. l'I.Z.S.L.E.R. ne darà comunicazione al referente PRAA e alla scrivente U.O. Veterinaria;
3. il campione non dovrà essere conteggiato ai fini della rendicontazione dei campioni eseguiti;
4. il campione dovrà essere ripetuto.

Nel caso di assegnazione di campioni su materie prime/additivi/premiscele che non risultano reperibili sul territorio possono essere campionati mangimi completi e/o complementari contenenti tali materie prime/additivi/ premiscele.

CAMPIONAMENTI EXTRAPIANO

Resta inteso che in particolari situazioni (epidemiologiche, tossicologiche, ecc.) o in presenza di esigenze locali di qualsivoglia natura, il numero o la tipologia dei campioni possono essere modificati, sentiti, per le parti di competenza, questa D.G. Salute ed l'I.Z.S.L.E.R. di Brescia.

Questi campioni sono da considerarsi extrapiano.

PROGRAMMI DI MONITORAGGIO

La pianificazione dei questi campioni dovrà avvenire **IN MODO ASSOLUTAMENTE CASUALE** utilizzando la metodica che si riterrà adeguata.

RIPARTIZIONE DELL'ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Seguiranno le tabelle relative alla ripartizione e assegnazione dell'attività di campionamento.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Per le specifiche relative all'effettuazione delle attività di campionamento previste dai diversi piani, si rimanda al PNA 2021-2023 o alla versione integrale del " PROGRAMMA REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2022), entrambi consultabili in SIVI - Documenti Regionali – programmazione 2022.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011

La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023.
- CIRCOLARE REGIONALE del 11/03/2022 - N° 1 - LINEE DI INDIRIZZO PER LA REDAZIONE DEL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA, AI SENSI DEL REG. (UE) 2017/625 – ESERCIZIO 2022.
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo.
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo.
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione delle frequenze del controllo, degli Operatori presso i quali dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

E' Il settore appare in incremento, con un aumento degli impianti, e in continua evoluzione.

A seguito della Brexit e dei maggiori controlli all'ingresso in Comunità Europea, si sono inoltre dovute gestire problematiche relative a impianti tecnici precedentemente non soggetti a registrazione (es. bottonifici).

E' un settore estremamente specialistico, le problematiche emerse sono state particolarmente complesse e di difficile gestione, interessando aspetti relativi al rilascio di certificazioni verso Paesi Terzi, modalità di gestione dei flussi nel nuovo sistema TRACES NT, gestione di allerta internazionali e respingimenti di prodotti non conformi.

E' un settore cruciale e pesantemente coinvolto anche nella gestione delle emergenze epidemiche, che necessita spesso di risorse e attività non programmabili a priori.

Il numero di attività in essere nella provincia di Bergamo è il seguente:

Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	12	Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	4	Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	6	Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione III - Combustione - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	2	Sezione III - Incenerimento - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	5	Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione VI - Biogas - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	3	Sezione VIII - Alimenti per animali da compagnia - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Riconosciuti	1	Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 2

Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	5	Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	3	Sezione V - Oleochimico - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	3	Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	10	Sezione XIII - Altro - Categoria 1
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	9	Sezione XIII - Altro - Categoria 2
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	19	Sezione XIII - Altro - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	1	Sezione XIII - Commercio - Categoria 3
Reg. UE 1069/2009 Sottoprodotti Origine Animale - Registrati	2	Sezione XIII - Trasporto - Categoria 3
	109	

1. Frequenza dei controlli

Al fine di armonizzare l'attività di controllo è necessario modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Al fine di garantire comunque controlli ufficiali a intervalli regolari, si ritiene opportuno prevedere delle frequenze annuali dei controlli, in relazione alle categorie ed al livello di rischio dei singoli stabilimenti:

Denominazione	Distretto	Identificativo	controlli/anno
	DISTRETTO A	ABP5913TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP4223TRANS3	
	DISTRETTO A	ABP460OLCP3, αIT000270BG	1
	DISTRETTO A	ABP846STORP1	1
	DISTRETTO B	ABP4456COLC3	non attivo
	DISTRETTO B	ABP3343TRANS3	
	DISTRETTO A	ABP2118COLL3	2
	DISTRETTO B	ABP5231TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP5862TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP3317URBP2	1
	DISTRETTO A	ABP5724STORP3 - ABP5724TRADER3	2
	DISTRETTO A	ABP774OLCP3, IT000269BG, αIT000273BG	1
	DISTRETTO A	ABP449COLL3, J418E	2

	DISTRETTO B	325BG000137, ABP6034TRADER3	
	DISTRETTO A	ABP4132UDER3	
	DISTRETTO B	ABP5243TRADER2 - ABP5243TRADER3	
	DISTRETTO B	ABP183COLL3	2
	DISTRETTO B	ABP143PROCP3	2
	DISTRETTO B	ABP4778PETPP	2
	DISTRETTO B	ABP3134STORP3	1
	DISTRETTO B	ABP4772STORP2 - ABP4772STORP1	1
	DISTRETTO B	ABP6107STORP1	1
	DISTRETTO B	ABP4929TRADER1-2-3	
	DISTRETTO B	ABP3505OBIODP3 - ABP3505STORP3 - ABP3505COLL3, IT000271BG	2
	DISTRETTO B	ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143STORP3 - ABP2	2
	DISTRETTO B	ABP5665OTHER3	1
	DISTRETTO B	ABP5861TRANS1	
	DISTRETTO A	ABP4528UDOG3	1
	DISTRETTO B	ABP4150COLL1	1
	DISTRETTO B	ABP5852OLCP3	1
	DISTRETTO A	ABP2404OCOMBTB3	1
	DISTRETTO B	ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2	3
	DISTRETTO B	ABP142PROCP3 -ABP142COLL3	3
	DISTRETTO B	ABP134COLL3	1
	DISTRETTO B	ABP963STORP3	1
	DISTRETTO B	ABP4505TRADER3	
	DISTRETTO B	ABP2568PETPP3, IT000266BG	2
	DISTRETTO A	ABP5341OCOMBTB	1
	DISTRETTO B	ABP3922UFERT2	2
	DISTRETTO B	ABP448COLL3 - ABP448TRANS1	2
	DISTRETTO B	ABP212PROCP3	2
	DISTRETTO A	ABP6148OTHER3	
	DISTRETTO B	ABP4047UFUR3	non attivo
	DISTRETTO A	ABP759URBP2	1
	DISTRETTO A	ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1	
	DISTRETTO B	ABP3988STORP2	1
	DISTRETTO B	ABP141PROCP1 - ABP141STORP1 - ABP141STORP1	3
	DISTRETTO B	ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3	2
	DISTRETTO B	ABP773UFERT3	2
	DISTRETTO B	ABP5120OCOMBTB	1
	DISTRETTO B	ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2	non attivo
	DISTRETTO A	ABP224COLL3 - ABP224TRANS1 - ABPTRANS2 - ABPTRANS3	2
	DISTRETTO B	ABP2055TAN3	1
	DISTRETTO B	ABP629INCP	1
	DISTRETTO A	ABP3467TRANS1 -ABP3467TRANS2 - ABP3467TRANS3	
	DISTRETTO A	ABP749UZOO2	1
	DISTRETTO B	03 7, ABP2074STORP3	1
	DISTRETTO A	ABP223COLL3	2
	DISTRETTO A	ABP6076PETPP3, αIT000004BG	1
	DISTRETTO B	325BG000187, ABP1156COLL3- ABP1156PROCP3	2
	DISTRETTO B	ABP5234PHAR2	1

	DISTRETTO B	ABP3993TRANS3 - ABP3993TRANS2 - ABP3993TRADER2 - A	
	DISTRETTO B	ABP2530TRANS1-ABP2530TRANS2-ABP2530TRANS3-ABP2530T	
	DISTRETTO B	ABP4128BHHP3	1
	DISTRETTO B	ABP5429TRADER3-ABP5429TRANS3	
	DISTRETTO A	368 L, ABP1142COLL3	1
	DISTRETTO B	ABP2410TRANS3-ABP2410TRANS2-ABP2410TRANS1	
	DISTRETTO B	ABP1060STORP3	1
	DISTRETTO B	ABP3141TRANS1	
	DISTRETTO B	ABP2528TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP3375BIOGP2	1
	DISTRETTO B	ABP3557BIOGP2	1
	DISTRETTO B	ABP5997TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP3285UFUR3 - ABP3285OTHER2	non attivo
	DISTRETTO B	ABP4560BIOGP2	1
	DISTRETTO B	ABP5733OTHER3	
	DISTRETTO B	ABP4040INCP - ABP4040TRANS1	1
	DISTRETTO B	ABP6002TRANS3	
	DISTRETTO B	ABP4909STORP3	1
			75

NB: le anagrafiche sono estratte dai sistemi informativi così come inserite nel mese di Gennaio e possono subire variazioni nel corso dell'anno.

