

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

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

**PIANO INTEGRATO AZIENDALE
DELLA PREVENZIONE VETERINARIA
ANNO 2021**

PREMESSA.....	10
PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE	11
L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO (DV) LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ.....	11
L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA	11
COMITATO DI DIPARTIMENTO	12
I SERVIZI.....	12
I DISTRETTI VETERINARI.....	14
LE UNITA' OPERATIVE SEMPLICI.....	16
L' UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE	16
RISORSE DI PERSONALE	16
RISORSE FINANZIARIE	16
RISORSE INFORMATICHE	17
COORDINAMENTO TRA DV E DIPS.....	17
LA GESTIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV.....	17
LA GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV.....	17
PROGRAMMA DI CONTROLLO COORDINATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI.....	18
PIANO AUDIT INTERNI.....	18
PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS	23
TRASPARENZA	23
PIANO ANTICORRUZIONE	23
PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2021	23
INDICATORI DI CONTESTO GENERALE	25
SANITA' ANIMALE	26
BONIFICA SANITARIA.....	26
RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)	26
BLUE TONGUE	27
ENCEFALITE BOVINA SPONGIFORME (BSE).....	27
MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA (MSU)	27
PARATUBERCOLOSI	27
VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE BOVINI.....	28
OVINI E CAPRINI	28
INCIDENZA ANNO 2020 E PREVALENZA AL 31/12/2020 FOCOLAI BRC OVICAPRINA E BRC. OVIS	28
PROVA TBC NEI CAPRINI CONVIVENTI CON BOVINI LATTIFERI.....	28
AGALASSIA CONTAGIOSA.....	28
SCRAPIE	29
CAEV	29
VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE OVICAPRINI	29
SUINI	29
MALATTIA DI AUJESKY	30
PIANO DI SORVEGLIANZA MVS	30

PESTE SUINA CLASSICA	30
BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUINICOLI.....	30
VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE SUINI	30
AVICOLI (ESCLUSI RURALI).....	31
INFLUENZA AVIARE.....	31
PIANO DI CONTROLLO PER LE SALMONELLE PATOGENE NEGLI AVICOLI.....	31
SETTORE APISTICO	32
ALPEGGI.....	32
ANIMALI D'AFFEZIONE.....	33
SELVATICI	34
RISORSE DIPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2020	35
EVIDENZE SANITARIE E CRITERI GENERALI PER LA DEFINIZIONE DELLE PRIORITA' – SANITA' ANIMALE 2021	36
CRITERI GENERALI PER LA DEFINIZIONE DEL LIVELLO D'ATTENZIONE.....	39
PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) - SANITA' ANIMALE 2021	41
SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA.....	41
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI BOVINI	43
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI OVI-CAPRINI.....	43
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI SUINI	44
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI EQUIDI	44
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI APISTICI.....	45
CONTROLLI IN MATERIA DI ANAGRAFE DELLE AZIENDE AVICOLE	45
CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DELLE SPECIE ELENcate NEL D.M. 02/03/2018.....	45
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI TUBERCOLOSI BOVINA, BRUCELLOSI BOVINA, LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA.....	46
REGISTRAZIONI IN BDR DELLE ATTIVITA' DI BONIFICA SANITARIA.....	47
CONTROLLO STALLE DI SOSTA	48
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE	48
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE.....	48
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BRC OVI-CAPRINA	49
TBC NEI CAPRINI	50
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE	50
PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE	51
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'AGALASSIA CONTAGIOSA OVI-CAPRINA.....	51
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO	52
MALATTIA DI AUJESZKY	52
BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI	53
PIANO DI CONTROLLO REGIONALE NEI CONFRONTI DELLA PSA	53
ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA.....	54
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA.....	54
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI.....	55
BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI	56
BIOSICUREZZA PER LE SALMONELLOSI AVIARIE	57

WEST NILE DISEASE	57
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI.....	58
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA.....	58
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	59
SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI PER RAGIONI DI PASCOLO	59
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA.....	59
PIANO CONTROLLO VARROASI.....	60
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E DI CERTIFICAZIONE DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR). 60	
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA	61
PIANO INTEGRATO PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E INFESTIVE DELLE API IN LOMBARDIA	61
PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE.....	62
PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE	62
PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D'AFFEZIONE	63
VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI.....	64
CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA.....	64
MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA.....	64
RABBIA SILVESTRE	65
LATTE ALLA STALLA	66
ATTIVITA' DI SORVEGLIANZA E GESTIONE DEI FOCOLAI DA SARS-COV-2 NEGLI ALLEVAMENTI DI VISONI A LIVELLO NAZIONALE.....	66
PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE	67
ATTIVITA' RICHIESTE DA PRIVATI	68
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI ANNO 2021	68
PIANO PER IL MIGLIORAMENTO DEI REQUISITI SANITARI NEL SETTORE APISTICO	73
PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE.....	74
COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2021.....	75
MODALITA' DEL CONTROLLO - SANITA' ANIMALE 2021	76
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	77
ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L'UOMO	77
ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2020 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI.....	80
ATTIVITA DI VIGILANZA.....	84
NON CONFORMITÀ A LIVELLO LOCALE.....	85
SETTORE EXPORT ALIMENTARE	86
PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR).....	88
ATTIVITÀ DI CONTROLLO	88
ALLERTA ALIMENTARI	89
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.....	93
PIANO PER IL CONTROLLO SULLA GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO (MSR).....	95
PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO	95
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2020	96
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. - ANNO 2020	96

PIANO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE	96
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	96
PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	96
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	96
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'U.E. PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI - PIANIFICAZIONE 2020	96
NON CONFORMITÀ ANALITICHE (escluso PNR).....	97
ALTRE PROBLEMATICHE RISCONTRATE NEL 2020	98
SANZIONI.....	99
APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO	100
GESTIONE DELLE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA)	101
ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA.....	101
ALTRI BISOGNI.....	101
VETERINARI	102
TECNICI DELLA PREVENZIONE	102
PROGRAMMAZIONE – ANNO 2021.....	103
OBIETTIVI GENERALI DI PREVENZIONE	103
ATTIVITA' DI VIGILANZA.....	103
STRUMENTI E MODALITA' DI CONTROLLO.....	103
AUDIT	104
PERCENTUALI DI CONTROLLI TRAMITE AUDIT	104
DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIVI).....	105
INTERVENTI CONGIUNTI	106
INDICATORI DI PROCESSO	106
ATTRIBUZIONE DEI LIVELLI DI RISCHIO	106
ATTIVITA' REALMENTE ESERCITATE, ATTIVITA' RICONOSCIUTE o REGISTRATE, REGISTRAZIONE ANAGRAFICA IN SIVI	109
OBIETTIVI VINCOLANTI.....	110
PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI	110
ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE.....	110
AUDIT	111
ISPEZIONI.....	111
MACELLI STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTI SUINI	112
CONTROLLO DELL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE DEI SUINI E DEGLI OVICAPRINI A DOMICILIO E IN IMPIANTI DI MACELLAZIONE STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTO CON PERSONA FORMATA.....	113
VERIFICA DELLA REGISTRAZIONE DEI DATI DI MACELLAZIONE DEI BOVINI, DEI SUINI, DEGLI EQUINI E DEGLI OVICAPRINI (LISPA)	113
REGISTRAZIONE IN BDR DEGLI ESAMI PER LA RICERCA DI TRICHINA SPP. IN SUIDI ED EQUIDI.....	114
INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE (ICA).....	114
CIRCOLARE 44/SAN/2000 – REGISTRAZIONE DATI DI MACELLAZIONE	114
MACELLAZIONE SECONDO PARTICOLARI RITI RELIGIOSI.....	115
VERIFICA DELL'APPLICAZIONE DELL'ART. 14 DEL D.L.VO 16 MARZO 2006, N. 158 – AUTOCONTROLLO E RESIDUI	115

ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSOIMPIANTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE	116
AUDIT	116
ISPEZIONI	117
ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA IN FORMA CONGIUNTA O COORDINATA CON IL DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA - DIPS	121
PIANO DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DA MANTENERE IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA	123
PIANO DI CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA	125
CONTROLLO DELLA FORMAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.....	125
GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI.....	125
PIANI DI CAMPIONAMENTO.....	126
CONTROLLI ANALITICI SUGLI ALIMENTI – MICROBIOLOGICI E CHIMICI	126
CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI.....	127
RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2021	130
PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	134
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A.....	136
IL PIANO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO IL 31 AGOSTO 2021.....	137
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, NONCHE' IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLAMENTO CE N.1334/2008.....	137
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2021	142
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI	145
PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE.....	147
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO-CONTROLLI A DESTINO.....	148
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO.....	149
PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI - ANNI 2019 – 2023.....	150
AZIONE CONGIUNTA/COORDINATA TRA LE AUTORITA' COMPETENTI	151
ATTIVITÀ DI CONTROLLO PRESSO STRUTTURE DI RISTORAZIONE	152
ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN ATTIVITÀ ETNICHE	152
ATTIVITÀ DI CONTROLLO PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE A FINE CARRIERA.....	153
ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DELLA FAUNA SELVATICA CACCIATA	154
ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DEI PRODOTTI ITTICI	154
ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO INTRODOTTI DA PAESI COMUNITARI - CONTROLLI UVAC	155
SETTORE BIOLOGICO.....	157
PIANO DI CONTROLLO CON LA POLIZIA STRADALE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI IN FASE DI TRASPORTO (AGGIUNTIVO RISPETTO AL PIANO INTEGRATO REGIONALE).....	158
PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO (MSR).....	161
PIANO REGIONALE PER IL CONTROLLO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2021.....	164
PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO - (CE) 1881/2006.....	165

ALTRI PIANI DI CONTROLLO SPECIFICI PRESSO IMPIANTI DI MACELLAZIONE	171
POLLAME (SALMONELLA SPP. + CAMPYLOBACTER)	173
PIANO DI CONTROLLO PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE – IDENTIFICAZIONE ANIMALI E ANAGRAFE BOVINA	174
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.....	176
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE .	179
DATI DI CONTESTO	179
PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE	184
AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO:	185
AZIONI DI SOSTEGNO ALLA FILIERA AGROALIMENTARE PER L'EXPORT VERSO I PAESI TERZI	185
NON CONFORMITA'	186
PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO.....	188
PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2020.....	189
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE	190
PIANO ALPEGGI.....	190
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIOTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO.....	191
PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2020	191
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - anno 2020 (PRAA 2020).....	193
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE	197
PIANO NAZIONALE RESIDUI 2020 (PNR) - EXTRA PNR – PIANO ISTOLOGICO	201
PIANO CONTROLLI COORDINATI FRA AUTORITA' COMPETENTI	206
ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NELLA FILIERA LATTE.....	209
CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO	209
REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'	212
PROCEDURE SEGNALAZIONI NON CONFORMITA' LATTE ALTA QUALITÀ	213
REQUISITI IGIENICO SANITARI	214
CONTROLLO UFFICIALE	215
PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI	216
INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO	218
PROCEDURE OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARI	218
PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA	223
ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO.....	225
GLI AUDIT VERRANNO EFFETTUATI E GESTITI A LIVELLO DISTRETTUALE.	226
PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI (PIANO MASTITI)	228
GESTIONE POSITIVITA'	229
INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO	229
PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSIVE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI	230
PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO FARMACOSORVEGLIANZA.....	231

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2021 (PRBA 2021)	234
VIGILANZA E CONTROLLO	234
PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO.....	237
PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2021).....	238
VIGILANZA E CONTROLLO	238
PIANI DI CAMPIONAMENTO.....	241
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	246
PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2020 E ATTIVITA' EXTRAPIANO:	248
PIANO ALPEGGI :	248
PIANO PRELIEVI UVAC.....	251
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. - ANNO 2021	252
PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE.....	252
PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – Anno 2019-2023	253
PIANIFICAZIONE DI DETTAGLIO	254
REGISTRAZIONE	254
PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE FINALIZZATE ALLA VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI	259
GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI.....	260

TABELLE RIEPILOGATIVE

Tabella 1 - RISORSE DISPONIBILI 2021 - SIAOA.....	262
Tabella 2 - EMERGENZE 2021 – SIAOA.....	263
Tabella 3 - CONTROLLI SIAOA.....	264
Tabella 4 - ATTIVITA' CAMPIONAMENTO 2021 - SIAOA	268
Tabella 5 - IMPEGNO ORARIO 2021 - SIAOA.....	268
Tabella 6 - PIANO INTEGRATO AC 2021 - SIAOA.....	269
Tabella 7 - ATTIVITA' DI LEGGE - SIAPZ.....	270
Tabella 8 - ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO - SIAPZ.....	271
Tabella 9 – ORE PERSONALE - SIAPZ.....	271

PREMESSA

Sulla scorta del concetto fondamentale di “*One Health*”, richiamato esplicitamente nelle Regole di Sistema 2019, e indicato in ambito internazionale quale approccio interdisciplinare e globale alla salute e al benessere delle persone e degli animali, 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.

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) 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 882/2004, 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

La predisposizione del Piano è garantita dal Direttore del Dipartimento Veterinario e dai Direttori di Servizio, previa ampia discussione, in sede di Comitato di Dipartimento. La bozza definitiva viene quindi discussa e condivisa, sempre in sede di Comitato di Dipartimento, anche con i Direttori di Distretto, col referente provinciale dei TT.PP. e col referente amministrativo del DV.

Il Direttore del DV propone il documento finale alla Direzione Strategica aziendale il testo definitivo per la successiva formalizzazione mediante adozione di delibera di adozione.

Il Piano viene poi portato anche all’attenzione dei Responsabili di Unità Operativa e dei Coordinatori distrettuali dei tecnici della prevenzione, ai quali spetta poi il compito di pianificare gli interventi sul territorio (attraverso un’adeguata attività di pianificazione delle attività).

Il monitoraggio della corretta attuazione del Piano, anche in termini di avanzamento nel tempo, viene garantito, con cadenza almeno quadrimestrale, dai singoli Direttori di Servizio tramite periodici report forniti dai direttori di Distretto e dai Responsabili di Unità Operativa Territoriale.

Eventuali variazioni che si dovessero rendere necessarie nella programmazione annuale, anche a seguito di modifiche nella programmazione di enti superiori o a seguito di emergenze non preventivabili, vengono adottate dai Direttori di Servizio competenti che ne danno immediata comunicazione alle Unità Operative Territoriali di appartenenza e, per conoscenza, ai Direttori dei Distretti Veterinari.

In caso di variazioni significative della programmazione annuale tali modifiche, oltre a essere comunicate per conoscenza al Direttore del Dipartimento Veterinario, devono essere comunque poste all’ordine del giorno del Comitato di Dipartimento, anche appositamente convocato.

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.

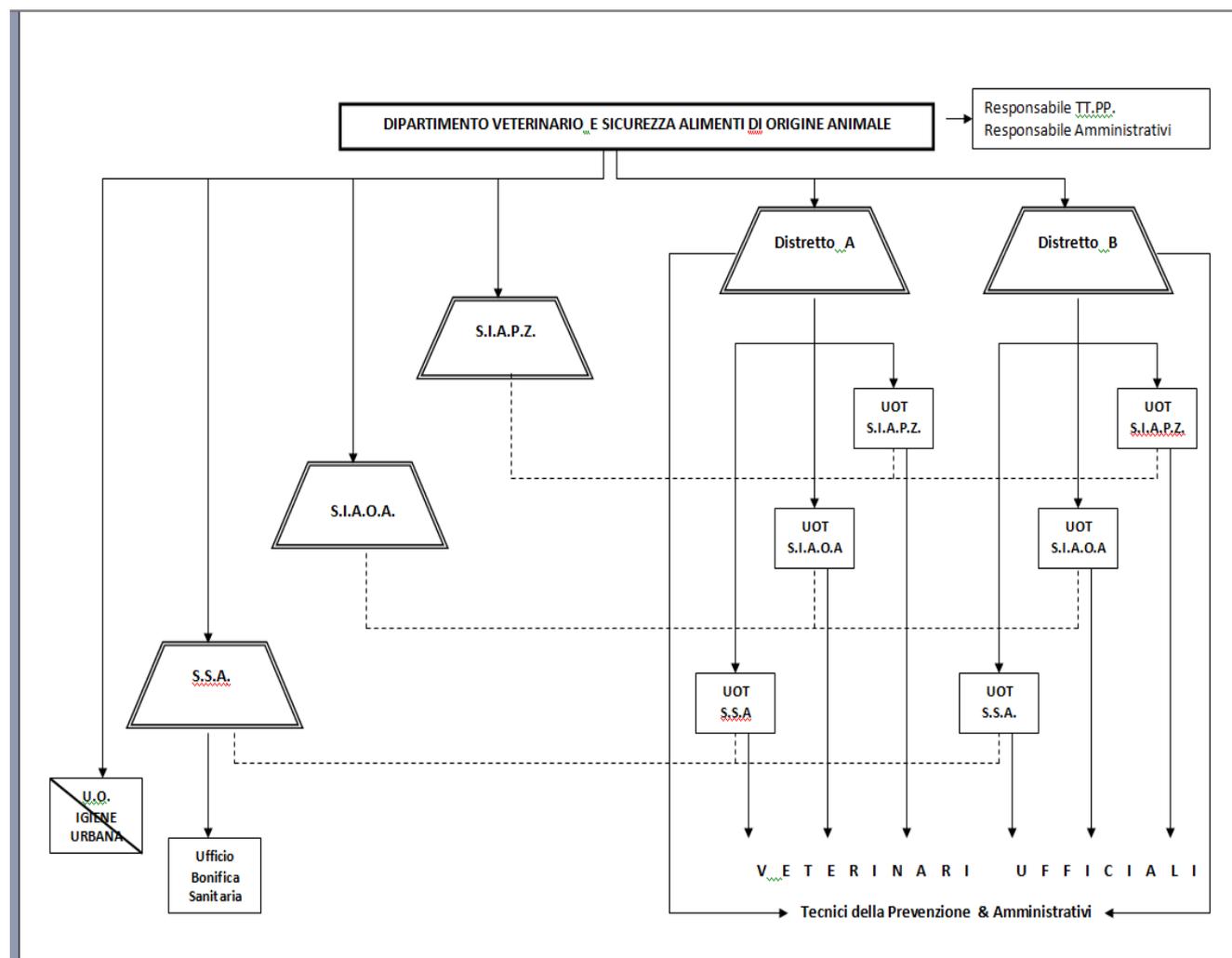
In base ad esso, il DV risulta articolato in 5 Unità Operative Complesse (3 Servizi e 2 Distretti Veterinari territoriali) e una Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d’affezione e interventi assistiti con animali come descritto nel paragrafo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

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.

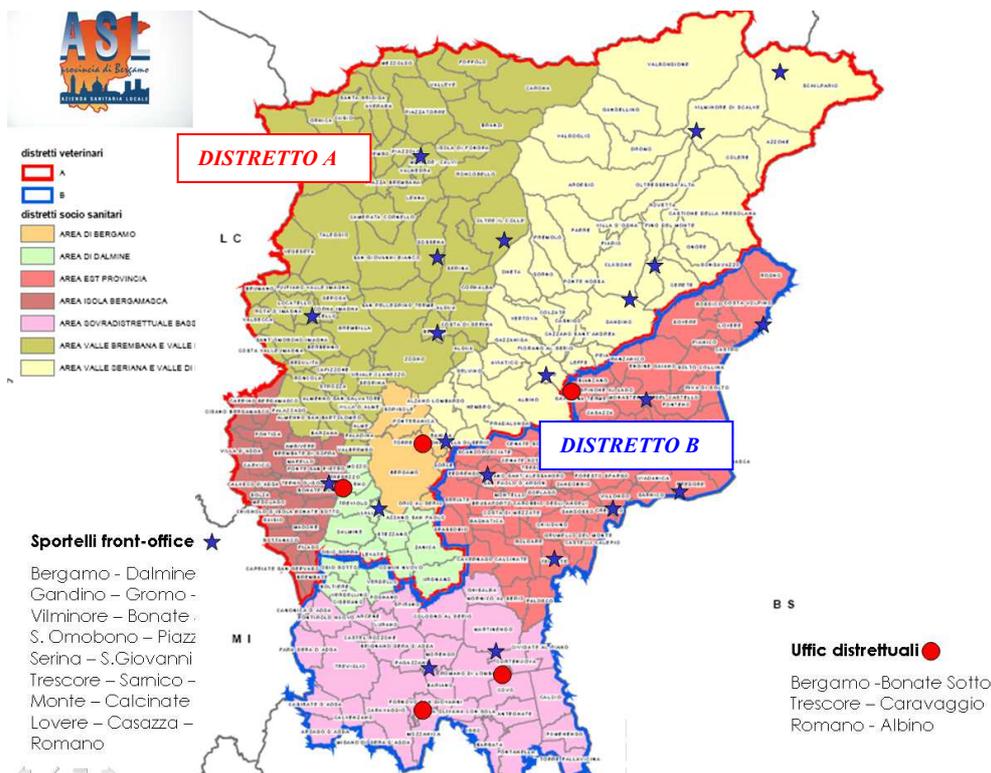
Il Distretto Veterinario, come stabilito con Delibera della Giunta Regione Lombardia n°VII/14049 dello 08/08/2003, autonomo e distinto dall'ex Distretto socio sanitario, da cui si distingue per una diversa suddivisione territoriale basata non sul numero di cittadini-utenti presenti, ma sul numero e tipologia 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	
UFFICI IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI PERSONALE AMMINISTRATIVO	ORA APERTURA PUBBLICO
DISTRETTO BERGAMO	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO BONIFICA SANITARIA BG	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO BONATE SOTTO	8,30-12,30 lunedì-venerdì
DISTRETTO TRESORE	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO CARAVAGGIO	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO ROMANO L.	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO ALBINO	8,30-12,30 lunedì-venerdì
FRONT OFFICE VETERINARIO	
UFFICI IN CUI IL RAPPORTO CON L'UTENZA VIENE GARANTITO ESCLUSIVAMENTE DAI VETERINARI CHE LAVORANO IN QUEL TERRITORIO	ORA APERTURA PUBBLICO
SEDE DISTRETTO A DI BERGAMO B.GO PALAZZO 130 PADIGLIONE 13/B DALMINE - Viale Kennedy	8,30-9,30 lunedì-venerdì
ALBINO - Viale Stazione, 26/a	15,00 - 16,00 martedì e giovedì
GANDINO - Via S G Bosco, 2	14,00 - 15,00 lunedì e mercoledì
GROMO - Piazza Pertini	11,00-12,00 mercoledì
PIARIO – Via Papa Giovanni XXIII	08,30-11,30 mercoledì
VILMINORE DI SCALVE - V. Polini, 2	13,30-14,30 lunedì-venerdì
BONATE SOTTO Via Garibaldi, 13	09,00/12,00 giovedì
ZOGNO - Piazza Belotti, 1	8,00-8,30 lunedì-venerdì
S. OMOBONO TERME Via V. Veneto	14,00-15,00 martedì
PIAZZA BREMBANA - Centro Don Palla	08,30 – 09,30 venerdì
SERINA Via Palma il Vecchio, 20	7,45 - 8,30 martedì e giovedì
S. GIOVANNI BIANCO c/o ex municipio	09,00-09,30 martedì- 09,00/12 venerdì
SEDE DISTRETTO B DI TRESORE BALNEARIO Via Mazzini ,13	10,00-12,00 martedì
SARNICO - Via Libertà, 37	09,00 -10,00 giovedì
GRUMELLO DEL MONTE V. Nembrini, 1	8,30 -9,30 lunedì-venerdì
SERIATE - V. Paderno, 42	8,30- 9,00 lunedì-martedì-giovedì-venerdì
LOVERE - Piazzale Bonomelli, 8	13,30 -14,30 lunedì e venerdì; 8,30- 9,30 mercoledì
CARAVAGGIO L.go Donatori di sangue, 14	8,30- 9,00 martedì e giovedì
ROMANO DI LOMBARDIA Via XXV Aprile, 11	8,30 -9,00 mercoledì
	14,00-15,00 giovedì e venerdì
	8,30 -10,00 mercoledì

LE UNITA' OPERATIVE 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.

L' UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE

L'Unità Operativa 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 2020						
PERSONALE DV	SERVIZIO	DISTRETTO A	DISTRETTO B	DIREZIONE DPV	TOT.	TOTALE
VETERINARI	Sanità Animale	14	16	1	30	64
	Igiene degli Alimenti di Origine Animale	10	12	1	23	
	Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	4	4	1	9	
	Direttori Distretto	1	1		2	
TT.PP.		9	8	1		18
Operatori Tecnici, Assistenti Tecnici		2		1		3
Amministrativi		9	10	3		22
Veterinari liberi-professionisti incaricati per la bonifica sanitaria						0.7
TOTALE GENERALE						107,7
Nel numero dei veterinari non sono stati calcolati n. 2 veterinari 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 SGcontrolli 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 audizione;
- 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 della Trasparenza dell'ATS di Bergamo 2019-2021.

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 2021

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio Sanità Animale 2021

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del Servizio Sanità Animale • Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO A</p> <p>L'audit sarà svolto in un allevamento ovicaprino situato nel territorio del Distretto Veterinario A</p>	<p>“Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati alla “condizionalità 2021””</p> <p>Nel corso dell'audit interno, conclusa la verifica in campo, sarà anche verificato almeno il 2% dei controlli ufficiali programmati per il 2020 (biosicurezza avicoli, biosicurezza suini, verifica della vaccinazione per la malattia di Aujeszky, vigilanza sulle stalle di sosta).</p> <p>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.</p>	<p>Giugno 2021</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del Servizio Sanità Animale • Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe • RUOT distretto veterinario A • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO B</p> <p>L'audit sarà svolto in un allevamento suino situato nel territorio del Distretto Veterinario B</p>	<p>“Verifica in campo delle procedure di svolgimento dei controlli ufficiali finalizzati alla “condizionalità 2021””</p> <p>Nel corso dell'audit interno, conclusa la verifica in campo, sarà anche verificato almeno il 2% dei controlli ufficiali programmati per il 2020 (biosicurezza avicoli, biosicurezza suini, verifica della vaccinazione per la malattia di Aujeszky, vigilanza sulle stalle di sosta).</p> <p>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</p>	<p>Luglio 2021</p>

		Terzi di cani/gatti, certificati per lo spostamento di apiari.	
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>UFFICIO PROVINCIALE RANDAGISMO</p> <p>L'audit sarà svolto presso il canile sanitario ed il Dipartimento Veterinario</p>	<p>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.</p>	Settembre 2021
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del Servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>UFFICIO PROVINCIALE BONIFICA SANITARIA</p> <p>L'audit sarà svolto presso la sede dell'Ufficio di cui sopra</p>	<p>“Verifica delle attività di supervisione svolte sul 10% delle check list conformi effettuate ai sensi della condizionalità 2021 (bovini, ovicaprini, suini).</p> <p>Verifica della procedura di aggiornamento delle qualifiche sanitarie per TBC, BRC, LEB, BRC ovicaprina, CAEV, Aujeszky, salmonellosi negli avicoli.</p> <p>Verifica di almeno il 2% delle rimanenti check list di controllo sulle restanti anagrafi zootecniche (equidi, avicole, api, specie DM 02.03.2018).</p>	Ottobre 2021

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAOA - 2021

<i>AUDITORS</i>	<i>ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT</i>	<i>AREE DI VALUTAZIONE</i>	<i>DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RUOT Distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A	<p>Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta).</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Settembre 2021
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto B	<p>Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta).</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Ottobre 2021

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAPZ - 2021

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • Referente Aziendale del Piano Latte • Coordinatore distrettuale degli OPVI • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto B</p>	<p>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.</p>	<p>ottobre 2021</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • Referente Aziendale del Piano Latte • Coordinatore distrettuale degli OPVI • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto A</p>	<p>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.</p>	<p>novembre 2021</p>

Calendario indicativo degli audit programmati Distretto A

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<p>Direttore di Distretto</p> <p>RAQ Dipartimento Veterinario</p> <p>Referente Provinciale Illeciti amministrativi</p> <p>Responsabile Amministrativo Provinciale</p>	<p>Amministrative operanti nel polo fatturazione</p> <p>Referente illeciti distrettuale</p>	<p>Rispetto procedura inerente la fatturazione attiva/emissione note di addebito</p> <p>Rispetto regolamentazione gestione recupero crediti in ambito del polo di fatturazione</p> <p>Rispetto procedura inerente la gestione dei verbale di accertamento/contestazione e di rapporto di cui art. 17 L. 689/81</p> <p>Rispetto codice etico e piano anticorruzione</p>	<p>Ottobre 2021</p>
<p>Direttore di Distretto</p> <p>RAQ Dipartimento Veterinario</p> <p>Coordinatore Provinciale TT.PP.</p> <p>RUOT Igiene Allevamenti Dis. A</p>	<p>Coordinatore dei Tecnici Distretto A Coordinatore Amministrativo</p>	<p>Criteri e modalità di pianificazione ed esecuzione PNR</p> <p>Modalità di gestione delle scia per stabilimenti oggetto di registrazione</p> <p>Rispetto codice etico e piano anticorruzione</p>	<p>Maggio 2021</p>

Calendario indicativo degli audit programmati Distretto B

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<p>Direttore di Distretto</p> <p>RAQ Dipartimento Veterinario</p> <p>Coordinatore Provinciale TdP componente Commissione illeciti</p>	<p>Referente illeciti distrettuale</p>	<p>Rispetto procedura inerente la gestione dei verbale di accertamento/contestazione e di rapporto di cui art. 17 L. 689/81</p> <p>Rispetto codice etico e piano anticorruzione</p>	<p>maggio 2021</p>
<p>Direttore di Distretto</p> <p>RAQ Dipartimento Veterinario</p> <p>Referente provinciale PNR</p> <p>Coordinatore Provinciale TT.PP.</p>	<p>Coordinatore dei Tecnici Distretto B</p>	<p>Criteri e modalità di pianificazione, esecuzione e rendicontazione PNR</p> <p>Rispetto codice etico e piano anticorruzione</p>	<p>Ottobre 2021</p>

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 2020, nonché quella programmata per il 2021;
- 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 2020 e a descrivere, ed eventualmente discutere, le linee guida che hanno ispirato la programmazione dell'attività di controllo 2021.

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 2021
- la rendicontazione dell'anno 2020

PIANO ANTICORRUZIONE

Si fa riferimento al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2019-2021 dell'ATS di Bergamo approvato con delibera del Direttore Generale n. 77 del 31 gennaio 2019. .

PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2021

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Sanità Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Il ruolo dei Servizi Veterinari nelle attività di prevenzione e controllo della Peste Suina Africana: strategie per la mitigazione del rischio.
BISOGNO FORMATIVO	La peste suina africana (PSA) è una malattia virale dei suini e dei cinghiali per la quale non esistono vaccini, né cure. La presenza della malattia in un territorio, sia nel cinghiale sia nel suino, ha conseguenze economiche devastanti a causa delle restrizioni commerciali imposte dalla Comunità Europea. Il Ministero della Salute, alla luce della situazione epidemiologica sfavorevole in taluni Paesi dell'Unione Europea, per contrastare il rischio di contagio e quindi la diffusione della malattia ha disposto il rafforzamento delle misure di sorveglianza e controllo e, tra le linee di intervento, una campagna informativa-formativa per promuovere la consapevolezza degli operatori.
OBIETTIVO	Rendere più efficace l'azione di prevenzione e aumentare le probabilità di successo nei confronti della eventuale emergenza PSA, nonché limitare o eliminare i comportamenti a rischio
AREA RIFERIMENTO	Sanità Veterinaria.
PARTECIPANTI ESTERNI	SI
PROFESSIONALITA'	Medici Veterinari, Carabinieri Forestali, Polizia Provinciale, Associazioni venatorie
SEMESTRE SVOLGIMENTO	2° semestre

N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	2
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	2.000 Euro

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Aggiornamenti normativi in tema di sicurezza alimentare
BISOGNO FORMATIVO	La recente normativa europea e italiana specifica per il settore della sicurezza alimentare contiene elementi di novità non sempre chiari e coerenti. E' necessario un confronto tra gli operatori addetti ai controlli nel settore della sicurezza alimentare al fine di garantire comportamenti omogenei durante l'attività ispettiva
OBIETTIVO	Fornire al personale addetto al controllo ufficiale ai sensi del Reg 882/2004/CE gli strumenti utili a comprendere ed interpretare la normativa europea in tema di conduzione dei controlli ufficiali e della corretta informazione al consumatore, anche in considerazione del Regolamento (UE) 2017/625 di prossima applicazione.
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza alimentare e/o patologie correlate
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	3
N. ORE/GIORNO	4
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	Euro 2.400

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche
EVENTO	Gruppi di Miglioramento
TITOLO	Pianificazione territoriale del piano dei controlli nell'area igiene allevamenti e produzioni
BISOGNO FORMATIVO	Aggiornamento di contenuti tecnico professionali nel settore della sicurezza alimentare e delle patologie correlate
OBIETTIVO	La continua evoluzione della complessa legislazione comunitaria e nazionale nel settore degli allevamenti, le scadenze europee in merito ad adempimenti strutturali di alcune tipologie d'allevamento, le problematiche relative all'esportazione di prodotti di origine animale, la valutazione del benessere animale durante il trasporto, 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	1
N. GIORNI/EDIZIONE	6
N. ORE/GIORNO	2
PAGAMENTO DOCENTE	No
COSTO PRESUNTO	

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Gruppi di Miglioramento
TITOLO	Aggiornamento normativo sull'etichettatura degli alimenti e sulla gestione della selvaggina cacciata.
BISOGNO FORMATIVO	Evoluzione della normativa sull'etichettatura con modifiche sulla procedura sanzionatoria e la presenza nel Distretto di tre impianti di Centro Lavorazione Selvaggina.
OBIETTIVO	Formare gli operatori sulle nuove procedure sanzionatorie e i neo assunti nella gestione dei CLS
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza alimentare e/o patologie correlate.
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari e Tecnici della Prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	5
N. ORE/GIORNO	3
PAGAMENTO DOCENTE	No
COSTO PRESUNTO	

INDICATORI DI CONTESTO GENERALE

Nella definizione del piano quinquennale 2019-2023 e ai fini della relativa declinazione nei singoli anni, sono stati presi in considerazioni 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 ovicaprini), 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

SANITA' ANIMALE

CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2020

BOVINI E BUFALINI

PATRIMONIO AL 31/12/2020

2.252 allevamenti attivi con 129.983 capi, di cui **353 allevamenti a "capi zero"**.

BONIFICA SANITARIA

TBC, BRC, LEB

Al 31/12/2020 sono presenti 1.625 allevamenti da riproduzione controllabili (di cui **97 allevamenti a capi zero**) con **113.079 capi**. Tutti gli allevamenti da riproduzione sono ufficialmente indenni per Tubercolosi, Brucellosi e Leucosi Bovina Enzootica.

Nel 2020 sono stati controllati:

TBC: 533 allevamenti e 33.673 capi;

BRC: 406 allevamenti e 14.642 capi;

LEB: 400 allevamenti e 14.259 capi;

Nel 2020 sono stati provati per compravendita:

TBC: 1.553 capi;

BRC: 4 capi;

LEB: 4 capi;

IBR: 266 capi.

980 allevamenti da produzione carne sono ufficialmente indenni per TBC bovina, Brucellosi bovina e Leucosi Bovina Enzootica, a seguito di accreditamento per via induttiva, con **16.904 capi** (sono compresi anche 264 gli allevamenti capi zero che, nel caso di allevamenti da carne, sono fisiologicamente presenti trattandosi per lo più di allevamenti stagionali).

INCIDENZA ANNO 2020 - PREVALENZA AL 31/12/2020 FOCOLAI TBC, BRC E LEB:

TBC bovina: 0 focolaio

incidenza 2019: 0.00% - **prevalenza al 31/12/2019: 0%**

BRC bovina: 0 focolai

incidenza 2019: 0% - **prevalenza al 31/12/2019: 0%**

Leucosi Bovina Enzootica: 0 focolai

incidenza 2019: 0% - **prevalenza al 31/12/2019: 0%**

SEGNALAZIONI DI LESIONI SOSPETTE DI TBC IN BOVINI SOTTOPOSTI A MACELLAZIONE ORDINARIA NEL CORSO DEL 2020.

Nel corso del 2020 non sono pervenute segnalazioni (mod. 10/33) relativa a lesioni compatibili con **TBC bovina** al macello.

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Il territorio provinciale anche nel 2020 è **"a basso rischio"**, quindi con una percentuale di allevamenti bovini da riproduzione ad alto rischio **inferiore al 10%**.

Anche nel 2020 si è attuata la vaccinazione mediante vaccino IBR GE-deleto ante monticazione, effettuata con vaccino gratuitamente fornito dall'ATS stessa, per bovini a stato sanitario sconosciuto nei confronti della IBR o sieropositivi per IBR (per virus bruto).