- i totali (in totale previsti in 75) sono riferiti agli impianti, un unico impianto può svolgere attività diverse, un unico controllo può riguardare attività diverse.
- DISTRETTO A 20 CONTROLLI.
- DISTRETTO B 55 CONTROLLI.
- L'aumento delle attività certificative e di controllo legato all'export di PAT e agli scambi comunitari di SOA comporterà un forte impegno orario dovuto alle necessarie verifiche conseguenti, stimabile in circa 100 ore/anno.

IN OGNI IMPIANTO RICONOSCIUTO DOVRA' ESSERE OBBLIGATORIAMENTE EFFETTUATO ALMENO UN CONTROLLO.

Tutta l'attività di controllo dovrà essere inserita in SIVI, l'attività sarà condotta nel rispetto del Reg. 1069/2009/CE e Reg. 142/2011/CE e successive modificazioni.

Particolare attenzione dovrà essere posta negli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 sulla marcatura con trieptanoato di glicerina (GHT), tale attività deve essere registrata in SIVI.

E' opportuno inoltre effettuare, nell'ambito dei controlli programmati nei caseifici, dei controlli sull'utilizzo di latte e altri prodotti derivati in deroga, negli impianti che intendono inviare all'alimentazione animale i prodotti di cui all'allegato X, capo II, sezione 4, parte II del Reg. (UE) 142/2011.

RIPRODUZIONE ANIMALE

Di seguito si riporta il livello minimo dei controlli, che verranno possibilmente effettuati in forma congiunta con il competente Ufficio Territoriale Regionale della D.G. Agricoltura

IMPIANTI AUTORIZZATI	ATTIVITÀ*	CONTROLLI
Centro magazzinaggio sperma -- COMUNITARIO	4	4
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	9	9
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	3	6
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	3	6
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	6	6
Recapito -- NAZIONALE	14	7
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	7	3
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	10	in scadenza
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	95	In scadenza
Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti		
		50

*Il numero è riferito alle attività e non al numero degli impianti, diversi impianti sono autorizzati ad attività diverse.

Seguirà pianificazione di dettaglio

Questa attività, stante le competenze specialistiche e la necessità di operare in collaborazione con funzionari ex Provinciali, viene attribuita ad un unico collega del distretto A (dott. Bosio), cui vengono attribuite, come da tabella allegata, 150 ore per lo svolgimento di tali attività, aventi valenza provinciale.

L'entrata in vigore del Reg. (UE) 2016/429, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») e successivi atti delegati, aumenta le complessità in materia di autorizzazioni e certificazioni per gli scambi comunitari e necessiterà di una revisione completa delle procedure in essere.

Stante che la quasi totalità delle verifiche e delle certificazioni richieste, attengono alla biosicurezza e al contrasto alla diffusione delle Malattie Infettive Denunciabili, si renderà necessaria la collaborazione con i colleghi della Sanità Animale.

PIANO DI VERIFICA MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.(CE) M. 2073/05 E S.M.I. PRESSO GLI STABILIMENTI ALIMENTARI, ANNO 2022

Gli stabilimenti alimentari, ai sensi dell'art. 4 e 5 del Reg. 852/04, sono tenuti a predisporre e attuare misure igieniche specifiche per il rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari di cui all'Allegato I del Regolamento (CE)2073/2005.

La verifica, mediante campionamento e analisi dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli attuati dalle industrie alimentari, rientra a pieno titolo tra gli strumenti del controllo ufficiale previsti dal Reg. (CE) n.882/04 e costituisce un importante mezzo per assicurare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dalla Legge alimentare.

Si conferma quindi la necessità di proseguire l'attività di verifica sugli operatori del settore alimentare mediante campionamento e analisi, mirata alla valutazione del rispetto dei criteri di cui all'Al. I al Reg (CE) 2073/2005 al quale si rimanda.

I campioni dovranno essere prelevati presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati, inclusi i luoghi nei quali gli alimenti vengono offerti al consumatore per il consumo diretto, dove gli stessi siano stati preparati o comunque manipolati.

L'identificazione degli impianti sarà effettuata in sede di pianificazione distrettuale.

Al momento del prelievo è indispensabile procedere al campionamento di 150 gr. per ciascuna u.c. al fine di assicurare al laboratorio una sufficiente quantità di matrice, anche tenendo conto delle eventuali procedure di preparazione del campione

Per la ATS Bergamo sono previsti i seguenti campionamenti:

LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²	Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	36
LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ³	Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	36
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Stabilità microbiologica	2
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Enterobacteriaceae	1
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Listeria monocytogenes(2)	2
LATTE E SIERO DI LATTE IN POLVERE	Salmonella spp, listeria monocytogenes(2)	1
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	Enterobacteriaceae	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	Salmonella spp, listeria monocytogenes(2)	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)(1)	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		3
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	Escherichia coli	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	Salmonella spp, listeria monocytogenes(2),	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)(1)	10
PRODOTTI A BASE DI LATTE	muffe	5
PRODOTTI A BASE DI LATTE	Listeria monocytogenes(2), salmonella spp, Stafilococchi coagulasi positivi - enterotossine stafilococciche(1),	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE		15

PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i>	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	30

225

La ripartizione distrettuale è riportata nella tabella allegata al presente documento di programmazione.

Per una consultazione completa del Piano e delle relative tabelle esplicative si rimanda al documento “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004 “ (SIVI – DOCUMENTI REGIONALI – PROGRAMMAZIONE 2022)

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2021 E ATTIVITA' EXTRAPIANO:

Vedi tabelle di programmazione e Piano Specifico.

PIANO ALPEGGI

Il “PIANO DI CONTROLLO SULLA QUALITÀ IGIENICA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE OTTENUTI NEI CASEIFICI DEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA Programmazione anno 2022 “ pubblicato in SIV, definisce le linee strategiche per la pianificazione dell'attività di controllo da condurre nell'anno.

Le risultanze emerse da precedenti attività di monitoraggio hanno evidenziato la necessità di focalizzare l'attenzione dei Dipartimenti Veterinari verso i seguenti aspetti strategici:

- ☐ Potabilità dell'acqua
- ☐ Burro e prodotti a base di latte da consumarsi freschi o con una stagionatura inferiore ai 60 giorni
- ☐ Caratteristiche strutturali e operative degli impianti di caseificazione in alpeggio.

Le attività sperimentali condotte sui prodotti a base di latte crudo da consumarsi freschi o di stagionatura inferiore ai 60 giorni hanno dimostrato che, in assenza dell'adozione di buone prassi igieniche degli ambienti di lavorazione e della qualità microbiologica della materia prima latte, il processo di produzione può non garantire tutti i requisiti previsti per la tutela della sicurezza alimentare.

E' altresì fondamentale garantire la prosecuzione della verifica del mantenimento della verifica delle caratteristiche strutturali e operative.

Gli elementi sopra descritti dovranno orientare anche la pianificazione delle verifiche ispettive e analitiche nell'ambito dell'attività di autocontrollo.

POTABILITÀ DELL'ACQUA

Come per tutti gli impianti di produzione di alimenti, anche presso i caseifici in alpeggio deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile. Il responsabile dell'impianto deve essere in grado di dimostrare che le caratteristiche dell'acqua impiegata rispondano a quelle dell'acqua potabile. Qualora i campioni ufficiali non fossero fatti tramite IZSLER ma da altro laboratorio pubblico (es. Laboratorio di Sanità Pubblica) è **indispensabile** fare pervenire alla U.O. regionale **entro il 31 ottobre 2022** un report dell'attività svolta conforme al modello allegato al Piano di controllo regionale pubblicato in SIVI – Documentazione - Documenti regionali – Obiettivi 22 – settore 4.3- Piano 4.3.8. Tale modalità di trasmissione dei risultati si rende necessaria anche per trasmettere gli esiti degli esami eseguiti in ambito di autocontrollo per la verifica della potabilità dell'acqua.

In considerazione degli elementi di criticità microbiologiche evidenziate è prevista la verifica dell'esecuzione di accertamenti analitici in ambito di autocontrollo volti a valutare le caratteristiche dell'acqua erogata presso gli impianti di caseificazione in alpeggio. Gli OSA che hanno avuto un significativo esito non conforme rispetto ai criteri microbiologici previsti (campione ufficiale o in ambito di autocontrollo) non già verificato con successivo esito favorevole, dovranno procedere, entro 30 gg dall'inizio dell'attività di caseificazione in alpeggio, ad altro esito analitico favorevole eseguito in ambito di autocontrollo.

In ogni caso in cui è superato il valore limite microbiologico devono essere adottate e richieste azioni correttive da ponderare in funzione del risultato analitico, delle caratteristiche di captazione, del processo di potabilizzazione in uso, delle condizioni di stoccaggio, ecc.

Negli impianti di trasformazione in alpeggio è indispensabile mantenere elevato il livello di attenzione per garantire una corretta gestione degli impianti di captazione, stoccaggio e potabilizzazione dell'acqua presso gli impianti di caseificazione in alpeggio.

- recinzione della sorgente e, se del caso, interdizione del pascolo a monte
- filtro posizionato sul tubo di presa
- tubi e vasche in materiale atossico ed inerte
- se del caso installazione di un sistema di potabilizzazione

Caratteristiche microbiologiche delle matrici alimentari

I Servizi Veterinari sono invitati a programmare indagini analitiche sulle seguenti matrici:

- Burro
- Ricotta
- Prodotti a base di latte con stagionatura inferiore ai 60 giorni

E' necessario prevedere una adeguata attività di monitoraggio analitica per la verifica del rispetto dei requisiti dei prodotti alimentari che tenga conto l'entità di produzione e che comprenda tutte le matrici alimentari sopra proposte.

L'attività di campionamento della AC deve prevedere la ricerca di tutti i seguenti parametri:

- Enterobacteriaceae
- Stafilococchi coagulasi positivi
- Enterotossina stafilococcica (solo se è evidenziata la presenza di Stafilococchi coagulasi positivi con un valore > 10.000 ufc/g)
- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp
- Escherichia coli VTEC/STEC (solo i campioni programmati in tab. 1 e tab. 2).

I campioni dovranno essere condotti in unica aliquota e, in considerazione del limitato quantitativo di alimento generalmente disponibile, è previsto il prelievo di una sola unità campionaria.

La ricerca di E. Coli VTEC/STEC prevede l'esecuzione di una duplice classe di controlli:

1. CAMPIONE A SEGUITO DI PRECEDENTE NC o SOSPETTA PRESENZA (vedi tab. 1). Esecuzione di un campione ufficiale in unica aliquota sul prodotto finito e semilavorati per matrici ed impianti che hanno evidenziato SOSPETTA PRESENZA e PRESENZA di E. Coli VTEC nel corso del 2021
2. CAMPIONE MIRATO (vedi tab. 2). Esecuzione di un campione ufficiale in unica aliquota sul prodotto finito e semilavorati.

Tabella 1 – Piano campionamenti a seguito di precedenti NC o SOSPETTA PRESENZA

Bergamo	103BG01P			CAGLIATA
Bergamo	03 1319			PANNA

Tabella 2 – Piano Campionamenti mirato

ATS	BG
Formaggio	1
(prod. Finito)	
Cagliata	1
Panna	2

Sia nel caso di ricerca sulla cagliata nell'ambito del campione condotto a seguito di precedente NC che nel campione mirato è necessario specificare nel verbale di prelievo i seguenti elementi:

- Temperatura di riscaldamento del latte in caldaia
- Tempo e temperatura di cottura della cagliata

L'attività di campionamento di tutte le matrici alimentari prelevate nell'ambito della presente pianificazione dovrà essere identificata con la specifica di "PIANO ALPEGGI".

Deve essere richiamata l'attenzione degli operatori sulla corretta informazione alle ditte interessate in merito alla necessità di adottare le opportune misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati (Reg. 178/2002/CE) in caso di non conformità dell'esito analitico.

Tutta l'attività di campionamento eseguita sul prodotto finito è destinata ad essere inserita in flusso VIG, non è però prevista alcuna attività di preaccettazione. Considerata la standardizzazione dei prodotti oggetto del campionamento e degli impianti di trasformazione sarà cura dell'OEVIR identificare il campione svolto con gli attributi previsti per il flusso VIG.

Visto il parere espresso dall'Istituto Superiore di Sanità prot. 30360 del 21/07/2017 si comunica che solo in caso di conferma microbiologica di Coli STEC/VTEC (presenza) devono essere adottate misure restrittive, mentre la presunta positività (PCR) deve essere considerata come indicatore di rischio quindi devono essere adottate azioni correttive igienico sanitarie e ripetute le analisi atte a dimostrare il mantenimento di condizioni igieniche di produzione ottimali.

In caso di presenza di STEC/VTEC si vedano le misure previste dalle linee guida specifiche allegate al Piano in SIV

Mantenimento delle verifiche delle caratteristiche strutturali e operative

Viene richiesto ai Servizi Veterinari di condurre un'attività di controllo pianificata sulla base dei livelli di rischio.

Nel caso di stabilimenti che operano stagionalmente – come nel caso dei caseifici operanti in alpeggio - la frequenza minima dei controlli, oltre che in base al livello di rischio assegnato, deve essere rapportata al periodo di effettiva attività.

Sulla base di tale considerazione, ed in coerenza con quanto pianificato nella circolare inerente la pianificazione da parte di ciascuna ATS del Piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, considerando che i caseifici in alpeggio operano al massimo per quattro mesi all'anno, la frequenza minima dei controlli sarà almeno pari a un terzo di quella prevista in corrispondenza della pertinente classe di rischio.

Livello rischio	n. controlli in impianti di trasformazione latte riconosciuti	n. controlli in impianti di caseificazione in alpeggio
Alto (1)	3 / anno	1 / anno
Medio (2/3)	2 / anno	1 ogni 2 anni
Basso (4)	1 / anno	1 ogni 3 anni

Registrazione dei trattamenti farmacologici

Con le ultime modifiche del sistema REV e l'introduzione dell'obbligatorietà delle registrazioni elettroniche dei trattamenti, l'utilizzo delle informazioni relative alla coppia codice pascolo + ID fiscale del conduttore consente di intestare la ricetta veterinaria al codice pascolo/alpeggio, identificando di fatto gli animali effettivamente oggetto della prescrizione, nel caso in cui per esempio vi siano diversi conduttori sullo stesso codice pascolo.

Resta inteso che le informazioni relative sia alle ricette veterinarie emesse che ai relativi trattamenti eseguiti sono sempre collegate agli animali presenti nel registro di stalla dell'azienda di provenienza, essendo contestualmente registrati dal sistema anche sul registro dei trattamenti associato al codice di allevamento di origine. I trattamenti, quindi, sono disponibili anche per la compilazione del modello 4.

La responsabilità della corretta gestione del medicinale sugli animali movimentati verso un pascolo rimane in capo al proprietario/detentore che ne richiede lo spostamento e che il conduttore del pascolo risulta obbligato in solido. Pertanto, qualora l'animale necessiti di cure è auspicabile che il conduttore verifichi preliminarmente con il proprietario/detentore degli animali come procedere. In ogni caso, il proprietario/detentore degli animali è raggiunto da una notifica all'atto dell'emissione di una ricetta veterinaria.

La ricetta veterinaria può coinvolgere:

- I. medico veterinario libero professionista;
- II. medico veterinario libero professionista autorizzato alla tenuta delle scorte per attività zootecnica;
- III. medico veterinario libero professionista responsabile delle scorte nell'allevamento di origine degli animali.

Relativamente alla lettera iii), infatti, in seguito a un esame clinico o a qualsiasi altra adeguata valutazione dello stato di salute dell'animale o del gruppo di animali da parte del medico veterinario, è possibile spostare il medicinale veterinario dalla scorta dell'allevamento di origine al pascolo (codice pascolo + ID conduttore), con la motivazione "spostamento per migrazione", e soltanto in seguito procedere a un'indicazione terapeutica, previa associazione del medico veterinario responsabile delle scorte nell'allevamento di origine degli animali al pascolo (codice pascolo + ID conduttore). Con tale modalità sarà possibile trattare unicamente gli animali provenienti dall'allevamento titolare di scorta.

Gestione delle NC

L'evidenza di non conformità ispettiva o analitica (di processo o sicurezza alimentare o presenza STEC/VTEC) deve comportare, nel più breve tempo possibile, azioni e provvedimenti conseguenti proporzionati e congruenti alla non conformità riscontrata

Formazione

Ogni Dipartimento dovrà organizzare prima della stagione di alpeggio almeno un incontro formativo per ciascun Distretto Veterinario rivolto agli OSA inerente anche all'applicazione delle linee guida di buone pratiche di igiene e lavorazione e la gestione dei farmaci.

L'attività di controllo, le evidenze, i risultati delle verifiche delle carenze pregresse e i provvedimenti adottati devono essere costantemente e puntualmente registrati in Controlli del Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI). Si raccomanda la registrazione puntuale di tutti i provvedimenti adottati a seguito di non conformità, analitiche o ispettive. Le specifiche descrittive delle attività sottoposte a controllo e le note aggiuntive vanno registrate in SIVI/Strumenti/Applicativo Alpeggi.