Al fine di ovviare a indesiderabili siero conversioni, dovute al contatto con il virus bruto durante il periodo dell'alpeggio, anche nel corso del 2020 si è confermata la scelta, già fatta negli ultimi anni, di utilizzare un vaccino GE deleto vivo attenuato, vaccino caratterizzato da un più precoce aumento del livello degli anticorpi circolanti.

BLUE TONGUE

Il piano di monitoraggio ha subito una rimodulazione in seguito alla nota del Ministero della Salute 17522 del 26/06/2019 ed alla nota della Regione Lombardia G1.2019.0028641 del 12/08/2019.

Nel corso del 2020 l'intero territorio provinciale si è collocato in zona di restrizione per BTV4 e BTV1. Causa l'emergenza sanitaria Covid-19 che ha considerato le attività per la Blue Tongue come differibili, sono stati eseguiti in totale **47 ingressi** in **15 allevamenti** con circa **337 accertamenti individuali**.

ENCEFALITE BOVINA SPONGIFORME (BSE)

SORVEGLIANZA ATTIVA BSE IN ALLEVAMENTO:

Nel corso del 2020 sono stati sottoposti a test per BSE n. **1.165** bovini di età superiore a 48 mesi, deceduti in allevamento.

Nel 2020 non si è comunque verificata nessuna positività per BSE in bovini deceduti negli allevamenti della provincia o in bovini sottoposti a macellazione ordinaria o speciale d'urgenza.

MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA (MSU)

Nel corso del 2020 sono stati sottoposti a MSU **873** capi.

PARATUBERCOLOSI

Situazione al 31.12.2017– aderenti 328

PTEX1: 206 (di cui **10** allevamenti con richiesta di qualifica superiore)

PT1: 68

PT2: 28

PT3: 3

PT4: 3

PT0 aderenti: 18

Nell'anno 2018, stante l'applicazione del DDG 6845/2013, è stata svolta un'apprezzabile attività di monitoraggio della paratubercolosi bovina i cui risultati possono essere così riassunti:

Situazione al 31.12.2018– aderenti 328

PTEX1: 209 (di cui **12** allevamenti con richiesta di qualifica superiore)

PT1: 69

PT2: 31

PT3: 4

PT4: 3

PT5: 2

PT0 aderenti: 15

Situazione al 31.12.2019– aderenti 339

PTEX1: 215 (di cui **12** allevamenti con richiesta di qualifica superiore)

PT1: 72

PT2: 29

PT3: 6

PT4: 2

PT5: 5

PT0 aderenti: 10

Situazione al 31.12.2020– aderenti 332

PTEX1: 218 (di cui **10** allevamenti con richiesta di qualifica superiore)

PT1: 75

PT2: 33

PT3: 3

PT4: 3

PT5: 6

PT0 aderenti: 10

Dopo i rilevanti incrementi nel numero di allevamenti che hanno ottenuto una qualifica sanitaria propriamente detta per paratbc la situazione si è ormai stabilizzata dal punto di vista quantitativo manifestando, nel contempo, un deciso trend verso le qualifiche più alte.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE BOVINI

Anno 2020:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti bovini: **84**

Non conformità rilevate: **44**

Sanzioni accertate: **12**

OVINI E CAPRINI

PATRIMONIO AL 31/12/2020

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

2.502 allevamenti controllabili (non sono conteggiati **201 allevamenti a capi zero**).

Tutti gli allevamenti sono Ufficialmente Indenni da Brucellosi

Nel **2020** sono stati controllati **566** allevamenti ovicaprini con circa **8.214** capi.

INCIDENZA ANNO 2020 E PREVALENZA AL 31/12/2020 FOCOLAI BRC OVICAPRINA E BRC. OVIS

Brucella melitensis: 0 focolai

incidenza 2020: 0% **prevalenza al 31/12/2020 0**

PROVA TBC NEI CAPRINI CONVIVENTI CON BOVINI LATTIFERI

I soggetti di specie caprina allevati in promiscuità, concreta ed effettiva, con bovine destinate alla produzione di latte sono stati sottoposti ad intradermoreazione per TBC bovina.

Le prove IDT sono state effettuate in **17** allevamenti caprini e hanno fornito tutte esito negativo.

AGALASSIA CONTAGIOSA

A seguito dell'emanazione del Piano Regionale negli allevamenti di capre da latte, gli stessi in occasione delle operazioni di bonifica sanitaria, sono stati sottoposti agli accertamenti per Agalassia Contagiosa e agli eventuali provvedimenti previsti dal Piano stesso.

Nel corso del 2020 si sono verificate pochissime sieropositività negli allevamenti della Provincia, comunque risoltesi favorevolmente ai successivi accertamenti clinici e, laddove necessario, ai conseguenti approfondimenti diagnostici.

Nel 2020 non si sono comunque avute segnalazioni di casi clinici sospetti.

SCRAPIE

Sorveglianza attiva in allevamento:

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2017 → n° **539**

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2018 → n° **689**

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2019 → n° **830**

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2020 → n° **679**

Nel corso del 2020 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

Il D. d. s. 7310 del 25 luglio 2016 prevede l'obbligatorietà della tipizzazione della linea maschile in tutti i greggi commerciali (quindi non da autoconsumo).

Al 31/12/2020 sono stati testati **1.182** arieti con **108** accessi in **69** allevamenti.

In totale l'ATS di Bergamo nel 2020 ha emesso:

- n. **14** ordinanze di abbattimento o castrazione coatta di **22** maschi ovini risultati portatori dell'allele VRQ;
- n. **37** ordinanze di abbattimento o castrazione coatta di **120** arieti suscettibili.

CAEV

Nel corso del 2020 sono stati effettuati in 5 allevamenti di caprini gli accertamenti per CAEV, ai sensi del datato Piano regionale, a carattere volontario, ancora oggi vigente. Pertanto nel corso del 2020 dei 15 allevamenti aderenti al piano, solo 5 hanno confermato l'indennità.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE OVICAPRINI

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti ovicaprini nel 2020: **82**

Non conformità rilevate: **16**

Sanzioni accertate: **14**

SUINI

Al **31/12/2020** sono presenti **1.1782 allevamenti** con circa **340.650 capi**:

Dettaglio:

INDIRIZZO PRODUTTIVO	ALLEVAMENTI	CAPI
Riproduzione ciclo aperto	32	86.239
Riproduzione ciclo chiuso	19	355
Ingrasso svezzamento	22	56.934
Riproduzione svezzamento	4	540
Ingrasso intermedio	10	14.728
Ingrasso > 30 capi	72	177.345
Ingrasso > 5 e < 30 capi	107	1.337
Autoconsumo	1.420	3.069

MALATTIA DI AUJESKY

Al 31/12/2020 sono stati accreditati

INDIRIZZO PRODUTTIVO	ALLEVAMENTI
Riproduzione ciclo aperto	32
Riproduzione ciclo chiuso	19
Riproduzione svezzamento	4
Ingrasso intermedio	10
Ingrasso > 30 capi	72
Ingrasso > 5 e < 30 capi	51

Nel corso del 2020 sono stati svolti **172** sopralluoghi di verifica dell'applicazione del Piano regionale negli allevamenti della provincia (allevamenti da riproduzione, svezzamento, ingrasso intermedio e ingrasso-finissaggio con consistenza > 20 capi).

Sono stati anche sottoposti ad accertamenti sierologici per la verifica della copertura vaccinale **2** allevamenti che negli anni avevano presentato criticità sull'esecuzione della vaccinazione.

PIANO DI SORVEGLIANZA MVS:

Al 31/12/2020 sono stati testati i seguenti allevamenti

INDIRIZZO PRODUTTIVO	ALLEVAMENTI
Riproduzione ciclo aperto	32
Riproduzione ciclo chiuso	19
Riproduzione svezzamento	4
Ingrasso intermedio	10
Ingrasso > 30 capi	8

Il monitoraggio conferma la favorevole situazione epidemiologica nei confronti della MVS.

PESTE SUINA CLASSICA

Nel corso del 2020 non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia, testati secondo quanto previsto dal vigente Piano nazionale.

BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUINICOLI

Nel 2020 le verifiche sulla biosicurezza negli allevamenti suinicoli hanno riguardato gli allevamenti indicati dall'OEVR come "a rischio" di introduzione della Peste Suina Africana.

In seguito al timore della comparsa della Peste Suina Africana sono stati verificati anche gli allevamenti > 4 e < 20 capi nei Comuni inseriti nell'elenco di quelli a rischio per la presenza dei cinghiali.

Sempre per la Peste Suina Africana sono stati sottoposti alla verifica per la biosicurezza gli allevamenti familiari durante le macellazioni a domicilio in cui la visita post mortem è stata effettuata da un veterinario ufficiale.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE SUINI

Anno 2020:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti suinicoli: **22**

Non conformità rilevate: **8**

Sanzioni accertate: **4**

AVICOLI (ESCLUSI RURALI)

PATRIMONIO AL 31/12/2020

Al 31/12/2020 sono presenti **96** allevamenti commerciali con circa **2.102.350** capi/die.

Dettaglio:

TIPOLOGIA	ALLEVAMENTI	CAPI / DIE
Galline uova da consumo	27	765.342
Galline uova da cova	4	46.469
Produzione carne – broiler	30	1.084.892
Produzione carne – tacchini	5	94.000
Pollastre - uova da consumo	5	/
Pollastre – uova da cova	2	70.267
Selvaggina per ripopolamento	6	41.420
Svezinatori	9	/
Quaglie	1	/

INFLUENZA AVIARE

Nel 2020 è stato effettuato il monitoraggio sierologico nei seguenti allevamenti:

tipologia	allevamenti
Galline uova da consumo	27
Galline uova da cova	4
Produzione carne – tacchini	5
Pollastre - uova da consumo	5
Pollastre – uova da cova	2
Selvaggina per ripopolamento	6
Svezinatori	9
Quaglie	1
Rurali alto rischio	10
Ornamentali	2
Struzzi	2

PIANO DI CONTROLLO PER LE SALMONELLE PATOGENE NEGLI AVICOLI

GALLINE OVAIOLE

Nel corso del 2020 sono stati controllati **27** allevamenti di galline ovaiole da consumo.

Non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia per salmonelle avicole patogene.

POLLI RIPRODUTTORI

Nel corso del 2020 sono stati testati **4** allevamenti di galline ovaiole da riproduzione.

Non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia per salmonelle avicole patogene.

POLLI DA CARNE

Nel corso del 2019 sono stati testati **3** allevamenti di polli da carne.

Non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia per salmonelle avicole patogene.

TACCHINI DA CARNE

Nel corso del 2020 è stato testato **1** allevamento di tacchini da carne.

Non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia per salmonelle avicole patogene.

BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI

Nel corso del 2020 sono stati svolti **85** sopralluoghi per biosicurezza.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE AVICOLI

Anno 2020:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti avicoli: **1**

EQUIDI

Al 31/12/2020 sono presenti **4.830** allevamenti con circa **10.469 capi**.

ARTERITE VIRALE

Nel corso del 2020 in totale sono stati controllati **76** stalloni.

ANEMIA INFETTIVA EQUINI

Nel corso del 2020 si è rilevata una positività durante i prelievi per l'applicazione del Piano.
Nel 2020 sono stati sottoposti a Coggins test, in allevamento, n. **520** soggetti.

WEST NILE DISEASE

Nel corso del 2020 sono state programmate catture di zanzare, da giugno a dicembre, in **quattro** località della Provincia caratterizzate dalla presenza di numerose zanzare e dalla vicinanza con allevamenti di equidi e, in collaborazione con il Corpo di Polizia Provinciale della Provincia di Bergamo e con il Servizio Caccia e Pesca della medesima Provincia, è stata svolta un'intensa attività di campionamento di uccelli selvatici sinantropi (gazze, ghiandaie, cornacchie).

Nel corso del 2020 sono state rilevate numerosità positività per il virus West Nile sul territorio provinciale negli uccelli sinantropici esaminati. Questo ha comportato la sospensione delle catture di zanzare.
Si sono avute anche due positività in equidi della Provincia.

MORBO COITALE MALIGNO

Normalmente l'attività di controllo del MCM è svolta contestualmente agli altri accertamenti diagnostici necessari per abilitare alla riproduzione gli stalloni.
Nel corso del 2020 non si sono verificate positività negli allevamenti della Provincia.

MORVA

Normalmente l'attività di controllo nei confronti della Morva è svolta contestualmente agli altri accertamenti diagnostici necessari per abilitare alla riproduzione gli stalloni.
Nel corso del 2020 non si sono verificate positività negli allevamenti della Provincia.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE EQUIDI

Anno 2020:

Causa l'emergenza sanitaria legata al Covid-19 questi sopralluoghi sono stati sospesi.
N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti di equidi: **2**
con sanzioni in materia di anagrafe degli equidi: **0**

SETTORE APISTICO

Al 31/12/2020 sono presenti **798** postazioni apistiche stanziali e **145** nomadi

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE NELLE API

Anno 2020:

controlli anagrafe settore apistico: **22**

ALPEGGI

Al 31/12/2020:

- registrati in BDR **324 alpeggi/pascolo**;
- bovini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo in Lombardia: **6.860**;
- bovini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo fuori Lombardia: **21**;
- ovicaprini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo in Lombardia: **30.803**;
- ovicaprini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo fuori Lombardia: **4.858**..

ALTRI IMPIANTI

Al 31/12/2020:

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;
85 allevamenti di camelidi e ungulati selvatici;
13 allevamenti di cinghiali,
2 allevamenti di visoni
1 Parco Faunistico
13 allevamenti ittici, di cui 8 per ripopolamento e 5 per la produzione di soggetti da macello

ANIMALI D'AFFEZIONE

ANAGRAFE DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE

L'anagrafe degli animali d'affezione è un sistema informativo il cui quadro regolamentare si è completato con la l.r. n.33/2009 e che vede coinvolti i medici veterinari delle ATS, i medici veterinari liberi professionisti e i Comuni.

La predisposizione di un unico sistema in capo alla Regione è stata avviata nel 2002 con l'indicazione di utilizzare quale metodo di identificazione il microchip, in sostituzione del tatuaggio.

In anagrafe è inoltre possibile registrare gatti, colonie feline e furetti.

Numero cani iscritti in anagrafe al 31/12/2020

	CANI
Bergamo	207.120

Numero cani iscritti in anagrafe nel corso del 2020

	CANI ISCRITTI
Bergamo	14.133

Numero gatti iscritti in anagrafe al 31/12/2020

	GATTI
Bergamo	27.559

Numero gatti iscritti in anagrafe nel corso del 2020

	GATTI ISCRITTI
Bergamo	7.545

Numero colonie feline registrate in AAA al 31/12/2020

	N. COLONIE FELINE
Bergamo	1.485

Numero colonie feline registrate in AAA nel corso del 2020

	N. COLONIE FELINE
Bergamo	71

Furetti registrati in AAA al 31/12/2020

	FURETTI ISCRITTI
Bergamo	81 (0 iscritti nel 2020)

STRUTTURE censite al 31/12/2020

Tipologia	numero
Canile sanitario	1
Canili rifugio	6
Strutture Zoofile	5 (di cui 3 gattili)

Oasi feline	1
Pensioni	21
Allevamenti	63
Strutture amatoriali	3
Asili per cani	3
Strutture commerciali	24

DATI ATTIVITÀ ANNO 2020:

N° sterilizzazioni: **855** gatti di colonie feline (maschi **402** – femmine **453**)

N° catture cani (ricoveri in canile sanitario): **1.276**

N° catture compresi altri animali (gatti): **1.511** (compresi 118 deceduti sul posto)

N° riscatti di cani di proprietà in canile sanitario: **863**

N° affidi da canile sanitario: **46**

N° medio cani ospitati in canili rifugio e/o in strutture zoofile: circa **200/die** nei canili rifugio; circa **300/die** in strutture zoofile.

SELVATICI

CONFERIMENTO PIANO DI MONITORAGGIO SANITARIO FAUNA SELVATICA REGIONE LOMBARDIA ANNO 2020 – SEZIONE DI BERGAMO

SPECIE	SANGUE	CARCASSA	MUSCOLO	VISCERI	LINFONODI	TESTA
CERVO	116	8		141	1	
CAPRIOLO	145	27		1	87	
CAMOSCIO	207	11		6		8
STAMBECCO		1		2		2
MUFLONE	21	1		19	1	
CINGHIALE	1046	8	1067		900	
LEPRE	36	7				
TASSO		4	4			
VOLPE		11	11			
CORNACCHIA		138				
GAZZA		25				
AIRONE		9				
ALLOCCO		6				
ASSIOLO		3				
CIVETTA		18				
FALCO		13				
GABBIANO		4				
GHEPPIO		47				
GUFO		5				
POIANA		11				
SPARVIERO		21				

SANZIONI SANITA' ANIMALE ANNO 2018

SANZIONE 2018 - AREA DI SANITA' ANIMALE					
AREA DI RIFERIMENTO		SANZIONI PER EROGATORE			
		A	B	ALTRI ENTI	TOT
BOVIDI		1	5	6	12
OVI-CAPRINI		6	0	14	20
EQUIDI		3	5	1	9
SUIDI		1	0	1	2
ANIMALI D'AFFEZIONE		24	25	57	106
CANILE		57	0	0	57
TOTALE		92	35	79	187

RISORSE DIPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2020

Per l'anno 2021 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.

Anche per l'anno 2021 un veterinario ufficiale di area A del Distretto Veterinario Romano di L.dia/Caravaggio dedicherà il 50% della sua attività per l'area C, così come dedicheranno 600 ore a testa per l'area C i colleghi di area A che prestano la loro attività in alta Val Seriana ed in alta Val Brembana, riducendo così le ore dedicabili all'area A a circa 48.000 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 2021 saranno inoltre dedicate alle attività della sanità animale circa **3.600 ore** fornite da due Tecnici della Prevenzione (1 espressamente dedicato, 1 inteso come unità di Personale Tecnico equivalente) e circa **500 ore** fornite dal Coordinatore Provinciale dei Tecnici della Prevenzione per le necessarie funzioni di coordinamento e programmazione.

I volumi orari previsti sulla base dei dati storici normalizzati sono riportati nella seguente tabella:

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
SSA / SERV A	Personale dirigente	48.026,00	15,00	7.203,90	38.420,80	720,39	1.680,91	40.822
	Personale tecnico del Co	3.640,00	10,00	364,00	2.560,33	200,00	515,67	3.276
	TOT	56.090,33		8.377,15	40.981,13	920,39	2.196,58	44.098

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 coerenza 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 coerenza 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 diffuse, 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'allocatione 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.

EVIDENZE SANITARIE E CRITERI GENERALI PER LA DEFINIZIONE DELLE PRIORITA' – SANITA' ANIMALE 2021

VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2021

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 2021 una situazione di notevole impegno per la sanità animale.

I dati di contesto riferiti agli ultimi anni hanno evidenziato quanto segue:

- i vicini e preoccupanti focolai di tubercolosi che hanno recentemente interessato le confinanti province consigliano un'attenzione particolare per la specifica patologia che mostra un andamento ormai sempre più subdolo, ponendo problemi nella tempestività della diagnosi in vivo;
- la continua comparsa di focolai di influenza HPAI rappresentano un pericolo costante all'arrivo di nuovi ceppi virali trasportati dalla fauna selvatica;
- 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;
- 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 presenza di un focolaio di scrapie in un gregge vagante che ha coinvolto numerosi altri greggi venuti a contatto che ha comportato l'applicazione su di essi di una sorveglianza intensificata;
- la presenza di altri focolai di malattie diffuse e contagiose del bestiame: alcuni focolai di salmonelle non patogene in allevamenti avicoli e di salmonellosi in allevamenti bovini, un focolaio di leptospirosi in un allevamento di bovini da carne ed in un allevamento di equini da carne, un paio di focolai di WND in allevamenti di equini e numerose positività per WND in uccelli selvatici, una positività all'anemia infettiva degli equini, alcuni focolai di MEV in allevamenti di conigli uno dei quali a carattere intensivo, numerosi casi di arieti portatori del genoma VRQ e suscettibili allo scrapie, un focolaio ancora presente di setticemia emorragica virale in un laghetto di pesca sportiva, nettamente separato dalle restanti acque territoriali.

Quanto sopra conferma la necessità di mantenere comunque alta la guardia nei confronti della tubercolosi bovina, patologia infettiva non ancora eradicata e, a volte, protagonista di nuovi casi d'infezione in allevamenti in genere caratterizzati da un'elevata movimentazione di animali.

La comparsa di focolai d'influenza aviaria HPAI da virus H5N8 impone anche 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 2021 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 il rischio di trasmissione della Peste Suina Africana.

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 2021 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.

L'attenzione sarà perciò rivolta, in particolar modo, alle seguenti patologie infettive e diffuse:

- Tuberculosis Bovina
- Blue Tongue
- BSE
- Brucellosi ovina e caprina
- Agalassia Contagiosa degli ovini e dei caprini
- Scrapie
- Malattia di Aujeszky
- Peste Suina Africana
- Influenza aviaria
- Salmonellosi patogeni negli avicoli
- West Nile Disease
- Leishmaniosi

e, comunque, verso ogni altra patologia infettiva o infestiva oggetto di piani di eradicazione, monitoraggio e controllo di valenza comunitaria, nazionale o regionale.

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 2021, 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; in particolare, nel corso del 2021 dovrà essere prestata ancora particolare attenzione alla Tuberculosis Bovina e, stante quanto rilevato durante i focolai del 2012, anche al suo possibile nesso con la pratica di alpeggio estivo;
- 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;
- 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 ben presente in alcuni Paesi europei;
- 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;
- 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;
- esecuzione, sia pur dopo una valutazione della loro contestualizzazione nello specifico contesto provinciale, dei Piani di monitoraggio e controllo volti a diminuire la prevalenza e l'incidenza di alcune malattie negli allevamenti nazionale e/o regionali (Agalassia Contagiosa, Anemia Infettiva), e dei Piani caratterizzati dall'adesione volontaria degli allevatori con particolare riferimento al Piano regionale di controllo e certificazione della Paratuberculosis bovina e al Piano regionale di controllo dell'IBR;
- particolare attenzione dovrà anche essere prestata a tutte le azioni di controllo 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.

CRITERI GENERALI PER LA DEFINIZIONE DEL LIVELLO D'ATTENZIONE

La numerosità degli impianti (allevamenti), particolarmente pronunciata nella provincia di Bergamo, consiglia di confermare, in prima battuta, anche per l'anno 2021, come per gli anni precedenti, un iniziale approccio alla graduazione/categorizzazione del rischio degli allevamenti, attuata anche per **“macrocategorie di allevamenti”** della medesima specie, per lo meno per le specie diverse dai bovini

Tali macrocategorie sono infatti già caratterizzate, stante il diverso indirizzo produttivo che comporta una diversa gestione dell'allevamento stesso e delle movimentazioni in entrata ed uscita che ne conseguono, da un insieme di fattori determinanti il livello di rischio iniziale direttamente rapportabile con il livello di rischio attribuibile alla macrocategoria stessa.

Al fine di stabilire un ordine di priorità, o di necessità, di controlli all'interno della macrocategoria di rischio, anche con lo scopo di consentire la quantificazione di un campione idoneo e statisticamente significativo di allevamenti da sottoporre a controllo, pare opportuno applicare una valutazione della severità del danno potenzialmente derivante dall'accadere dell'evento avverso e dalla probabilità del suo verificarsi e, quindi, anche della priorità nell'allocazione delle risorse autonomamente attribuibili.

In tal senso si ritiene di poter individuare nella valutazione della capacità di garantire un livello accettabile di “biosicurezza”, anche laddove non esista una specifica normativa rivolta a garantirla, il principale criterio per una **“categorizzazione dello specifico rischio”**, strettamente collegata al pericolo preso in considerazione.

Si precisa che la seguente categorizzazione del rischio per macrocategorie di allevamento prende in considerazione solo i rischi tipici dell'area della sanità animale propriamente detta e, quindi, precipuamente:

- il pericolo d'introduzione di malattie infettive e/o a carattere diffusivo in allevamento;
- la probabilità di generazione di focolai secondari in funzione dei livelli di movimentazione tipici dei diversi indirizzi produttivi;
- l'eventuale rischio zoonosico e la potenziale severità del danno che ne potrebbe derivare;
- il rischio della perdita delle qualifiche sanitarie in atto con conseguente possibile regionalizzazione nella commercializzazione degli animali allevati e/o dei loro prodotti.

Nel Sistema Informativo Regionale è stata comunque elaborata una metodologia per la valutazione del rischio sanitario degli allevamenti bovini che, attraverso lo sviluppo di appositi algoritmi basati sulle informazioni disponibili all'interno dei database regionali, permette l'individuazione e l'aggregazione di diversi indicatori che concorrono alla determinazione del rischio sanitario d'azienda.

Per ciascun elemento ritenuto rilevante per la determinazione del rischio è stata creata una griglia di valutazione quantitativa (indicatore) che assegna a ciascuna azienda un punteggio da 0 a 4 (dove 0 rappresenta la categoria di rischio più bassa e 4 la più alta) in funzione delle informazioni contenute nel Sistema Informativo Regionale.

Sommando il punteggio pesato di ogni singolo indicatore considerato si ottiene il punteggio totale dell'allevamento (da 0 a 100): più alto è il punteggio più alto è il grado di rischio associato all'allevamento valutato.

Il punto di forza del metodo adottato sta nel fatto che i dati necessari alla graduazione del rischio non devono essere inseriti appositamente per lo scopo, ma si trovano già nel sistema informativo, in cui sono costantemente disponibili. Infatti, il sistema dovrà attingere i dati disponibili nelle fonti ufficiali, compresi gli esiti dei controlli che vengono eseguiti negli allevamenti e sono inseriti nel database per fini istituzionali.

Per quanto riguarda le altre specie non ancora inserite nel database (suini e avicoli), entro la fine della valenza del PRISPV dovrà essere reso disponibile un sistema analogo a quello ora utilizzabile per gli allevamenti bovini

Al momento si terranno nella dovuta considerazione i seguenti fattori:

- Tipologia di allevamento;
- Qualifiche sanitarie;
- Numero di capi;
- Movimentazioni;
- Sanzioni negli ultimi tre anni;
- Biosicurezza;
- Distanza da altri allevamenti/macelli (es: n. allevamenti presenti nel raggio di 3 km);
- Lesioni al macello.

Per quanto riguarda gli allevamenti suini, l'analisi terrà conto di quanto già sviluppato con il sistema GRAS in banca dati regionale.

Per quanto riguarda gli allevamenti avicoli, andranno tenuti in considerazione indicatori basati sulle segnalazioni di focolai di malattie a denuncia obbligatoria (quali le salmonellosi e l'influenza aviaria).

In aggiunta, per tenere conto del rischio d'introduzione in allevamento avicolo d'influenza aviaria dal selvatico, verranno valutati indicatori ad hoc, quali la vicinanza dell'allevamento a corsi d'acqua e aree umide e la vicinanza a casi accertati di influenza negli uccelli selvatici.

La "*categorizzazione del rischio*" è comunque intesa come uno strumento "gestionale" finalizzato ad una corretta attribuzione delle risorse disponibili, anche al fine di garantire un'omogenea attuazione delle attività di controllo, e tale attribuzione di risorse è comunque operata tenendo conto dei vincoli esistenti, con particolare attenzione a garantire anche un *approccio integrato* volto a sviluppare sinergie e economie di scala.

Per "*integrazione*" si viene comunque a intendere più la condivisione, la messa a disposizione di tutte le informazioni utili, anche relative ai controlli già svolti, relative alla realtà indagata e alle attività di controllo svolte (anagrafi comuni o integrate, controlli effettuati e loro esiti, non conformità rilevate, prescrizioni formulate, segnalazioni, ecc.), che non l'esecuzione congiunta di atti ispettivi che in una logica di massimizzazione dell'efficienza nell'utilizzo delle limitate risorse disponibili può trovare giustificazione solo se portatrice di un comprovato valore aggiunto in termini di efficacia reale dell'intervento (quindi di termini di impatto e non solo di efficacia teorica).

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 due 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.

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) - SANITA' ANIMALE 2021

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 2021 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 o 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) o in base alla valutazione della frequenza e della rilevanza degli specifici fattori determinanti il rischio, normalmente tipica di ogni tipologia di allevamento e di ogni diverso indirizzo produttivo, con particolare riferimento all'intensità delle movimentazioni, sia in entrata che in uscita, degli animali allevati, della loro età e di ogni altro fattore che determini promiscuità con altri animali, o specie, sensibili (provenienze multiple, contatti ripetuti con diverse unità epidemiologiche, scarse misure di biosicurezza, obbligo di prove pre-mooving, disponibilità di zone di quarantena, ecc.).

Per i soli allevamenti bovini nel data warehouse è stato attivato un strumento di categorizzazione del rischio.

SETTORE SALUTE ANIMALE E IGIENE URBANA

MANTENIMENTO LIVELLO SANITARIO

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 e 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 qualità aziendali, che, a cascata, coinvolgono tutti 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)

Laddove la categorizzazione del rischio non sia già stata stabilita dal livello superiore, per il 2021 e in via provvisoria, la priorità degli interventi, e quindi la pressione dei controlli autonomamente programmabili e modulabili, sarà definita, come già avvenuto per gli anni precedenti, per **“macrocategorie di allevamenti”** della medesima specie.

Tali macrocategorie sono, infatti, già indicative, stante il diverso indirizzo produttivo che comporta una diversa gestione dell'allevamento stesso e delle movimentazioni in entrata e uscita che ne conseguono, di un insieme di fattori determinanti il livello di rischio iniziale direttamente rapportabili con il livello di rischio attribuibile alla macrocategoria stessa.

La scelta delle singole aziende (unità epidemiologiche) all'interno della stessa macrocategoria, o sotto macrocategoria (galline ovaiole da consumo), stante la peculiarità della mission della sanità animale (profilassi delle malattie infettive del bestiame, lotta alle zoonosi, difesa del patrimonio zootecnico), dovrà prioritariamente tenere in considerazione il rischio d'introduzione / diffusione di malattie infettive contagiose epidemiche o endemiche andando quindi a valutare gli elementi di rischio rappresentati più dalla varietà e dalla frequenza dei contatti che dai volumi delle movimentazioni, anche alla luce delle misure di biosicurezza messe in atto.

Per gli allevamenti bovini nel Sistema Informativo Regionale è stata predisposta una metodologia per la valutazione del rischio sanitario che, attraverso lo sviluppo di appositi algoritmi basati sulle informazioni disponibili all'interno dei database regionali, permette l'individuazione e l'aggregazione di diversi indicatori che concorrono alla determinazione del rischio sanitario d'azienda.

Per ciascun elemento ritenuto rilevante per la determinazione del rischio è stata quindi creata una griglia di valutazione quantitativa (indicatore) che assegna a ciascuna azienda un punteggio da 0 a 4 (dove 0 rappresenta la categoria di rischio più bassa e 4 la più alta) in funzione delle informazioni contenute nel Sistema Informativo Regionale.

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 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 2021, 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 dell'utilizzo della BDR a quello della BDN, alla gestione dei principali Piani di controllo delle malattie degli animali (comunitari, nazionali e regionali) e alla gestione delle emergenze epidemiche nel rispetto delle procedure sancite dai manuali operativi nazionali e del manuale di controllo delle Autorità Competenti.

Si precisa che nei primi mesi del 2021 è stato revisionato il Piano aziendale d'intervento in caso di emergenze, epidemiche e non sulla base delle indicazioni ricevute dalla Regione Lombardia.

volume previsto per l'anno 2021

I volumi di attività sono quelli indicati per le singole attività di controllo, così come di seguito dettagliate.

INDICATORI

Oltre agli indicatori di attività, definiti in ogni area di specifico controllo o piano di monitoraggio, controllo, eradicazione, s'individuano i seguenti indicatori di carattere generale:

- **la puntuale e tempestiva registrazione e l'aggiornamento delle qualifiche sanitarie e dei controlli ufficiali, laddove previsto, nei sistemi informativi regionali e/o nazionali;**
- **la rendicontazione delle attività di controllo svolte nel rispetto delle modalità e delle tempistiche individuate dall'U. O. veterinaria regionale;**
- **n° focolai chiusi entro i tempi previsti dalla normativa/n° focolai chiusi nel periodo di riferimento**
- **n° allevamenti che hanno riacquisito la qualifica sanitaria nei tempi previsti dalla chiusura del focolaio/n° totale di allevamenti che hanno riacquisito la qualifica sanitaria nel periodo di riferimento**

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI BOVINI

Reg. (CE) 1760/2000 e s.m.i.; Reg. (CE) 1082/2003 e s.m.i.; D.P.R. 19 ottobre 2000, n. 437 e s.m.i.; D.M. 31 gennaio 2002 e s.m.i.; Provvedimento 26 maggio 2005, D. lgs 58/2004; Nota DGSAF 3317 del 12.02.2020; Nota RL G1.2020.0022151 del 05.06.2020; Nota RL G1.2020.0030421 del 04.09.2020

Sul **totale** delle aziende bovine e bufaline attive, con qualsiasi indirizzo produttivo, sarà individuato un numero pari al **3%** delle stesse da sottoporsi ai controlli approfonditi.

Le aziende saranno scelte in funzione dei livelli di **rischio specificati e declinati in BDR**.

Si eviterà comunque di classificare una percentuale superiore all'85% delle aziende scelte in un solo fattore di rischio.

Durante l'effettuazione di tali sopralluoghi sarà verificato anche il rispetto delle disposizioni in merito **alla gestione dell'MSR in allevamento**.

Volume previsto per l'anno 2021

Il numero minimo di allevamenti da controllare è riportato nella sezione "Controlli – Check list" dell'applicativo BDN "statistiche".

Per il 2021 è prevista l'esecuzione dei controlli su **78 allevamenti**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Rispetto dei criteri di selezione degli allevamenti scelti (classi di rischio ex BDR);**
- **Registrazione dei controlli in BDR nei tempi previsti.**

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI OVI-CAPRINI

Reg (CE) 21/2004 e s.m.i.; Reg. (CE) 1505 del 2006 e s.m.i.; Nota DGVA 6097 del 14/02/2007; Nota DGSAF 3317 del 12.02.2020; Nota RL G1.2020.0022151 del 05.06.2020; Nota RL G1.2020.0030421 del 04.09.2020

Sul totale delle aziende ovine e caprine attive, con qualsiasi indirizzo produttivo, sarà individuato un numero pari al **3%** delle stesse da sottoporsi ai controlli approfonditi di cui alla check list ministeriale.

Tali aziende dovranno ricomprendere almeno il **5%** dei capi registrati nel territorio di competenza.

Di fatto nel 2021 si sottoporrà a controlli approfonditi un numero di allevamenti ovini e caprini pari al **5% degli allevamenti presenti in anagrafe** stante il fatto che risulta difficile, nella provincia di Bergamo, avere

certezza dell'avvenuto controllo del 5% dei capi in quanto quasi tutti i greggi vaganti della Regione Lombardia sono censiti in Bergamo ma molti non sono di fatto presenti sul territorio provinciale.

Volume previsto per l'anno 2021

Il numero minimo di allevamenti da controllare è riportato nella sezione "Controlli – Check list" dell'applicativo BDN "statistiche".

Per il 2021 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **80 allevamenti**.

INDICATORI

- **Attività effettuate / attività programmate;**
- **Rispetto dei criteri di selezione degli allevamenti scelti (classi di rischio ex BDR);**
- **Registrazione dei controlli in BDR nei tempi previsti.**

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI SUINI

Dir 2008/71 del 15/07/2008; D. Lvo 26/10/2010 n. 200; Nota DGSAF 3317 del 12.02.2020; Nota RL G1.2020.0022151 del 05.06.2020; Nota RL G1.2020.0030421 del 04.09.2020

L'1% delle aziende suinicole della Provincia sarà sottoposto a controllo approfondito mediante l'apposita check list ministeriale.

Il campione di aziende verrà quindi scelto tra le aziende con maggior livello di rischio, evitando di classificare più dell'85% delle aziende scelte in un solo fattore di rischio.

Volume previsto per l'anno 2021

Il numero minimo di allevamenti da controllare è riportato nella sezione "Controlli – Check list" dell'applicativo BDN "statistiche".

Per il 2021 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **20 allevamenti**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**
- **Rispetto dei criteri di selezione degli allevamenti scelti;**
- **Registrazione dei controlli in BDR.**

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI EQUIDI

DM 29/12/2009 art. 14; circolare DGSA.II 14396 del 23/11/2007

Sul totale delle aziende di equidi censite sul territorio sarà individuato un numero pari al **5%** delle stesse da sottoporsi ai controlli approfonditi di cui alla specifica check list.

Il campione di aziende sarà quindi scelto tra le aziende con maggior livello di rischio, cercando di evitare di classificare più dell'85% delle aziende scelte in un solo fattore di rischio anche se, per gli equidi, il numero dei soggetti allevati e la loro promiscuità, in assenza di allevamenti da carne, rappresenta, nel territorio provinciale, il fattore di rischio sicuramente preponderante, se non quasi egemone.