I Dipartimenti Veterinari sono invitati a redigere una programmazione dell'attività di controllo sulla base delle indicazioni sopra fornite e di **inoltrarla entro il 15 maggio 2022** alla scrivente U.O. La programmazione deve esplicitare nel dettaglio l'entità del controllo pianificato sia in termine ispettivi che di campionamento, con la specifica delle matrici selezionate.

8. Condizioni volte a garantire le caratteristiche igienico-sanitarie

Tutti gli animali destinati ad essere munti in alpeggio per la produzione di prodotti a base di latte per la successiva commercializzazione devono essere in possesso, prima della monticazione, dei requisiti sanitari ed igienico sanitari previsti dal reg. (CE) 853/04 e **provenire da aziende registrate con tipologia riproduzione latte/produzione latte crudo.**

Ad integrazione della mandria, resta possibile inviare in alpeggi autorizzati alla produzione di prodotti a base di latte anche animali della specie bovina o ovi-caprina provenienti da allevamenti a tipologia diversa dalle precedenti (linea vacca vitello per i bovini e carne per ovi-caprini) a condizione di essere testati

- per i bovini con almeno 4 prelievi da eseguirsi tra marzo e maggio ad almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Cellule Somatiche, Carica Batterica e Streptococco Agalactiae (almeno uno) in modo da verificare il possesso dei requisiti sanitari.
- Per gli ovi-caprini con almeno 2 prelievi da eseguirsi tra marzo e maggio ad almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Carica Batterica e Stafilococco Aureus (almeno uno) in modo da verificare il possesso dei requisiti sanitari.

L' esito di tali prelievi deve essere allegato al Mod. 7 e la situazione nei confronti dello Streptococco Agalactiae per i bovini deve essere indicata nelle note dello stesso Mod. 7.

Deroghe alle frequenze di campionamento del latte

Nel periodo trascorso in alpeggio i prelievi per ricerca Carica Batterica, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti possono essere sospesi.

Se il latte ottenuto in alpeggio viene consegnato in toto o in parte (es. a giorni prefissati) all'acquirente posto a fondo valle è invece necessario mantenere la frequenza di prelievi di almeno 2 prelievi al mese.

In esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e nel caso di singola analisi sopra i parametri previsti, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi

Indicatore di risultato:

- n° campioni eseguiti/n° campioni programmati=100%
- gestione NC analitiche per sicurezza alimentare: n° campioni di ricontrollo/n° campioni con NC = 100%
- verifica rimozione NC riscontrate: in impianti con NC senza verifica/n° impianti con NC riscontrate<0,1
- Verifica (e registrazione in SIVI) nel 95% delle strutture trasformazione latte in alpeggio sottoposte a controllo delle procedure SIVI considerate più significative rispetto l'applicazione delle linee guida, di almeno tutte le seguenti procedure:
 - **Manutenzione impianti/attrezzature**
 - **Potabilità acqua**
 - **Procedure di sanificazione non SSOP**
 - **Igiene personale**
- Realizzazione di almeno un incontro formativo rivolto agli OSA inerente la diffusione e l'applicazione delle Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione **(al fine della rendicontazione ogni ATS trasmetterà alla scrivente U.O. specifica relazione entro il 31 dicembre di ciascun anno)**

Per una visione completa e dettagliata si rimanda al “PIANO DI CONTROLLO SULLA QUALITÀ IGIENICA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE OTTENUTI NEI CASEIFICI DEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA Programmazione anno 2022 “ pubblicato in SIVI

PIANO PRELIEVI UVAC

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Note	Analisi Proposte	Distretto
AUSTRIA	Latticello, latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	Indagini di laboratorio: eseguire la ricerca di sostanze riportate nel Piano Nazionale Residui 2022	antibiotics	B
GERMANIA	Formaggi e latticini	FORMAGGIO A LATTE CRUDO: eseguire la ricerca di Salmonella spp ed E.Coli STEC - FORMAGGIO: eseguire la ricerca di Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes Salmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia coli	B
AUSTRIA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	A
GERMANIA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	A
GERMANIA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	B
IRLANDA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	A
OLANDA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	B
REPUBBLICA CECA (CZ)	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	A
SVIZZERA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	B
FRANCIA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI		Salmonella spp.	A
FRANCIA	Bovini domestici da allevamento - mod. 64/432 F1		BENESSERE	B
FRANCIA	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1		BENESSERE	A

Nel caso di partite sottoposte a controlli disposti dagli UVAC il campione deve essere:

CHIMICO: suddiviso in tre aliquote, due delle quali devono essere inviate al laboratorio ufficiale.

MICROBIOLOGICO: aliquota unica con convocazione delle parti (importatore/operatore nazionale detentore delle merci)

PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE

Nelle more delle disposizioni che il Ministero della salute si riserverà di emanare a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 26/2014 sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici, si forniscono le indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo nell'ambito della sperimentazione animale.

PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

	CATEGORIE	FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI	N. IMPIANTI ATTIVI	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
A	Stabilimenti di allevamento	annuale	2	2
B	Stabilimenti fornitori	annuale		
C	Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale		
D	Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2
E	Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale		

Nell'Asl di Bergamo sono presenti solo due centri con stabulari. Tali centri sono da anni sottoposti a regolari controlli con esiti costantemente favorevoli.

CONDIZIONALITA'

Il Reg. (UE) 625/2017, nell'ottica della continuità di azione con il precedente e ora abrogato Reg. (CE) 882/2004, demanda agli Stati Membri il compito di organizzare un efficace sistema dei controlli ufficiali "intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali".

Il campione di condizionalità verrà fornito dalla U.O. Veterinaria con apposita successiva nota e sarà oggetto di specifica programmazione.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, la pianificazione delle attività di Controllo Ufficiale, con identificazione del campione a rischio presso il quale dovrà essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

Sempre in ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni programmate DOVRANNO essere effettuate congiuntamente da almeno DUE operatori Veterinari del DV.

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – Anno 2019-2023

OBIETTIVI

Gli obiettivi organizzativi e sanitari che si prefigge la presente programmazione sono:

Obiettivi organizzativi

- Coordinamento dell'attività di programmazione tra le A.C..
- Coordinamento operativo tra le A.C..
- Condivisione delle modalità di controllo.
- Condivisione delle modalità di gestione delle non conformità.
- Comunicazione ai portatori di interesse.

Obiettivi sanitari

- Contrasto alle frodi alimentari.
- Contrasto all'esercizio di attività non registrate o non riconosciute.
- Rispetto dei requisiti e delle procedure previste dalle norme vigenti.
- Contrasto alle importazioni clandestine.

AZIONE CONGIUNTA/COORDINATA TRA LE AUTORITA' COMPETENTI

Attività

A seguito di accordi intercorsi tra le Autorità Competenti in materia di sicurezza, qualità degli alimenti e repressione delle frodi è stato concordato che il tavolo regionale mantenga l'identificazione delle aree strategiche di intervento, la rendicontazione periodica (programmata e non programmata) e la promozione dell'attività di formazione delle autorità competenti lasciando ampia autonomia, per definire l'entità dei controlli e le modalità di intervento, alle componenti territoriali delle AC.

Di norma le attività devono essere condotte congiuntamente, nel rispetto delle specifiche competenze.

Nel caso in cui i controlli fossero svolti in modalità coordinata è previsto un coordinamento della pianificazione, dell'esecuzione, della condivisione dei risultati e dell'adozione dei provvedimenti conseguenti.

In caso di non conformità ciascuna A.C. adotterà i provvedimenti in capo al proprio ruolo, mentre in caso di concorrenza di competenze si agirà in modo che solo una A.C. tra quelle intervenute adotti i provvedimenti relative alle non conformità riscontrate.

La verifica della rimozione delle non conformità è condotta di norma dalle ATS, quando afferenti al proprio ruolo

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO/ COORDINATO
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	UTFAAC
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF
FARMACOSORV.E BENESSERE ANIMALE BOVINI/SUINI	4	NAS
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE TRASPORTO	5	PS
PRODOTTI DA PAESI COMUNITARI	12	UVAC

PIANIFICAZIONE DI DETTAGLIO

Seguirà pianificazione degli interventi previo accordo con le Autorità Competenti sopra individuate, concordando i seguenti ambiti:

- Date e località di intervento
- Modalità intervento (audit, ispezione, campionamento)
- Modulistica
- Gestione delle non conformità
- Registrazione dell'intervento
- Rendicontazione e verifica attività di controllo

REGISTRAZIONE

La registrazione dell'attività di controllo in oggetto sarà condotta con le seguenti modalità.

I Dipartimenti Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale si faranno carico della registrazione in SIV di tutti gli interventi che prevedono il loro diretto coinvolgimento. Sarà a carico di U.O. Veterinaria trasferire i dati relativi all'attività di controllo nel sistema informativo ARS ALIMENTARIA.

a. Controlli congiunti

☐ ☐ I controlli condotti nell'ambito dell'area "**benessere animale durante il trasporto**" saranno rendicontati secondo le modalità previste dal PRBA.

☐ ☐ I controlli condotti nell'ambito dell'area "**Controllo trasporto alimenti**" saranno rendicontato con file Excel specifico (non potendo, ad oggi, essere registrati in SIV in caso di mezzo intestato a impianto con sede fuori Regione)

☐ ☐ I controlli effettuati nell'ambito dell'area "**Controlli UVAC**" saranno estratti dall'Ufficio interessato direttamente da SINTESIS e trasmessi all'U.O. Veterinaria

☐ ☐ Per tutti i restanti controlli che dovessero essere svolti congiuntamente ad altre A.C., in fase di registrazione in SIV

1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato congiunto"

2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con"

b. Controlli coordinati

☐☐ Per tutti i controlli che dovessero essere svolti in modalità coordinata con altre A.C., in fase di registrazione in SIVI

1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo **entrambe** le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato Coordinato"

2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto/coordinato con".

Al fine di rendere possibile l'estrazione dei controlli effettuati nell'area "**Settore biologico**" è indispensabile identificare gli impianti in SIVI con l'attributo "biologico".

Per dettagli e specifiche si rimanda alla versione integrale del piano.

OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI**SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE****SCORECARD LOCALE**

7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	92
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate			3		13	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL				4	17	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore				4	17	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR				4	17	
	Riepilogo	Criticità					
7	Rilevanza LOCALE del problema	92%					

Le ore derivanti dalle attività specifiche di controllo programmate negli impianti export e nelle aziende produttrici di latte, sono comprese nella programmazione dell'attuazione dei controlli nella filiera latte.

Le ore derivanti dalle attività di certificazione sono comprese nella tabella delle attività di legge su richiesta

DIGITALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE**SCORECARD LOCALE**

7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	46
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate	1				4	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL	1				4	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				4	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			8	
	Riepilogo	Criticità					Coeff
7	Rilevanza LOCALE del problema	46%					100

Le ore utilizzate per le azioni di supporto rientrano nel computo generale delle ore già attribuite ai vari piani.

SEMPLIFICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO NELLE PICCOLE IMPRESE DI TRASFORMAZIONE**SCORECARD LOCALE**

7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	63
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate			3		13	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13	

7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2		8	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1			4	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2		8	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	63%	1	100

Le ore utilizzate per le azioni di supporto rientrano nel computo generale delle ore già attribuite ai vari piani.

FORMAZIONE

La UO Veterinaria predispone e realizza ogni anno, il “Piano Annuale di Formazione” degli Operatori del ATS. Le attività formative, modulate sui fabbisogni del territorio e legislativi e calate sugli Obiettivi identificati nel PRISPV, sono realizzate attraverso la pianificazione di iniziative che possono prevedere anche il supporto di consulenti esterni per facilitare la comprensione di temi specifici.

Ogni Dipartimento effettuerà attraverso il personale formato la ricaduta dei corsi sugli operatori addetti al controllo ufficiale.

Si rimanda al documento di programmazione Dipartimentale, come però sottolineato verranno privilegiati i seguenti aspetti per tutto il personale:

- riunioni cadenzate per valutare le problematiche territoriali e gli interventi conseguenti
- semplificazione amministrativa
- PNR e PNAA
- sistemi informatici utilizzo
- condizionalità
- benessere animale
- ricetta elettronica, farmacovigilanza e AMR

PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE FINALIZZATE ALLA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Vedi specifico programma degli audit interni.

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche:

Le verifiche interne di efficacia a cascata del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, stante il ridotto numero di veterinari ufficiali afferenti al medesimo Servizio, saranno svolte contestualmente agli audit interni dal Direttore del medesimo servizio, approfondendo annualmente quei processi di maggior rilevanza dal punto di vista epidemiologico o giudicati a maggior rischio. Per l'anno 2022, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli,
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto della pianificazione e appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali, delle registrazioni negli applicativi dedicati e della gestione delle NC
- attività di vigilanza nel settore del benessere animale: rispetto delle modalità di eventuali campionamenti attinenti alla materia e della redazione dei relativi verbali.

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività ed i relativi indicatori saranno valutati con periodicità TRIMESTRALE con le scadenze entro il 15 luglio (1° semestre), entro il 15 ottobre (3° trimestre) e 15 gennaio (dati finali) utilizzando gli applicativi a disposizione (SIVI, Dolphin, LISPA, Vetinfo, Classyfarm, ecc.) ed eventualmente tramite richiesta diretta ai RUOT competenti.

In caso di rilevazione di scostamenti dell'attività rispetto alla programmazione (ritardi di effettuazione dell'attività, ritardati inserimenti dell'attività in SIVI ecc.), i settori critici potranno essere soggetti ad una frequenza di monitoraggio maggiore in funzione della loro importanza e della difficoltà di raggiungimento degli obiettivi prestabiliti.

Con l'attività specifica di audit interni verrà invece valutata l'appropriatezza degli interventi effettuati

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, è prevista la valutazione della conformità / congruità delle modalità di conduzione dei Controlli

Ufficiali sia in campo (audit interni come da piano audit) sia documentali (verifica della corretta stesura del Rapporto di Audit, Ispezione, Verbale di Campionamento - verifica a campione su almeno il 2% dei Rapporti / Verbal) da parte del Responsabile S.S.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2022

La trasmissione del documento di programmazione avverrà tramite posta elettronica, e sarà disponibile nella bacheca relativa al Dipartimento Veterinario.

Responsabilità: responsabile della stesura e della verifica del programma è il Direttore del Servizio, i Responsabili di Unità Operativa cureranno all'interno dei Distretti di appartenenza la pianificazione rispondendo alle criticità rilevate sul territorio, i colleghi a livello territoriale effettueranno l'attività assegnata

La pianificazione degli interventi a livello distrettuale sarà gestita dal Responsabile di Unità Operativa Territoriale in accordo con il Direttore di Distretto competente ed il Referente dei Tecnici distrettuale.

La pianificazione specifica dovrà essere attribuita ad ogni singolo veterinario ufficiale e tecnico della prevenzione, individuando le sedi ed il numero dei controlli attribuiti nell'anno al singolo operatore, suddivisi per tipologia d'impianto.

Ogni operatore è responsabile del costante monitoraggio e della completa esecuzione dell'attività di cui è stato incaricato, compresa la verifica della risoluzione/gestione da parte dell'OSA delle NC rilevate.

Il documento di pianificazione distrettuale dovrà essere illustrato ai veterinari ufficiali ed ai tecnici della prevenzione e trasmesso al responsabile del servizio entro il 30 APRILE 2022

GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI

Si rimanda alla specifica procedura per gli aspetti particolari.

TABELLE RIEPILOGATIVE

QUADRO GENERALE – SIAOA

TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 –SIAOA

Servizio	Personale	Ore lavoro	% MACRO	Ore per macroattività	Ore per specifiche attività di controllo di legge / su richiesta (obiettivi vincolanti)	Ore per attività di controllo mediante campionamento (obiettivi vincolanti)	Ore disponibili per la programmazione obiettivi strategici regionali	
		A		B	C	D	E A - (B+C+D)	TIPICA
SIAOA / SERV B	Personale dirigente	35.205	15	5.280	27.679	1.026	1.220	29.618
	Personale tecnico del Comparto	7.648	15	1.148	4.350	2.050	100	6.500
	TOT	42.853	15	6.428	32.029	3.076	1.320	36.118

TAB. 2 - ATTIVITÀ EX LEGGE / SU RICHIESTA, VIGILANZA DOVUTA EX LEGE E EVENTUALI EMERGENZE ANNO 2022 – SIAOA

Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore	Numero interventi	Numero ore
Attività di vigilanza in impianti riconosciuti	355	2.530		
Attività di vigilanza in impianti registrati	82	366	900	3.710
Visita ispettiva in macelli di avicoli	1.717.771	2.300		
Visita ispettiva in macelli riconosciuti di equini, bovini, bufalini, suini, ovini, caprini con macellazione sino a 249 capi/anno	13.324	4.500		
..... con macellazione da 250 a 999 capi/anno	15.844	3.400		
..... con macellazione da 1.000 a 24.999 capi/anno	35.362	3.500		
..... con macellazione oltre i 25.000 capi/anno	54.833	1.400		
Visita ispettiva presso: macelli di selvaggina allevata da penna o da pelo; centri di raccolta o lavorazione di selvaggina cacciata ai fini del commercio delle relative carni.	98.438	500		
Attività in area a pagamento al macello		800		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1.027	2.700		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	119	1.400		
Visita ispettiva di animali macellati a domicilio.	1.000	900		
Vigilanza, controllo, adempimenti in materia di: tossinfezioni alimentari; riscontro alimenti non conformi o pericolosi per la salute pubblica	100	383	200	500
Provvedimenti amministrativi	485	1.800		130
Provvedimenti giudiziari	27	500		10
Fatturazione	3.401	700		
tot		27.679	1.100	4.350