Verrà data priorità ai concentramenti di equidi superiori a 5 capi e, preferibilmente, a scuderie, centri ippici e cavalli sportivi presenti sul territorio.

Volume previsto per l'anno 2021

Il numero minimo di allevamenti da controllare è riportato nella sezione "Controlli – Check list" dell'applicativo BDN "statistiche".

Per il 2021 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **246 allevamenti**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI APISTICI

Decreto 4 dicembre 2009; D.M. 11 agosto 2014; nota MdS n. 20204 del 31 agosto 2016; nota 7447 del 24 marzo 2016; Check list ministeriali; L.r. 5/2004; L.r. 21 maggio 2020, n. 11

Per l'anno 2021 sarà svolta l'attività di controllo e verifica sull'applicazione della normativa in materia di anagrafe apistica nazionale.

Si procederà, quindi, a svolgere un controllo annuale dell'1% degli allevamenti apistici situati nel territorio di competenza.

Volume previsto per l'anno 2021

Il numero minimo di allevamenti da controllare è riportato nella sezione "Controlli – Check list" dell'applicativo BDN "statistiche".

Per l'anno 2021 s'ipotizza l'esecuzione di **25** ispezioni dedicate.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

CONTROLLI IN MATERIA DI ANAGRAFE DELLE AZIENDE AVICOLE

Decreto Legislativo 25 gennaio 2010, n. 9; Decreto 13 novembre 2013

Per l'anno 2021 sarà svolta l'attività di controllo e verifica sull'applicazione della normativa in materia di anagrafe avicola.

Si procederà a svolgere un controllo annuale sull'1% allevamenti avicoli (esclusi gli allevamenti familiari), situati nel territorio di competenza

Volume previsto per l'anno 2021

Per l'anno 2021 sarà sottoposto a controllo circa **1** allevamento.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DELLE SPECIE ELENCALE NEL D.M. 02/03/2018

Decreto Min. Sal. 02 marzo 2018; Nota DGSAF 28310 del 14/11/2018; Nota DGSAF 10803 del 17/04/2019; Nota RL 24727 del 04/07/2019; Nota DGSAF 11625 del 29/04/2019; Nota RL 1386 del 14/01/2020; Nota DGSAF 15103 del 06/06/2019; Nota RL 33768 del 09/10/2019

Per quanto attiene alle specie elencate nel DM 02 marzo 2018 [lagomorfi, mammiferi appartenenti all'ordine Artiodactyla, sottordine Ruminantia (yak, zebù, cervo, capriolo, camoscio, daino, muflone, stambecco, antilope, gazzella, alce, renna), mammiferi appartenenti all'ordine Artiodactyla, sottordine Tylopoda (cammello, dromedario, lama, alpaca, guanaco, vigogna) e chioccioline], nel corso dell'anno 2021, dovranno essere controllati in loco, almeno:

- l'1% del totale degli allevamenti di conigli (esclusi gli allevamenti familiari) aperti al 31 dicembre dell'anno precedente;
- l'1% del totale degli allevamenti di lepri (esclusi gli allevamenti familiari) aperti al 31 dicembre dell'anno precedente;
- l'1% del totale degli allevamenti di mammiferi appartenenti all'ordine Artiodactyla, sottordine Ruminantia aperti al 31 dicembre dell'anno precedente;
- l'1% del totale degli allevamenti di mammiferi appartenenti all'ordine Artiodactyla, sottordine Tylopoda aperti al 31 dicembre dell'anno precedente;
- l'1% del totale degli allevamenti di chioccioline aperti al 31 dicembre dell'anno precedente.

In tutti i casi in cui il numero minimo degli allevamenti da controllare risulti inferiore ad 1, dovrà essere controllato almeno un allevamento.

Tutti gli allevamenti delle specie elencate nel DM 02 marzo 2018, esclusi gli allevamenti familiari di lagomorfi e di chiocciole, **privi di censimento annuale**, riferito all'anno 2020, dovranno essere oggetto di opportuni controlli anche al fine di registrarne la cessazione dell'attività.

Volume previsto per l'anno 2021

Per l'anno 2021 saranno sottoposti a controllo circa 1 allevamenti.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DI TUBERCOLOSI BOVINA, BRUCELLOSI BOVINA, LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

D.D.U.O. n. 97/2011; mod. da D.D.S. n. 12274/2012 e D.D.S. n. 7112/2013; D.D.S. n. 4793/2015; O.M. 28/05/2015; Nota R.L. G1.2016.10971 del 30/03/2016; Nota RL G1.2018.0038581 del 11/12/2018; Nota R.L. G1.2019.0004127 del 01/02/2019; Nota R.L. G1.2019.0010420 del 06/03/2019; Nota R.L. G1.2019.0021148; Nota R.L. G1.2020.0002478 del 22/01/2020;

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 di animali 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.

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 intracomunitari vengono testati sia con la Fdc che con SAR.

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).

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede il controllo per TBC in circa **358 allevamenti** bovini / bufalini (circa il 20% del patrimonio provinciale controllabile) garantendo comunque il controllo quinquennale in tutti gli allevamenti in cui sia presente almeno un bovino e/o un bufalino da riproduzione.

Il controllo per LEB e BRC riguarderà circa il 20% degli allevamenti bovini testabili.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione di tutti controlli svolti e delle conseguenti qualifiche sanitarie in BDR;**
- **Rispetto della pianificazione annuale e del relativo scadenziario;**
- **Estinzione di eventuali focolai nei tempi previsti dalla vigente normativa;**
- **Riacquisizione della qualifica di "allevamento ufficialmente indenne" nei tempi minimi previsti dalla vigente normativa e, comunque, senza ritardi non giustificati.**

REGISTRAZIONI IN BDR DELLE ATTIVITA' DI BONIFICA SANITARIA

Tutta l'attività di bonifica sanitaria negli allevamenti bovini, bufalini e ovicapri sarà obbligatoriamente gestita tramite le apposite funzioni ora disponibili in BDR.

Si ritiene che la puntuale e tempestiva registrazione dei controlli sanitari effettuati, e delle conseguenti qualifiche sanitarie attribuite e/o rinnovate alle singole realtà produttive, rappresenti un importante e fondamentale elemento utile sia al rilascio consapevole delle certificazioni sanitarie necessarie per la commercializzazione degli animali e dei prodotti degli allevamenti della provincia, sia, soprattutto, per il coordinamento e l'integrazione dei controlli, anche tra Autorità Competenti diverse e tra loro non necessariamente coordinate.

INDICATORI

- **controlli registrati in BDR / controlli effettuati nel corso dell'anno**
- **qualifiche sanitarie aggiornate / qualifiche sanitarie in scadenza**

CONTROLLO STALLE DI SOSTA

O.M. 28 maggio 2015

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. SA distrettuale, in accordo con il Direttore del Distretto di riferimento.

Volume previsto per l'anno 2021

Sopralluogo trimestrale in 14 stalle di sosta, compresi 2 centri di raccolta europei

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE

Reg (CE) 999/2001; Dec (CE) 719/20098 e s.m. e i.; D.M. 7 gennaio 2000 e s.m.i.; Nota DGSAF 11885 DEL 12/06/2013; Nota DGSAF 17094 del 06/09/2013; Nota DGSAF 17094 del 06.09.2013; Nota DGSAF 4660 del 26.02.2020 ; D.d.u.o. 5 luglio 2019 n.9928

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.

Volume previsto per l'anno 2021

L'attività prevista è sostanzialmente sovrapponibile a quella svolta nel corso del 2020.

INDICATORI

- **Campioni effettuati/campioni da effettuare**
- **Puntuale campionamento di tutti i bovini di età superiore a 48 mesi deceduti in azienda** (compilazione di eventuali verbali giustificativi di mancato prelievo laddove il decesso del soggetto sia stato comunque comunicato dall'allevatore ma il campionamento non risulti possibile);
- **Costante utilizzo dell'apposita modulistica per l'accompagnamento del campione di bulbo encefalico ex BDR.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE

Reg (CE) 1266/2007 e s.m. e i.; Piano di sorveglianza entomologica 2012 e s.m. e i.; Dispositivo dirigenziale 17522 del 2019 e s.m. e i.; Legge 21 maggio 2019 n. 44; Dispositivo dirigenziale 15075 del 2019 e s.m.i.; Nota DGSAF 17083 del 28.07.2020; Nota DGSAF 24826 del 18.11.2020; Nota RL G1.2020.007579 del 13.02.2020

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.

L'attribuzione dello status di "**territorio stagionalmente libero**" alla provincia di Bergamo, dal 19 dicembre 2020 al 9 febbraio 2021 compreso, stante l'attuale situazione epidemiologica non ha comportato comunque, la sospensione del piano di monitoraggio delle sentinelle.

Quindi il piano di monitoraggio prosegue con la consueta frequenza mensile.

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, fastidiosi 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).

Volume previsto per l'anno 2021

Si prevede di proseguire nel monitoraggio nei confronti della Blue Tongue su **15 allevamenti** con **107 bovini sentinella** che verranno sottoposti a monitoraggio sierologico con frequenza trimestrale.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione dei controlli in BDR – PIANO SENTINELLE;**
- **Comunicazione all'OEVR di eventuali modifiche e/o sostituzioni nell'elenco delle aziende sentinella.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BRC OVI-CAPRINA

D. d. u. o. n. 99/2011; OM 28/05/2015; nota G1.2016.0003824 del 01/02/2016

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 co 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.

In caso di compravendita da parte di aziende che non siano state comunque incluse nel campione dei controlli biennali, quindi con qualifica sanitaria attribuita da più di due anni, **l'allevamento dovrà essere comunque sottoposto a bonifica sanitaria nei confronti della BRC ovicaprina prima della movimentazione in uscita dei capi in compravendita**, di fatto provvedendo così a inserire, sia pur a posteriori rispetto alla programmazione dell'anno solare in corso, anche l'allevamento in questione nel campione dell'anno.

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Vista la presenza di 2.341 allevamenti stanziali con un numero di 25.303 capi e di 86 allevamenti vaganti sul territorio della Provincia di Bergamo con 14.291 capi, per il 2021 si prevede il controllo per BRC ovicaprina di circa **4.000. capi (il 10% del patrimonio zootecnico + i capi che producono latte per il consumo umano crudo)**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione dei controlli delle conseguenti qualifiche sanitarie, in BDR;**
- **Estinzione di eventuali focolai nei tempi previsti dalla vigente normativa;**
- **Riacquisizione della qualifica di allevamento ufficialmente indenne nei tempi previsti dalla vigente normativa di settore.**

TBC NEI CAPRINI

Tutti i soggetti di specie caprina che siano allevati in **oggettiva promiscuità con bovini lattiferi** devono essere sottoposti anche a intradermoreazione per TBC bovina.

Tali soggetti, in assenza di diverse indicazioni da parte degli Istituti di riferimento scientifico, saranno sottoposti a prova allergica mediante inoculazione intradermica di tubercolina PPD bovina da un lato del collo e di tubercolina PPD aviare dall'altro lato e a lettura comparativa degli esiti delle due diverse e contemporanee inoculazioni diagnostiche.

E' stato raccomandato che tale accertamento, per l'anno 2021, sia svolto anche sui caprini che abbiano condiviso situazioni di **effettiva e concreta promiscuità con bovini lattiferi in alpeggio** (in particolar modo in quelle malghe ove, per qualsiasi ragione, vengano temporaneamente stabulati/ricoverati caprini in reale promiscuità con bovine in lattazione).

Volume previsto per l'anno 2021

Circa **17** allevamenti

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE

Reg (CE) 999/2001 e s.m. e i.; Nota DGSAF 4660 del 26.02.2020; D.d.u.o. 5 luglio 2019, n. 9928; Nota DGSAF 0002279 del 29.01.2021

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*.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Campioni effettuati/campioni da effettuare**
- **Puntuale campionamento di tutti gli ovini di età superiore a 18 mesi deceduti in azienda (compilazione dei verbali giustificativi di mancato prelievo laddove il decesso del soggetto sia stato comunque comunicato dall'allevatore ma non risulti possibile);**
- **Costante utilizzo della modulistica per l'accompagnamento del campione di bulbo encefalico ex BDR.**

PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE

Reg (CE) 999/2001; D.M. 25 novembre 2015; D.d.s. 26 luglio 2016 n. 7310; Nota RL G1.2017.0017577 del 01.06.2017; Nota DGSAF 12995 del 2017; Nota DGSAF 32406 del 2018; Nota DGSAF 19770 del 2019; Nota RL G1.2020.0010878 del 09.03.2020; Nota RL G1.2020.0025099 del 03.07.2020

Nel corso del 2021 dovrà essere garantito lo svolgimento dei controlli genetici sui maschi riproduttori di tutti i greggi commerciali così come previsto dal Piano regionale e dovrà essere anche garantita l'eliminazione, tramite macellazione o preferibilmente castrazione, dei riproduttori maschi portatori di un allele VRQ oltre che degli arieti "suscettibili".

Sarà inoltre 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.

In particolare, si richiama l'attenzione sul fatto che per i greggi commerciali che non possiedono un ariete riproduttore, quindi obbligatoriamente genotipizzato, la loro qualifica sanitaria dipenderà da quella del maschio riproduttore utilizzato che, quindi, dovrà risultare ben individuato e tracciato, nonché registrato nell'allevamento per lo meno per il tempo per il quale lo stesso soggetto vi abbia soggiornato nella stagione di monta, laddove il gregge non abbia pascolato in promiscuità con altri greggi, anche durante la stagione di alpeggio.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 dovrà essere garantito la determinazione del genotipo di tutti gli arieti destinati alla riproduzione nei greggi non da autoconsumo di ovini (quindi con un numero di capi superiore a 9 capi, ivi incluso l'eventuale riproduttore maschio).

In totale il Piano dovrebbe interessare **254 allevamenti**, ivi inclusi allevamenti ovini di consistenza superiore a 9 capi in cui non è presente nessun ariete riproduttore.

Sarà anche garantita la necessaria vigilanza sul rispetto delle norme stabilite dal vigente Piano regionale e sull'eliminazione obbligatoria, o sulla castrazione, degli arieti risultati portatori dell'allele VRQ e degli arieti "suscettibili".

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**
- **Controlli sul rispetto delle disposizioni di macellazione / castrazione di arieti portatori dell'allele VRQ e degli arieti "suscettibili"**
- **Aggiornamento delle qualifiche sanitarie per SCRAPIE dei greggi commerciali**
- **Rispetto delle limitazioni alla movimentazione verso altri allevamenti di arieti non omozigoti per l'allele ARR.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'AGALASSIA CONTAGIOSA OVI-CAPRINA

D. d. u. o. 10971/2010

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 continua la consueta attività di monitoraggio sierologico sugli allevamenti caprini da latte.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO

Nota DGSAF MdS n. 6401 del 12/03/2021

Con la nota del MdS 6401 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

D.M. 1 aprile 1997; DM 30/12/2010 e smi; nota G1.2016.0033703 del 26/10/2016; D.D.S. 6206 del 29/05/2017; nota Regione Veneto 102191 del 16/03/2018; Nota G1.2018.0018981 del 08/06/2018; Nota G1.2018.0018981 del 08.06.2018; Nota G1.2020.31390 e G1.2020.31395 del 16.09.2020; G1.2021.0010581 del 17.02.2021

Per il mantenimento della qualifica di allevamento indenne è necessario:

- Allevamenti da riproduzione: eseguire con esito favorevole due accertamenti sierologici con cadenza semestrale (prevalenza attesa 10% con LC del 95%);
- Allevamenti da ingrasso ciclo continuo: eseguire con esito favorevole due accertamenti sierologici con cadenza semestrale (prevalenza attesa 5% con LC del 95%);
- Allevamenti da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto: eseguire un controllo sierologico preferibilmente dopo la terza vaccinazione una sola volta per ciclo (prevalenza attesa 5% con LC del 95%);
- Svezamento: eseguire un controllo sierologico (prevalenza attesa 5% con LC del 95%).

La sospensione della vaccinazione viene attuata con il seguente calendario:

- negli allevamenti suini da ingrasso a partire dal 30 giugno 2021;
- negli allevamenti da riproduzione a partire dal 1 gennaio 2022.

Nelle aziende da ingrasso che dovranno cessare la vaccinazione a giugno 2021 potrà essere effettuato un monitoraggio sierologico straordinario nel periodo gennaio – giugno 2021. Nelle aziende da sottoporre a monitoraggio straordinario viene effettuato un accertamento sierologico (prevalenza attesa 5% con LC del 95%) da eseguire in azienda ed un controllo della biosicurezza. Il suddetto monitoraggio può essere effettuato in concomitanza con i controlli per l'attribuzione o il mantenimento della qualifica sanitaria.

A partire da giugno 2021 e fino a giugno 2022, nelle aziende da riproduzione potrà essere effettuato un monitoraggio sierologico straordinario. Nelle aziende da sottoporre a monitoraggio straordinario viene effettuato in azienda un accertamento sierologico (prevalenza attesa 5% con LC del 95%) ed un controllo della biosicurezza. Il suddetto monitoraggio può essere effettuato in concomitanza con i controlli per l'attribuzione o il mantenimento della qualifica sanitaria.

I controlli in allevamento sul rispetto del programma devono comprendere:

- a) la verifica del rispetto delle misure di biosicurezza,
- b) il controllo anagrafico e della regolarità delle certificazioni relative alle partite di suini in ingresso e in uscita;
- c) la corretta applicazione dei protocolli vaccinali laddove ancora previsti, attraverso il controllo documentale e, in caso di sieropositività, del controllo sierologico dell'efficacia della vaccinazione.

Il monitoraggio sierologico dei cinghiali selvatici può essere effettuato tramite sorveglianza attiva sui cinghiali abbattuti nel corso della stagione venatoria o tramite sorveglianza passiva, su tutti gli animali rinvenuti morti.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione della qualifica degli allevamenti indenni in BDR;**
- **Registrazione dell'esito dei controlli documentali in allevamento in SIV.**

BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI

DDUO n. 5923/2009 e DDUO n.16473/2018

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 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.

I controlli di cui al punto 1 dovranno essere considerati come **attività indifferibili**. Le attività di cui al punto 2 potranno invece essere **modulate** in funzione delle singole realtà locali e alla situazione epidemiologica legata alla pandemia Covid-19.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività molto superiore rispetto a quello svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Inserimento puntuale di tutte le ispezioni in SIV**
- **Puntuale verifica delle eventuali prescrizioni formulate (e registrate in SIV)**

PIANO DI CONTROLLO REGIONALE NEI CONFRONTI DELLA PSA

D.D.U.O. n.16743 del 16 /11/2018; Nota MdS 10694_19; Nota G1.2019.0016539 del08/05/2019; Accordo Stato-Regione del 25/07/2019; Piano di sorveglianza nazionale

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.

Attività da attuare nel DV di Bergamo

Al fine di strutturare una sorveglianza passiva anche negli allevamenti commerciali, 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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

ACCREDITAMENTO DEGLI ALLEVAMENTI SUINI NEI CONFRONTI DELLA TRICHINELLA

DDGS n. 14049/2007 "linee guida per l'applicazione del regolamento (ce) n. 2075/2005"; nota regionale 1164/2014; Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 agosto 2015

Anche nel 2021 proseguirà l'attività di progressivo accreditamento degli allevamenti suinicoli che ne facciano richiesta per Trichinella, con i conseguenti immediati vantaggi e semplificazioni che ne conseguono sia per l'allevatore che per le attività di controllo ufficiale a livello di impianti di macellazione.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

Al 31/12/2020 erano accreditati, con qualifica registrata in BDR, n. **30** allevamenti suinicoli.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Registrazione della qualifica sanitaria in BDR e suo puntuale aggiornamento.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA

D.G.R. XI/3333 del 06.07.2020; D.D.U.O. 15906 del 05/11/2018; D.G.R. XI/345 del 16/07/2018; D.D.U.O. 18115 del 11/12/2019; O.M. 10/12/2019, Nota G1.2021.80 del 04.01.2021; Note DGSAF 23882; 25509; 33192; Note G1.2020.39277 del 17.11.2020; G1.2020.20557 del 27.11.2020; G1.202040598 del 30.11.2020; PN 2021

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività routinaria sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO DELLE SALMONELLOSI NEGLI AVICOLI

Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli 2019/2021

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.

Nulla cambia, in termini di volumi, rispetto all'attività già svolta nel corso degli anni precedenti, in particolare nel 2020.

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

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2021 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione delle qualifiche sanitarie in BDR e loro puntuale aggiornamento.**

BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI

D.G.R XI/3333 del 06.07.2020 O.M. 10 dicembre 2019

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

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.

Qualora durante tali verifiche, siano evidenziate NC, oltre alle eventuali sanzioni, 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 almeno 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.

In ogni caso, ciascun allevamento dovrà essere sottoposto a controllo congiunto almeno ogni 2 anni.

In accordo con le UU. OO. SA distrettuali sono stati individuati come veterinari ufficiali esperti del settore (e come tali comunicati alla UO Veterinaria regionale) i seguenti Colleghi:

distretto veterinario A:

dott. ssa Anna Maria Pisoni

distretto veterinario B:

dott. Mario Canevali – dott. Massimo Gatti – dott. Flavio Andrioletti

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

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività routinaria sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

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.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Attività svolta in equipes;**
- **Inserimento puntuale di tutte le ispezioni in SIV;**
- **Puntuale verifica delle eventuali prescrizioni formulate (e registrate in SIV)**

BIOSICUREZZA PER LE SALMONELLOSI AVIARIE

Piano Nazionale di controllo delle salmonelle negli avicoli 2019/2021

In tutti gli allevamenti avicoli oggetto del Piano nazionale di monitoraggio delle salmonelle avicole (tutti gli allevamenti a carattere commerciale con consistenza superiore a 50 capi) 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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Inserimento puntuale di tutte le ispezioni in SIS;**
- **Puntuale verifica delle eventuali prescrizioni formulate**

WEST NILE DISEASE

Piano nazionale 2020 - 2025; D.D.U.O. 18138 del 2018; Nota MdS 756 del 14.01.2021

Le attività di monitoraggio per la West Nile Disease, anche nel 2020, hanno direttamente coinvolto il territorio della provincia di Bergamo.

Sono state così effettuate periodiche catture di zanzare in quattro località della Provincia caratterizzate dalla presenza di numerose zanzare e dalla vicinanza con allevamenti e di equidi e, in collaborazione con il Corpo di Polizia Provinciale della Provincia di Bergamo e con il Servizio Caccia e Pesca della medesima Provincia, è stata svolta un'intensa attività di campionamento di uccelli selvatici (gazze, ghiandaie, cornacchie), prelevando un adeguato numero di soggetti.

Sono state effettuate poche catture di zanzare nei quattro siti di sorveglianza entomologica identificati sul territorio provinciale in quanto si è rilevata quasi subito una positività che ha reso inutile proseguire oltre questa attività.

Nel corso del 2020 numerose sono state le positività rilevate negli uccelli selvatici. Sono risultati positivi anche due cavalli in due diverse scuderie del Comune di Forno San Giovanni.

L'attività di sorveglianza entomologica e sugli uccelli sinantropici proseguirà anche nel 2021, secondo le indicazioni ministeriali e regionali.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 è previsto un volume di attività superiore rispetto a quello del 2020 che ha visto l'attività interrompersi in seguito alle positività rilevate..

INDICATORI

- **Esecuzione della sorveglianza entomologica, secondo le indicazioni regionali/ministeriali (attività effettuata/attività programmata);**
- **Effettuazione della sorveglianza sugli uccelli sinantropi (attività effettuata/programmata);**
- **Approfondimenti diagnostici su tutti i casi segnalati di patologie nervose in equidi potenzialmente riferibili a WND.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Decreto 2 febbraio 2016

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

- 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 sopraccitate 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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello del 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**
- **Registrazione dei focolai nei sistemi informativi dedicati, nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore.**

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'ARTERITE VIRALE EQUINA

O. M. 13 gennaio 1994 e s.m. e i.

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello del 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Trasmissione del report di attività nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore**

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

D.d.g. n. 11358 del 5 dicembre 2012 e s.m. e i.; disposizioni di cui alla documentazione allegata; D.G.R. XI/1389 del 18/03/2019

A seguito dell'emanazione del D.d.g 11358/2012: "Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica" per il 2021 si proseguirà l'attività di monitoraggio, già precedentemente svolta tramite un'apposita convenzione tra ASL, Dipartimento di Prevenzione Veterinario, Provincia di Bergamo, Ufficio Caccia e Pesca ed Organi Territoriali di Gestione della Caccia sul territorio della provincia.

Infatti l'attività prevista dal nuovo Piano regionale, 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 2021 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.

Volume previsto per l'anno 2021

Si ritiene che per il 2021 il volume di attività potrà essere paragonabile a quello svolto negli anni precedenti.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Attuazione delle attività in capo ai DV in materia di soccorso della fauna selvatica nel rispetto della vigente normativa di settore**

SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI PER RAGIONI DI PASCOLO

D.D.U.O. n. 101/2011; D.D.U.O. 4108/2013; nota H1.2015.0024758 del 25/08/2015.

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Si ritiene che per il 2021 il volume di attività potrà essere paragonabile a quello svolto negli anni precedenti.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata.**
- **Rilascio delle certificazioni, nel rispetto delle modalità e tempistiche previste dalla vigente normativa di settore**

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA

Nota MdS 20069 del 01/10/2014; Decreto 10 settembre 2019

Nel 2021 nelle more della comunicazione da parte del Ministero della Salute si conferma l'attività di controllo secondo i tempi e le modalità del 2020.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede lo svolgimento di un'attività di sorveglianza e di monitoraggio negli apiari della Provincia sovrapponibile a quella già svolta nel corso del 2020. Si ritiene che anche nel 2021 nelle medesime postazioni apistiche sarà svolto anche il controllo sul rispetto della normativa in materia di anagrafe apistica, così come già fatto nel 2020.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore**

PIANO CONTROLLO VARROASI

Linee guida per il controllo dell'infestazione da *Varroa destructor* - 2020; DDS 23 marzo 2018, n. 4149

Nelle more della comunicazione ufficiale da parte del Ministero della Salute, nel corso del 2021 si conferma l'attività di controllo in applicazione delle normative esistenti.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore**

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

DDS 17 febbraio 2016, n.1013

Dovrà essere mantenuta aggiornata l'attribuzione delle qualifiche sanitarie a tutti gli allevamenti bovini da riproduzione secondo le indicazioni a suo tempo fornite dall'UO Veterinaria Regionale e dall'OEVR.

E' opportuno che le qualifiche sanitarie già assegnate siano comunque riviste dalle competenti UU. OO. distrettuali SA 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 2020.

Anche nel corso del 2021 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.

Anche per l'anno 2021 sarà mantenuto l'obbligo di vaccinazione ante carico d'alpe dei bovini sieropositivi, o a stato sanitario sconosciuto, diretti negli alpeggi della Provincia tramite vaccino fornito gratuitamente da questa ATS.

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Relativamente alla vaccinazione per la monticazione di soggetti positivi o a stato sanitario sconosciuto, si prevede un volume di attività sovrapponibile a quello svolto negli anni 2020.

I volumi di attività di cui al Piano regionale non sono al momento prevedibili dipendendo essenzialmente dall'effettiva adesione volontaria degli allevatori della Provincia.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione dei controlli ufficiali nei sistemi informativi dedicati nel rispetto della tempistica prevista dalla vigente normativa di settore**

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA

DDGS 6845 del 18 luglio 2013

Si veda apposita scheda nella sezione **obiettivi strategici regionali**

135.4.30 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO ED ERADICAZIONE DELLA NUTRIA

Linee Guida Regionali

In ottemperanza al “Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica” (D.d.g. 5 dicembre 2012 - n. 11358), i soggetti abbattuti, che presentino evidenti sintomi e compromissioni morfologiche - funzionali ed i soggetti rinvenuti morti, per cause diverse da eventi traumatici, indipendentemente dalla tipologia della zona di ritrovamento (area di prelievo venatorio, area protetta, parco urbano, etc.), devono essere conferiti, alle Sezioni diagnostiche provinciali dell'IZSLER al fine di individuare le cause del decesso e di escludere la presenza di patologie pericolose per la fauna selvatica e/o per gli animali domestici e l'uomo.

Le procedure di conferimento dei campioni oggetto del monitoraggio sanitario sono quelle previste al punto 5.a, disposizioni generali del “Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica”:

- Le nutrie rinvenute morte sul territorio sono conferiti alle Sezioni dell'IZSLER dagli agenti della Polizia provinciale, dalle Polizie Locali dei Comuni o dagli agenti del Corpo Forestale dello Stato, anche per il tramite dei Dipartimenti Veterinari delle ATS;
- Ciascun campione deve essere accompagnato dalla scheda di conferimento propria del piano di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica (Allegato A/1);
- Le carcasse e/o gli organi prelevati vanno posti in appositi sacchetti di plastica o in altri contenitori idonei e chiusi in modo tale da evitare la fuoriuscita di materiale organico;
- I campioni sono consegnati alle Sezioni dell'IZSLER nel più breve tempo possibile (24-72h) conservandoli, ove possibile, a temperatura di refrigerazione (4+/-2°C);

Gli animali selvatici rinvenuti morti a seguito d'incidente stradale sono soggetti al citato piano di monitoraggio solo qualora le Autorità competenti reputino necessari degli approfondimenti diagnostici, anche in relazione alla situazione epidemiologica.

Il DV s'impegnerà, inoltre, laddove richiesto e come già fatto nel recente passato, a fornire le indicazioni necessarie, o anche solo utili, per lo smaltimento delle carcasse dei soggetti abbattuti e non consegnati al laboratorio e per l'eventuale creazione di punti di stoccaggio nei Comuni che decidano di attivarli.

Ugualmente il Personale veterinario concorrerà alla formazione, per gli aspetti di competenza e come già svolto negli anni precedenti, degli operatori in collaborazione con i Soggetti deputati alla gestione propriamente detta del Piano.

Volume previsto per l'anno 2021

Si ritiene che possa esser sovrapponibile a quello del 2020.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Completa attuazione delle attività in capo ai DV in materia e secondo le indicazioni regionali**

PIANO INTEGRATO PER IL CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E INFESTIVE DELLE API IN LOMBARDIA

D.D.S. 23 marzo 2018 n. 4149; circ. n. 8/2019

Si veda apposita scheda nella sezione **obiettivi strategici regionali**

PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE ANIMALI D'AFFEZIONE

D.G.S n. 15742 del 29/12/2008

Anche per il 2021 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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede il controllo i circa **20** strutture sanitarie private o recapiti dei liberi professionisti accreditati.

INDICATORE

Attività effettuata / attività programmata

PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE

L.R. 33/09; D.G.R. 2392/2019; D.G.R. 2672/2019; Decreto n. 14277 del 20.11.2020

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.

Le modalità di rendicontazione saranno dettagliate in seguito dalla UO Veterinaria regionale tramite apposita circolare.

In attesa delle risorse di cui al nuovo Piano Triennale Regionale Randagismo 2019 – 2021, si stanno registrando comunque tutti i soggetti in uscita dal canile sanitario dell'ATS di Bergamo ritenuti idonei per la sterilizzazione anche al fine di una eventuale successiva corresponsione del contributo economico nel momento in cui saranno rese disponibili le risorse economiche necessarie.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 si prevede di dedicare circa 500 ore di veterinario per l'attuazione del Piano triennale locale mediante atto formale della Direzione Generale dell'ATS e la successiva attivazione delle procedure necessarie a dare inizio alle attività progettate.

INDICATORE

- Attuazione del nuovo Piano Triennale Randagismo aziendale

PIANO DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE ADIBITE AL RICOVERO DI ANIMALI D'AFFEZIONE

Legge Regionale 33/2009; Regolamento Regionale n. 2/2017

Per il 2021 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 degli 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 16% 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.

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 è previsto un volume di attività pressoché sovrapponibile a quanto svolto nel 2019. Nel 2020 questa attività ha avuto una contrazione determinata dall'emergenza sanitaria Covid-19.

INDICATORI

- **N° strutture controllate / n° strutture da controllare.**

VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI

Legge Regionale 33/2009; Regolamento Regionale n. 2/2017; D.G.S n. 15742 del 29/12/2008

Saranno svolti dei controlli specifici su cani/gatti dati in affido a persone fisiche o giuridiche residenti sul territorio provinciale: nel 2021 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

Volume previsto per l'anno 2021

Per il 2021 è previsto un volume di attività pressoché sovrapponibile a quanto svolto nel 2019. Nel 2020 questa attività ha avuto una contrazione determinata dall'emergenza sanitaria Covid-19.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**

CONTROLLI SULLA LEISHMANIOSI CANINA

D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 Regolamento di Polizia Veterinaria, Direttiva 92/65/CEE del Consiglio del 13 luglio 1992; Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003; D.lgs. 4 aprile 2006 n.191; Linee guida per il controllo del serbatoio canino della leishmaniosi viscerale zoonotica in Italia; Linee Guida relative alla movimentazione e registrazione nell'Anagrafe degli Animali d'Affezione ai sensi dell'Accordo 24 gennaio 2013 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolano, le Province, i Comuni e le Comunità Montane in materia di identificazione e registrazione degli Animali d'Affezione

Relativamente all'anno 2021 si programmerà la trasmissione alla U.O. Veterinaria della 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 canili sanitari risultati positivi/malati di Leishmaniosi.

Volume previsto per l'anno 2021

Non è prevedibile il volume di attività anche se si presume modesto.

INDICATORI

- **Trasmissione dei dati all'U.O. Veterinaria regionale;**
- **Reportistica annuale sui dati pervenuti;**
- **Valutazioni dei risultati ed eventuali azioni espletate nelle situazioni a rischio**

MONITORAGGIO SULLA LEISHMANIOSI CANINA

D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 Regolamento di Polizia Veterinaria, Direttiva 92/65/CEE del Consiglio del 13 luglio 1992; Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003; D.lgs. 4 aprile 2006 n.191; Linee guida per il controllo del serbatoio canino della leishmaniosi viscerale zoonotica in Italia; Linee Guida relative alla movimentazione e registrazione nell'Anagrafe degli Animali d'Affezione ai sensi dell'Accordo 24 gennaio 2013 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolano, le Province, i Comuni e le Comunità Montane in materia di identificazione e registrazione degli Animali d'Affezione; DDUO 16265 DEL 22 dicembre 2020

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 avrà una durata triennale, dal 1° maggio 2021 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.

Volume previsto per l’anno 2021

Non è prevedibile il volume di attività sui cani entrati non identificati nei canili sanitari, con età stimata superiore ai 6 mesi.

Il numero di gatti di colonia è di 18 capi.

Il monitoraggio entomologico verrà effettuato in una struttura in cui coesiste il canile sanitario ed il canile rifugio e su 3 canili rifugio.

INDICATORI

- **Trasmissione di una relazione sull’attività e dei risultati ottenuti all’U.O. Veterinaria regionale entro il 31 maggio;**
- **Trasmissione dei casi positivi ai Dipartimenti di Igiene e Prevenzione;**
- **Trasmissione degli esiti degli accertamenti ai rifugi;**
- **Informazione agli affidatari dei cani degli accertamenti effettuati;**
- **Caricamento dei RdP ed eventuale documentazione clinica in formato digitale in AAA.**

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, e che dovrà essere puntualmente registrato in SIV, è quello già utilizzato nel corso del 2019.

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.

Volume previsto per l'anno 2021

Si ritiene che possa esser sovrapponibile a quello del 2019. Nel 2020 questa attività ha avuto una contrazione determinata dall'emergenza sanitaria Covid-19.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

ATTIVITA' DI SORVEGLIANZA E GESTIONE DEI FOCOLAI DA SARS-COV-2 NEGLI ALLEVAMENTI DI VISONI A LIVELLO NAZIONALE

OM 21 novembre 2020; DGSAF n. 27663 del 21.12.2020; n. 27949 del 23.12.2020

Al momento nell'ATS di Bergamo sono aperti due allevamenti di visoni ma risultano privi di animali.

ADEMPIMENTI IN MATERIA DI CONDIZIONALITA'

Campione casuale e campione a rischio 2021

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 2020 saranno effettuati da due veterinari ufficiali; gli abbinamenti saranno decisi dal Responsabile della U.O. distrettuale SA 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 casuale di competenza della sola sanità animale saranno anch'essi svolti in forma congiunta.

Volume previsto per l'anno 2021

Il numero minimo di allevamenti da controllare è riportato nella sezione "Controlli – Check list" dell'applicativo BDN "statistiche".

INDICATORI

- **Attività effettuata/attività programmata;**
- **Registrazione dei controlli negli applicativi informatici;**
- **Trasmissione con cadenza trimestrale delle non conformità e delle sanzioni accertate.**
- **Effettuazione dell'attività di "supervisione" su tutte le check list non conformi e sul 10% delle check list conformi**

CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC

Nel corso del 2021 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)

Volume previsto per l'anno 2021

Nel 2021 sono programmati 2 controlli UVAC.