TAB. 3 - ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2022 – SIAOA

Descrizione attività	Numero interventi	Personale Dirigente	Personale Tecnico
		Numero ore	Numero ore
Test BSE/TSE al macello	461	225	0
Piano Sicurezza Alimentare (Reg 2073)	500	250	1120
Piani specifici (additivi, aromi, fitosanitari ecc.)	53	200	150
PNR (parte veterinaria SIAOA. Restante: area C)	417	251	700
Piano Salmonella Suini (Reg 218/2014), pollame, bovini, ovini, caprini	20	100	80
	1451	1026	2050

TAB. 4 IMPIANTI – ISPEZIONI - AUDIT SIAOA

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A	B	% stabilimenti da sottoporre ad AUDIT	Numero impianti da controllare (audit)	N° AUDIT per stabilimento	Numero audit programmati PROVINCIA	A	B	% stabilimenti da sottoporre ad ISPEZIONE	Numero stabilimenti da controllare (ispezioni)	N° ISPEZIONI per stabilimento	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	TOTALE CONTROLLI	A	B
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	100	0	2	0	0	0	100	0	5	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	3	6	3	3	8	4	4
	3	0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	2	0	0	0	0	0	0
	4	1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	2	2	0
Impianti di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	4	4	4	0	5	5	0
	2	9	4	5	50	5	1	5	2	3	100	9	3	27	12	15	32	14	18
	3	19	8	11	20	4	1	4	2	2	100	19	2	38	16	22	42	18	24
	4	49	18	31	5	2	1	2	1	2	100	49	1	49	18	31	51	19	33
Centri di Lavorazione Selvaggina	3	3	2	1	70	2	1	2	1	1	100	3	1	3	2	1	5	3	2
	4	2	0	2	50	1	1	1	0	1	100	2	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	100	0	2	0	0	0	100	0	5	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	100	2	1	2	0	2	100	2	3						
	3	0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	2	0	0	0	0	0	0
	4	2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	1	2	1	1	4	2	2
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	5	5	5	0	6	6	0
	2	1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	4	4	0	4	5	0	5
	3	1	1	0	100	1	1	1	0	1	100	1	3	3	3	0	4	3	1
	4	3	1	2	100	3	1	3	1	2	100	3	2	6	2	4	9	3	6
Impianto di produzione di	1	0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	50	1	1	1	1	0	100	1	3	3	3	0	4	4	0

prodotti a base di carne non industriale	3	9	5	4	25	2	1	2	1	1	100	9	2	18	10	8	20	11	9
	4	13	7	6	22	3	1	3	2	1	100	13	1	13	7	6	16	9	7
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	100	1	4	4	4	0	100	1	6	6	6	0	10	10	0
Impianto di preparazioni a base di carni e carni macinate	4	1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	2	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	3	2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	2	4	2	2	6	3	3
	4	4	3	1	30	1	1	1	1	0	100	4	1	4	3	1	5	4	1
Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	2	2	0	2			3
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	5	5	0	5	6	0	6
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
	2	1	0	1	70	1	1	1	0	1	100	1	3	3	0	3	4	0	4
	3	0	0	0	60	0	1	0	0	0	100	0	2	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	4	50	2	1	2	0	2	100	4	1	4	0	4	6	0	6
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	0	1	80	1	1	1	0	1	100	1	3	3	0	3	4	0	4
	2	2	2	0	40	1	1	1	1	0	100	2	2	4	4	0	5	5	0
	3	6	4	2	30	2	1	2	0	1	100	6	1	6	4	2	8	4	3
	4	4	3	1	10	0	1	0	0	0	100	4	1	4	3	1	4	3	1
Impianto di sezionamento di carni di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	80	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	40	1	1	1	0	0	100	2	3	6	3	3	7	3	3
	3	2	2	0	35	1	1	1	1	0	100	2	2	4	4	0	5	5	0
	4	4	2	2	25	1	1	1	1	1	100	4	1	4	2	2	5	3	3
Impianto di riconfezioname	3	2	1	1		0													
	4	5	2	3	0	0	1	0	0	0	100	5	2	10	4	6	10	4	6

nto (Area C)																			
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	70	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	60	1	1	1	1	1	100	2	3	6	3	3	7	4	4
	3	5	1	4	50	3	1	3	1	2	100	5	2	10	2	8	13	3	10
	4	2	1	1	45	1	1	1	0	0	100	2	1	2	1	1	3	1	1
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	3	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	60	2	1	2	1	1	100	3	2	6	4	2	8	5	3
	3	7	4	3	30	2	1	2	1	1	100	7	1	7	4	3	9	5	4
	4	7	6	1	15	1	1	1	1	0	100	7	1	7	6	1	8	7	1
Cosce di rane e lumache - stabilimento di trasformazione	3	1	1	0	0	0	1	0	0	0	101	1	1	1	1	0	1	1	0
		189	90	99			Audit Ricono sciuti	61	29	32			Ispezioni Riconosc iuti	294	143	151	355	172	183
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	1	1	0	1	2	0	2
	2	2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	1	2	1	1	4	2	2
	3	3	0	3	60	2	1	2	0	2	100	3	1	3	0	3	5	0	5
	4	23	9	14	20	5	1	5	2	3	100	23	1	23	9	14	28	11	17
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	1	2	1	1	4	2	2
	4	29	19	10	5	1	2	3	2	1	50	15	1	15	10	5	17	11	6
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	100	1		0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
	4	18	6	12	10	2	0	0	0	0	50	9	1	9	3	6	9	3	6
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	100	3	1	3	3	0	3	3	0
	4	136	73	63	0	0	0	0	0	0	50	68	1	68	37	32	68	37	32

Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3	4	4	0	50	2	1	2	2	0	100	4	1	4	4	0	6	6	0
	4	35	27	8	2	1	1	1	1	0	50	18	1	18	14	4	18	14	4
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	69	34	35	0	0	1	0	0	0	50	35	1	35	17	18	35	17	18
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	3	1	1		0	0	0	0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
	4	69	48	21	0	0	0	0	0	0	20	14	1	14	10	4	14	10	4
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/r osteria	3	5	1	4	0	0	0	0	0	0	100	5	2	10	2	8	10	2	8
	4	86	32	54	0	0	0	0	0	0	30	26	1	26	10	16	26	10	16
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	4	10	7	3	0	0	0	0	0	0	70	7	1	7	5	2	7	5	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	8	7	1	0	0	1	0	0	0	100	8	1	8	7	1	8	7	1
	4	66	21	45	0	0	1	0	0	0	50	33	1	33	11	23	33	11	23
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	100	1	2	2	2	0	2	2	0
	2	5	3	2	0	0	0	0	0	0	100	5	1	5	3	2	5	3	2
	3	11	6	5	0	0	0	0	0	0	70	8	1	8	4	4	8	4	4
	4	577	332	245	0	0	0	0	0	0	40	231	1	231	133	98	231	133	98
Superette o supermercato	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0
	2	8	7	1	50	4	1	4	4	1	50	4	1	4	4	1	8	7	1
	3	193	150	43	0	0	1	0	0	0	50	97	1	97	75	22	97	75	22

	4	103	33	70	0	0	1	0	0	0	50	52	1	52	17	35	52	17	35
Piattaforma distribuzione alimenti	4	2	0	2	100	2	1	2	0	2	100	2	1	2	0	2	4	0	4
Ipermercato	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0
	2	9	4	5	50	5	1	5	2	3	45	4	1	4	2	2	9	4	5
	3	1	1	0	0	0	1	0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
	4	1	0	1	0	0	1	0	0	0	100	1	1	1	0	1	1	0	1
Pescheria	3	6	1	5	0	0	0	0	0	0	100	6	1	6	1	5	6	1	5
	4	9	6	3	0	0	0	0	0	0	100	9	1	9	6	3	9	6	3
Vendita di alimenti surgelati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	1	0	0	0	0	0	0
	4	9	3	6	0	0	0	0	0	0	100	9	1	9	3	6	9	3	6
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	50	1	1	1	1	0	1	1	0
	3	10	9	1	0	0	0	0	0	0	30	3	1	3	3	0	3	3	0
	4	187	154	33	0	0	0	0	0	0	10	19	1	19	15	3	19	15	3
Negozio commercializzazione prodotti alimentari vari	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	1	0	0	0	0	0	0
	3	12	6	6	0	0	0	0	0	0	30	4	1	4	2	2	4	2	2
	4	311	215	96	0	0	0	0	0	0	10	31	1	31	22	10	31	22	10
Negozio mobile per vendita ambulante	4	513	347	166	0	0	0	0	0	0	5,9	30	1	30	20	10	30	20	10
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0	0	0	0	0	0	0	80	4	1	4	4	0	4	4	0
	4	107	75	32	0	0	1	0	0	0	34	36	1	36	26	11	36	26	11
Mensa aziendale	4	62	24	38	2	1	1	1	0	1	6	4	1	4	1	2	5	2	3
Mensa scolastica	4	42	21	21	0,2	0	1	0	0	0	12	5	1	5	3	3	5	3	3
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	1	0	0	0	100	11	1	11	1	1	11	1	1
	4	55	19	36	0	0	1	0	0	0	62	34	1	34	12	22	34	12	22
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	694	323	371	0	0	1	0	0	0	4,3	30	1	30	14	16	30	14	16