INDICATORI

- **Attività effettuata/attività programmata;**

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 anche dal Direttore del Servizio Sanità Animale, affiancato dal RAQ aziendale e dai Responsabili delle Unità Operative dipartimentali (Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe, 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 dipartimentali afferenti, per disciplina, al Servizio stesso al fine di verificare il grado di "compliance" nell'assolvimento dei compiti di supporto, verifica, monitoraggio e sintesi delle attività svolte a livello distrettuale propri di tali Unità Operative.

Tali verifiche di efficacia saranno comunque svolte in tutte le strutture che erogano controlli o prestazioni provinciali coinvolgendo, a rotazione e tramite un processo a cascata, anche tutti gli operatori coinvolti nell'effettuazione dei controlli ufficiali di sanità animale nell'arco del periodo di vigenza del PRISPV.

Per il 2021 gli audit interni del Servizio Sanità Animale saranno svolti sulle Unità Operative distrettuali dallo stesso Servizio funzionalmente dipendenti, sempre anche in allevamento, con la finalità di verificare in campo le modalità di attuazione delle procedure di svolgimento dei controlli finalizzati alla "condizionalità 2021".

Altri due audit interni saranno svolti sulle due Unità Operative di carattere dipartimentale (Ufficio Igiene Urbana e Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe) finalizzati a verificare, rispettivamente, le procedure previste per l'ingresso del cane in canile sanitario, il riscatto, l'emissione di fattura e l'archiviazione dell'intera pratica e le attività di supervisione svolte sul 10% delle check list conformi effettuate ai sensi della "condizionalità 2021".

Nel corso del 2021 saranno inoltre svolte da entrambe le Unità Operative Territoriali in collaborazione con il dal RAQ aziendale e dai Responsabili delle Unità Operative dipartimentali (Ufficio Bonifica Sanitaria e

Ufficio Centrale Anagrafe, Ufficio Igiene Urbana), verifiche interne al fine di monitorare i principali processi erogativi svolti a livello distrettuale per garantire un continuo controllo e monitoraggio dell'avanzamento e registrazione delle singole attività.

Nel corso del 2021 saranno inoltre svolte, in collaborazione con il Sistema Qualità Aziendale e in entrambe le Unità Operative Territoriali in collaborazione con il Servizio Sanità Animale e le Unità Operative dipartimentali ad esso afferenti, le seguenti verifiche interne, svolte anch'esse in forma di audit interno/verifica di efficacia, sui singoli operatori dei controlli ufficiali di competenza dell'area sanità animale:

- sul rilascio di certificazioni ufficiali che prevedano un sopralluogo/accertamento (compravendite, modelli IV, modelli 7, altre certificazioni con sopralluogo);
- sull'attività di vigilanza su stalle di sosta, centri di raccolta, mercati, fiere;
- sull'attività di bonifica sanitaria in allevamenti bovini, bufali, ovicapri, comprensiva degli obblighi di registrazione in BDR;
- sulla gestione degli animali morsicatori comprensiva delle registrazioni nei sistemi informatici che ne conseguono;
- sull'attività di verifica e controllo in materia di identificazione e registrazione di animali di interesse zootecnico (bovini, bufalini, ovini, caprini, suini);
- sulla verifica delle procedure relative alle variazioni, iscrizioni, movimentazioni in AAA e della documentazione agli atti degli uffici distrettuali.

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.

Si ritiene, inoltre, che nella valutazione del volume di attività dovute ex lege debbano essere necessariamente contemplate anche le attività di vigilanza obbligatoriamente previste da specifiche normative (verifica del controllo dell'identificazione di bovini, ovicapri, equini e suini; vigilanza sulle stalle di sosta, sui centri di raccolta, sulle stazioni di quarantena e sui concentramenti, anche temporanei di animali; vigilanza veterinaria permanente sui concentramenti animali già contemplati dall'art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria; vigilanza sugli spostamenti degli animali per ragioni di pascolo).

OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI ANNO 2021

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) con la “scorecard generale”, nella “**scorecard locale**” lo strumento utile a individuare localmente, con procedure e valutazioni non autoreferenziali e oggettivamente riproducibili, 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.

Tale processo di definizione del livello d'attenzione, e quindi delle priorità a livello locale attraverso l'utilizzo della *score card*, rappresenta la fase attuativa **bottom up** che segue la fase **top down** di recepimento degli obiettivi strategici che la Regione ha ritenuto di individuare nel PRISPV attraverso la metodologia della *scorecard generale*.

Ne consegue che la *score card locale* è dunque inevitabilmente connessa con la scorecard generale regionale che ha portato alla definizione degli obiettivi strategici regionali e ne dovrebbe recepire anche i principali contenuti.

La linea strategica del PRISPV 2019 - 2023 è stata definita attraverso un'analisi SWOT.

Tale approccio permette di indagare l'organizzazione della Prevenzione Veterinaria in relazione al suo ambiente interno (Strength e Weakness), ed esterno (Opportunity e Threat). L'analisi è funzionale all'individuazione degli obiettivi strategici, che avviene graduandone i risultati tramite l'impiego della scorecard generale.

La *score card locale* permette di valutare in modo non autoreferenziale i diversi fattori di rischio e l'impatto della specifica problematica sul sistema veterinario, zootecnico e agro-alimentare e, più in generale, sulla sanità pubblica e la sicurezza alimentare.

Pertanto, a oggi, gli "obiettivi strategici" regionali influenzano direttamente le scelte strategiche locali per quanto riguarda le attività cogenti presenti nei Piani regionali di cui sopra ma, anche, per le azioni complementari che sono anch'esse direttamente funzionali e razionalmente conseguenti alla problematica nel suo insieme e difficilmente potranno essere trascurate o disattese.

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.

Anche per il 2021 la compilazione delle *score card locali* per la sanità animale ha, quindi, significato per ottenere una pesatura razionale e riproducibile dei diversi obiettivi strategici regionali, in particolare di quelle azioni non già definite in modo vincolante dei medesimi obiettivi regionali, al fine di ripartire le risorse restanti dopo aver svolto tutte le attività stabilite dalle vigenti normative, o legate alle richieste dell'utenza.

La scorecard locale aiuta comunque a ricercare razionalità nell'assegnare le priorità nell'impiego delle risorse disponibili in funzione della "significatività" del singolo obiettivo strategico regionale nello specifico contesto zootecnico, produttivo e sociale, modulando, quindi, soprattutto l'attività di "promozione" delle specifiche azioni in modo proporzionale all'effettiva disponibilità di risorse dedicabili, alla rilevanza della problematica nel contesto provinciale e, non da ultimo, alla sua "**affrontabilità**" in termini operativi.

Pertanto le score card locali che seguono per ogni obiettivo strategico regionale di competenza della sanità animale hanno anche la finalità di verificarne l'utilità nel definire le priorità aziendali e nell'assegnare le risorse disponibili in modo trasparente, riproducibile e possibilmente il meno autoreferenziale possibile.

PARATUBERCOLOSI BOVINA: CONTROLLO E ACCREDITAMENTO – DDGS 6845/2013

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		2			8		
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			8		
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			8		
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

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, con espresso riferimento agli **aspetti parzialmente cogenti** del vigente Piano regionale, 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 viste 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.

Come già fatto nel corso del 2020, si proseguirà nel rapporto di collaborazione instaurato con l'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bergamo, in particolar modo con il settore buiatrico del medesimo Ordine professionale, al fine di coinvolgere direttamente i Medici Veterinari libero professionisti buiatri già operanti nei singoli allevamenti bovini che abbiano aderito al piano di certificazione regionale nei confronti della Paratubercolosi (PTEX1).

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.

La situazione provinciale al 31/12/2016 era la seguente:

PTEX1	PT1	PT2	PT3	PT0 (aderenti)	Allevamenti Aderenti
229	44	25	2	17	314

La situazione degli allevanti della provincia, rilevata al 31/12/2017, è la seguente:

PTEX1	PT1	PT2	PT3	PT4	PT0 (aderenti)	Allevamenti aderenti
206	68	28	3	4	18	328

La situazione degli allevanti della provincia, rilevata al 31/12/2018, è la seguente:

PTEX1	PT1	PT2	PT3	PT4	PT5	PT0 (aderenti)	Allevamenti aderenti
209	69	31	4	3	2	15	328

La situazione degli allevanti della provincia, rilevata al 31/12/2019, è la seguente:

PTEX1	PT1	PT2	PT3	PT4	PT5	PT0 (aderenti)	Allevamenti aderenti
215	72	29	6	2	5	10	339

La situazione degli allevanti della provincia, rilevata al 31/12/2020, è la seguente:

PTEX1	PT1	PT2	PT3	PT4	PT5	PT0 (aderenti)	Allevamenti aderenti
218	75	33	3	3	6	10	332

Nel corso del 2016 si era ottenuto un incremento nel numero di allevamenti che avevano ottenuto una qualifica sanitaria propriamente detta pari al **31,5%** rispetto al medesimo dato rilevato al 31 dicembre 2015.

Nel corso del 2017 si è ottenuto un ulteriore incremento nel numero di allevamenti che hanno ottenuto una qualifica sanitaria propriamente detta pari al **43,6%** rispetto al medesimo dato rilevato al 31 dicembre 2016.

Nel corso del 2018 la situazione si è stabilizzata dal punto di vista quantitativo manifestando, nel contempo, un deciso trend verso le qualifiche più alte (da PT3 in su: 2018 - **8,26%** degli allevamenti con qualifica PT3 o maggiore rispetto al **5,88%** del 2017).

Nel corso del 2019 c'è stato un incremento nelle adesioni manifestando, nel contempo, un deciso trend verso le qualifiche più alte.

Nel corso del 2020 c'è stato un calo delle adesioni e un aumento degli allevamenti con qualifiche più alte.

Per quanto concerne l'attività non cogente prevista dal D. d. g. n° 6845 del 18/07/2013: "Piano regionale di controllo e certificazione nei confronti della paratubercolosi bovina", per il 2021 l'obiettivo è quello di proseguire nell'azione d'informazione/formazione/sensibilizzazione degli allevatori di bovine lattifere della Provincia, in stretta collaborazione con i Colleghi buiatri operanti sul territorio provinciale, al fine di ottenere un incremento nel livello delle qualifiche sanitarie, non finalizzata, quindi, alla sola certificazione per l'export del latte prodotto, mantenendo contemporaneamente stabile, o incrementando, il numero totale di allevamenti comunque aderenti al Piano regionale.

Volume previsto per l'anno 2021

Si prevede il rilascio di circa **220** certificazioni, o procedura analoga, relative alla sola qualifica **PTEX1** e, quindi, l'esecuzione di altrettante visite cliniche di massa in allevamento, in forma congiunta con i veterinari aziendali, quando e se gli stessi forniscano la richiesta e gradita disponibilità.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Inserimento delle qualifiche per Paratubercolosi in BDR;**
- **Iniziative d'informazione / formazione / sensibilizzazione degli allevatori di bovine lattifere della Provincia, in stretta collaborazione con i Colleghi buiatri operanti sul territorio provinciale, effettuate capillarmente presso gli allevamenti stessi in occasione delle visite annuali cliniche in allevamento per il rinnovo / rilascio della qualifica PTEX1**

"RISK AWARENESS CAMPAIGN" SULLA PESTE SUINA AFRICANA

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	83
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2		4	8
7.2	Imprese interessate				4	17
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8
7.4	Impatto sulle produzioni area ATS				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	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	83%	1	100

Il fine è quello di sensibilizzare tutti gli operatori coinvolti sui rischi connessi alla diffusione della Peste Suina Africana, a partire dai Paesi Membri dove tale malattia è attualmente presente, rendendoli consapevoli del ruolo cruciale che rivestono nell'identificazione precoce della malattia.

Di fatto solo la rapida identificazione dell'eventuale presenza della malattia sul territorio nazionale/regionale rappresenta il punto cardine per arginare una eventuale diffusione dell'infezione.

È quindi fondamentale coinvolgere nelle azioni di sorveglianza gli allevatori, i cacciatori, le Autorità di controllo venatorie, i veterinari liberi professionisti e aziendali affinché comunichino immediatamente al Servizio Veterinario competente ogni sospetto di PSA.

In assenza di un'analisi del rischio d'introduzione di peste suina africana in Italia, è importante attivare una campagna di formazione/informazione in modo che tutti i portatori d'interesse possano individuare rapidamente l'eventuale ingresso della malattia, così da porre in atto tutte le strategie delineate dalla Commissione Europea al fine di ridurre i danni provocati dalla sua insorgenza.

L'obiettivo è il tempestivo riscontro dell'infezione. La sorveglianza passiva sarà attuata attraverso la segnalazione ed il controllo diagnostico di tutti i cinghiali rinvenuti morti (inclusi i morti per incidenti stradali) e di tutti i casi sospetti. Per facilitare le segnalazioni le Regioni adottano procedure specifiche e predispongono appositi canali di notifica.

In ogni caso, la divulgazione di materiale informativo, la diffusione capillare di informazioni relative alla malattia e soprattutto al rischio connesso alla sua eventuale presenza e diffusione, ha tra gli altri, l'obiettivo di responsabilizzare sia gli addetti del settore sia i comuni cittadini allo scopo di adottare comportamenti corretti ed incrementare la collaborazione con i Servizi Veterinari.

Sarà cura del referente del Piano della fauna selvatica pianificare nel dettaglio tale attività.

INDICATORI

- affinché la sorveglianza sui cinghiali trovati morti sia utile per l'identificazione precoce dell'eventuale introduzione del virus, almeno l'1% della popolazione di cinghiali stimata dovrebbe essere rinvenuta morta e conferita presso gli enti sanitari.

OTTIMIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA APPLICAZIONE DELLE NORME DI BIOSICUREZZA NEL SETTORE AVICOLO

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	79
7.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13
7.2	Imprese interessate			3		13
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13
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	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	79%	1	100

Le misure di biosicurezza rappresentano uno strumento indispensabile di prevenzione all'introduzione e diffusione delle infezioni, sia a livello di allevamento, sia di territorio, come dimostrato anche nella gestione delle recenti epidemie di Influenza Aviaria che hanno coinvolto le Regioni a maggior vocazione avicola tra cui la Lombardia.

L'obiettivo si propone di ottimizzare l'efficacia dei controlli ufficiali tesi a verificare la corretta applicazione delle norme di biosicurezza nel settore avicolo.

Le attività di verifica del rispetto delle norme di biosicurezza saranno condotte anche congiuntamente al personale facente parte del "nucleo di esperti", già istituito a livello aziendale, con le frequenze e le modalità previste dal quadro normativo nazionale e regionale.

INDICATORI

- esecuzione dei sopralluoghi, anche congiunti, con le frequenze e le modalità previste dal quadro normativo nazionale e regionale

PIANO PER IL MIGLIORAMENTO DEI REQUISITI SANITARI NEL SETTORE APISTICO

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	46
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2			8
7.2	Imprese interessate		2			8
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	1				4
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			8
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			8
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

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.

Inoltre è finalizzato all'applicazione di procedure semplificate riguardanti l'anagrafe apistica di cui ai decreti ministeriali 4 dicembre 2009 e 11 agosto 2014 e s.m.i. relativi alle disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale e al decreto interdirettoriale 22 novembre 2017 inerente le movimentazioni di materiale apistico vivo.

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 virusi collegate, noseмиasi, 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.

INDICATORI

- **verbali dei controlli e delle attività di supervisione effettuate con particolare riguardo alla rispondenza dell'articolazione delle schede e delle modalità di compilazione rispetto alla normale attività aziendale e alle anomalie effettivamente riscontrate.**
- **comunicazione all'Ente preposto all'elaborazione delle adesioni perfezionate dei dati relativi alle schede compilate e agli esiti delle analisi in autocontrollo.**
- **anagrafe apistica: controlli effettuati tramite la check list ministeriale, regolarmente inseriti nel sistema BDR-BDA.**

PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI A TUTELA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	67
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			3		13	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	67%	1	100

Il precedente Piano ha contribuito a ridurre gli ingressi di cani nelle strutture di ricovero sanitarie e rifugio, incrementando l'identificazione dei cani tramite microchip, favorendo il controllo delle popolazioni animali tramite le sterilizzazioni e promuovendo azioni di formazione rivolti ai proprietari e agli operatori del settore senza trascurare l'educazione presso gli istituti scolastici.

Il nuovo Piano Triennale degli Interventi di Educazione Sanitaria e Zoofila, Controllo Demografico della Popolazione Animale e Prevenzione del Randagismo 2019 - 2021 si pone come obiettivo quello di confermare il trend positivo del Piano precedente tramite progetti triennali declinati a livello territoriale.

Le azioni saranno riconducibili alle seguenti aree d'intervento:

Educazione sanitaria e zoofila

- Educazione formale: progetti scolastici finalizzati all'educazione al rispetto degli animali
- Educazione informale: progetti di educazione rivolti ai cittadini per divulgare e conoscere le regole di una corretta convivenza con gli animali
- Educazione non-formale: progetti formativi rivolti a tutti gli operatori che lavorano o hanno comunque contatto con gli animali d'affezione

Controllo demografico della popolazione animale

- Progetti di sterilizzazione

Prevenzione del randagismo

- Identificazione animali, Anagrafe Animali d'Affezione, UDA, canili – gattili - oasi feline

INDICATORI

- **predisposizione del Piano aziendale randagismo 2019 – 2021 conformemente alle indicazioni e alle tempistiche regionali**
- rispetto delle modalità di rendicontazione, intermedia e finale, come saranno formalmente stabilite.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2021

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

il Direttore del Servizio Sanità Animale:

- entro il 31 gennaio 2021 produrrà una prima comunicazione (denominata: *prime indicazioni operative in materia di programmazione dell'attività di Sanità Animale – anno.....*) rivolta alle Unità Operative distrettuali e, per conoscenza, ai Direttori degli altri Servizi e dei Distretti Veterinari e ai Responsabili delle UOSD dipartimentali afferenti al Servizio Sanità Animale, con la quale comunicherà 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. distrettuali SA 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 2021

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.)

Per l'anno 2021 non è prevista, di norma, l'effettuazione di "audit" se non quando tale strumento sia espressamente previsto da disposizioni superiori o ritenuto utile per approfondimenti.

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 2021

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	35	50	85
Impianti di macellazione di pollame	1	3	4
Impianti di macellazione stagionale di suini	11	21	32
TOTALE	47	74	121

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 in Provincia di Bergamo sono **89**, di cui **5** di tipo industriale e **84** a ridotta potenzialità produttiva; a questi si aggiungono i macelli registrati, con ambito di commercializzazione vincolato al territorio nazionale, che sono complessivamente **32**. In totale sono presenti **121** impianti di macellazione.

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 2019 (**elenco per numero di "impianti" /"attività", non per "attività prevalente"/"stabilimenti"**)

Tipologia impianto (tot. 371: 278 impianti + 93 macelli)	Numero impianti
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Centro di riconfezionamento	36
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Deposito frigorifero	67
853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento	35
<i>853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Macello</i>	<i>85</i>
853 Riconosciuti - Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento	15
<i>853 Riconosciuti - Sezione II - Carni di pollame e di lagomorfi - Macello</i>	<i>4</i>
853 Riconosciuti - Sezione III - Carni di selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento	2
<i>853 Riconosciuti - Sezione III - Carni di selvaggina allevata - Macello</i>	<i>4</i>
853 Riconosciuti - Sezione IV - Carni di selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina	5
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di carni macinate	10
853 Riconosciuti - Sezione V - Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente - Laboratorio di preparazione carni	16
853 Riconosciuti - Sezione VI - Prodotti a base di carne - Stabilimento di trasformazione	51
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di cernita e sezionamento	8
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Locale di macellazione di prodotti di acquacoltura	1
853 Riconosciuti - Sezione VIII - Prodotti della pesca - Stabilimento di trasformazione	14
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Centro di imballaggio uova	10
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Impianto produzione uova liquide	1
853 Riconosciuti - Sezione X - Uova e ovoprodotti - Stabilimento di trasformazione (ovoprodotti)	1
853 Riconosciuti - Sezione XI - Cosce di rana e lumache - Stabilimento di trasformazione	1
853 Riconosciuti - Sezione XIII - Stomaci, vesciche e intestini trattati - Stabilimento di trasformazione	5

LABORATORI DI PRODUZIONE REGISTRATI – n. 366

	Impianto di macellazione stagionale di suini	32
	Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	11
	Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	83
	Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	72
	Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	65
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	64
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	38
	Pesca professionale	1

ESERCIZI DI DISTRIBUZIONE – n. 1.961

Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	29
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	15
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	137
Piattaforma di distribuzione alimenti	1
Ipermercato	11
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	191
Negozio commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	295
Superette o supermercato	273
Vendita di alimenti surgelati	12
Vendita per corrispondenza o via internet	16
Macelleria e/o polleria	496
Pescheria	13
Negozio mobile per vendita ambulante	472

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE – circa 6.000

Mense ospedaliere	20
Case di cura e di riposo	64
Mense scolastiche, aziendali ed altre strutture collettive (con preparazione)	597
Ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde	2.100
Ristoranti con fornitura esterna di pasti	16
Aziende agrituristiche	137
Bar, tavole fredde	3.000
Preparazione di pasti senza somministrazione (centri cottura)	56

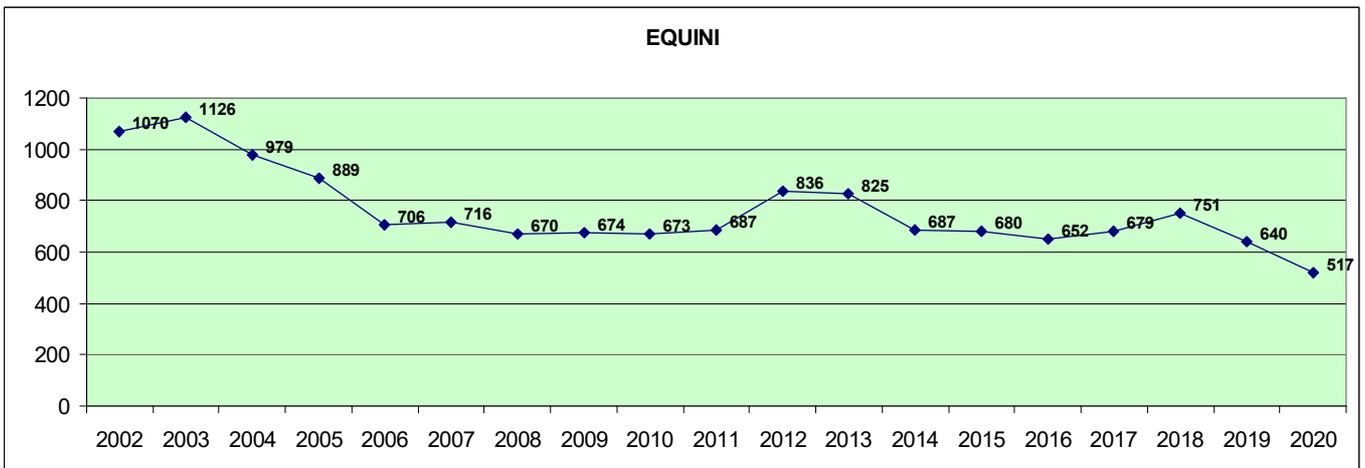
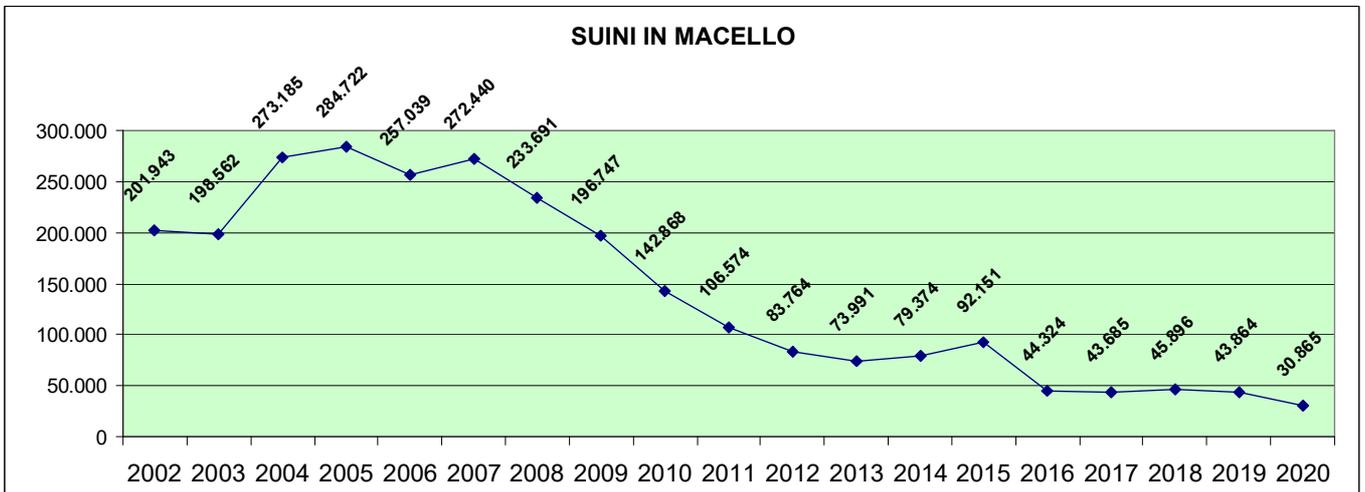
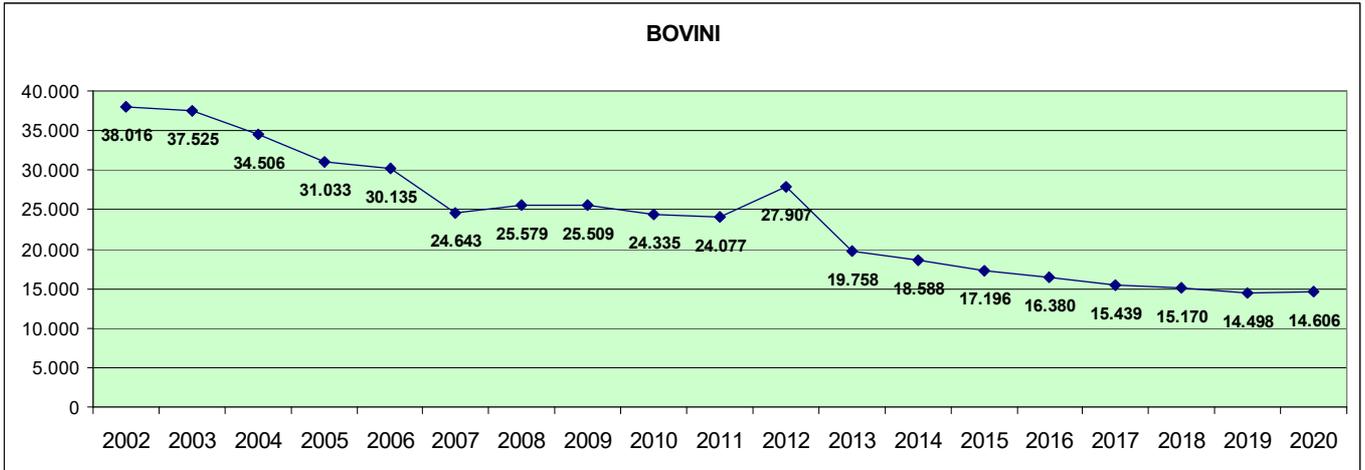
L'attività di controllo degli esercizi di somministrazione è svolta, ordinariamente, in forma coordinata con il Dipartimento di Prevenzione Medico.

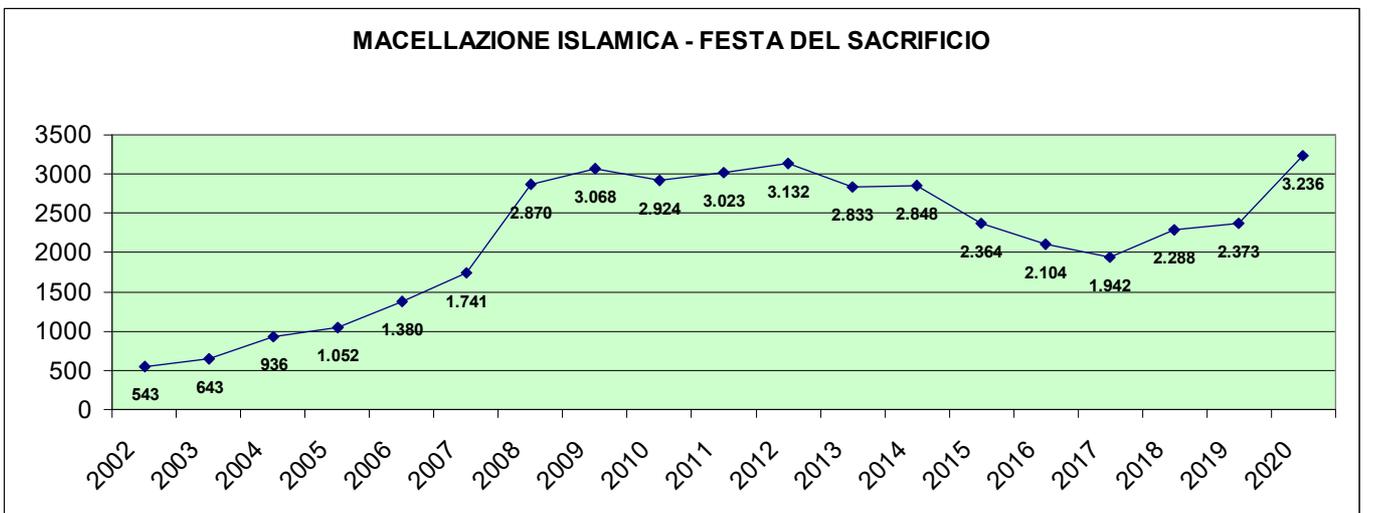
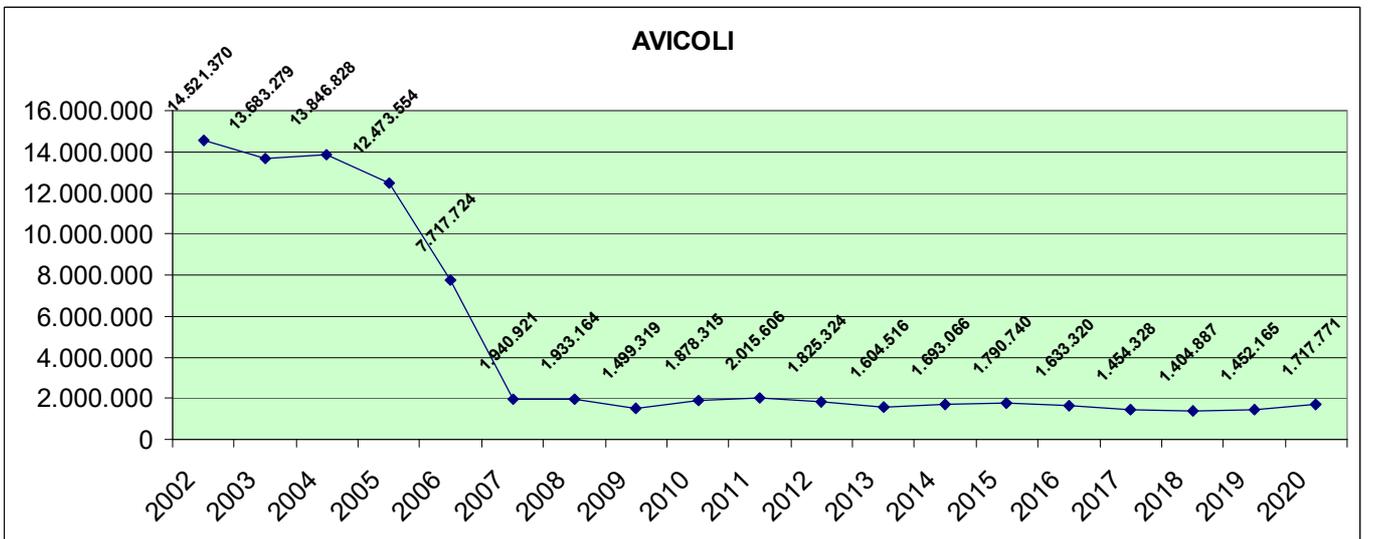
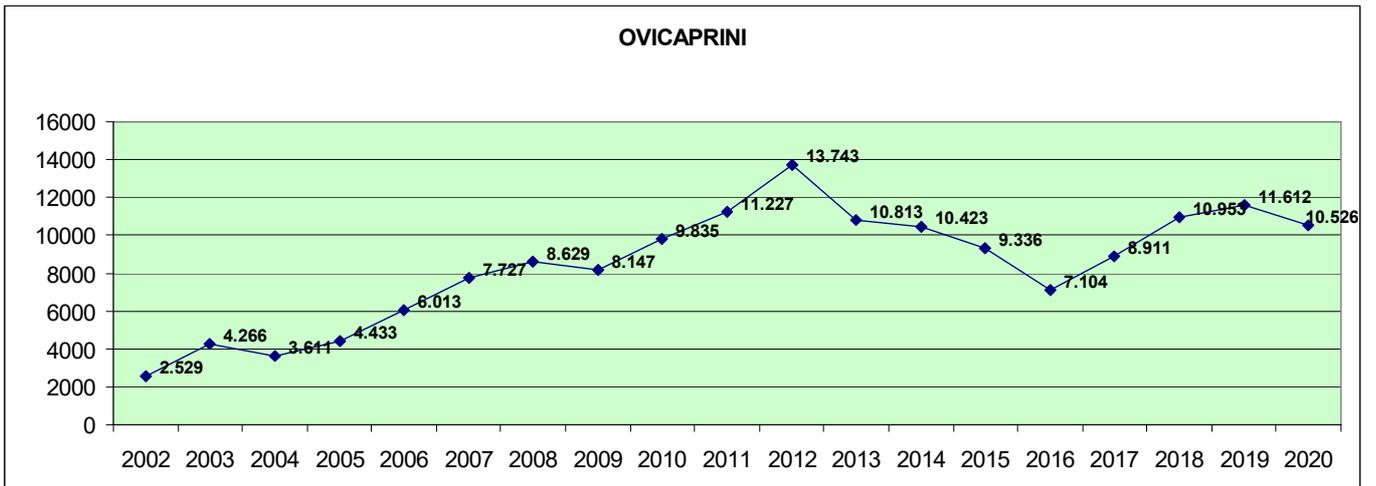
ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA NEL 2020**ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2020 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI****IMPIANTI DI MACELLAZIONE**

Numero capi macellati suddivisi per specie

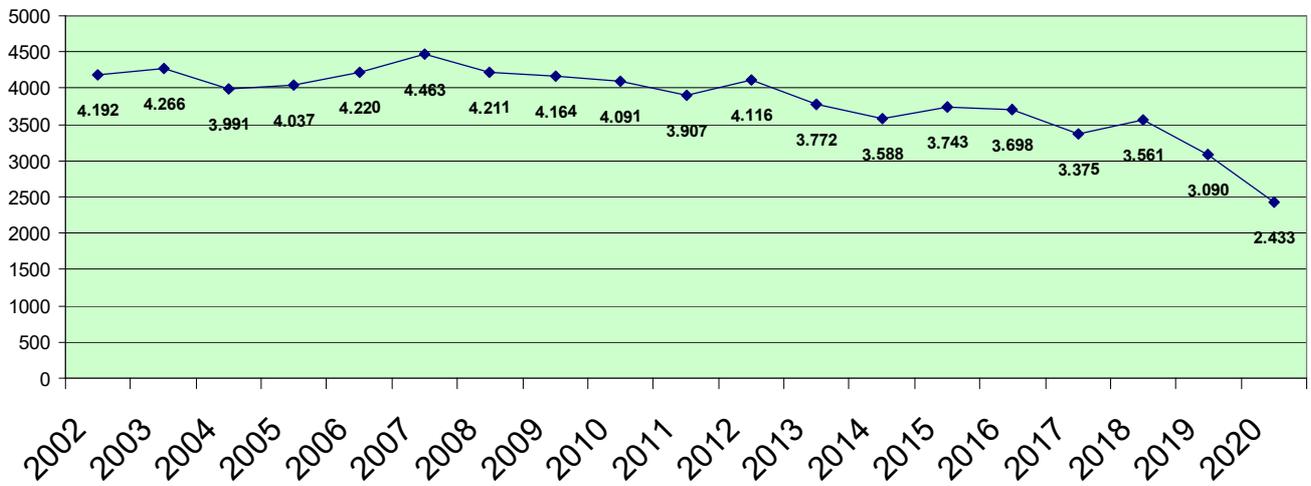
CAPI MACELLATI	2018	2019	2020
SUINI	45.896	43.864	30.865
SUINI MACELLATI A DOMICILIO	3.186	3.090	2.433
SUINI A DOMICILIO PERSONA FORMATA (ricompresi sopra)	2.364	2.349	1.812
BOVINI (Bovini adulti e Vitelli)	15.170	14.498	14.606
EQUINI	751	640	517
OVICAPRINI	10.777	11.213	10.526
VOLATILI DA CORTILE (broiler)	1.404.887	1.452.165	1.717.771
CAPI DI SELVAGGINA ALLEVATA (quaglie)	103.229	118.790	115.226

Grafici entità delle macellazioni negli anni 2002 – 2020

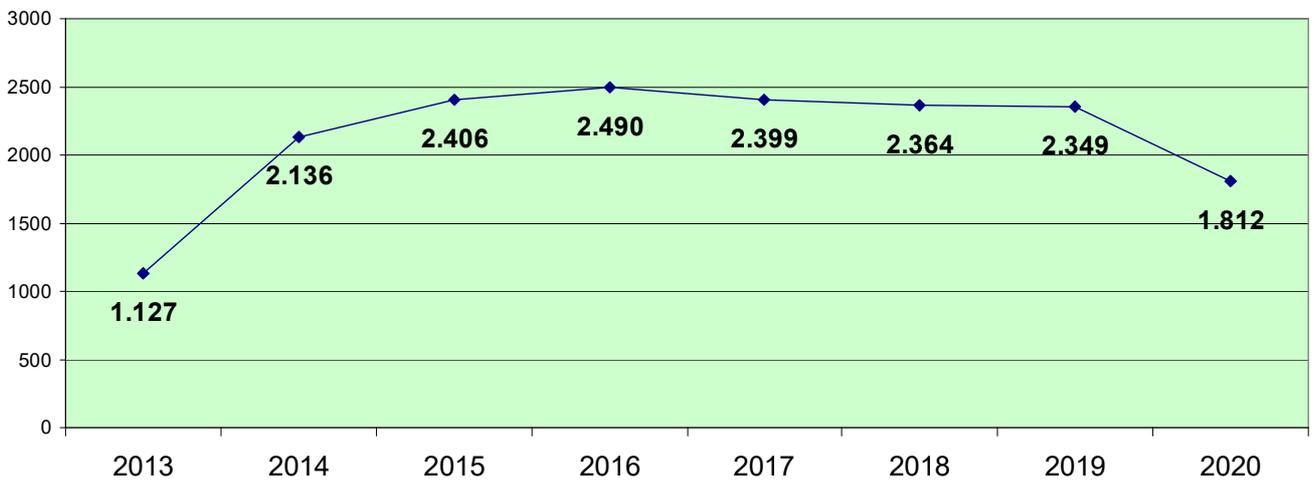




Suini a domicilio



Suini 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)
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 2020, 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 è stata fortemente limitata a causa dell'emergenza pandemica che ha provocato l'interruzione delle attività differibili nei periodi di marzo-giugno e ottobre-dicembre 2020.

Le attività di controllo, comunque, dopo le necessarie rimodulazioni sono state garantite nel loro complesso.

Si rilevano alcune mancanze nei controlli da effettuarsi presso gli impianti di macellazione stagionali e, soprattutto, presso alcuni di supermercati, nonostante il numero delle ispezioni svolte sia oltre il numero programmato.

Anche l'attività di controllo congiunto con personale del DIPS su impianti di competenza comune e l'attività congiunta con altri Organi di controllo (FF.OO) è stato fortemente influenzato e limitato dalla situazione emergenziale.

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 – 176/176 (100%)
- Impianti Riconosciuti: controlli registrati/ controlli programmati: 829/507 (100 %)
- Impianti Registrati: controlli registrati/ controlli programmati: 634/654 (97 %)

Durante l'anno sono state effettuate delle valutazioni interne, a campione, inerenti alle modalità di redazione del controllo ispettivo/audit, alla sua 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, considerando anche il periodo di emergenza del 2020, 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.

Peraltro 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 o meno. In neretto le NC più significative dal punto di vista numerico.

Le principali NC sono state rilevate, oltre che nell'analisi dei pericoli, nell'applicazione del Reg 2073/2005, nel controllo dell'igiene, dello stato di conservazione, dell'etichettatura e della tracciabilità dei prodotti, soprattutto nelle tre aree di seguito indicate: manutenzione degli impianti e delle attrezzature; SSOP operative e verifica delle autorizzazioni, dei requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature. Da sottolineare anche una notevole rilevazione di NC, peraltro risolte quasi completamente, nel settore del benessere animale durante le fasi di macellazione-abbattimento.

Il periodo di emergenza con blocco di una parte dell'attività in presenza ha consentito un miglioramento della percentuale delle NC risolte rispetto a quelle rilevate, quasi pari all'80 % del totale.

Anno 2020

Procedure	Non conformità	Non conformità risolte	Non conformità non risolte/non verificate
Analisi dei pericoli (HA)	24	17	7
Applicazione regolamento (CE) 2073/05	44	32	12
Approvvigionamento Idrico	1	1	-
Benessere animale	6	5	1
Bollatura sanitaria	2	1	1
Campionamento alimenti e bevande compresi materiali a contatto	13	12	1
Controllo animali indesiderati	21	20	1
Controllo MSR	3	3	-
Controllo temperature	14	13	1
Formazione personale	9	9	-

Gestione aflatossine	17	12	5
Gestione CCP	19	16	3
Gestione rifiuti e acque reflue	4	2	2
Gestione sottoprodotti di O. A.	22	16	6
Igiene alimenti/stato conservazione	34	31	3
Igiene del personale	8	5	3
Individuazione punti critici di controllo (CCP)	7	5	2
Manutenzione impianti/attrezzature	128	100	28
Marchiatura / etichettatura prodotti	30	16	14
Modalità di campionamento e prelievo	8	5	3
Percorsi prodotti e personale interno	3	2	1
Potabilità acqua	22	17	5
Pre-shipment review (USA)	1	1	-
Procedura gestione N.C.	16	15	1
Procedure di controllo ufficiale (per audit interno e supervisione)	1	-	1
Procedure sanificazione non SSOP	25	24	1
Selezione e verifica dei fornitori	7	5	2
Sistema di tracciabilità	26	23	3
Sistema ritiro prodotti dal mercato	18	10	8
SSOP operative	43	37	6
SSOP preoperative	12	8	4
Taratura strumenti di misurazione	4	2	2
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	45	33	12
TOTALI	637	498	139
%		78%	

SETTORE EXPORT ALIMENTARE

Azioni di sostegno alla filiera agroalimentare per l'export verso i Paesi terzi

In un contesto economico europeo e nazionale caratterizzato da una crescita stentata e da evidenti difficoltà della competitività delle imprese, il comparto agroalimentare mostra una tendenza alla crescita, sostenuto da un flusso in esportazione che è cresciuto negli ultimi anni in modo evidente.

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) e, cioè, Federazione Russa, Bielorussia e Kazakistan, le Liste degli stabilimenti approvati vengono gestite direttamente dalla C.U. (non sono gestite dal Ministero).

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.

Per poter efficacemente assicurare quanto sopra occorre mettere in atto una molteplicità di misure coordinate a livello regionale. In particolare:

- portare gli operatori del settore alimentare che intendono esportare i loro prodotti a conoscere i requisiti igienico sanitari specifici richiesti dai diversi Paesi terzi
- promuovere tavoli tematici di confronto per facilitare e incentivare iniziative in grado di promuovere la collaborazione tra i diversi attori della filiera agroalimentare (produttori primari, trasformatori, esportatori, addetti al controllo ufficiale, laboratori di prova ecc.) al fine di poter facilitare il rispetto dei requisiti stabiliti per l'esportazione sulla base di accordi e dichiarazioni di filiera
- promuovere la formazione degli operatori del controllo ufficiale che deve essere indirizzata alla conoscenza e alla applicazione dei requisiti specifici, cioè non equivalenti, dei diverso Paesi terzi verso i quali esistono flussi commerciali a livello regionale
- attuare la programmazione e l'attuazione di eventuali controlli aggiuntivi, in funzione dei requisiti richiesti dal Paese importatore
- verificare l'efficacia e l'appropriatezza del controllo ufficiale, con particolare riguardo agli aspetti non equivalenti richiesti dal paese terzo in questione, attraverso la formalizzazione e attuazione della supervisione sugli operatori addetti al controllo ufficiale con l'istituzione, laddove non già operativa, della figura del "supervisore",
- attuare la rendicontazione sistematica dei controlli ufficiale e dell'attività di supervisione attraverso il sistema informatico SIVI

Il pieno conseguimento dei predetti obiettivi, come citato nelle premesse, risulta strategico per la promozione e commercializzazione dei nostri prodotti agroalimentari verso mercati in forte espansione quale risultano essere alcuni Paesi terzi. Inoltre migliorare il grado di penetrazione dei mercati dei Paesi in via di espansione e la competitività delle aziende garantisce il mantenimento e l'aumento dei posti di lavoro, non solo nelle imprese coinvolte, ma anche nell'indotto.

In questa prospettiva ci si propone:

- l'innalzamento dell'efficacia dei controlli ufficiali
- l'innalzamento delle garanzie sanitarie offerte dagli stabilimenti interessati a esportare verso Paesi terzi
- il mantenimento delle aziende nelle liste di esportazione, evitando il delisting degli stabilimenti ad opera di ispettori dei Paesi terzi
- la progressiva estensione agli altri stabilimenti alimentari delle "Best Practices" adottate dagli impianti esposti sui mercati terzi.

Ad oggi, in provincia di Bergamo, operano diverse industrie alimentari che esportano verso Paesi Terzi; in particolare tre ditte sono iscritte in liste per l'esportazione di prodotti a base di carne verso Paesi Terzi, tra cui gli USA, Hong Kong, il Giappone ed il Brasile.

Vengono, peraltro, attuate anche numerose ulteriori esportazioni verso Paesi Terzi che non richiedono un'espressa iscrizione in lista specifica.

Le certificazioni rilasciate nel 2020 hanno interessato soprattutto i prodotti della pesca esportati verso la Svizzera, l'Albania, Hong Kong e gli USA (Las Vegas), oltre che a salumi e ovoprodotti; le attestazioni preexport hanno coinvolto esclusivamente prodotti a base di carne e ovoprodotti.

In dettaglio, sono state rilasciate (Area B e C) **2.898 certificati e 605 attestazioni** per l'esportazione verso 57 Paesi Terzi, da parte di 21 stabilimenti operanti in provincia di Bergamo.

Di questi, **540 sono stati rilasciati per prodotti di competenza di area B**: 201 per prodotti a base di carne, 219 per prodotti della pesca, 95 per piatti e paste pronte e 25 per budella lavorate.

Nel 2018 sono stati effettuati 3 audit esterni, da parte di organismi di controllo di Paesi Terzi presso impianti che esportano pesce e prodotti a base di carne; nel 2019 e nel 2020 non sono stati effettuati controlli da parte di altri Paesi Terzi su tali impianti.

Il sistema di controllo, nel suo complesso, ha dimostrato affidabilità e competenza.

Nel 2019 - 2020 sono state inoltrate al Ministero diverse richieste inerenti la possibilità di esportare prodotti di origine animale (prodotti a base di carne suina) verso i Paesi Terzi che hanno consentito l'apertura di tali nuovi flussi. In particolare l'interesse del mercato è stato rivolto alle esportazioni di prodotti a base di carne verso la Thailandia, Panama, il Canada, la Korea del Sud, la Cina e la Malesia.

In particolare alcune ditte stanno dimostrando interesse all'esportazione verso il Canada di prodotti a base di carne.

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR)

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.

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 04/12/2019 prot. 67961 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2020 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° 653 campioni per l'anno 2020 di cui n° 291 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n° 360 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti). Degli assegnati 259 campioni erano da eseguire in allevamento, 385 in macello, 1 in selvaggina cacciata e 8 in stabilimenti uova.

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 aflatoxine M1 (latte) e fitofarmaci e metalli pesanti (miele): all'ATS di Bergamo è stato assegnato un numero complessivo di 10 campioni. Novità del 2020, viste le diverse positività riscontrate nell'ambito di precedenti attività di controllo, la pianificazione di un'attività di monitoraggio volto alla ricerca di PCB (Policlorbifenili) e Diossine in muscolo di ovini appartenenti a greggi vaganti.

L'emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19) ha influito sostanzialmente nell'effettuazione di quanto programmato visto che le attività di tali Piani sono state considerate differibili. Nonostante per circa quattro mesi l'attività sia stata ferma nel corso del 2020 sono stati effettuati 499 campioni nell'ambito del PNR mirato, 9 campioni per l'EXTRAPNR e 6 campioni per PNR sospetto. Tutti i campioni sono stati pre-accecati prima della consegna alla Sezione di Bergamo dell'IZS.

Nel corso del 2020 sono state campionate n° 4 partite di animali al macello prelevando gli organi in base a quanto previsto dal Piano Istologico nazionale che ha come principale finalità l'evidenziare alterazioni anatomopatologiche e istologiche in organi bersaglio di bovini regolarmente macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori della crescita. In due partite campionate si sono riscontrate alterazioni cellulari che hanno comportato l'attivazione di ulteriori controlli negli allevamenti di origine.

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 2020 si sono registrate n°8 schede relative al riscontro di sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma non dichiarate (3) e contaminanti (5).

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 2020 ed alle criticità riscontrate negli anni precedenti relative soprattutto alla corretta e completa 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.

Nel 2020 il Dipartimento Veterinario dell'ATS di BG ha attivato direttamente 3 allerta, tutti su alimenti; ha gestito 59 allerta con 89 attivazioni e 142 interventi del personale di controllo (sopralluoghi).

Il SIAOA ha gestito, **40 allerta** differenti (anche attivate da altri Enti) che hanno comportato un totale di **63 attivazioni** (comprensive di allerta a cascata) .

In **13** 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 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 3 allerta attivate direttamente dal Servizio IAOA (Area B) e SIAPZ (Area C) e dal DIPS nel 2020.

N. Allerta	CAUSA DI ALLERTA E ALIMENTO/MANGIME	ORIGINE DELL'INFORMAZIONE	TIPO DI NOTIFICA	CATEGORIA DI PRODOTTO	DATA
5/2020	LISTERIA MONOCYTOGENES	TOSSINFEZIONE ALIMENTARE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	SALUMI	09/01/2020
176/2020	COLI STEC	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	FORMAGGIO A LATTE CRUDO - STRACCHINO	30/09/2020
209/2020	LISTERIA MONOCYTOGENES	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	CARNE DI POLLAME	29/10/2020

Di seguito sono riportate, in dettaglio, le allerta per cui il SIAOA è stato attivato nel 2020

CAUSA	DATA ATTIVAZIONE	FONTE	TIPOLOGIA SEGNALAZIONE	MATRICE
NOROVIRUS IN OSTRICHE DALLA FRANCIA	08/01/2020	TOSSINFEZIONE ALIMENTARE	NOTIFICA DI ALLARME	OSTRICA CONCAVA L28.12.2019 - 2020.0133
NOROVIRUS IN OSTRICHE DALLA FRANCIA	13/01/2020	TOSSINFEZIONE ALIMENTARE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	OSTRICHE - 2020.0223
FOCOLAIO FRANCESE E ITALIANO DI S. ENTERITIDIS	20/01/2020	TOSSINFEZIONE ALIMENTARE	NOTIFICA DI ALLARME	ORGANIC EGGS
IMPORTAZIONE ILLEGALE DI SALSE A BASE DI CARNE	23/01/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	SPALMABILE AL PROSCIUTTO E AL POLLO
PRESENZA DI MUFFE IN TORTELLONI AL PROSCIUTTO CRUDO	29/01/2020	RECLAMO DEL CONSUMATORE	NOTIFICA DI ALLARME	TORTELLONI AL PROSCIUTTO CRUDO "FIOR DI PASTA"
SALMONELLA IN HAMBURGER DI CARNE BOVINA SURGELATA	10/02/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	HAMBURGER DI CARNE BOVINA L27 12 19 11 3
ALTERAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE IN PALOMBO CONGELATO DALLA MAURITANIA	10/02/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PALOMBO IN TOCCHI LR0.1865
CARNE OVICAPRINA E BOVINA CONFEZIONATA E DISTRIBUITA IN STABILIMENTO NON RICONOSCIUTA AI SENSI 852 E 853	17/02/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	CARNE OVICAPRINA E BOVINA
ESCHERICHIA COLI IN COZZE	28/02/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	COZZE (MYTILUS GALLOPROVINCIALIS)
ESCHERICHIA COLI IN TALEGGIO LATTE CRUDO	09/03/2020	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI ALLARME	TALEGGIO LATTE CRUDO L134.20
ESCHERICHIA COLI PRODUTTORE DI SHIGATOSSINA IN FORMAGGIO DI CAPRA CON LATTE CRUDO DALLA FRANCIA	11/03/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	FORMAGGIO DI CAPRA CON LATTE CRUDO L030220.24
MERCURIO OLTRE I LIMITI IN PESCE SPADA CONGELATO IN TRANCI	16/06/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PESCE SPADA CONGELATO IN TRANCI LS00591
MERCURIO SUPERIORE AI LIMITI DI LEGGE IN PESCE SPADA	17/06/2020	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI ALLARME	PESCE SPADA LA20006905 - LA20007037
E. COLI STEC IN PREPARAZIONE DI CARNE	18/06/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PREPARAZIONE DI CARNE BOVINA MARINATA L8720005648
PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO OTTENUTO IN STABILIMENTO ABUSIVO	29/06/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO
ACIDO OKADAICO DEL GRUPPO BIOTOSSINE MARINE IN FASOLARI DALLA FRANCIA	01/07/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	TELLINE GRANDI L4202060711
PRESENZA SALMONELLA ENTERITIS E S. INFANTIS IN FILETTO DI PETTO DI POLLO TAGLIATO A STRISCE, CRUDE, MARINATE E SURGELATE	01/07/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	FILETTO DI PETTO DI POLLO TAGLIATO A STRISCE, CRUDE, MARINATE E SURGELATE
MERCURIO IN FILETTI DI PESCE SPADA CONGELATI	20/07/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PEZ ESPADA CENTROS ECOMSA - PEZ ESPADA RODAJA ECOMSA -

SALMONELLA IN CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE DALLA SPAGNA	28/07/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	FROZEN MECHANICALLY SEPARATED CHICKEN MEAT
PRESENZA DI E.COLI PRODUTTORI DI SHIGA TOSSINA	29/07/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PLATINUM PRIME TOMAHAWAK DI BOVINO ADULTO ABP NENAGH
BIOTOSSINE LIPOSOLUBILI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	14/08/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI
E.COLI STEC IN CARNE DI VITELLO	21/08/2020	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI ALLARME	CARNE DI VITELLO
SULFAMIDICI IN CARNE DI TACCHINO	26/08/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	CARNE DI TACCHINO
VIRUS EPATITE A IN COZZE	26/08/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	COZZE LFL278007
LISTERIA MONOCYTOGENES IN SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO	09/09/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO
SALMONELLA IN INSALATA CAPRICCIOSA DI PESCE PRECOTTO E CONGELATO	09/09/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PREPARATO PER INSALATA CAPRICCIOSA
LISTERIA M. IN TARTARE DI BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE	10/09/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	TARTARE DI BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE
PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN SALMONE AFFUMICATO A FETTE	11/09/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PRODOTTO PER UNES DA SICILY FOOD SRL
PRESENZA COLI STEC IN CARNE BOVINA REFRIGERATA	14/09/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	
LISTERIA MONOCYTOGENES IN SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO	21/09/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO 19152282
BAGEL SESAME	25/09/2020	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI ALLARME	BAGELS SESAME
SALMONELLA IN FUET (SALUME SPAGNOLO)	16/10/2020	TOSSINFEZIONE ALIMENTARE	NOTIFICA DI ALLARME	PACK FUET+PLANCHE
E. COLI IN MITILI	28/10/2020	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	MITILI L31208741158
OSSIDO DI ETILENE IN MINICHEESBURGER MARCHIO PICARD	13/11/2020	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	10 MINICHEESBURGER
PRESENZA SALMONELLA IN MACINATO DI BOVINO ADULTO	07/12/2020	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI ALLARME	MACINATO DI BOVINO ADULTO BIO

Nel complesso, considerando l'attività dei Dipartimenti Medici e Veterinari nel 2020, sono stati attivati 289 allerta su alimenti, 19 su mangimi e 9 su 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 2020.

NON CONFORMITÀ																				TOTALE COMPLESSIVO	
	CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI - DV	GRASSI E OLI - DIPS/DV	MANGIMI - DV	GRASSIE OLI - DIPS/DV	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - DV	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME) - DV	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME) - DV	PESCE E PRODOTTI DERIVATI - DV	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE - DV	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI - DV	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - DV	PREMISCE PER MANGIMI - DV	GELATI E DESSERTS - DIPS/DV	CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI - DV	PESCE E PRODOTTI DERIVATI - DV	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE - DV	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI - DV	PET FOOD - DV	UOVA E PRODOTTI D UOVO - DV	MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI - DIPS	
ADDITIVI PER ALIMENTI	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
ADDITIVI PER MANGIMI	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
ADULTERAZIONI / FRODI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALLERGENI	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
ALTRO	0	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
ASPETTI ORGANOLETTICI	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
BIOCONTAMINANTI	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
BIOTOSSINE (ALTRO)	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
COMPOSIZIONE	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	0	0	1	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
CONTROLLO INADEGUATO O INSUFFICIENTE (ES. TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE NON ADEGUATE)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CORPI ESTRANEI	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	6
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
METALLI PESANTI	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	8
MICOTOSSINE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
MICROORGANISMI NON PATOGENI	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
MICROORGANISMI PATOGENI	0	0	2	0	5	4	6	4	12	15	3	0	0	0	2	2	6	2	1	0	65
MIGRAZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
OGM/NOVEL FOOD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESIDUI DA PESTICIDI	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
TSE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Totale Complessivo	1	4	7	3	8	8	15	12	13	17	7	1	1	1	4	2	6	2	1	5	121

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Le segnalazioni di sospette Malattie Trasmesse da Alimenti pervenute al Dipartimento Veterinario nell'anno 2020 sono state complessivamente **n. 10**:

- **3 nel distretto A**
- **7 nel distretto B.**

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

Complessivamente sono state coinvolte in tali episodi circa **34 persone**.

Sono stati coinvolti soprattutto individui adulti (9 casi); in 3 casi sono state coinvolte anche 3 persone anziane; in 3 casi sono stati coinvolti anche bambini e ragazzi.

In 6 casi la tossinfezione alimentare ha probabilmente avuto origine a **livello domiciliare**; nei restanti casi, dall'indagine epidemiologica, la causa è probabilmente da ascrivere al consumo del presso presso la **ristorazione pubblica** (ristoranti). In 1 caso il ristorante era un esercizio etnico (cucine cinese e/o giapponese).

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. Un caso correlato ad infezione da Listeria ha presentato **sintomi neurologici (emiplegia)**.

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.. Sono stati anche fatti tamponi ambientali per verificarne l'eventuale contaminazione dal patogeno sospettato.

I patogeni ricercati maggiormente sono stati Salmonelle spp. e Listeria monocytogenes. A questi occasionalmente si è aggiunta la ricerca di Campylobacter spp., Staphylococcus aureus e Bacillus cereus e istamina.

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 2020			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2020)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2020
ungulati domestici	84	84	84
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	32	0 (dopo rimodulazione)	5
impianti di macellazione per:	provvedimenti		
	norma ed art. violati	breve descrizione non conformità	azioni intraprese

Per l'anno 2020 sono stati programmati almeno 120 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate. A seguito dell'emergenza covid 19, l'attività è stata rimodulata escludendo gli impianti di macellazione stagionale dalle verifiche.

Sono stati controllati, quindi, 88 impianti di cui 84 di ungulati e 4 di pollame.

Un impianto di macellazione di ungulati, presente in anagrafe ha sospeso la macellazione per tutto il 2020.

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, 20 non conformità, di cui 14 in 7 macelli di ungulati e 5 in 3 impianti di pollame, e 1 in impianti stagionale per suini, così ripartite:

- Benessere alla macellazione – gestione: 3 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: 7 NC

Complessivamente le principali NC sono inerenti alla carenza delle procedure di settore e, a volte, alla loro mancata implementazione. Diverse anche le carenze strutturali legate, in particolare, alle strutture/attrezzature di stordimento.

Nel complesso, l'adeguamento alla normativa sul rispetto de 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, all'arrivo degli animali presso gli impianti di macellazione nell'anno 2020.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO CONTROLLI A DESTINO					
2020	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2019	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE	RENDICONTAZIONE
				N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lungi viaggi)	MACELLO	0	10% dei mezzi in arrivo	0	0
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	4.600	2% dei mezzi in arrivo	89	89*

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.

Il numero dei controlli eseguiti (89) è stato rimodulato in relazione all'emergenza Covid 19 (obiettivo: 56 controlli totali)

SPECIE	BOVINI	SUINI	OVICAPRINI	EQUIDI	POLLAME
Numero di ispezioni	58	13	5	2	11
Animali presenti al controllo	181	111	21	3	27.742
Mezzi di trasporto controllati	58	13	5	2	11
Documenti di accompagnamento	58	13	5	2	11

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 2020 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 2020.

Un impianto di macellazione ha, nel frattempo, cessato l'attività.

Sono stati controllati 80 impianti, di cui 63 macelli, 16 sezionamenti e 1 macelleria autorizzata. Sono state eseguite 86 ispezioni; 68 in macello, 17 in sezionamenti e 1 in macelleria.

Sono state rilevate 5 NC presso altrettanti impianti di macellazione.

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.

Nei sezionamenti e nelle macellerie autorizzate al trattamento del MSR non sono state riscontrate irregolarità.

MO - Sistema Informativo Veterinario

[Home](#) > [REPORT](#)

Report controlli

Report MSR

Report riferito al periodo dal 01/01/2020 al 31/12/2020 nel territorio di ATS DI BERGAMO(Azienda Sanitaria Locale - Veterinaria):

[Indietro](#)

Legenda

A: Numero totale degli impianti con attributo "Gestione MSR al macello" o "Gestione MSR in sezionamento" o "Gestione MSR in impianto di transito" per le prime 3 categorie e "Gestione MSR macellerie" per l'ultima categoria.

B: Numero totale degli impianti (punto A) sottoposti a controllo per cui è stata verificata la procedura "Controllo MSR" (non è indicato il numero di ispezioni se un singolo impianto è stato ispezionato più volte).

C: Numero totale di ispezioni effettuate sugli impianti (punto A) per cui è stata verificata la procedura "Controllo MSR" (somma di tutte le ispezioni per ogni impianto).

D: Numero totale degli impianti (punto A) sottoposti a controllo per cui è stata verificata la procedura "Controllo MSR" con almeno una non conformità (non è indicato il numero di non conformità se un singolo impianto ne ha più di una).

Il report non è in tempo reale ma viene calcolato a fine giornata. I dati si riferiscono al 06-02-2021.

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	64	-	16	1
B) - Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	63	-	16	1
C) - Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	68	-	17	1
D) - Numero di impianti con non conformità presenti	5	-	-	-

Visualizzo [1 - 4] di 4 record

[Download tabella](#)

PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO

Nel 2020 si è dato corso al Piano dei Controlli Integrati con le Forze dell'Ordine con le forti limitazioni imposte dall'emergenza Covid.

Il programma è stato più volte sospeso; sono stati eseguiti i seguenti controlli previsti a livello regionale.

Sono stati svolti interventi con:

- ICQRF nei settori della ristorazione collettiva (2) in forma coordinata; intervento congiunto con DIPS
- CCAP di Venezia e di Salò nel settore della commercializzazione dei prodotti della pesca (2).
- Polizia Stradale nei controlli su strada inerenti il trasporto di alimenti (10).
- UVAC nel settore degli scambi di prodotti di origine animale a livello comunitario (12).
- In occasione di tali controlli sono state rilevate tossine (acido okadaico) in telline introdotte dalla Francia.

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZONOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE) – ANNO 2020

I 10 campioni previsti nei mesi di febbraio (5) e giugno (5) 2020 sono stati regolarmente eseguiti su carne di pollame e carne suina nell'ambito della distribuzione al dettaglio.

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. - ANNO 2020

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

Gli esiti sono stati favorevoli.

PIANO RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

I 5 campioni (carne selvaggina/cinghiale) attribuiti al DV sono stati rimodulati a seguito dell'emergenza covid 19 a 3 campioni. Ne sono stati regolarmente effettuati 5.

Tutti i risultati ottenuti sono nella norma.

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

I 2 campioni (carne di pollame) 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, prodotti e preparazioni di carne e 4 campioni su prodotti della pesca.

Tutti i prelievi hanno dato un riscontro favorevole.

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il piano 2020 è stato eseguito parzialmente. Sono stati programmati 6 campioni totali. Ne sono stati eseguiti 5 a causa dell'emergenza Covid che ha ridotto l'effettuazione delle attività non indifferibili. Non è stato eseguito il prelievo su frattaglie edibili di suino per la ricerca di ocratossina.

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

I 2 campioni previsti su grasso di pollame e fegato di bovino sono stati regolarmente eseguiti. Esiti nella norma.

NON CONFORMITÀ ANALITICHE (escluso PNR)

Il Piano di campionamento 2020, prevedeva, inizialmente, l'effettuazione di 500 campioni totali, ripartiti tra produzione e distribuzione. L'esecuzione è stata ampiamente rimodulata causa Covid e tali campioni sono stati ridotti al 60% del totale.

Ulteriori prelievi sono stati eseguiti in corso di approfondimento di emergenze o, comunque, di situazioni non programmabili, quali MTA, allerta, segnalazioni, verifiche in campo, prelievi UVAC non programmati ecc.

Per quanto concerne le NC rilevate a seguito d'indagini di laboratorio, scaturite da analisi programmate o eseguite a completamento di episodi di MTA, oltre a quanto emerso in applicazione del PNR 2020, si segnalano alcune delle problematiche riscontrate.

Oltre ad alcune rilevazioni di carni macinate e preparazioni a base di carne con elevate cariche batteriche (situazioni regolari, ma da monitorare), sono state evidenziate, in diversi casi, carni di pollame (cosce, ali, petto, ecc.) contaminate da *Salmonelle* non rilevanti. In particolare sono state rilevate *Salmonella infantis* e, in minor misura, *Salmonella bredeney*. Eccezionalmente, altre *Salmonelle* minori.

A parte alcuni casi sospetti (nessuna diagnosi di certezza) di sindrome sgombroide di probabile origine da prodotti della pesca e forme neurologiche (emiplegia) potenzialmente originata da infezione da *Listeria monocytogenes*, oltre che a tossinfezioni alimentari da *Salmonella* spp., si riportano alcune delle principali analisi su alimenti risultate sfavorevoli.

Listeria m. in carne di pollo con pelle rilevata al dettaglio; si è proceduto all'eliminazione del prodotto dal mercato e alla comunicazione all'AG del riscontro.

Cadmio oltre i limiti di legge in calamari congelati importati dalla Thailandia. I prodotti sono stati totalmente esclusi dal commercio nazionale e rispediti nel Paese di origine che li ha accettati.

Listeria m. in tartare di bovino prodotta da una ditta bergamasca. L.m. era sotto i 10 ufc/g, ma la ditta non si era ancora dotata di studi che assicurassero l'assenza del patogeno durante la shelf life del prodotto. Si è, pertanto, proceduto al ritiro del prodotto. La ditta ha intrapreso i challenge test che sono in corso presso l'IZS di Brescia.

E. coli STEC in battuta al coltello prodotta da una ditta bergamasca. Non è stata attivata l'allerta a causa della data di scadenza ormai superata da troppo tempo perché il ritiro avesse significato.

Presenza di muffa in tortellini al prosciutto crudo prodotti da una ditta bergamasca. Prodotto ritirato tramite attivazione allerta.

Salmonella enteritidis in uova imballate presso un grosso centro di lavorazione uova. Distribuite a livello nazionale sotto vari marchi, sono state oggetto di ritiro e richiamo dal mercato.

Salmonella spp. In kebab prodotto in provincia. Il prodotto è stato gestito completamente e autonomamente dalla ditta.

Listeria m. in cacciatori freschi di produzione artigianale e locale. E' in corso la verifica della causa della contaminazione. I prodotti sono stati esclusi dal mercato.

Salmonella typhimurium, variante monofasica in "trita da sugo" prodotta presso un esercizio al dettaglio. Comunicazione all'AG.

Istamina in tonno a pinne gialle decongelato correlata a sindrome sgombroide di un consumatore. Attivato ritiro del prodotto residuo e informata la ditta di provenienza del tonno..

Salmonella spp. In "Ol codeghi dela Bergamasca" di produzione locale.

Salmonella typhimurium in quaglie in vendita presso un esercizio al dettaglio. Segnalazione all'organo di controllo responsabile della macellazione degli animali.

Si segnala anche il sequestro e l'invio alla distruzione di prosciutti crudi lavorati, per conto di una ditta bergamasca, in uno stabilimento non autorizzato.

ALTRE PROBLEMATICHE RICONTRATE NEL 2020

Nel settore della macellazione si segnalano le seguenti problematiche:

Sono state inoltrate al Dipartimento Veterinario segnalazione inerenti presunte violazioni alle norme sul benessere animale (suini) alla macellazione: la segnalazione si è rivelata infondata.

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.

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 malattie infettive 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 2020, suddivisi per specie macellata.

BOVIDI						
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2020 - 12/2020						
	VACCHED	MANZEE	VITELLONIA	TORIB	VITELLIV	TOTALE
ATS DI BERGAMO						
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	0	1	0	0	0	1
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	2	0	1	0	0	3
Totale esclusi dalla catena alimentare TOTALE	2	1	1	0	0	4

SUINI					
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2020 - 12/2020					
	SUINI GRASSI	VERRI / SCROFE	MAGRONI	LATTONZOLI	TOTALE
ATS DI BERGAMO					
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	14	3	55	17	89
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	19	4	103	57	183
Totale esclusi dalla catena alimentare TOTALE	33	7	158	74	272

OVI-CAPRINI					
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2020 - 12/2020					
	OVINI >18 MESI	CAPRINI >18 MESI	OVINI <18 MESI	CAPRINI <18 MESI	TOTALE
ATS DI BERGAMO					
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	0	5	1	0	6
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	42	3	3	0	48
Totale esclusi dalla catena alimentare TOTALE	42	8	4	0	54

AVICOLI							
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2020 - 12/2020							
	POLLI	GALLINE	TACCHINI	OCHE	ANATRE	FARAONE	TOTALE
ATS DI BERGAMO							
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	2742	0	0	0	0	0	2742
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	677	0	0	0	0	0	677
Totale esclusi dalla catena alimentare TOTALE	3419	0	0	0	0	0	3419

SELVAGGINA ALLEVATA									
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2020 - 12/2020									
	QUAGLIE	FAGIANI	PICCIONI	CERVI	PERNICI	CINGHIALI	RATITI	ALTRI RUMINANTI	TOTALE
ATS DI BERGAMO									
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	27	0	0	0	0	0	0	0	27
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	269	0	0	0	0	0	0	0	269
Totale esclusi dalla catena alimentare TOTALE	296	0	0	0	0	0	0	0	296

SELVAGGINA CACCIATA							
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2020 - 12/2020							
	CINGHIALI	CAMOSCI	CAPRIOLI	CERVI	MUFLONI	ALTRI RUMINANTI	TOTALE
ATS DI BERGAMO							
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	0	0	0	0	0	0	0
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	0	0	0	1	0	0	1
Totale esclusi dalla catena alimentare TOTALE	0	0	0	1	0	0	1

BDR e dati di macellazione ovi caprina: il numero dei capi ovi caprini macellati è inserito da una parte dal OSA in BDR e, dall'altra, dal veterinario nell'applicativo "Circ. 44". Tali dati sono soggetti a notevoli differenze a causa del mancato inserimento dei dati da parte di alcuni OSA.

Inserimento dati analisi trichina: l'inserimento di questi dati ha comportato notevoli difficoltà ai colleghi, anche correlati a disfunzionalità dell'applicativo utilizzato. Sarebbe auspicabile una gestione più snella di tali dati a livello centrale e, in futuro, un collegamento automatico con i referti dell'IZS.

Macellazione suini a domicilio: è stata data piena applicazione al decreto regionale inerente la macellazione con "persona formata"; dopo adeguata e capillare attività di formazione, nel 2020 i suini macellati a domicilio senza l'intervento vincolante del veterinario ufficiale sono stati 1.812, su un totale di suini macellati a domicilio pari a 2.433. 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 2020 sono stati macellati 3.061 ovini, 67 caprini e 108 bovini secondo il rito islamico in 14 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 stazionano in prossimità degli impianti di macellazione in attesa della consegna delle carni appartenenti al "proprio" animale.

Si segnala che la disponibilità dei macelli è limitata (sono stati attivati 15 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 tutti 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.

Si segnala infine un problema rilevato da Carabinieri NAS di Torino. E' stato riscontrato che in un centro d'imballaggio, annesso ad allevamento di ovaiole, le date di deposizione riportate in etichetta, pur essendo compatibili con l'entità produttiva dell'impianto, non erano totalmente corrette.