Vendita per corrispondenza o via internet	4	10	7	3	0	0	0	0	0	0	60	6	1	6	4	2	6	4	2
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	118	54	64	0	0	0	0	0	0	8,5	10	1	10	5	5	10	5	5
Pesca professionale	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	100	1	1	1	0	1	1	0	1
Trasporto conto terzi prodotti deperibili	4	112	42	70	0	0	1	0	0	0	10	11	1	11	4	7	11	4	7
Centro di raccolta (caccia)	4	1	1	0	0	0	1	0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
							Audit registrati	31	16	15			Ispezioni registrati	951	529	413	982	546	427
							Audit totali	92	45	47			Ispezioni totali	1245	672	564	1337		

TAB. 5 - IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2022 - SIAOA

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
		Numero totale ore	Numero totale ore
DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE	46%	300	10
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI	54%	50	30
SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE	71%	800	30
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	63%	70	30
		1220	100

TAB. 6 - PIANO INTEGRATO AC 2022 - SIAOA

SIAOA			
TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO	ore
Attività di controllo in attività etniche	2	NAS - DIPS	12
Attività di controllo nella filiera dei prodotti ittici	6	CCAP Venezia	36
Contrllo impianti di macellazione animali a fine carriera	0	NAS	0
Attività di controllo prodotti introdotti da Paesi Comunitari	13	UVAC	39
Attività di controllo presso strutture di ristorazione collettiva	2	ICQRF-DIPS	12
Attività di controllo presso strutture di ristorazione pubblica	4	NAS - DIPS	24
Attività di controllo nella filiera della fauna selvatica cacciata	2	UFAAC	18
Piano controllo settore biologico	1	UFAAC	6
Piano di controllo alimenti durante il trasporto	10	Pol. Strad.	36

QUADRO GENERALE – SIAPZ

TAB. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2022 - SIAPZ

Servizio	Personale	Ore lavoro	% MACRO	Ore per macroattività	Ore per specifiche attività di controllo di legge / su richiesta (Obiettivi vincolanti) (vedi tabella)	Ore per attività di controllo mediante campionamento (Obiettivi vincolanti) (vedi tabella)	Ore disponibili per la programmazione annuale di settore (Obiettivi strategici)	di cui impiegate	disponibili interventi ad hoc
		A		B	C	D	E A - (B+C+D)		
SIAPZ	Personale dirigente	14.825,00	15,00	2.223,00	12.146	300	156,00	200	-44,00
	Personale tecnico del Comparto	7.500,00	15,00	1.125,00	3.038	3.370	-33,00		
		22.325,00		3.348,00	15.184	3.670	123,00		-44,00

sono escluse dal conteggio le ore relative alle attività non specifiche dei Direttori di Distretto e di Servizio

TAB. 2 - ATTIVITÀ DI LEGGE / SU RICHIESTA - SIAPZ

DESCRIZIONE ATTIVITÀ	PERSONALE DIRIGENTE		PERSONALE TECNICO DEL COMPARTO	
	Numero interventi	Numero ore (colonna C tab.1)	Numero interventi	Numero ore (colonna C tab.1)
SERV. IAPZ				
VET 039 Vigilanza e controllo su inconvenienti igienico-sanitari, allerta...	200	800	100	400
VET063 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1250	2500	100	300
VET064 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	1500	1500		
piano latte (impianti p.b.l.)	205	1404	173	620
attività vincolanti negli allevamenti benessere/farmaco	557	2522		
attività vincolanti negli allevamenti latte/alimentazione	230	460		300
PNAA vigilanza impianti	120	480		400
farmacosorveglianza (tranne allevamenti)	45	180		
controllo SOA	75	400		
piano controlli coord. AC	14	50	6	18
gestione NC	400	1200	200	600
riproduzione animale	50	150		
VET 065 provvedimenti amministrativi	100	400	100	300
VET 066 provvedimenti giudiziari	10	100	10	100
tot	4.756	12.146	689	3.038

n.c. latte
Fusaro ref.
PNAA

TAB. 3 - ATTIVITÀ CAMPIONAMENTO - SIAPZ

Descrizione attività	PERSONALE DIRIGENTE		PERSONALE TECNICO DEL COMPARTO		DISTR A	DISTR B
	Numero interventi	Numero ore (colonna D tab.1)		Numero ore (colonna D tab.1)		
Campionamento PNR	250,00	150,00		750,00	250	500
Campionamento PNAA	210,00			630,00	210	420
Controlli latte crudo, aflatossine, piano mastiti...*	700,00	150,00		700,00	450	250
Controlli su richiesta del privato	50,00			150,00	75	75
piano alimenti 2073 (esclusi erogatori)	200,00			600,00	300	300
piano alpeggi	30,00			120,00	120	
piano uvac-russia e prelievi per export	40,00			120,00	30	90
altri prelievi non compresi nei precedenti	100,00			300,00	150	150
	TOTALE ORE (colonna D tab.1)	300,00	TOTALE ORE (colonna D tab.1)	3370,00	1585	1785

TAB. 4 - PRODOTTI A BASE DI LATTE- SIAPZ

	livello di rischio	Numero impianti	Numero impianti da controllare (audit)	Numero audi programmati	Numero impianti da controllare (ispezioni)	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati	Numero impianti totali programmati Distr. A	audit distr A	Ispezioni Distr. A	Numero impianti totali programmati Distr B	audit distr B	ispezioni Distr B
853 Riconosciuti	1	1	1	1	1	2	3				1	1	2
853 Riconosciuti	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1			
853 Riconosciuti	3	45	45	45			45	24	24		21	21	
853 Riconosciuti	4	124			124	124	124	72		72	52		52
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	1												
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	2	1	1	1			1	1	1				
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	3	23	12	12			12	12	12				
853 Riconosciuti - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4	30			10	10	10	10		10			
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4	242	5	5	137	137	142	99		99	43	5	38
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio		10			3	3	3	3		3			
Distributore latte crudo		36			36	36	36	11		11	25		25
CONTROLLI				65		313	378		38	196		27	117
ORE									472	814		320	418

distretto A:
50%
dei
registrati

TAB. 5 - ALLEVAMENTI LATTE E ALIMENTAZIONE - SIAPZ

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	LATTE	ALIMENTAZIONE	A	B
Bovidi	Riproduzione latte crudo + positivi agalactiae 2021 + 50%casefici aziendali riconosciuti	130		80	50
	Bovini adulti	150*	50	25	25
	Vitelli				
Ovi-caprini			10	10	
avicoli	Produzione carne - broiler				
	Produzione carne - tacchini				
	Galline uova da consumo				
	Altri				
Conigli	Riproduzione				
	Produzione carne				
Equidi	Produzione carne				
	Amatoriale				
	Lavoro				
	Sportivo				
Suidi			40		40
Ittici	ripopolamento				
	produzione carne				
Concentramenti di animali (zoo ecc...)					
Allevamenti non definiti					
TOTALI		280	100	115	115
ORE				230	230