SANZIONI

Nell'area di competenza del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. sono stati irrogati, nel 2020, 46 provvedimenti sanzionatori (96 nel 2019), di cui 37 dal servizio veterinario e 9 da altri organi di controllo, tra cui, in particolare i Carabinieri del NAS e la Polizia stradale.

Naturalmente, l'emergenza Covid e la conseguente diminuzione e rimodulazione delle attività di controllo si sono riflesse in una netta diminuzione dei provvedimenti assunti, anche sanzionatori.

Nel complesso, 20 sanzioni sono state rilevate nel distretto A; 28 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.

In 12 casi tali NC sono state riscontrate soprattutto in esercizi gestiti da personale extracomunitario e l'infrazione più frequente è la carenza igienico sanitaria.

Le principali norme violate sono, in ordine decrescente:

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

e ancora:

- Reg. 1224/2009 e Reg 1379/2013 (prodotti della pesca)
- Reg. 1069/2009

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

- le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavorazione/vendita e mezzi di trasporto ;
- inosservanza o carenza delle procedure di autocontrollo ;
- etichettatura;
- 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 2020 è pari a circa 57.500 euro.

SANZIONI 2020 - AREA "B" – principali aspetti sanzionati		
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
	Distretto A	Distretto B
Procedure (mancanza o mancata applicazione)	6	6
Requisiti di igiene	4	9
Etichettatura	0	4
SCIA	1	1
Rispetto temperature	6	3
Rispetto tracciabilità	1	1

ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO

Durante l'attività svolta nel 2020 è stato possibile evidenziare alcune problematiche che possono rappresentare bisogni espressi o inespressi del territorio e dei cittadini.

APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO

I controlli congiunti nel 2020 hanno pesantemente risentito delle limitazioni sanitarie imposte dalla pandemia e sono stati, in gran parte, sospesi e, possibilmente differiti al 2021.

L'esigenza, peraltro, 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.

Come lo scorso anno verranno programmati alcuni controlli, congiuntamente con personale dei DIPS, per la valutazione di aspetti particolari e di nuovo interesse per gli OSA e per gli operatori di vigilanza (MOCA)

Proseguirà, peraltro, come più avanti riportato nei dettagli, il Piano Integrato con altri Organi di Controllo, nel rispetto delle indicazioni regionali per l'anno 2021. 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 molti 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 2020 e negli anni precedenti ed inerenti patologie umane insorte in importanti strutture ospedaliere, potenzialmente correlate all'assunzione di alimenti vegetali o animali, hanno sottolineato l'esigenza di un coordinamento necessario tra tutti i numerosi attori coinvolti e/o utili 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 regionale 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.

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 2021 - si è dimostrato efficace 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.

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

Di seguito, alcune segnalazioni di consumatori fatte nel 2020:

- temperatura di esposizione delle uova in esercizi di vendita
- modalità di mantenimento di crostacei vivi direttamente su letto di ghiaccio (benessere)
- presenza di anisakis in prodotti della pesca acquistati
- sospetta presenza di istamina in tonno acquistato presso la GDO causa sindrome sgombroide
- odori sgradevoli dopo la cottura di prodotti della pesca acquistati in provincia;
- 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. La recente introduzione dell'obbligatoria notifica telematica delle pratiche inerenti gli impianti riconosciuti 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 2021, 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	10	16.400
DISTRETTO B	12	19.205
<i>TOT VET DISTRETTI</i>	<i>22 (21,3 vet/ora)</i>	<i>34.605</i>
DDPV+ DD+DS	2 (3 nel 2020)	2.226
Area a pagamento (stima)		800
TOTALE	24	37.631

Considerando, infine, le 800 ore circa di servizio prestate nel 2020 in regime di area a pagamento, le ore totali disponibili per l'anno 2021 sono **36.961** (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 10.360 ore, comprensive di attività tipiche e macroattività di cui **8.800** circa dedicabili alle attività tipiche (vigilanza, campionamenti, emergenze, ecc.) sul territorio.

PROGRAMMAZIONE – ANNO 2021

PREMESSA

L'attività del "**Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale**" (DVSAOA), così ridefinito ai sensi della legge regionale n. 23/2015, "Evoluzione del sistema sociosanitario lombardo", 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 VIGILANZA

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.

Considerato che la legge di delegazione europea (L. 117 del 4/10/2019) conferisce al Governo italiano delega per l'adeguamento della normativa nazionale alle nuove disposizioni europee entro un anno dalla sua entrata in vigore, nelle more della predisposizione dei decreti legislativi che andranno a modificare gli attuali decreti legislativi 193/2007 e 194/2008 in adeguamento al Reg. UE 2017/625, si consideri che il contenuto di questi ultimi è da considerarsi vigente fino ad espressa abrogazione. Rimangono altresì 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 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 ed**
- **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"

Peraltro, 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 (in fase di aggiornamento), 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 2021, 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 giustificino 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.

Considerata l'emergenza Covid 19 ancora in essere e le risorse disponibili, per quanto riguarda gli impianti registrati, i controlli presso gli esercizi ambulanti, gli ipermercati e i supermercati, saranno effettuati 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.

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 la 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. Durante l’anno 2012 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 n 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.

Nel 2016 è iniziato il processo di revisione dei LR degli impianti riconosciuti utilizzando la nuova score card regionale, 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 2021.

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	TIPOLOGIE IMPIANTI
STABILIMENTI RICONOSCIUTI	
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
Attività di macellazione (2) CLUSTER ROSSO	Stabilimenti di produzione di gelatina e collagene
	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.
Attività di manipolazione degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro	Impianto di macellazione inferiore a 1000 UGB
	Impianto di porzionatura, affettatura, e/o riconfezionamento prodotti a base di carne e latte;
	Impianto di sezionamento carni;

porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento) (3) CLUSTER VERDE	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
	Centro di raccolta e standardizzazione latte
Stoccaggio di alimenti <u>senza alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione</u> (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, il RUOT, in occasione del rilascio del riconoscimento, attribuirà 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, autorizzazione sanitaria o SCIA) e, da ultimo, la correttezza dei dati inseriti in SIVI.

Eventuali disallineamenti dovranno essere segnalati per i dovuti aggiornamenti.

OBIETTIVI VINCOLANTI

PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI ALIMENTARI

Questo Piano ricomprende l'”**ATTIVITA' DI VIGILANZA**” 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 % della **vigilanza** minima 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 familiare.

Nel 2021, 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.

Ancora, si ritiene importante mantenere l'attenzione sulla corretta identificazione e registrazione al macello di:

- bovini: registrazione dei controlli specifici da parte del veterinario ufficiale;
- equini: (sia per quanto riguarda l'avvenuta inoculazione del transponder, che la presenza al seguito dell'animale del passaporto e della relativa dichiarazione DPA e sugli eventuali provvedimenti da adottare in caso di riscontro di irregolarità);
- suini: i titolari degli impianti di macellazione devono inserire il numero dei capi suini macellati in BDR (LISPA),
- ovicaprini: i titolari degli impianti di macellazione devono inserire il numero dei capi ovini e caprini macellati in BDR (LISPA),

AUDIT

IMPIANTI DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTI

Il dettaglio e la distribuzione 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 controlli dovranno essere verificati almeno:

- ❖ l'adeguamento ed il mantenimento dei requisiti strutturali, funzionali e documentali risultati **non conformi** in precedenti verifiche (audit od ispezioni);
- ❖ l'igiene delle lavorazioni (dei locali, delle attrezzature e delle lavorazioni p.d.);
- ❖ 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)

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 2020 (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

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 da espletarsi sull'identificazione degli animali in entrata e sulla documentazione di accompagnamento;
- 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;
- gestione sottoprodotti e 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)
- sanificazione, manutenzione, controllo degli animali infestanti: controlli visivi per lo più in fase preoperativa
- igiene delle lavorazioni: controlli visivi in fase di macellazione
- correttezza inserimento dati in LISPA (verifica registri di macellazione e registrazione in LISPA)

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 invernali da novembre a marzo, il veterinario ufficiale dovrà condurre ispezioni (nei mesi di gennaio, febbraio, marzo, novembre e dicembre) 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;

- ✦ il rispetto del benessere animale (check list modificata); per il 2021 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 DEI SUINI E DEGLI OVICAPRINI A DOMICILIO E IN IMPIANTI DI MACELLAZIONE STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTO CON PERSONA FORMATA

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 DEI DATI DI MACELLAZIONE DEI BOVINI, DEI SUINI, DEGLI EQUINI E DEGLI OVICAPRINI (LISPA)

I veterinari responsabili degli impianti autorizzati alla macellazione di **bovini**, di **suini**, di **equidi** e di **ovicaprini** verificheranno periodicamente e, comunque, **entro il mese di novembre 2021**, personalmente o tramite persona delegata, il corretto inserimento dei dati di macellazione in LISPA da parte del macellatore.

Il controllo dovrà essere documentato e dovrà verificare la congruenza tra i dati di effettiva macellazione (almeno tre mesi) ed i dati inseriti dall'OSA nell'applicativo regionale.

Eventuali discrepanze tra i dati dovranno essere analizzate e risolte anche intervenendo presso lo stesso macellatore.

REGISTRAZIONE IN BDR DEGLI ESAMI PER LA RICERCA DI TRICHINA SPP. IN SUIDI ED EQUIDI

Con comunicazione del 14/01/2014, prot 1164, a cui si rimanda per le specifiche modalità operative, la U.O. Veterinaria della Regione Lombardia ha disposto la registrazione e la validazione dei prelievi per trichina effettuati in fase ispettiva su suidi ed equidi macellati in provincia.

In particolare, sarà necessario che, dopo l'inserimento in BDR dei capi macellati da parte del macellatore, il veterinario ufficiale proceda direttamente all'inserimento dei prelievi per trichina effettuati (oppure alla validazione dei prelievi inseriti dal macellatore) e, successivamente, dopo verifica degli esiti, all'inserimento di questi ultimi nell'applicativo.

E' necessario procedere sistematicamente e con puntualità a tali registrazioni; i dati registrati saranno confrontati con i dati di macellazione.

Per quanto riguarda i suini, l'eventuale numero inferiore di prelievi rispetto agli animali macellati dovrà essere giustificabile dal veterinario ufficiale (es. suini provenienti da allevamenti indenni, suini esclusi dalla macellazione o dal consumo, suinetti di età inferiore alle 5 settimane, ecc.); il numero di prelievi dovrà coincidere con gli esiti pervenuti e registrati.

Per quanto concerne gli equini, il numero dei prelievi dovrà coincidere, per ovvie ragioni, col numero dei capi macellati (e gli esiti relativi).

La registrazione dei prelievi e dei relativi esiti sarà monitorata dal DS e dai RUOT.

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, messo a disposizione dalla regione Lombardia dal secondo semestre 2012, consente una raccolta di queste informazioni sistematica (da **tutti** gli impianti di macellazione riconosciuti), funzionale ed agevole.

Le indicazioni circa le modalità di inserimento dei dati di macellazione sono riportate nella nota regionale del 24/09/2012, prot. 27448.

Tutti i veterinari responsabili di 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 seconda metà di luglio 2021**, 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 ed ai rischi sanitari connessi.

Dovranno essere verificate almeno le seguenti tipologie d'impianti:

- **I macelli industriali riconosciuti che macellano ungulati domestici**

Per quanto riguarda le altre attività che si riforniscono da questi impianti di prima trasformazione, come **impianti di sezionamento, di produzione di preparazioni di carne e di prodotti a base di carne**, pur non avendo l'obbligo di applicare direttamente quanto prescritto dall'art. 14, questi devono in ogni caso, anche in accordo con la circolare 20 settembre 2000, n.14 (Linee guida applicative del D.L.vo 4 agosto 1999, n. 336), all'interno del proprio sistema di autocontrollo, prevedere una procedura per la verifica dell'applicazione del suddetto articolo da parte dei fornitori. .

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"

Come più sopra riportato, per l'anno 2021, la U.O. veterinaria ha disposto che 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

Presso gli impianti riconosciuti il veterinario ufficiale dovrà garantire la verifica a rotazione, nell'arco dell'anno, tramite ispezioni e audit, delle principali procedure adottate dall'OSA al fine di garantire il livello sanitario oggetto della normativa comunitaria.

Impianti registrati

AUDIT

Come nel 2020, anche quest'anno, lo strumento dell'audit dovrà essere impiegato anche presso gli esercizi registrati.

Gli AUDIT condotti presso detta strutture saranno orientati al controllo degli aspetti sotto riportati; potranno essere di volta in volta individuati, tra questi, gli aspetti ritenuti più significativi per le rispettive tipologie di esercizi.

- procedure di sanificazione:
- procedure di conservazione degli alimenti in cella/locali deposito e in esposizione
- procedura di manutenzione locali e attrezzature:
- 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 recall (cash and carry e grossi depositi non riconosciuti)
- ricevimento - selezione fornitori.

In relazione alle risorse disponibili, si concorda di effettuare, congiuntamente ai colleghi di Area C, 30 audit presso stabilimenti alimentari di competenza di tale area (caseifici, depositi ecc). Si rimanda, pertanto alla programmazione di Area C, in modo da svolgere 15 audit congiunti (1 veterinario di area B e 1 di area C) nei rispettivi distretti.

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 nella ordinaria pianificazione annuale (es. allerta, tossinfezioni, segnalazioni, ecc.), gli operatori dovranno verificare, nell'ambito del biennio 2020 – 2021, almeno i seguenti aspetti:

- tracciabilità inerente l'approvvigionamento dei prodotti in entrata;
- gestione delle eventuali NC pregresse (2018);
- stato di pulizia/igiene dei locali e delle attrezzature;
- stato di manutenzione locali e attrezzature;
- controllo dell'etichettatura dei prodotti;
- rispetto delle temperature di conservazione;
- 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)	Numero audit programmati PROVINCIA		Numero ispezioni programmate PROVINCIA		TOTALE CONTROLLI				
			A	B	A	B	A	B			
Impianti di macellazione di ungulati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

domestici	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
Impianto di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	2	1	1	2	1	1	8	4	4	10	5	5
	2	9	4	5	5	2	3	27	12	15	32	14	18
	3	21	9	12	4	2	2	42	18	24	46	20	26
	4	50	19	31	8	3	5	50	19	31	58	22	36
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	1	1	0	1	1	0	1	5	0	5	6	0	6
	2	0	0	0	0	0	0						
	3	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
	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	2	1	1	2	1	1	8	4	4	10	5	5
	3	1	1	0	1	0	1	3	3	0	4	3	1
	4	3	1	2	2	1	1	6	2	4	8	3	5
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	12	7	5	2	1	1	12	7	5	14	8	6
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	6	6	0	6	6	0	12	12	0
Impianto di preparazioni a base di carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	2	1	1	2	1	1	6	3	3	8	4	4
	4	4	3	1	1	1	0	8	6	2	9	7	2
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	4	0	4	5	0	5
	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	4	0	4	2	0	2	8	0	8	10	0	10
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	2	1	1	2	1	1	8	4	4	10	5	5
	2	2	2	0	1	1	0	6	6	0	7	7	0
	3	3	2	1	1	0	1	6	4	2	7	4	3
	4	4	2	2	0	0	0	4	2	2	4	2	2
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	5	3	2	0	0	0	5	3	2	5	3	2
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	0	0	0	2	1	1	2	1	1
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	2	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	3	13	8	5	4	2	2	13	8	5	17	10	7
	4	3	3	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0
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	
			A	B	A	B	A	B	A	B	A	B		A	B	A	B					
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	2	0	2	2	0	2	2	0	2	4	0	4	0	4							
	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2	2	2							
	3	3	0	3	1	0	1	3	0	3	4	0	4	0	4							
	4	24	10	14	0	0	0	24	10	14	24	10	14	10	14							
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	1	1	0	1	1	0	1	1	0	2	2	0	2	0							
	4	28	19	9	3	2	1	14	10	5	17	11	5	11	5							
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0							
	4	14	6	8	0	0	0	7	3	4	7	3	4	3	4							
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	3	0							
	4	134	72	62	0	0	0	67	36	31	67	36	31	36	31							
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3	3	3	0	2	2	0	3	3	0	5	5	0	5	0							
	4	35	29	6	1	1	0	18	15	3	18	15	3	15	3							
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	64	29	35	0	0	0	32	15	18	32	15	18	15	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	1	0							
	4	64	49	15	0	0	0	13	10	3	13	10	3	10	3							
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/roscicceria	3	1	1	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0	2	0							
	4	82	29	53	0	0	0	25	9	16	25	9	16	9	16							
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0							
	4	10	8	2	0	0	0	7	6	1	7	6	1	6	1							
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	2	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	3	7	7		0	0	0	7	7	0	7	7	0	7	0							
	4	65	22	43	0	0	0	33	11	22	33	11	22	11	22							
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	2	5	4	1	0	0	0	5	4	1	5	4	1	4	1							
	3	7	5	2	0	0	0	5	4	1	5	4	1	4	1							
	4	484	254	230	0	0	0	194	102	92	194	102	92	102	92							
Superette o supermercato	2	4	4	0	0	0	0	4	4	0	4	4	0	4	0							
	3	177	136	41	4	3	1	89	68	21	92	71	21	71	21							
	4	92	34	58	2	1	1	46	17	29	48	18	30	18	30							
Piattaforma distribuzione alimenti	4	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2	0	2							
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0	3	0							
	2	8	3	5	4	2	3	16	6	10	20	8	13	8	13							
	3	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0	3	0							
	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3	0	3							
Pescheria	3	3	0	3	0	0	0	6	0	6	6	0	6	0	6							
	4	10	6	4	0	0	0	10	6	4	10	6	4	6	4							

Vendita di alimenti surgelati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4	7	3	4	0	0	0	7	3	4	7	3	4
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	3	8	8	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	4	182	152	30	0	0	0	18	15	3	18	15	3
Negozio commercializzazione prodotti alimentari vari	2	2	0	2	0	0	0	1	0	1	1	0	1
	3	7	6	1	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	4	286	195	91	0	0	0	29	20	9	29	20	9
Negozio mobile per vendita ambulante	4	472	316	156	0	0	0	40	27	13	40	27	13
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0	0	0	0	3	3	0	3	3	0
	4	110	76	34	2	2	1	37	26	12	40	27	12
Mensa aziendale	4	62	24	38	1	0	1	5	2	3	6	2	4
Mensa scolastica	4	39	19	20	0	0	0	5	2	2	5	2	2
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	4	46	18	28	0	0	0	18	7	11	18	7	11
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	661	309	352	2	1	1	70	33	37	72	34	38
Vendita per corrispondenza o via internet	4	16	13	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	120	53	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pesca professionale	4	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1
Centro di sosta (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 2021 proseguirà l'attività di collaborazione con il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria nelle realtà produttive di interesse comune.

E' importante ribadire come la gestione da parte dell'organo di controllo delle eventuali non conformità rilevate 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 le avvenute risoluzioni alle NC rilevate.

Una volta ottenuta tale assicurazione la NC sarà registrata e "risolta" anche in SIV, da parte del personale del DV, nei tempi previsti.

ATTIVITÀ CONGIUNTA

IPERMERCATI

Presso gli Ipermercati verranno effettuate ispezioni **congiunte** tramite personale dei due dipartimenti. Saranno sottoposti a un controllo minimo **tutti gli ipermercati** della provincia nel corso dell'anno

SUPERMERCATI E SUPERETTE

In questi esercizi i controlli saranno programmati **20 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 DVSAOA.**

MENSE OSPEDALIERE E RSA

Tutte le **strutture ospedaliere** presenti sul territorio saranno ispezionate in forma congiunta (20).

Per quanto concerne le **RSA, 20 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 il 2019, 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 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.

In considerazione del fatto che alcuni esercizi di ristorazione pubblica hanno richiesto la conversione, probabilmente temporanea, a "mense aziendali", i due dipartimenti sottoporranno a controllo le strutture che inoltreranno tale integrazione di attività tramite SCIA.

Si stima la possibilità di verificare un massimo di circa 30 esercizi per l'anno corrente.

Tali controlli rientrano nella programmazione sotto inerente a Ristorazione pubblica e Agriturismi.

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

In considerazione dell'attività svolta, anche in periodo di emergenza covid 19, verranno individuate **20 strutture - 10 catering e 10 centri produzione pasti/centro cottura** - da sottoporre a controllo congiunto con il DIPS.

RISTORAZIONE PUBBLICA E AGRITURISMO

Saranno sottoposti a controllo n. **40 esercizi** di ristorazione (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)

NB: Da valutarsi congiuntamente se attivare questo controllo nel secondo semestre 2021.

CONTROLLO MOCA PRESSO IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Anche nel 2021, proseguirà la collaborazione con il DIPS relativamente al controllo dei Materiali e Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti (MOCA), utilizzati presso impianti ordinariamente sottoposti a controllo veterinario.

Verranno verificati 2 impianti produttivi che utilizzano e trasformano (termoformazione) MOCA ai fini della specifica attività produttiva.

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 2021, saranno ispezionate **40 aree mercatali** della provincia di Bergamo.

Ogni distretto dovrà sottoporre a controllo, in forma autonoma (personale del solo DV – intervento congiunto), **20 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.

TIPOLOGIA ATTIVITA'	NUMERO IMPIANTI	N. ISPEZIONI SOLO DV	N. ISPEZIONI CONGIUNTE DM/DV	N. ISPEZIONI TOTALI	N. ISPEZIONI TOTALI DV
Ipermercati o assimilati	13	0	11	11	11
Supermercati/superette	280	139	20	139	139
Agriturismi	100	0	0	0	0
Ristorazione pubblica	2.115	-	70	70	70
Ristoranti con forniture esterne/Catering/Centri cottura	30	0	30	-	30
Mense aziendali	597	0	5	-	5
Mense scolastiche	100	0	5	-	5
Mense Ospedaliere	20	0	20	20	20
Mense RSA	64	0	20	20	20
Controllo MOCA	6	0	2	2	2
Ambulanti (solo DV)	400	40	-	40	40

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 congelamento.

Tali verifiche saranno condotte nell'ambito delle attività di controllo svolte presso

- esercizi produttivi (impianti produttivi p.d. e depositi frigoriferi),
- trasporti e
- a livello 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. 882/04.

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**

Ai sensi dell'articolo 9 del Reg. 882/04, il personale che esegue i controlli procede alla loro verbalizzazione riportando "una descrizione degli obiettivi dei controlli ufficiali, dei metodi di controllo applicati, dei risultati dei controlli ufficiali e, se del caso, l'indicazione degli interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato" nonché le eventuali azioni adottate in caso di non conformità ai sensi del successivo articolo 54 e, se del caso, dell'articolo 6 del D.lgs 193/07.

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/ attuazione programma/ piano alimenti uomo/ evidenze/ procedure controllate (CONTROLLO TEMPERATURE)/ tipologia del controllo (ATTUAZIONE FUNZIONAMENTO PROCEDURA)/ modalità di controllo (CONTROLLO STRUMENTALE).

ALLEGATO 1

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 ai seguenti 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/ attuazione programma/ piano alimenti uomo/ evidenze/ procedure controllate (Marchiatura/etichettatura prodotti – oppure – verifica etichettatura carni avicole), ecc..

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** in senso lato. 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 CONFORMITÀ 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 2021

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.

Al momento della redazione del presente Piano è in fase di emanazione il D. Lgs, n. 27 del 2021. Le indicazioni circa le modalità di prelievo riportate di seguito sono state definite in relazione alla normativa attualmente in vigore.

Dalla vigenza del nuovo decreto dovranno essere considerate e adottate le eventuali modifiche procedurali (verbalizzazione, campionamento, controperizia, controversia, ecc.) inerenti alle modalità di campionamento degli alimenti di origine animale, soprattutto se in contrasto con la precedente norma.

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 2021.

I campioni da sottoporre ad analisi saranno prelevati sia presso gli stabilimenti di produzione sia in fase di distribuzione.

Nel caso dei **contaminanti** considerati dal Regolamento (CE) n.1881/2006, la pianificazione dei controlli analitici dovrà prendere in considerazione tutti i pericoli per i quali è previsto un limite di legge.

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 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.

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 microorganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microorganismi 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	255gr 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. <i>Shigella</i> patogena	25 g 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

Durante la redazione del presente documento di programmazione è in fase di pubblicazione il decreto legislativo che adeguerà la normativa nazionale alle disposizioni del Reg (UE) 2017/625.

A tale documento si dovrà fare riferimento per eventuali aggiornamenti rispetto alla normativa attualmente vigente.

Fatto salvo quanto previsto più avanti, i campioni da analizzare per la verifica dei criteri di sicurezza devono essere costituiti da 4 o 5 aliquote ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 26/03/80 n. 327 e dell'art. 2 del Decreto Min. San. 16/12/93.

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 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, gli estremi (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;
- comunicare alle parti interessate, 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.

Qualora i risultati delle analisi su un campione di alimento deteriorabile ai sensi del D. M. San. 16/12/93, ad esclusione dei campioni in aliquota unica con analisi non ripetibile, evidenzino il mancato rispetto dei criteri di sicurezza il laboratorio avvia le procedure per la ripetizione di analisi, limitatamente al/ai parametro/i non conforme/i.

Il risultato ottenuto potrà essere utilizzato dall'AC per l'adozione di misure di cui all'art. 54 del regolamento (CE) 882/2004 e s.m.i. e al regolamento (CE) 178/2002. Sarà inoltre cura dell'AC, decidere, sulla base delle risultanze, la contestazione di sanzioni amministrative o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del regolamento (CE) 882/2004 e s.m.i. e dal D.Lvo 193/2007.

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 2020 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*.
- E' stata considerata anche la Relazione ministeriale 2019 sul **Sistema di allerta europeo RASFF**
- E' stata valutata l'**analisi di contesto regionale** aggiornata al gennaio 2019 pubblicata in SIVI.
- Da ultimo sono state considerate le **realità 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 2018, 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 2020, 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 2020.

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2021

Di seguito sono riportate le tabelle inerenti le singole determinazioni da effettuarsi a livello provinciale e la relativa distribuzione distrettuale (A e B). 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

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	54	30		0	0	2	0
Distretto A	15		10	27	15					
Distretto B	16		10	27	15				2	

CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE																			
ATS	Salmonella		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	3	18	6	0	2	1	0	1	1	1	
Distretto A	3	5	1	1	3		1	1	3	7	3		2	1					
Distretto B		7		2	1					11	3					1	1	1	

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	0	2	7	11	0	2	2	0	2	0	0	2	0	1	1	1	0	1	1	1
Distretto A	3	5		2	3	5			2		2						1				1	
Distretto B	4	6			4	6		2						2		1		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 (1)		Salmonella (molluschi e crostacei preparati o trasformati)		E. coli MBV (2)		E coli (prod cotti)		Staf coag. + (prod cotti)		V. cholerae O1 e O139 (2)		V. cholerae non O1 e O139 (2)		V parahaemolyticus (2)		Norovirus (solo in caso di evidenza epidemiologica) (3)		HAV (3)		Metalli (Pb, Cd, Hg)		
	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	
ATS BG	0	20	10	0	0	20					3	3	3	3	3	3	1	4	0	0	2	2	
Distretto A		12	5			12					3	3											
Distretto B		8	5			8											1	4					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		Istamina (1)		Metalli pesanti Cd, Pb, Hg		IPA (Reg 1881)		
	P.	P.	P.	P.	D.	D.	D.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	P.	D.	
ATS BG	5			7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	5	1	12	8	4	4	4	4	18	0	2	0	2
Distretto A	5			5										4	2	1	6	4	4	4	4	6					
Distretto B				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	3		6	4					12		2		2

OVOPRODOTTI E PRODOTTI CONTENENTI UOVA CRUDE

ATS	Salmonella (Reg 2073)		Enterobacteriaceae	L. monocytogenes (Reg 2073)		Diossine e PCB (Reg 1881)	
	P	D		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	Enterobacteriaceae		Escherichia coli		Staf coag + (enterotossine e staf)		Salmonella		Bacillus cereus presunto		Listeria monocytogenes		Clostridium perfringens	
	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		3
Distretto A		1
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	114	136	250
Distretto B	98	152	250
Totale	212	288	500

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 2021 - Rev. 1.

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 2021 e termina il 31 dicembre 2021.

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.

Nel mese di gennaio, 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 2021 ed alle criticità riscontrate nel 2020.

Per quanto riguarda l'anno corrente, all'Area B sono stati attualmente assegnati all'ATS di Bergamo:

Totale: 461 (438 nel 2019) campioni (escluso l'extraPNR)

Ad oggi la ripartizione distrettuale è quella sotto riportata:

	DISTRETTO A	DISTRETTO B	PROVINCIA
PIANO MIRATO - MACELLO	176	233	409
PIANO MIRATO - STABILIMENTO	3	4	7
PIANO MIRATO - CACCIATI	1	0	1
PIANO ISTOLOGICO	3	2	7
TOTALE	183	239	422

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 2020, 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 2021.

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

PREMESSA

La Racc.(UE) 2015/1381 e la Racc.(UE) 2016/111 sollecitano gli Stati Membri affinché gli stessi svolgano un'attività di monitoraggio per valutare la presenza di Arsenico e Nichel in vari prodotti alimentari.

Per l'ambito di controllo dei Dipartimenti Veterinari e sicurezza di alimenti di origine animale la ricerca si circoscrive alle seguenti matrici:

- Latte e prodotti a base di latte
- Muscolo bovino, ovicaprino, suino, equino
- Muscolo di pollame
- Uova
- Miele
- Prodotti ittici

Scopo dell'attività di monitoraggio è permettere la valutazione dell'esposizione alimentare e perfezionare la valutazione del rischio dell'Arsenico inorganico e del Nichel.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Raccomandazione (UE) 2015/1381 della Commissione del 10 agosto 2015 relativa al monitoraggio dell'arsenico negli alimenti
- Raccomandazione (UE) 2016/1111 della Commissione del 6 luglio 2016 relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti
- Reg. (CE) 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai 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
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

PROGRAMMAZIONE E MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Trattandosi di un piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione della esposizione alimentare della popolazione e non essendo ancora stato stabilito un tenore massimo negli alimenti oggetto del monitoraggio, **il campionamento è conoscitivo e non è previsto alcun provvedimento conseguente.** I campioni, distribuiti come da tabella seguente, devono essere prelevati **prevalentemente al dettaglio.** **Deve essere campionata una sola aliquota costituita da una u.c. del peso non inferiore a 100 gr, il campione deve essere congelato.**

La procedura di campionamento deve essere effettuata in conformità al **Reg (CE) 333/2007** per garantire che il campione sia rappresentativo dell'intera partita.

Il campionamento deve essere preaccettato specificando la finalità del Piano - PIANO DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A.

NUMERO E TIPOLOGIA DEI CAMPIONI DA EFFETTUARE

Al Dipartimento Veterinario dell'ATS di Bergamo sono stati attribuiti **9 campioni totali** (4 area C – latte e derivati - e **5 area B**) da effettuarsi su:

- Muscolo (carne dopo la rimozione del grasso), fegato o rene di OVICAPRINI: 3 campioni (distretto A);
- Uova: 2 campioni (distretto B)

Tabella

MATRICE	Muscolo (carne dopo rimozine del grasso), fegato o rene di <u>OVICAPRINI</u>	Uova
Distretto A	3	0
Distretto B	0	2

IL PIANO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO IL 31 AGOSTO 2021.

L'OEVR raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano e li trasmette alla Regione entro il 30/09/2021.

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, NONCHE' 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"; la programmazione regionale per l'anno 2020 è stata disciplinata con altro provvedimento.

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".

MODALITA' 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.**

Per i dettagli circa la conduzione del controllo, si rimanda alla nota ministeriale del 9 marzo 2021, trasmessa con nota regionale del 10 marzo 2021.

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) (non previsti per il Dipartimento Veterinario per il 2021)

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.

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. 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 2021

Campioni di alimenti di OA (eccetto pesce e prodotti della pesca)

		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		
ATS BERGAMO		Numero di riferimento e denominazione additivi				TOTALE
		(*) Coloranti rossi consentiti e non consentiti: - E 120 Acido carminico, - E 122 Azorubina, - E 123 Carmoisina - E 124 Ponceau 4R, - 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)	
Distretto A		1	1		1	3
Distretto B	1		1	1		3
TOTALE	1	1	2	1	1	6

(*) 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

Categorie di alimenti da campionare							
ATS BERGAMO	09. Pesce e prodotti della pesca				09.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati	TOTALE	
	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			2	
TOTALE	1	1	1	1		4	

(*) 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.

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

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 2021.

Il piano comunitario prevede, per l'anno 2021 l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza di:

- 1) isolati di *Salmonella* spp. Ottenuti da:
 - a) campioni di ciascuna popolazione di galline ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso prelevati nel quadro dei programmi di controllo nazionali di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2160/2003;
 - b) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da suini da ingrasso;
 - c) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da bovini di età inferiore a un anno
- 2) isolati di *C. coli* e *C. jejuni* ottenuti da:
 - a) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da bovini di età inferiore a un anno;
 - b) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da suini da ingrasso;
 - c) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da suini da ingrasso;
 - d) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da bovini di età inferiore a un anno
 - e) campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati presso i posti di controllo frontaliere;
- 3) **isolati di *E. coli* produttori di ESBL, AmpC o carbapenemasi, ottenuti da:**
 - a) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da suini da ingrasso;
 - b) campioni del contenuto dell'intestino cieco prelevati al momento della macellazione da bovini di età inferiore a un anno;
 - c) campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio;
 - d) campioni di carni fresche di suini e bovini prelevati presso i posti di controllo frontaliere;

Rispetto a quanto previsto dalla Dec. 2013/652/UE, la novità più evidente riguarda il campionamento, presso i posti di controllo frontaliere (PCF), di carni al momento dell'importazione da Paesi terzi nel territorio dell'Unione, in questo aspetto del Piano non impatta sui Servizi veterinari delle ATS

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 nel documento ministeriale "Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali 2021".

Gli animali oggetto di campionamento al macello devono essere nati e cresciuti in Italia, o essere nati all'estero ma allevati almeno per il 50% della propria vita in Italia, 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, 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, è stato chiesto che il sistema non permetta il caricamento del verbale di prelievo qualora l'identificativo del gruppo (allevamento) sia già presente in banca dati con riferimento al piano 2021.

Le carni fresche (per carni fresche nel contesto del presente piano si intendono esclusivamente le carni refrigerate, con esclusione delle carni 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 II.ZZ.SS. 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 Riferenza 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 2021**.

Suddivisione campioni **carni fresche di SUINO** prelevate al dettaglio

ATS	Popolazione Residente	N campioni carni fresche di SUINO	Distribuzione mensile												
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	Tot
Bergamo	1.114.590	5		2				3							5

Suddivisione campioni di **carni fresche di BOVINO** prelevate al dettaglio

ATS	Popolazione Residente	N campioni carni fresche di BOVINO	Distribuzione mensile												
			G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	Tot
Bergamo	1.114.590	5		2				3							5

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

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 2022.7.

RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI – ANNO 2021

ATS BERGAMO	Molluschi (cefalopodi e/o molluschi bivalvi)	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

Alimento fresco, congelato, surgelato, essiccato

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%

PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

E' disposta per l'anno 2021 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 2021 e termina il 31 dicembre 2021.

Si raccomanda la distribuzione omogenea dei campioni nel corso dell'anno.

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 stabilita 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 2021**, 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 2021 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 CONFERIRE 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 10 – 15 partite di animali dall'estero in due macelli potenzialmente interessati.

Per quanto concerne i trasporti di durata inferiore alle 8 ore, considerati i circa 4.600 invii annui ai macelli della provincia, si determina l'entità dei controlli da effettuarsi sugli stessi in almeno n. 89 controlli complessivi (2% dei mezzi in arrivo), ripartiti, rispettivamente in almeno 36 nel distretto A e in 53 nel distretto B.

Nella Tabella ben_trasp_destino 2021 sono indicate le percentuali minime relative ai controlli da eseguire presso macelli.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO – CONTROLLI A DESTINO			
2021	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:		
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE 2021
superiori alle 8 ore (lungi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	2
inferiori alle 8 ore (breve viaggi)	MACELLO	2% dei mezzi in arrivo	89

INDICATORE DI RISULTATO

N. controlli (su mezzi) effettuati/ N. controlli (su mezzi) programmati: > 95%

ATTENZIONE

Anche per l'anno 2021, come dal 2016, è prevista una rendicontazione dettagliata dell'attività svolta nei controlli a destino.

In considerazione di ciò, i RUOT sono invitati a raccogliere preventivamente e sistematicamente tutti i dati che saranno richiesti per la rendicontazione finale.

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 “incolonnati” 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

Deve essere condotta una attività di controllo presso **tutti** gli impianti presenti in provincia appartenenti alle seguenti tipologie:

- impianti di macellazione riconosciuti (tutte le tipologie: ungulati e pollame, polli e quaglie)

Non sono ricompresi nei controlli i locali di macellazione compresi nel DDUO n.14572 del 31 luglio 2002 (suini e ovicaprini)

IMPIANTI A GENNAIO 2021 E CONTROLLI RELATIVI	A	B	TOT
Impianti di macellazione di ungulati domestici	35	50	85
Impianti di macellazione di pollame	1	3	4
TOTALE	36	53	89

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:

- procedure operative di macellazione/abbattimento
- gestione delle varie fasi della macellazione/abbattimento
- formazione del personale
- struttura e attrezzatura degli impianti di macellazione/abbattimento
- manutenzione degli strumenti per l'immobilizzazione e lo stordimento – procedura
- 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'**obbligo** dell'utilizzo delle CHECK LIST BENESSERE MACELLAZIONE e CHECK LIST MACELLAZIONE PER MACELLI STAGIONALI, pubblicate nel documento regionale di programmazione (ipertesto).

Tali documenti devono essere utilizzati anche come verbali dell'attività di controllo e dovranno essere conservati agli atti dei rispettivi DPV.

L'attività di controllo dovrà verificare in particolare l'adeguamento ai requisiti di cui all'All. II del Reg 1099 con riferimento anche alle specie e categorie di animali macellati.

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 l'impianto di macellazione sottoposto a controllo
2. selezionare CONTROLLI
3. selezionare NUOVA ISPEZIONE in funzione della tipologia di controllo eseguito
4. Selezionare la tipologia di impianto di macellazione (o “tipologia al-levamento non definita”)
5. Selezionare il motivo di controllo “Attuazione programma”
6. Selezionare il piano del controllo “Benessere animale alla macellazione-abbattimento”
7. selezionare EVIDENZA.

Il sistema propone una **check list semplificata** con tutte le procedure da sottoporre a controllo con risultato conforme.

Nel caso di non conformità selezionare il tasto “modifica” e inserire il testo dell’evidenza ed inserire l’esito e il/i provvedimenti adottati.

Nel caso si proceda con un **AUDIT**:

• selezionare tutte le sei procedure sottoposte a controllo (Benessere animale alla macellazione – gestione e programma, formazione del personale, manutenzione degli strumenti gestione e programma, strutture ed attrezzature)

descrivere l’evidenza per ogni procedura controllata

Tutti i dati saranno estratti dalla UO Veterinaria Regionale direttamente da SIVI.

INDICATORE DI RISULTATO (obiettivo vincolante)

n. impianti sottoposti a controllo registrati in SIVI / n. impianti censiti in SIVI = 1 (100%)

RENDICONTAZIONE

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 31/01/2022.

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%.

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 2021

Il Piano Nazionale Integrato (PNI) – redatto dal Ministero della Salute ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004 – 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 sono stati concordati i seguenti programmi minimi di intervento da condursi in modalità congiunta o coordinata nel corso del triennio. La tabella A dettaglia l’attività coordinata/congiunta programmata nell’ambito del tavolo di coordinamento.

Di norma le attività devono essere condotte congiuntamente, nel rispetto delle specifiche competenze.

In caso di non conformità ciascuna A.C. adotterà i provvedimenti di 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.

Di seguito si riporta la programmazione dell'attività da svolgersi congiuntamente o coordinatamente con i diversi enti/organi di controllo nei diversi settori

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 <u>2020</u>	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 Genova e Venezia**
- 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.

Controlli con la Capitaneria di Porto di Venezia

Numero impianti da controllare 2020	Numero impianti da controllare 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 2021 sono stati programmati 12 controlli in Area B di cui 8 nel distretto a e 4 nel distretto B.

Tabella

paese ue	macro voce merceologica	analisi proposte	partite programmate	distretto
IRLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Salmonella spp. Ethinylestradiol shigatoxin-producing Escherichiacoli	1	B
OLANDA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Salmonella spp. Chloramphenicol shigatoxin-producing Escherichiacoli	1	B
POLONIA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	Salmonella spp. Nitrofurantoin (etabolita) shigatoxin-producing Escherichiacoli	1	B
SPAGNA	Carni di animali della specie bovina, fresche o refrigerate	(it) dapsone Salmonella spp. Shigatoxin-producing Escherichiacoli	1	B
OLANDA	Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate	Salmonella spp. Antibiotics	1	A

GRECIA (GR)	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	Amoxicillin Histamine mercury	1	A
OLANDA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	Benzylpenicillin, Penicillin G Histamine mercury	1	A
NORVEGIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	Chlortetracycline Histamine mercury	1	A
SPAGNA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	histaminemercurythiamphenicol	1	A
OLANDA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	Antibiotics Histamine mercury	1	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	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins Escherichia coli Salmonella spp. Aromatic hydrocarbons	1	A
SPAGNA	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	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins Escherichia coli Salmonella spp. Aromatic hydrocarbons	1	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 disposti dagli **UVAC il campione deve essere suddiviso in quattro aliquote** tre 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. La terza aliquota è conservata presso il laboratorio per l'eventuale contenzioso internazionale. Una quarta 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.

Anche nel 2021 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. **Tutti i campioni, indipendentemente dal quesito diagnostico e matrice, devono essere condotti in cinque aliquote.** 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.

Ricordarsi di inserire l'esito in TRACES classic 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.

Per le partite sottoposte a controlli da parte dei **PIF il campione deve essere suddiviso in tre aliquote**, due delle quali devono essere inviate al laboratorio ufficiale per l'analisi di prima istanza e l'eventuale ripetizione /revisione di analisi, la terza aliquota con le modalità previste dall'articolo 11, paragrafo 5 e 6 del regolamento (CE) 882/2004, è consegnata all'operatore interessato o a un suo rappresentante per un eventuale ulteriore parere di esperti.

I dettagli dei campionamenti sopra riportati saranno pubblicati nell'applicativo dedicato NSIS/SINTESIS (*nsis.sanita.it*), alla voce "Funzionalità" > "Controlli programmati" > "Consultazione".

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 31/12/2021.

SETTORE BIOLOGICO

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 da controllare 2020	Numero impianti da controllare 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 (AGGIUNTIVO RISPETTO AL PIANO INTEGRATO REGIONALE)

Il Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza – Servizio Polizia Stradale ha disposto, per l'anno 2019, 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.

Con comunicazione del 1 gennaio 2019, 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 trasmesse a parte.

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 veicoli da controllare 2020	Numero veicoli da controllare 2021	Numero veicoli 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 SIVI di tutti gli interventi che prevedono il loro diretto coinvolgimento. Sarà a carico di U.O. Veterinaria trasferire con frequenza mensile i dati relativi all'attività di controllo nel sistema informativo ARS ALIMENTARIA.

I controlli effettuati dovranno essere registrati selezionando il relativo piano di controllo (es. Piano alimenti uomo), come motivo del controllo dovrà essere scelto "attuazione programma" e come autorità con la quale viene effettuato il controllo, una di quelle proposte nel menù "attività congiunta".

1. Selezionare "nuova ispezione " o "nuovo audit"
2. Identificare la tipologia di impianto sottoposte a controllo
3. All'interno della voce "motivo di controllo" selezionare sempre "Piano Regionale Integrato" oltre, se del caso, ad altra motivazione predefinita
4. Selezionare il piano di controllo (Piano alimenti uomo, farmacovigilanza, ecc.)
5. Selezionare in "attività congiunta" l'AC coinvolta
6. Inserire le evidenze riscontrate con relativi giudizi di NC ed i provvedimenti adottati

I dati e gli esiti dei controlli effettuati nell'ambito di quanto disposto **dall'Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari** saranno estratti dall'Ufficio interessato direttamente da SINTESIS e trasmessi all'U.O. Veterinaria

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 "etiche" dai DV o congiuntamente DV/DIPS saranno registrati in SIV.

Per i controlli condotti dalle Autorità Competenti senza l'intervento congiunto dei Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale o dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria (eventuali controlli coordinati di Capitaneria di Porto o altre A.C.) è previsto l'invio via mail, con frequenza trimestrale, a redazione.arsalimentaria@izsler.it di specifico file di Excel.

MONITORAGGIO PER LA VALUTAZIONE DEL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Per valutare l'avanzamento del programma è stato individuato un indicatore che stima il rapporto tra il numero dei controlli effettuati nel **semestre** di riferimento con il numero dei controlli programmati.

N° controlli effettuati / n° controlli programmati x 100 > 95%

RENDICONTAZIONE

E' 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 EST OVI-CAPRINE

con nota mds protocollo n. 229 del 29 gennaio 2021 e successiva circolare 1 del 8 marzo 2021 della regione lombardia, sono state comunicate le modalità di conduzione dell'attività di campionamento relativa alla sorveglianza sulle est ovicaprine per l'anno 2021.

SI SOTTOLINEA CHE QUESTA ATTIVITÀ RICADE NELL'AMBITO DELLE VALUTAZIONI IN SEDE DI COMITATO LEA

Sulla categoria **morti** permane l'obbligo di testare tutti gli ovini e i caprini di età superiore ai 18 mesi. E' opportuno utilizzare il verbale di prelievo disponibile in BDR.

Sulla categoria **regolarmente macellati, di età superiore ai 18 mesi:**

- **per gli ovini è stato previsto il campionamento di 60 animali (30 per distretto);**
- **per i caprini è stato previsto un campionamento minimo di 370 animali (indicativamente 185 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 sui morti:

BDR/Analisi Dati/Analisi decessi ovicaprini

BDR/Ovicaprini/Reportistica/Estrazione Verbali prelievo scrapie

Sorveglianza al macello:

nella pagina dedicata del sito dell'OEVR della Lombardia dal menu **Piani sanità animale/Piani ovicaprini/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.

Eventuali variazioni circa l'entità o i criteri di campionamento sopra indicati saranno comunicati immediatamente.

PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE A RISCHIO SPECIFICO (MSR)

MODALITA' 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" e
- "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 più 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 2020.

OBIETTIVI STRATEGICI

PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'UNIONE EUROPEA PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANIFICAZIONE 2021

SCORECARD LOCALE – FITOSANITARI						
1	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	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.

PRODOTTI DA PRELEVARE

Si devono analizzare prodotti non trasformati.

- Uova di gallina

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

LUOGO DEL PRELIEVO

I campioni devono essere prelevati preferibilmente:

- Luoghi di produzione, privilegiando gli stabilimenti di maggiori dimensioni
- Depositi all'ingrosso
- Ipermercati e supermercati

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 5 del medesimo decreto.

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:

- la finalità del prelievo: **Piano Fitofarmaci**
- il metodo di produzione: **Biologico, Tradizionale**

Il verbale di prelievo deve essere sempre scortato dal l'allegato predisposto ai fini del flusso VIG. reperibile in SIVI dell'Iperresto.

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

NUMERO CAMPIONI

Il numero dei campioni da prelevare per distretto e relativa matrice sono di seguito indicati:

	GRASSO POLLAME	UOVA DI GALLINA
DISTRETTO B	-	1

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%

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 7 di cui alla pianificazione del Ministero della Salute.

TRASMISSIONE DATI

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Lombardia e dell'Emilia Romagna trasmetterà Ministero della Salute – DG SAN i risultati dei controlli analitici.

PIANO REGIONALE PER IL CONTROLLO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2021

SCORECARD LOCALE – monitoraggio tossine vegetali						
2	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	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. DG SAN 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. DG SAN 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

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 monitoraggi") 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) 333/2007 per garantire la rappresentatività** dell'intera partita

Matrici e quesiti diagnostici – Anno 2021

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
- tramite le sedi territoriali al Reparto Chimico di Brescia dell'IZSLER (screening/conferma) per la ricerca di Aflatossina M1.

SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

SCORECARD LOCALE - INTERNAZIONALIZZAZIONE							
3	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	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 Kazakistan 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 Panama e Thailandia
- Un salumificio di Comunovo, 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 2021.

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 Comunovo: Brasile (1)
- Stabilimento di Spirano: Israele (1)

Tali stabilimenti saranno oggetto, durante l'anno 2021, 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 Bergamo: 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, adotteranno 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 Comunuovo

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**
- **ovicaprini**
- **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
SOCIETA' AGRICOLA PIZZOCCHERO FRATELLI S.S.	U7998	1	3	3
TOTALE		6		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.	C3562	1	5	5
MACELLERIA CORBETTA SAS	E1605	1	5	5
F.LLI LOCATELLI SNC DI LOCATELLI DIMITRI E PAOLO	F6C1E	1	5	5
INVERNIZZI CARNI SAS	J9F80	1	3	3
MACELLERIA BAGINI GIANCARLO E CORRADO SNC	U2C9J	1	3	3
PA & MA	V1P5B	1	3	3
MACELLERIA LOCATELLI DI LOCATELLI FRANCESCO	G074C	1	2	2
MACELLERIA FRATELLI GHILARDI DI VINCENZO E STEFANO SNC	B2Z5M	1	2	2
TOTALE		11		42

OVICAPRINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
GAFFORELLI & PLEBANI DI GAFFORELLI BRUNA & C. S.N.C.	P1K6U	1	5	5
AZIENDA AGRICOLA BELLONI GIOVANNI	2979 M	1	5	5
TOTALE		2		10

EQUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
MACELLERIA PESENTI DIEGO	M7K13	1	1	1
BARZASI MASSIMO	R568L	1	1	1
TOTALE		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 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 **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 2020, 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 2021, i dati dovranno essere raccolti entro la fine del mese di gennaio 2022.

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 (75), si programma un controllo su 10 strutture di macellazione di animali della specie bovina - 5 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 2020, 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.L.gs. 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 sensibilità e importanza delle informazioni condivise a livello ministeriale e comunitario.

Il sistema internazionale deve essere attivato ogni volta che l'allerta coinvolge realtà commerciali al di fuori della Regione Lombardia. Le informazioni saranno prima validate dalla UO Veterinariae successivamente dal Ministero della Salute.

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) e
- 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 ATTIVA

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 2021
- attività svolta al 31 settembre: entro il 10 ottobre 2021
- attività svolta al 31 dicembre: entro il 10 gennaio 2022

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 2021 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
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RUOT Distretto B • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto A	<p>Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta).</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Settembre 2021
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • RUOT Distretto A • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT e Veterinari Ufficiali del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Distretto B	<p>Appropriatezza della conduzione dei controlli programmati e non (audit, ispezioni, controlli al macello, campionamenti, certificazioni export, gestione NC, interventi in MTA o allerta).</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Ottobre 2021

I Responsabili di Unità Operativa Territoriale proseguiranno, durante il 2021, **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 - 2021 **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.

In considerazione delle problematiche inerenti al personale e all'emergenza Covid 19 ancora in atto, 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 2021.

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

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):

Norma	Tipo norma	Sezione	Impianto	N. Stabilimenti per attività'
art.24 DPR 320/54	Registrati	Detenzione di animali	Giardini zoologici e parchi	2
art.24 DPR 320/54	Registrati	Detenzione di animali	Toelettature	145
art.24 DPR 320/54	Registrati	Detenzione di animali	Grossisti di animali vivi (pesci ornamentali roditori ecc.)	3
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Ospedale veterinario	4
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Studio veterinario associato	18
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Medico veterinario senza struttura veterinaria	138
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Clinica o casa di cura veterinaria	23
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Ambulatorio veterinario	87
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Ambulatorio veterinario	1
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Studio veterinario	5
Ddg. 5403/05	Registrati	Strutture veterinarie	Laboratorio veterinario di analisi	1
DLGS 193/2006	Registrati	Medicinale	Parafarmacie	5
DLGS 193/2006	Registrati	Medicinale	Grossisti autorizzati alla vendita diretta	3
DLGS 193/2006	Registrati	Medicinale	Grossisti di medicinali veterinari (ART.66 DLVO 193/2006)	8
DLGS 193/2006	Registrati	Medicinale	Allevamenti autorizzati detenzione scorte	452
DLGS 26/2014	Registrati	Sperimentazione	Impianto utilizzatore di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992	2
DLGS 26/2014	Registrati	Sperimentazione	Impianto di allevamento di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992	2
DLGS 90/93	Registrati	Mangimi medicati e prodotti intermedi	Produzione di mangimi medicati per autoconsumo	8
DLGS 90/93	Registrati	Mangimi medicati e prodotti intermedi	Produzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi a scopo di vendita	1
DLGS 90/93	Registrati	Mangimi medicati e prodotti intermedi	Distribuzione di mangimi medicati ai sensi dell'art.13 comma 6-7	2
DLGS 90/93	Registrati	Mangimi medicati e prodotti intermedi	Utilizzo di prodotti intermedi per autoconsumo	4
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti	Tipologia Allevamento non definita	162
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - APISTICI	Produzione miele	1167
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Produzione carne	38
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Pollastre - uova da consumo	3

DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Svezzamento	9
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Ripopolamento	3
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Galline uova da cova	4
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Ornamentali	15
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Galline uova da consumo	33
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Rurale	259
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - AVICOLI	Pollastre - uova da cova	3
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Riproduzione latte	693
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Riproduzione latte crudo	11
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Produzione carne bianca	11
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Produzione carne svezzamento	1
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Riproduzione linea vacca - vitello	870
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Produzione carne rossa	967
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - BOVIDI	Riproduzione riproduttori (manze)	35
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - CUNICOLI	Riproduzione carne ciclo completo	6
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - CUNICOLI	Produzione carne	8
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - CUNICOLI	Riproduzione vendita riproduttori	3
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - CUNICOLI	Ripopolamento	7
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - CUNICOLI	Riproduzione carne ciclo aperto	3
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - EQUIDI	Da lavoro	32
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - EQUIDI	Produzione carne	561
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - EQUIDI	Sportivo	172
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - EQUIDI	Amatoriale	4076
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - EQUIDI	Circolo Ippico	17
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - EQUIDI	Scuderia	80
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - OVI-CAPRINI	Da lana	17
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - OVI-CAPRINI	Da latte	150
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - OVI-CAPRINI	Da carne	2549
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Riproduzione - ciclo chiuso	29
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Riproduzione - Svezzamento	4
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	1604
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Ingrasso - finissaggio	287
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Riproduzione - ciclo aperto	33
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Ingrasso - svezzamento	22
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - SUIDI	Ingrasso Intermedio Magronaggio	10
DPR 317/1996	Registrati	Allevamenti - VOLATILI PER RICHIAMI VIVI	Richiami vivi	50
DPR 317/1996	Registrati	Strutture della Riproduzione Animale - BOVIDI	Tipologia Allevamento non definita	3
DPR 317/1996	Registrati	Strutture della Riproduzione Animale - EQUIDI	Tipologia Allevamento non definita	106

DPR 317/1996	Registrati	Strutture della Riproduzione Animale - OVI-CAPRINI	Tipologia Allevamento non definita	1
DPR 317/1996	Registrati	Strutture della Riproduzione Animale - SUIDI	Tipologia Allevamento non definita	3
REG CE 1/2005	Registrati	Trasporti animali	Trasportatori tipo 1	268
REG CE 1/2005	Registrati	Trasporti animali	Trasportatori tipo 2	29
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione I	Attività intermedie(art.24(1)(h))	12
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione I	Attività intermedie(art.24(1)(h))	1
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione I	Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i))	2
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione I	Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i))	1
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione I	Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i))	3
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione II	Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j))	7
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione II	Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j))	3
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione III	Combustione	3
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione III	Incenerimento	2
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione IV	Trasformazione	1
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione IV	Trasformazione	1
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione IV	Trasformazione	4
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione IX	Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali	2
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione IX	Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali	3
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione V	Oleochimico	2
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione VI	Biogas	3
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione VIII	Alimenti per animali da compagnia	2
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione X	Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18)	3
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione X	Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17)	2

REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione X	Usò in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18)	1
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione XI	Centri di raccolta (art.23)	2
REG CE 1069/2009	Riconosciuti	Sezione XII	Produzione fertilizzanti organici/ammendanti	1
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione XIII	Altro	8
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione XIII	Altro	16
REG CE 1069/2009	Registrati	Sezione XIII	Altro	8
REG CE 183/2005	Registrati	Alimentazione animale	Attività varie	14219
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Commercio mangimi	Commercio di premiscele senza possesso fisico (b)	7
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Commercio mangimi	Commercio di additivi senza possesso fisico (a)	6
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Commercio mangimi	Commercio di premiscele (b)	31
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Commercio mangimi	Commercio di additivi (a)	31
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Produzione mangimi	Produzione di premiscele (b)	5
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Produzione mangimi	Produzione di mangimi per autoconsumo (c)	13
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Produzione mangimi	Produzione di mangimi ottenuti dal trattamento oleochimico di acidi grassi	2
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Produzione mangimi	Produzione di additivi (a)	1
REG CE 183/2005	Riconosciuti	Produzione mangimi	Produzione di mangimi per vendita (c)	7
REG CE 767/2009	Registrati	Alimentazione animale	Importazione	1
REG CE 767/2009	Registrati	Alimentazione animale	Produzione conto terzi	5
REG CE 852/2004	Registrati	Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)	Distributore automatico di latte crudo	39
REG CE 852/2004	Registrati	Intermediari	Intermediario	9
REG CE 852/2004	Registrati	Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	Laboratorio di produzione e vendita di gelati	16
REG CE 852/2004	Registrati	Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	242
REG CE 853/2004	Riconosciuti	Sezione 0 - Attività generali	Impianto di riconfezionamento (ex Centro di ...)	36

REG CE 853/2004	Riconosciuti	Sezione 0 - Attività generali	Deposito frigorifero	70
REG CE 853/2004	Riconosciuti	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta	3
REG CE 853/2004	Riconosciuti	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di stagionatura	21
REG CE 853/2004	Riconosciuti	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di trattamento termico	2
REG CE 853/2004	Riconosciuti	Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte	Impianto di trasformazione	205
				30430

Dati così come estratti dai sistemi informativi (nuovo SIV , BDR e SINVSA) aggiornati al 26.03.2021.

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' 2020

La programmazione 2020 è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- CIRCOLARE REGIONALE del 10/02/2020 - N° 3 - 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.

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia, protocollo G1.2020.0021305 del 26.05.2020, inerente la ripresa delle attività controlli ufficiali che richiama la nota del MdS n.10585 del 07.05.2020 che prorogava sino al 20.05.2020 le disposizioni in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia prot. G1.2020.22960 del 15.06.2020 che richiama la nota del MdS n.13173 del 10/06/2020.

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:

- attività di controllo ufficiale **indifferibili**, così come definite dalla nota Mds 12758 del 8/4/2020 e nella nota regionale Prot. G1.2020.16451 del 9/4/2020

- attività di controllo ufficiale **differibili**, così come definite dalla nota Mds 12758 del 8/4/2020 e nella nota regionale Prot. G1.2020.16451 del 9/4/2020 e rimodulate con documento "Piano integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – RIMODULAZIONE ANNO 2020" , così come ulteriormente rimodulate con atti interni a seguito della nota regionale prot. N° 37440 del 03.11.20

Al fine di ridurre il rischio di contaminazione SARS-CoV2, nella rimodulazione 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. Qualora fosse evidenziato un qualsiasi livello di rischio o non conformità, si procederà con i controlli in loco.

2) Adottare soluzioni organizzative associando in un unico sopralluogo diverse attività di controllo ufficiale;

3) In caso sia necessario, al fine di non rischiare di effettuare dei controlli "a vuoto" e 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) Limitare i controlli in campo in copresenza. La partecipazione ai controlli ufficiali di personale aventi competenze diverse sarà prevista sia nella fase di preparazione del controllo – definizione degli obiettivi, del campo dei controlli e di eventuali particolari attività da condurre in corso di controllo ufficiale, sia al momento della valutazione delle evidenze raccolte in campo e del contraddittorio, da remoto, con l'operatore economico del settore alimentare.

5) 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. Nel caso di attività caratterizzate da una lunga storia di conformità e limitata complessità, i controlli, di tipo documentale, potranno essere condotti anche solo da remoto.

6) 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. La supervisione sugli stabilimenti inseriti in una o più liste di stabilimenti abilitati a esportare verso Paesi terzi verrà condotta prioritariamente sugli stabilimenti che hanno effettivamente in essere flussi di esportazione (anche indiretti).

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, così come evidenziate nelle tabelle allegate al Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – Anno 2020, 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.

PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE

La selezione degli impianti in cui effettuare i controlli è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri:

IMPIANTI PRODUZIONE IMPIANTI PBL Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, la programmazione degli interventi è stata effettuata sulla base dei livelli di rischio associati ai singoli impianti riconosciuti/registratori.

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 deve essere eseguito il controllo e con assegnazione dell'attività "ad personam", viene predeterminata dal Direttore S.C. / Responsabile S.S.

A seguito dell'emergenza COVID-19 si è deciso di derogare a quanto inizialmente previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, sulle le ispezioni routinarie programmate da effettuarsi congiuntamente da almeno DUE operatori del DV, preferibilmente dal Veterinario Responsabile e dal Tecnico della Prevenzione.

Nell'ambito della trasformazione dei prodotti a base di latte sono stati effettuati i seguenti controlli:

- n° 397 controlli programmati, n° 450 controlli effettuati
- n° 183 impianti riconosciuti controllabili, 168 impianti riconosciuti controllati (dal conteggio sono esclusi gli alpeggi che non erano non oggetto di controlli programmati)

AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO:

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 2020 che i 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 e i controlli sulle aziende produttrici di latte crudo destinato alla vendita diretta.

Sono programmati complessivamente 160 controlli, ne sono stati effettuati 202.

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° 312 aziende produttrici di latte crudo bovino e 10 di latte caprino.

Nel 2020 sono stati effettuati 1078 rilasci di certificazioni per l'export di prodotti a base di latte vs oltre 50 diversi Paesi Terzi, (stante l'impossibilità di estrazione dei dati dal sistema di registrazione dei certificati, non risulta possibile stabilire il numero dei certificati rilasciati).

NON CONFORMITA'

Nel corso delle controlli sono state rilevate le seguenti non conformità:

STABILIMENTI	NON CONFORMITÀ	RISOLTE	NON RISOLTE
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	13	10	3
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	186	66	120
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	1		1
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	19	52	27

Per quanto riguarda gli stabilimenti riconosciuti, le non conformità si sono concentrate principalmente nelle seguenti procedure:

1	Manutenzione impianti/attrezzature	23
2	Analisi dei pericoli	8
3	Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	15
4	Potabilità acqua	11
5	Applicazione regolamento (CE) 2073/05	38
6	Sistema di ritiro di prodotti dal mercato	15
7	Tracciabilità	9
8	procedura gestione NC	4
9	Gestione SOA	12
10	Marchiatura etichettatura dei prodotti	6
11	Procedure sanificazione non SSOP	6
12	Gestione aflatoxine	7

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.

Negli impianti registrati le non conformità si sono concentrate principalmente nelle seguenti procedure:

1	Manutenzione impianti/attrezzature	8
2	Campionamenti e prelievi	6
3	Applicazione regolamento (CE) 2073/05	13
4	Gestione aflatoxine	14
5	Sistema di ritiro di prodotti dal mercato	5
6	Potabilità acqua	5
7	Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	5

Si rappresenta che la realtà di Bergamo è caratterizzata da un ridotto numero di stabilimenti industriali e da una grande maggioranza di stabilimenti riconosciuti aziendali, di norma ubicati in zone montane e disagiate.

Negli allevamenti si sono rilevate le seguenti non conformità:

ALLEVAMENTI	PROCEDURE	NON CONFORMITÀ	RISOLTE
Controllo aziende produzione latte	Condizioni igienico-sanitarie generali	1	
Controllo aziende produzione latte	Documentazione e/o raccolta di informazioni	3	1
Controllo aziende produzione latte	Procedura di gestione aflatossine	5	4
Controllo aziende produzione latte	Requisiti strutturali	3	2

Tabella riepilogo non conformità

	BOVINO	CAPRINO	BUFALINO	EQUINO
Aziende segnalate per superamento limiti previsti	162	1		
Per tenore germi	53			
Per tenore in cellule somatiche	109	1		
Aziende non rientrate nei tre mesi e con latte destinato ad uso non alimentare	16			
Per tenore germi	3			
Per tenore cellule somatiche	13			
Numero di aziende az con revoca provvedimenti di limitazione	15			
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti	18	1		

Si evidenzia un miglioramento complessivo della situazione generale, con la problematica che tende a concentrarsi su aziende con continui superamenti dei limiti

Sono state emessi i seguenti accertamenti di avvenute violazioni:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO	IMPORTO
ART 4 COMMA 2 REG CE 852/04	PULIZIA LOCALI	1.019,00
ART 6 COMMA 2 REG CE 852/04	CHIUSURA ATTIVITA' SENZA COMUNICAZIONE	1.019,00
ART 18 REG CE 178/2002	MANCATA TRACCIABILITA' FORMAGGI	1.500,00
ART 6 C 2 D LVO 193 2007	PRODUZIONE FORMAGGI IN IMPIANTO NON REGISTRATO	3.009,50

PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO

Campioni effettuati ed esaminati nel 2020 ATS di Bergamo:

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

DISTRIBUTORE			
<i>Campylobacter PCR</i>		<i>Campylobacter Microb</i>	
controllati	positivi	controllati	positivi
69	0	0	0

DISTRIBUTORE			
<i>Listeria PCR</i>		<i>Listeria Microb</i>	
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 microbiologic o
controllati	Sospetta presenza	
68	5	1

DISTRIBUTORE	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	
controllati	positivi
69	0

DISTRIBUTORE	
<i>Aflatossina M1</i>	
< 0,031	>0,030
45	0

INDICATORI DI IGIENE

DISTRIBUTORE		
Stafilococchi coagulasi positivi		
< 100	100-10000	>10000
63	6	0

DISTRIBUTORE		
Enterobatteriacee		
< 2000	2000- 10000	> 10000
49	20	3

Nel 2020, 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 (analogo discorso per le Enterobatteriacee). Per la risoluzione delle problematiche rilevate si sono quindi prescritti interventi di sospensione dell'erogazione del latte/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 2020

Nel corso del 2020 sono stati effettuati i seguenti controlli analitici, concentrati nel secondo semestre ed in particolare nel periodo settembre ottobre, da sempre il più critico:

	CAMPIONI ASSEGNATI	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
Piano Aflatossine	90	86 piano + 46 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 2020 sono inoltre pervenute le seguenti segnalazioni di non conformità per aflatossine a seguito ad autocontrolli aziendali:

		13.09.20 autoc	42
		21.09.20 autoc latte crudo	57+-11
		22.10.20 autoc	43
		24.11.20 autoc	261
		09.12.20 autoc	67+-18

Sono stati effettuati presso gli impianti di produzione di prodotti a base di latte i seguenti controlli riguardanti la gestione delle aflatossine:

Piano Controllo	Nome Procedura	N. controlli	N. non conformità	N.C. risolte
Piano alimenti uomo	Gestione aflatossine	138	21	12

Sono stati effettuati presso i produttori di latte crudo i seguenti controlli riguardanti le procedure di gestione delle aflatossine:

Piano Controllo	Nome Procedura	N. controlli	N. non conformità	N.C. risolte
Controllo aziende produzione latte	Procedura di gestione aflatossine	145	5	4

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

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 (verifiche in corso).

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 2020 si è proceduto all'aggiornamento della tipologia produttiva e delle qualifiche sanitarie acquisite in base alle definizioni previste dal Piano entro 30.04.2020 e alla comunicazione formale agli allevamenti che negli ultimi cinque anni hanno sempre fornito esiti negativi della loro qualifica sanitaria.

Le restanti attività originariamente previste dal Piano sono state sospese causa COVID.

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 2020 " pubblicato in SIVI, definisce le linee strategiche per la pianificazione dell'attività di controllo da condurre nell'anno 2020.

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.

N. alpeggi controllati	25	N. campionamenti eseguiti	45
------------------------	----	---------------------------	----

L'attività di controllo ufficiale, le evidenze e le risultanze, nonché i provvedimenti impositivi eventualmente adottati sono stati registrati nel SIVI e nell'applicativo alpeggi.

Seguirà specifica relazione regionale di dettaglio.

PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO

PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2020

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

I controlli, programmati nel 2020, 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. In questi allevamenti il controllo dovrà riguardare l'aspetto relativo all'utilizzo appropriato dei farmaci. 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.

Dovrà essere garantito il 100% dei controlli programmati ad inizio anno, secondo le seguenti modalità:

- 60% degli allevamenti tramite controllo ufficiale in loco, seguendo la graduazione del rischio disponibile in Classyfarm

- 40% degli allevamenti con controllo ufficiale da remoto, con specifiche modalità presenti nel sistema REV.

- Nel caso in cui dal controllo dal remoto dovessero emergere potenziali non conformità, il controllo dovrà essere completato in loco

• Controlli farmacosorveglianza nel 5% delle strutture di cura degli animali d'affezione e non DPA presenti in SIV

• Grossisti: un controllo annuale in tutte le strutture

La numerosità del campione era stata fissata in 179 controlli, così distribuiti:

CATEGORIE	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
grossisti e depositari di medicinali veterinari	11
strutture veterinarie	14
allevamenti bovini	85
allevamenti suini	67
allevamenti di equidi	
allevamenti ittici	
allevamenti avicoli	1
allevamenti cunicoli	
allevamenti ovi-caprini	
altre specie animali	1

Protocolli contrasto all'antibiotico resistenza

• Per i protocolli presentati nel 2019: riviste e e posticipate le scadenze delle attività previste secondo le esigenze e nel rispetto della situazione contingente.

- I protocolli da presentare nel 2020 sono rimandati al 2021

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.

Nel corso del 2020 sono stati effettuati i seguenti controlli:

CATEGORIE DI IMPIANTI	N. ISPEZIONI EFFETTUATE
ALLEVAMENTI	263
STRUTTURE VETERINARIE	13
GROSSISTI E FARMACIE	17
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 ecc...)

A questi controlli sono da aggiungere 340 verifiche da remoto effettuate e registrate tramite il sistema informativo della ricetta elettronica, finalizzate al controllo delle aziende zootecniche autorizzate alla detenzione di scorte di farmaci veterinari

Durante i controlli sono state verificate le seguenti procedure e rilevate le seguenti Non Conformità:

PIANO CONTROLLO	PROCEDURA / PROCESSO CONTROLLATO	CONTROLLI	NC	RISOLTE
Piano Farmacosorveglianza	Registro trattamenti art.4, D.lgs. 158/2006	54	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Registro trattamenti art. 79, D.lgs. 193/2006 ed art. 15, D.lgs. 158/2006	149	10	10
Piano Farmacosorveglianza	Personale	77	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Autorizzazioni	118	4	0
Piano Farmacosorveglianza	Gestione dei medicinali veterinari	113	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Scorta di medicinali veterinari	4	2	2
Piano Farmacosorveglianza	Registro premiscele medicate	57	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Documentazione: altro	10	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Prescrizioni scritte o ricette	132	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Documentazione: Ricette	4	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Utilizzo dei medicinali veterinari	25	3	1
Piano Farmacosorveglianza	Strutture e locali	5	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Registro scorte art. 80 D.lgs. 193/2006	83	0	0
Piano Farmacosorveglianza	Stoccaggio e conservazione	10	0	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.

Sono state contestate le seguenti violazioni amministrative:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/06	TRATTAMENTO SENZA REGISTRAZIONE
ART 80 COMMA 1 E ART 81 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA TENUTA REGISTRO FARMACI
ART 79 D LGS 193/06	IRREGOLARITA' IN TENUTA REGISTRO FARMACI
ART 108 D LGS 193/2006	IRREGOLARITA' IN TENUTA REGISTRO FARMACI
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/06	REGISTRAZIONE TRATTAMENTI NON ESEGUITA
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE TRATTAMENTI NON IDONEA
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE TRATTAMENTI NON IDONEA
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE NON CORRETTA SU REGISTRO TRATTAMENTI
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE NON CORRETTA REGISTRO TRATTAMENTI
ART 15 C 2 D LGS 158 2006	REGISTRAZIONE IN RITARDO SU REG FARMACI
ART 15 C 6 LETT D D LVO 16/03/2006 N. 158	MANCATA INDICAZIONE TRATTAMENTO FARMACOLOGICO SU MOD 4
ART 15 C 2 D LVO 158 2006	MANCATA ANNOTAZIONE TRATTAMENTI SU REGISTRO
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	MANCATA COMPILAZIONE REGISTRO TRATTAMENTI

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - anno 2020 (PRAA 2020)

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2018-2020 (PNA 2018-2020) 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, di seguito denominato PRAA 2020 costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

ATTIVITA'

La rimodulazione è stata attuata con le seguenti indicazioni:

- **Impianti in cui è prevista un'ispezione all'anno secondo il PNA 2018-2020**
- **Produzione primaria: in concomitanza di CGO4 o per problematiche legate alle aflatoxine**
- **Mantenere le attività a supporto di certificazioni**
- **Controllo etichettatura: anche da remoto**

Risultano effettuati i seguenti controlli:

OPERATORI PRIMARI REGISTRATI REGOLAMENTO (CE) N.183/05 ART. 5 COMMA 1	CENSITI	NUMERO INGRESSI
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	2354	
allevatori che miscelano mangimi in azienda	1196	16
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	1580	13
TOTALE	5130	29

OPERATORI POST-PRIMARI REGISTRATI REGOLAMENTO (CE) N. 183/05 ART. 5 COMMA 2	CENSITI	NUMERO INGRESSI
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	5	2
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	4
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	5	4
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	12	1
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	15	8
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	128	5
produzione di alimenti per anim.da compagnia (Reg. 1069/09)	2	2
trasporto conto terzi	77	1
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	3	1
intermediari (che non detengono prodotti)	7	1
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	1	1
miscelatori mobili conto terzi		
mulini	18	2
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	13	15
essiccazione artificiale	26	7
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	1196	16
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	31	3
TOTALE	1540	73
DITTE PRODOTTI NON CONFORMI	CENSITI	NUMERO INGRESSI
produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.		
DITTE RICONOSCIUTE AI SENSI DELL'ART.10 (COMMA 1) REGOLAMENTO (CE) N. 183/2005	CENSITI	NUMERO INGRESSI
lettera A produzione additivi	1	1
lettera A commercializzazione additivi	46	10
lettera B produzione premiscele	5	4
lettera B commercializzazione premiscele	46	10
lettera C produzione mangimi composti per commercio	7	4
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	13	9
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
TOTALE	125	38
DITTE RICONOSCIUTE AI SENSI DELL'ART.10 (COMMA 3) REGOLAMENTO (CE) N. 183/2005	CENSITI	NUMERO INGRESSI
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	1
miscelazione di grassi		
TOTALE	3	

OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	CENSITI	NUMERO INGRESSI
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	5	2
produzione MM per autoconsumo	8	6
laboratori		
distributori art.13 comma 6-7	2	1
distributori art.13 comma 8		
TOTALE	16	10

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.