*a carico Vet. SSA

TAB. 6 - ALLEVAMENTI BENESSERE E FAR - SIAPZ

BENESSERE		DISTR A	DISTR B		FARMACO		DIST R A	DIST R B	
SUINI RISCHIO	31	9	22		SUINI RISCHIO	31	1	30	
SUINI DISCREZIONE	28	7	21		SUINI DISCREZIONE	11	7	4	
SUINI CASUALE	3		3		SUINI CASUALE	3		3	
SUINI NON INTENSIVO	2	2			SUINI NON INTENSIVO	2	2		
SUINI DA REMOTO	30		30		SUINI DA REMOTO				
BOVINI ADULTI RISCHIO	42	12	30		BOVINI ADULTI RISCHIO	69	17	52	69 (60 LATTE-8 CARNE-1 ALTRO)
BOVINI ADULTI DISCREZIONE	30	20	10		BOVINI ADULTI DISCREZIONE	5	5		5 (5 LATTE)
BOVINI ADULTI CASUALE	4		4		BOVINI ADULTI CASUALE	6	2	4	6 (5 LATTE-1 CARNE)
BOVINI ADULTI NON INTENSIVO	9	7	2		BOVINI ADULTI NON INTENSIVO	6	5	1	6 (5 CARNE-1 ALTRO)
VITELLI RISCHIO	33	6	27		VITELLI RISCHIO				
VITELLI DISCREZIONE	30	20	10		VITELLI DISCREZIONE				
VITELLI CASUALE	3	1	2		VITELLI CASUALE				
VITELLI NON INTENSIVO	3	3			VITELLI NON INTENSIVO				
VITELLI CARNE BIANCA RISCHIO	1		1		VITELLI CARNE BIANCA RISCHIO	1		1	
VITELLI CARNE BIANCA DISCREZIONE	1		1		VITELLI CARNE BIANCA DISCREZIONE	1		1	
ANNUTOLI RISCHIO	1		1		ANNUTOLI RISCHIO				
BUFALI RISCHIO	1		1		BUFALI RISCHIO	1		1	
BUFALI DISCREZIONE					BUFALI DISCREZIONE	2		2	
CAPRINI RISCHIO	6	4	2		CAPRINI RISCHIO	13	4	9	
CAPRINI DISCREZIONE	4	2	2		CAPRINI DISCREZIONE	7	5	2	
CAPRINI CASUALE	1		1		CAPRINI CASUALE	1		1	
CAPRINI NON INTENSIVO	10	8	2		CAPRINI NON INTENSIVO	9	8	1	
OVINI RISCHIO	7	7			OVINI RISCHIO	12	10	2	
OVINI DISCREZIONE	3	3			OVINI CASUALE	1	1		
OVINI NON INTENSIVO	6	5	1		OVINI NON INTENSIVO	3	2	1	
OVAIOLE RISCHIO	2		2		OVAIOLE RISCHIO	3		3	
OVAIOLE DISCREZIONE	1		1		OVAIOLE DISCREZIONE	3	1	2	
BROILER RISCHIO	3		3		BROILER RISCHIO	3	1	2	

BROILER DISCREZIONE	2	1	1		BROILER DISCREZIONE	2		2	
TACCHINI RISCHIO	1		1		TACCHINI RISCHIO	1		1	
TACCHINI DISCREZIONE					TACCHINI DISCREZIONE	3	1	2	
STRUZZI					STRUZZI				
ALTRI AVICOLI RISCHIO	1		1		ALTRI AVICOLI RISCHIO	2		2	
ALTRI AVICOLI DISCREZIONE	1		1		ALTRI AVICOLI DISCREZIONE	2	2		
EQUIDI RISCHIO	1	1			EQUIDI RISCHIO	2	2		
EQUIDI DISCREZIONE	1	1			EQUIDI DISCREZIONE	1	1		
CONIGLI RISCHIO	2		2		CONIGLI RISCHIO	4		4	
CONIGLI DISCREZIONE	1		1		CONIGLI DISCREZIONE	2	2		
CONIGLI NON INTENSIVI	1	1			CONIGLI NON INTENSIVI	1	1		
LEPRI RISCHIO	1	1			LEPRI RISCHIO	1	1		
LEPRI NON INTENSIVO	1	1			LEPRI NON INTENSIVO	2	2		
ACQUACOLTURA RISCHIO	3	2	1		ACQUACOLTURA RISCHIO	4	3	1	
ALTRE SPECIE RISCHIO	7	7			ALTRE SPECIE	7	7		
ALTRE SPECIE DISCREZIONE	3	2	1		ALTRE SPECIE DISCREZIONE	3	2	1	
ANIMALI DA PELLICCIA					ANIMALI DA PELLICCIA				
STALLE DI SOSTA CASUALE	6	4	2		STALLE DI SOSTA CASUALE				
TOTALI	327	137	190			230	95	135	
IN LOCO	297	137	160			230	95	135	

4 ore per controllo in loco (10 per
BENESSERE suini)
1 ora per controllo benessere suini da
remoto

ore distretto A 1036
ore distretto B 1486
tot 2522

Gli allevamenti da controllare saranno estratti in base ai livelli di rischio definiti nel sistema CLASSYFARM.

Sarà cura dei RUOT del SIAPZ selezionare nel sistema le aziende da controllare non già obbligatoriamente definite da Regione Lombardia.

TAB. 7 - FARMACO NDPA – SIAPZ

TIPOLOGIA	ISPEZIONI	DISTR A	DISTR B
ALLEVAMENTI EQUIDI NDPA	21	11	10
STRUTTURE ANIMALI DA ESPERIMENTO	1	1	
CENTRI GENETICI	1	1	
VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	5	2	3
STRUTTURE VETERINARIE	6	5	1
STRUTTURE DETENZIONE ANIMALI NON DPA	1		1
GROSSISTI	8	3	5
FARMACIE	16	1	1
totale (escluse farmacie)	45	24	21

TAB. 8 - CONTROLLI PRAA - SIAPZ

OPERATORI PRIMARI REGISTRATI REGOLAMENTO (CE) N.183/05 ART. 5 COMMA 1	CENSITI	NUMERO ISPEZIONI	DISTRETTO A	DISTRETTO B
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	3054			
allevatori che miscelano mangimi in azienda	588	50	25	25
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	9358	50	25	25
	13000			
OPERATORI POST-PRIMARI registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2	CENSITI	NUMERO ISPEZIONI	DISTRETTO A	DISTRETTO B
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm	6	3	1	2

13/11/85)				
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	1		1
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	15	6	3	3
produzione di alimenti per anim.da compagnia (Reg. 1069/09)	2	2		2
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	3	3	3	
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	1	1	1	
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	13	13	8	5
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	588	50	25	25
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	561			
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	7	7	4	3
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	10	5	3	2
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	160	6	3	3
trasporto conto terzi	131			
intermediari (che non detengono prodotti)	7			
mulini	205			
essiccazione artificiale	175	10	4	6
miselatori mobili conto terzi				
	1885			
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005	CENSITI	NUMERO ISPEZIONI	DISTRETTO A	DISTRETTO B
lettera A produzione additivi	1	1	1	
lettera A commercializzazione additivi	22	11	5	6
lettera B produzione premiscele	5	5	2	3
lettera B commercializzazione premiscele	22	11	5	6
lettera C produzione mangimi composti per commercio	7	7	4	3

lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	13	13		13
intermediari (che non detengono prodotti)	7			
	77			
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	numero ispezioni		
trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;				
produzione di biodiesel				
trattamento oleochimico di acidi grassi	3	3	2	1
miselazione di grassi				
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	Censiti	numero ispezioni		
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1	1	
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	4			
produzione MM per autoconsumo	8	8		8
laboratori				
distributori art.13 comma 6-7	2	2		2
distributori art.13 comma 8				
	15			
PRODUZIONE IN DEROGA ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 999/2001	CENSITI	NUMERO ISPEZIONI	DISTRETTO A	DISTRETTO B
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.	1	1	1	

mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che producono anche mangimi per ruminanti.				
allevamenti che producono per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.				
allevamenti registrati per la produzione per autoconsumo di mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che producono mangimi per ruminanti				
TOTALE GENERALE		270	126	144
TOTALE SENZA ALLEVAMENTI		120	51	69

TAB. 9 - PRELIEVI PBL – SIAPZ

		BERGAMO	DIST A	DIST B	
LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²	Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	36	11	25	prod/comm*
LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ³	Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	36	11	25	prod/comm*
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Stabilità microbiologica	2	1	1	commercializzazione
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	Enterobacteriaceae	1		1	produzione, latte non destinato a trasformazione
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	<i>Listeria monocytogenes</i> (2)	2	1	1	commercializzazione
LATTE E SIERO DI LATTE IN POLVERE	<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	1		1	commercializzazione
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>Enterobacteriaceae</i>	3	1	2	produzione
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	3	1	2	produzione
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		3	1	2	commercializzazione
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	3	2	1	produzione
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		3	2	1	commercializzazione
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a	<i>Escherichia coli</i>	10	8	2	produzione

T° < a pastorizzazione					
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>Salmonella</i> spp. <i>listeria monocytogenes</i> (2),	10	8	2	produzione
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)(1)</i>	10	8	2	produzione
PRODOTTI A BASE DI LATTE	muffe	5	3	2	produzione (grattugiato)
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Listeria monocytogenes</i> (2), <i>salmonella</i> spp, <i>Stafilococchi coagulasi positivi - enterotossine stafilococciche</i> (1),	26	10	16	produzione(3)
PRODOTTI A BASE DI LATTE		15	5	10	commercializzazione (3)
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i>	26	10	16	produzione(3).
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	30	20	10	commercializzazione (preferib. formaggi a latte crudo)(3)
		225	103	122	