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 218 campioni, a seguito delle variazioni seguite all'emergenza COVID sono stati rimodulati in 181 campioni. Sono stati quindi effettuati i 181 campioni così come previsti dal PNAA rimodulato. Sono stati effettuati 9 campioni EXTRAPNAA.

Sono risultati non favorevoli:

MANGIMIFICIO	PRESENZA AFLATOSSINA OLTRE I LIMITI CONSENTITI	SUINI	MANGIME COMPLETO
ALLEVAMENTO	PRESENZA SOIA OGM OLTRE I LIMITI CONSENTITI	BOVINI LATTE	MANGIME COMPLEMENTARE BIOLOGICO

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).

NON CONFORMITA'

I controlli hanno riguardato le seguenti procedure con relative non conformità

PIANO CONTROLLO	PROCEDURA / PROCESSO CONTROLLATO	CONTROLLI	NC
Piano Alimentazione Animali	Documentazione, registrazione, registri	52	2
Piano Alimentazione Animali	Reclami e ritiro dei prodotti	60	3
Piano Alimentazione Animali	Stoccaggio e trasporto (all 2 reg 183/05)	11	1
Piano Alimentazione Animali	Produzione	54	3
Piano Alimentazione Animali	Impianti ed apparecchiature	48	4
Piano Alimentazione Animali	Controllo di qualità (all 2 reg 183/05)	42	2
Piano Alimentazione Animali	Stoccaggio e trasporto alimenti	22	0
Produzione primaria	Documentazione, registrazione, registri	26	1
Produzione primaria	Autorizzazioni	59	2
Produzione primaria	Personale	77	0
Produzione primaria	Reclami e ritiro dei prodotti	20	1

Durante i controlli nei diversi tipi di impianto sono state rilevate le seguenti NC:

TIPOLOGIA DI IMPIANTO	NC	RISOLTE
183 Registrati - Coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica	2	2
183 Registrati - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.	8	7
183 Registrati - Condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV	2	2
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	2	2
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	5	5
183 Registrati - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)	10	10
183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5	3	2
183 Registrati - Macinazione e brillatura (mulini)	5	5
183 Registrati - Stoccaggio granaglie	2	2
183 Registrati - Trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi	5	5
183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	2	2
183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	2	2
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	2	2
183 Riconosciuti - Produzione di premiscele (b)	2	2

Il numero elevato di non conformità è dovuto alle modalità di estrazione del dato, che in impianti con più attività, le estrae per ogni singolo impianto attivo.

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO	IMPORTO
ART 5 REG UE 183/05	MANCANZA MISURE OPERATIVE	1.019,00
ART 9 D.LVO 149/2004	PRESENZA DI AFLATOSSINA OLTRE LIMITE IN MANGIME PER SUINI	16.666,67

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.

Particolare attenzione è stata posta alla commercializzazione e utilizzo del siero di latte non trattato per l'alimentazione animale. Il riallineamento delle relative anagrafi è reso difficoltoso dalla sospensione della funzionalità del programma di registrazione dei caseifici autorizzati e delle aziende agricole in possesso di nulla osta all'utilizzo del siero delle diverse tipologie.

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 2021 verranno riprese attività formative e di affiancamento, finalizzate alla creazione di figure con competenze specialistiche, specie fra gli operatori addetti ai prelievi.

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 2020.

Effettuato un intervento coordinato con ICQRF, specificamente rivolto alla verifica delle etichettature dei mangimi, svolto presso la ditta Agricom di Pognano.

Non risultano rilevate non conformità nei controlli sull'etichettatura, svolti prevalentemente da remoto causa emergenza COVID.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE

La rimodulazione è stata attuata con le seguenti indicazioni:

BENESSERE ALLEVAMENTO SUINI

•Sarà garantito il 100% dei controlli programmati, ai sensi della nota 4339 del 24/02/2020, negli allevamenti da ingrasso e svezzamento, secondo le seguenti modalità:

- 60% degli allevamenti tramite controllo ufficiale in loco

- 40% degli allevamenti con controllo ufficiale da remoto tramite il sistema reso disponibile da Classyfarm, secondo quanto disposto dal MdS.

- nella verifica in loco verrà data priorità agli allevamenti per i quali non risulta compilata alcuna autovalutazione del rischio, a seguire verranno controllati i restanti allevamenti da ingrasso e svezzamento, seguendo la graduazione del rischio già fornita alle ATS, fino ad arrivare alla numerosità campionaria prevista.

- Nel caso in cui dal controllo dal remoto dovessero emergere potenziali non conformità, il controllo dovrà essere completato in loco

BENESSERE ALLEVAMENTO ALTRE SPECIE

• Premesso che dovrà essere garantita la priorità nel settore avicolo, ciascuna ATS assicurerà un numero di controlli, in loco, pari almeno al 60% dei controlli programmati a inizio anno, in base alle singole realtà territoriali e garantendo un numero di controlli significativo per ogni specie.

ATS	CONTROLLI BENESSERE PROGRAMMATI INIZIO 2020	SUINI PROGRAMMATI INIZIO 2020	ALTRE SPECIE PROGRAMMATE INIZIO 2020	60% DEI SUINI IN LOCO	40% DEI SUINI DA REMOTO	60% DELLE ALTRE SPECIE
Bergamo	328	80	248	48	32	149

Piano benessere animale – controlli in allevamento nel 2020 ATS di Bergamo

SPECIE	N° CONTROLLI/ANNO	
	IN LOCO	DA REMOTO
Suini	70	42
Ovaiole	1	
Polli da carne	6	
Bovini e bufalini	76	
vitelli	51	
Ovini e caprini	32	
Equini da carne	12	
Conigli		
Animali da pelliccia		cessati
Altre specie	9	

Non conformità rilevate nel 2020 nell'ATS di Bergamo:

PIANO CONTROLLO	PROCEDURE / PROCESSI CONTROLLATI	NC	RISOLTE
Equidi	Edifici e locali di stabulazione	1	0
Suini	Edifici e locali di stabulazione	10	4
Vitelli e annutoli	Edifici e locali di stabulazione	2	1
Vacche da latte e bufali	Edifici e locali di stabulazione	1	1
Suini	Presenza di tutti i gruppi di animali con la coda tagliata	5	0
Bovini e bufalini	Edifici e locali di stabulazione	6	0
Suini	Materiale manipolabile	9	8
Avicolo	Requisiti strutturali minimi dell'allevamento	7	2
Suini	Procedure automatiche e meccaniche	1	0
Equidi	Ispezione (controllo degli animali)	1	1
Bovini e bufalini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	3	1
Suini	Presenza di animali con la coda tagliata	3	1
Avicolo	Animali morti	1	1
Ovicaprini	Ispezione (controllo degli animali)	1	0
Vacche da latte e bufali	Attrezzatura automatica e meccanica	1	1
Allevamento suino	Requisiti strutturali minimi dell'allevamento (intensivo e familiare)	3	2
Suini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	4	1
Ovicaprini	Edifici e locali di stabulazione	2	1
Suini	Procedure di allevamento	4	3
Bovini e bufalini	Procedure di allevamento	1	0
Bovini e bufalini	LibertÀ di movimento	3	0
Vacche da latte e bufali	Ispezione (controllo degli animali)	3	3
Vacche da latte e bufali	Stabulazione libera con lettiera permanente	3	3
Suini	Pavimentazioni	7	6

Negli allevamenti, il maggior numero di non conformità è riferito ai bovini adulti, stante l'esistenza di numerosi allevamenti tradizionali, con difficoltà di adeguamento alle disposizioni comunitarie, e ai suini, a seguito delle attività correlate al piano di azione nazionale per il benessere dei suini e la prevenzione del taglio delle code.

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO
ART 4 COMMA 1 DLGS 122/2011	SUPERFICIE VERRI NON IDONEA
DLGS 146/2001	MANCANZA DI RIPARO ANIMALI EQUIDI

non si puo' non evidenziare che, stante l'estrema difficoltà rilevata nell'inserimento dei dati relativi ai controlli nel nuovo sistema informativo veterinario, nonché le ancora maggiori difficoltà nell'estrazione dei dati in forma aggregata dal sistema stesso, non si e' in grado di garantire l'assoluta accuratezza dei dati riportati.

BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

ATS DI BERGAMO 2020			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2020)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2020
ungulati domestici	84	84	84
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	32	0 (dopo rimodulazione)	5

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

Per l'anno 2020 sono stati programmati almeno 120 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate. A seguito dell'emergenza covid 19, l'attività è stata rimodulata escludendo gli impianti di macellazione stagionale dalle verifiche.

Sono stati controllati, quindi, 88 impianti di cui 84 di ungulati e 4 di pollame.

Un impianto di macellazione di ungulati, presente in anagrafe ha sospeso la macellazione per tutto il 2020.

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, 20 non conformità, di cui 14 in 7 macelli di ungulati e 5 in 3 impianti di pollame, e 1 in impianti stagionale per suini, così ripartite:

- Benessere alla macellazione – gestione: 3 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: 7 NC

Complessivamente le principali NC sono inerenti alla carenza delle procedure di settore e, a volte, alla loro mancata implementazione. Diverse anche le carenze strutturali legate, in particolare, alle strutture/attrezzature di stordimento.

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

BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

Piano benessere animale 2020 – controlli effettuati ATS Bergamo e relativi esiti:

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO					
ATS BG 2019	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
				PROGRAMMAZIONE 2019	RENDICONTAZIONE 2019
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2020	INDICAZIONE MINISTERIALE	N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	5000 circa	2% dei mezzi in arrivo	100* (56)	89

*rimodulati a luglio e ottobre 2020 a 56 totali

Durante i controlli non sono emerse anomalie o irregolarità

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
			2

DVSAOA ATS	AUTORITA' COMPETENTE 2	PROVINCIA SEDE DELL'INTERVENTO DI CONTROLLO	N VEICOLI CONTROLLATI	N. VEICOLI CONTRALLATI CON ESITO NC	NOTE
BERGAMO	POLIZIA STRADALE	BERGAMO	3	0	Sono esclusi dal conteggio i veicoli fermati ma risultati vuoti

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.

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 (farmacosorv.)
Stabilimenti fornitori	annuale			
Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale			
Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2	2 (farmacosorv.)
Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale			

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia, protocollo G1.2020.0021305 del 26.05.2020, inerente la ripresa delle attività controlli ufficiali che richiama la nota del MdS n.10585 del 07.05.2020 che prorogava sino al 20.05.2020 le disposizioni in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia prot. G1.2020.22960 del 15.06.2020 che richiama la nota del MdS n.13173 del 10/06/2020.

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. Risultano effettuati negli impianti nel corso del 2020 controlli di farmacovigilanza.

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.

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 04/12/2019 prot. 67961 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2020 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° 653 campioni per l'anno 2020 di cui n° 291 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n° 360 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti). Degli assegnati 259 campioni erano da eseguire in allevamento, 385 in macello, 1 in selvaggina cacciata e 8 in stabilimenti uova.

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 aflatossine M1 (latte) e fitofarmaci e metalli pesanti (miele): all'ATS di Bergamo è stato assegnato un numero complessivo di 10 campioni. Novità del 2020, viste le diverse positività riscontrate nell'ambito di precedenti attività di controllo, la pianificazione di un'attività di monitoraggio volto alla ricerca di PCB (Policlorbifenili) e Diossine in muscolo di ovini appartenenti a greggi vaganti.

L'emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19) ha influito sostanzialmente nell'effettuazione di quanto programmato visto che le attività di tali Piani sono state considerate differibili. Nonostante per circa quattro mesi l'attività sia stata ferma nel corso del 2020 sono stati effettuati 499 campioni nell'ambito del PNR mirato, 9 campioni per l'EXTRAPNR e 6 campioni per PNR sospetto. Tutti i campioni sono stati pre-accettati prima della consegna alla Sezione di Bergamo dell'IZS.

Nel corso del 2020 sono state campionate n° 4 partite di animali al macello prelevando gli organi in base a quanto previsto dal Piano Istologico nazionale che ha come principale finalità l'evidenziare alterazioni

anatomopatologiche e istologiche in organi bersaglio di bovini regolarmente macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori della crescita. In due partite campionate si sono riscontrate alterazioni cellulari che hanno comportato l'attivazione di ulteriori controlli negli allevamenti di origine.

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 2020 si sono registrate n°8 schede relative al riscontro di sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma non dichiarate (3) e contaminanti (5).

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 2020 ed alle criticità riscontrate negli anni precedenti relative soprattutto alla corretta e completa compilazione dei verbali di prelievo.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE N.1069/2009 E UE N.142/2011

Per sottoprodotti di origine animale (SOA) si intendono tutti i materiali di origine animale, dalle carcasse di animali morti agli alimenti di origine animale, che per vari motivi non sono destinati al consumo umano; tali materiali, prodotti in notevoli quantità, se non correttamente gestiti, oltre a causare inconvenienti igienico-sanitari e danni all'ambiente, possono rappresentare un rischio di diffusione di agenti patogeni per l'uomo e per gli animali.

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 2020 erano stati quindi programmati 85 controlli.

A seguito della rimodulazione delle attività i controlli non differibili sono stati limitati agli impianti riconosciuti ad eccezione di quelli con LR 4 e quindi ridefiniti a 42.

Sono stati svolti complessivamente 72 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, 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 (visoni abbattuti ecc..)

In seguito a quanto sopra l'attività si è particolarmente concentrata nei due impianti predetti.

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 sistema TRACES, gestione di allerta internazionali e respingimenti di prodotti non conformi.

Nel 2020 sono state rilasciate 66 certificazioni per l'export di SOA, per un totale di oltre 2.200 tonn. 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	NON CONFORMITÀ
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Controlli interni/HACCP	3
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Gestione prodotti ottenuti alla fine del processo o dei materiali/prodotti depositati	2
Piano di controllo ufficiale sugli impianti	Strutture e attrezzature: manutenzione e	12

riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	igiene/ pulizia	
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Tracciabilità e rintracciabilità (registro delle partite, documenti commerciali o certificati sanitari , art. 22)	1
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Gestione materiali in ingresso	3
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Rispetto dei parametri di processo	1
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Condizioni veicoli e contenitori per il trasporto	2

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

DESCRIZIONE	ESTREMI
ART 7/1 REG 1774/2002 E ART 2/1 DLGS 36/2005	TRASPORTO SOA CON CONTENITORI NON ERMETICAMENTE CHIUSI

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).

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:

Sorveglianza nelle strutture che operano in ambito comunitario

Rinnovi/nuove autorizzazioni per le strutture dove è prevista

Certificazione export e tutte le attività a supporto

IMPIANTI AUTORIZZATI	ATTIVITÀ*	CONTROLLI
Centro magazzinaggio sperma -- COMUNITARIO	4	100%
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	11	
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	3	100%
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	3	100%
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	5	
Recapito -- NAZIONALE	14	
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	10	
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	14	in scadenza
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	95	In scadenza

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	5
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	4
	Centri magazzinaggio sperma suino	IT02SU	1
	Centri magazzinaggio sperma equino	IT9MEQ – IT13MEQ	3
	Gruppi raccolta embrioni equini	IT09EE – IT11EE – IT12EE	5
	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	10	8
Recapiti	14	8
Allevamenti suinicoli che praticano l' inseminazione artificiale nell'ambito aziendale		
Centri di produzione materiale seminale	9	6
Gruppi di raccolta di embrioni	5	4
Centri produzione embrioni	2	2

Non si sono registrate non conformità.

CONDIZIONALITA'

La programmazione è stata effettuata sulla base dei seguenti criteri generali:

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- CIRCOLARE REGIONALE del 10/02/2020 - N° 3 - 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 13/10/2020 n°12 " CIRCOLARE CONDIZIONALITA' 2020"

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..

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	
CAMPIONE CASUALE	1	1	1		1	
CAMPIONE RISCHIO	6	6	6	3	6	
TOTALI	7	7	7	3	7	TOT. GEN 31

Tutti i CUA programmati sono stati verificati (100%

Sono risultati conformi i seguenti controlli:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
CAMPIONE CASUALE	1	1	1		1	
CAMPIONE RISCHIO	5	6	6	3	6	
TOTALI	6	7	7	3	7	TOT. GEN 30

Sono stati verificati, con esiti favorevoli, i seguenti controlli, pari al 60% del totale dei conformi:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
	2	2	6	2	6	TOT. 18

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 VETINFO.

I colleghi interessati sono stati richiamati a porre maggiore attenzione alle tempistiche.

Sono risultati non conformi i seguenti controlli:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
	1					TOT. 1

Inoltre nel corso del 2020 stata trasmessa la documentazione relativa alle seguenti non conformità rilevanti ai fini condizionalità e relative a aziende non inserite nel campione selezionato:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
	3			1	1	5

Tutti i controlli NC sono stati verificati (100%).

Le schede di verifica sono disponibili presso la sede del Servizio.

Sono state svolte le seguenti attività formative in materia di controlli ufficiali con ricaduta nell'ambito della condizionalità:

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA' DA SVOLGERE	SVOLTE		
PNR	Diffusione contenuti PNR al personale addetto ai controlli e valutazione NC 2019	29.01.20 Tecnici e Veterinari Distretto B	13.02.20 Tecnici e Veterinari Distretto A	

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
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. BOVINI/SUINI	4	NAS/ UTFAAC
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE TRASPORTO	5	PS
BENESSERE TRASPORTO	4	UTFAAC
CONTROLLI SCAMBI COMUNITARI	14	UVAC

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia, protocollo G1.2020.0021305 del 26.05.2020, inerente la ripresa delle attività controlli ufficiali che richiama la nota del MdS n.10585 del 07.05.2020 che prorogava sino al 20.05.2020 le disposizioni in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia prot. G1.2020.22960 del 15.06.2020 che richiama la nota del MdS n.13173 del 10/06/2020.

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:

- attività di controllo ufficiale **differibili**, così come definite dalla nota Mds 12758 del 8/4/2020 e nella nota regionale Prot. G1.2020.16451 del 9/4/2020 e rimodulate con documento "Piano integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria – RIMODULAZIONE ANNO 2020", così come ulteriormente rimodulate con atti interni a seguito della nota regionale prot. N° 37440 del 03.11.20

A seguito di contatti e accordi diretti con le diverse Autorità Competenti le attività sono state sospese. Risultano eseguiti i seguenti controlli con modalità coordinata/congiunta:

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO	2	PS
CONTROLLI SCAMBI COMUNITARI	6	UVAC

Nel corso dei controlli si è rilevato un buon livello di cooperazione e di scambio di conoscenze.

Non si sono rilevate particolari criticità operative.

SANZIONI

Nel corso del 2020 nell'ASL di Bergamo sono state emesse da personale del DPV le seguenti sanzioni, riferite all'area di Igiene degli Allevamenti:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO	IMPORTO
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/06	TRATTAMENTO SENZA REGISTRAZIONE	4.083,50
ART 5 REG UE 183/05	MANCANZA MISURE OPERATIVE	1.019,00
ART 80 COMMA 1 E ART 81 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA TENUTA REGISTRO FARMACI	5.176,17
ART 4 COMMA 2 REG CE 852/04	PULIZIA LOCALI	1.019,00
ART 79 D LGS 193/06	IRREGOLARITÀ IN TENUTA REGISTRO FARMACI	5.193,50
ART 108 D LGS 193/2006	IRREGOLARITÀ IN TENUTA REGISTRO FARMACI	5.193,50
ART 4 COMMA 1 DLGS 122/2011	SUPERFICIE VERRI NON IDONEA	3.117,70
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/06	REGISTRAZIONE TRATTAMENTI NON ESEGUITA	4.083,50
DLGS 146/2001	MANCANZA DI RIPARO ANIMALI EQUIDI	3.117,00
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE TRATTAMENTI NON IDONEA	4.150,33
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE TRATTAMENTI NON IDONEA	4.150,33
ART 6 COMMA 2 REG CE 852/04	CHIUSURA ATTIVITA' SENZA COMUNICAZIONE	1.019,00
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE NON CORRETTA SU REGISTRO TRATTAMENTI	4.140,83
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	REGISTRAZIONE NON CORRETTA REGISTRO TRATTAMENTI	4.150,33
ART 15 C 2 D LGS 158 2006	REGISTRAZIONE IN RITARDO SU REG FARMACI	4.074,00
ART 15 C 6 LETT D D LVO 16/03/2006 N. 158	MANCATA INDICAZIONE TRATTAMENTO FARMACOLOGICO SU MOD 4	4.083,50
ART 15 C 2 D LVO 158 2006	MANCATA ANNOTAZIONE TRATTAMENTI SU REGISTRO	4.074,50
ART 5 C 2 REG CE 2073 2005 ALL III CAP I PARTE III REG CE 853 2004	MANCATA ELIMINAZIONE INADEGUATEZZE	2.009,50
ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	MANCATA COMPILAZIONE REGISTRO TRATTAMENTI	4.150,33
ART 18 REG CE 178/2002	MANCATA TRACC.TA'FORMAGGI	1.500,00
ART 9 D NLVON 10502004 N 149	PRESENZA DI AFLATOSSINA OLTRE LIMITE IN MANGIME PER SUINI	16.666,67
ART 6 C 2 D LVO 193 2007	PRODUZIONE FORMAGGI IN IMPIANTO NON REGISTRATO	3.009,50

89.181,67

FORMAZIONE

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia, protocollo G1.2020.0021305 del 26.05.2020, inerente la ripresa delle attività controlli ufficiali che richiama la nota del MdS n.10585 del 07.05.2020 che prorogava sino al 20.05.2020 le disposizioni in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Vista la nota della U.O. Veterinaria di Regione Lombardia prot. G1.2020.22960 del 15.06.2020 che richiama la nota del MdS n.13173 del 10/06/2020.

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

Nel corso del 2020 sono state sospese le attività programmate di formazione sul campo, si sono svolte attività formative interne come da allegata tabella:

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA' DA SVOLGERE	SVOLTE		
Programmazione 2020	Presentazione programmazione 2020 operatori SIAPZ	Attività svolta a distanza (mail) causa COVID e rimodulazioni		
PRAA	Diffusione contenuti PRAA al personale addetto ai controlli	Attività svolta a distanza (mail) causa COVID		
PNR	Diffusione contenuti PNR al personale addetto ai controlli e valutazione NC 2019 e 2020	29.01.20 Tecnici e Veterinari Distretto B	13.02.20 Tecnici e Veterinari Distretto A	08/10/20 Tecnici distr. B (PNR+PSA)
Formazione sul campo	Definire e condividere strategie di intervento comuni nell'area igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, uniformare le modalità di esecuzione dei controlli	Attività sospesa causa emergenza COVID		
Piano antimicrobico resistenza	protocollo operativo ATS – Latteria Calvenzano	Attività sospesa causa emergenza COVID		
Piano antimicrobico resistenza	protocollo operativo ATS – Latteria Torre Pallavicina	30.01.20 allevatori conferenti – Benessere animale, biosicurezza e AMR (dott. Bolometti)	19.02.20 allevatori conferenti – azioni per riduzione uso antibiotici e di contrasto alla AMR (dott. Alborali)	

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%)

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 Valentina (SSA) circa 600 ore attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Seriana/Scalve

Veterinario TD sost dott. Albrici dal 01.04.21

Referente U.O. Distretto B FF: Nava Marco

Dirigenti Veterinari Distretto B:

Carrara Mauro 100%(referente PNR e Benessere Animale)

Agazzi Maria Rosa 100%(referente filiera latte)

Trifone Marina 100%

Testoni Francesco (SSA) 50%

Adami Luigi 100%

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 10/02/2021 - N° 3 - 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.

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

L'approccio nei confronti delle problematiche collegate alla produzione del latte non deve riguardare solo un aspetto, ma deve prendere in esame l'azienda nel suo complesso data l'origine multifattoriale delle non conformità nella produzione primaria.

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.

SEGNALAZIONI E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITA'

Non si rilevano sostanziali variazioni rispetto a quanto previsto nel 2020 (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 2021).

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

- Tutti gli animali (bovini, ovi-caprini) 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.
- 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
- Gli allevamenti bovini, ovi-caprini a tipologia diversa da riproduzione latte (non censiti come produttori latte) che intendono inviare gli animali in alpeggi destinati alla produzione latte devono essere testati con **almeno 3 prelievi nei mesi di marzo/maggio al almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Cellule Somatiche, Carica Batterica e solo per i bovini Streptococco Agalactiae.**

L' esito di tale prelievo deve essere allegato al Mod. 7 e la qualifica nei confronti dello Streptococco Agalactiae deve essere indicata nelle note dello stesso Mod. 7

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).

RIENTRO NEI PARAMETRI

Il provvedimento di divieto al conferimento 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 .

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale devono effettuare verifiche sull'attendibilità dei dati forniti e possono in caso di evidenza della effettiva risoluzione delle cause che hanno portato alla non conformità, sospendere i provvedimenti di divieto di conferimento del latte per l'uso alimentare se le singole analisi sono sotto i limiti previsti anche prima dell'effettivo rientro delle medie geometriche.

In caso di dubbio si richiede l' esecuzione di prelievi di verifica

Qualora l'azienda oggetto di provvedimento di deroga e non ancora rientrata formalmente come media geometrica per il parametro considerato, presenti un valore analitico superiore ai valori della normativa, il provvedimento di sospensione del divieto di conferimento **potrà** essere revocato

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 D.P.V, eventuali trattamenti risanatori.
- Destinato agli impieghi previsti per i materiali per i materiali di categoria 3 dal Reg. (CE) n.1069/2009.

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI 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:

- a. 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. 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).

Considerando quanto sopra esposto è 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.

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 al D.P.V; 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 D.P.V dell'allevamento risultato "responsabile" della contaminazione del latte di raccolta, per i successivi provvedimenti.

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).

Considerando quanto sopra esposto è 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.

REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

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		
212	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

1. presentazione SCIA presso gli uffici competenti
2. acquisizione della SCIA da parte del Dipartimento di Prevenzione Veterinario e registrazione e/o modifica tipologia produttiva nel sistema anagrafe regionale (BDR),
3. verifica del possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte da parte del D.P.V entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia
4. qualora l'erogatore, o uno degli erogatori, dovesse essere posizionato al di fuori dell'azienda di produzione, la SCIA _deve essere presentata anche presso il comune dove è posizionato l'erogatore .

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 /mi	
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, BUFALINO ED EQUINO:

tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Tenore in germi a 30	50.000 /mi	Eper i 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 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 di cui uno contenente il conservante. Di questi tre uno è destinato alla ricerca aflatossina m1 .

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	12	24
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	12	24

La pianificazione dei campioni in accordo con la Sezione dell'Istituto Zooprofilattico di BG, seguirà il seguente calendario:

Lunedì 10 maggio : erogatori distretto A

Lunedì 17 maggio: erogatori distretto B

Martedì 18 maggio: erogatori distretto B

Lunedì 4 ottobre : erogatori distretto A

Lunedì 11 ottobre: erogatori distretto B

Martedì 12 ottobre: erogatori distretto B

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 dei 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. I parametri (oggetto della nc) dovranno essere monitorati 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* (**)
- *Campylobacter* termotolleranti(**)
- *E.coli* VTEC (***)
- *Streptococcus agalactiae*

(*)Per quanto riguarda l'aflatoxina 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 si intende alla PCR, indipendentemente dall'esito del successivo esame colturale 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 deve effettuare :

- 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 e possibilmente in concomitanza con l'effettuazione dei controlli di bonifica sanitaria**);

- 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 periodica 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**;

Si rammenta che il latte deve essere sostituito, nell'erogatore, ogni 24 ore.

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 DLgs 109/92 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. (CE) n. 882/2004, art. 3, 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 aflatoxina 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.

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.

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 aflatoxina 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. 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, devono 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 la bontà delle azioni adottate-

Nel caso nel corso di controllo ufficiale l'Autorità Competente verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA, devono essere adottati i provvedimenti previsti dal dglis 193/07

Nei casi in cui, invece, i valori di aflatoxina 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;
- II. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;
- 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. **riprendere il conferimento del latte crudo 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,**

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

- c. 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 gli interventi previsti sono quelli descritti nel punto II,
 - 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 e adottati i provvedimenti previsti.

2 CENTRI DI RACCOLTA LATTE, STABILIMENTI DI TRATTAMENTO TERMICO E DI TRASFORMAZIONE

2.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

L'autocontrollo aziendale deve prevedere un programma specifico di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di cisterna in arrivo presso lo stabilimento.

Tale programma 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/richiamo a tutela della sicurezza alimentare.

2.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

- I. verificare il 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 aflatossina 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.

PIANO SORVEGLIANZA 2021

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 2020, devono essere eseguiti con le modalità già definite nel corso degli anni precedenti contestualmente ai prelievi per il piano mastiti **a partire dal 06 settembre 2021 e devono essere conclusi entro il 30 novembre 2020.**

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; in caso di scostamento dai risultati attesi verranno attivate procedure straordinarie di controllo in ottemperanza alla stessa nota.

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 **preaccettato** e accompagnato dal verbale con specificato **PIANO AFLATOSSINE M1 anno 2021**.

I prelievi dovranno essere accompagnati dal verbale allegato 4 al piano regionale.

Sul verbale dovrà comparire il numero di telefono del collega di riferimento all'interno dell'ATS per eventuali comunicazioni da parte dell'Istituto.

Collegi di riferimento:

Distretto Veterinario A: dott. Marco Cecchetto 3312696281 marco.cecchetto@ats-bg.it

Distretto Veterinario B: dott. Marco Nava 3357268835 marco.nava@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 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 2021 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	VERBALE	DESTINAZIONE
Aflatossina M1	1 da 200 ml	Senza vincolo partita	Piano cisterne	Izsler Bs Chimica alimenti A O
Parametri igienico sanitari **	1flacone 150 ml	Senza vincolo partita	Piano cisterne	Izsler 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 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 di O A 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

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.

In quest'ottica a partire dalla programmazione 2015 il Dipartimento Veterinario ha attuato nella programmazione annuale le seguenti azioni:

- Percorsi di formazione del personale volti a fornire una preparazione di base interdisciplinare
- Definizione di progetti di attività di controllo integrati tra le diverse figure professionali, secondo la realtà territoriale

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 2020 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 comunque 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 deve essere utilizzata l'apposita check list presente e l'attività 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 50% delle aziende di produzione latte con caseificio aziendale riconosciuto

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 40 campioni.

Distretto A 20 campioni

Distretto B 20 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 allegato 5 al piano regionale.

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 2022.

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.

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.

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 strutture iscritte alle liste export:

- Omissis

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

PIANO RUSSIA: da valutare il proseguimento, secondo le modalità previste dal 2013, delle attività di prelievo sugli seguenti impianti abilitati all'export vs Russia

Omissis

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 (PIANO MASTITI)

OBIETTIVI DEL PIANO

- Ridurre la prevalenza dell'infezione dello *S. agalactiae*
- Assicurare garanzie sanitarie nella compravendita di animali
- Valorizzare la produzione del latte della Regione Lombardia
- Riconoscere gli allevamenti della Regione Lombardia in funzione dello status raggiunto

DEFINIZIONI

- **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). Nel caso in cui in un allevamento indenne o negativo venisse rilevato in autocontrollo o in controllo ufficiale un singolo 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.
- **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 QUALIFICA

Per gli allevamenti con qualifica negativo o indenne il mantenimento della qualifica può essere ottenuta con un prelievo di latte di massa con esito conforme

IN CASO DI VARIAZIONI CHE COMPORTANO UN NUOVO CODICE e/o SOTTOCODICE AZIENDALE, SE GLI ANIMALI RIMANGONO GLI STESSI, LA QUALIFICA NON CAMBIA

ATTUAZIONE DEL PIANO:

CAMPIONAMENTI

OGNI ATS nel rispetto delle norme vigenti, DOVRÀ PROVVEDERE ALLA CHIUSURA DEGLI ALLEVAMENTI con tipologia trasformazione latte o latte crudo PRIVI DI CAPI E ALL'AGGIORNAMENTO DELLE TIPOLOGIE PRODUTTIVE, AI FINI DELLA CORRETTA DEFINIZIONE DELLA POPOLAZIONE OGGETTO DEL PIANO ENTRO IL 30.04.2021

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari dovranno durante l'attività di controllo prevista anche da altri Piani fornire indicazioni circa la corretta applicazione delle misure di biosicurezza al fine di evitare la reintroduzione dell'agente patogeno e non vanificare gli sforzi effettuati per raggiungere la qualifica. Particolare attenzione dovrà essere prestata all'introduzione di nuovi animali in azienda. Nel caso in cui sia riportata sul modello di compravendita "qualifica sconosciuta" o una qualifica inferiore rispetto a quella dell'allevamento di nuovo ingresso dovranno essere adottate le seguenti procedure :

- mantenere separati gli animali di nuova introduzione
- effettuare un controllo batteriologico sul latte dei singoli animali introdotti prima di inserirli nella mandria

La mancata applicazioni delle seguenti procedure comporterà la perdita delle qualifica.

ANNO 2020

Provincia	ATS	ALL. PRESENTI	ALL. CONTROLLATI	%	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
BG	BERGAMO	729	339	46,5	265	74	21,83

Situazione in BDR

Provincia	1 PRELIEVO NEGATIVO	2 PRELIEVI NEGATIVI	NEGATIVO	INDENNE	POSITIVO	SCONOSCIUTA	TOTALE
BERGAMO	85	90	112	329	77	2	695

ANNO 2021

I Prelievi latte di massa su tutti gli allevamenti tipologia latte trasformazione o latte crudo vanno eseguiti nel corso dell'anno (circa 729 allevamenti, seguirà lista di programmazione):

- Primo semestre
- Aggiornamento della tipologia produttiva e delle qualifiche sanitarie acquisite in base alle definizioni previste dal Piano entro 31.03.2021
- comunicazione formale agli allevamenti che negli ultimi cinque anni hanno sempre fornito esiti negativi la loro qualifica sanitaria (allevamento indenne)
- Ispezione negli allevamenti con reinfezioni
- Ispezioni negli allevamenti con esito di positivo
- Secondo semestre
- Ispezione negli allevamenti con reinfezioni
- Ispezioni negli allevamenti con esito di positivo
- Organizzazione incontri formativi con titolari aziende con qualifica positiva

ANNO 2022

- Aggiornamento qualifiche sanitarie entro. 31.01.22
- comunicazione formale agli allevamenti che negli ultimi cinque anni hanno sempre fornito esiti negativi la loro qualifica sanitaria (allevamento indenne).

GESTIONE POSITIVA'

- In caso di esito positivo nei confronti dello Streptococco Agalactiae occorre comunicare formalmente la stessa all'allevatore e sottoporre l'allevamento a sopralluogo per accertare le cause della positività
- Le aziende positive dovranno predisporre un piano di eradicazione concordato con il Veterinario Aziendale e trasmetterlo all'A.C
- In caso di reinfezione in aziende negative o indenni è necessario effettuare un'indagine epidemiologica volta ad individuare la possibile origine dell'infezione; in questi casi 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. Tale esito deve essere acquisito dal DPV per l'aggiornamento della qualifica.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

aggiornamento qualifiche per Streptococco Agalactiae entro 31.03.2021

n. allevamenti presenti/n. Allevamenti con qualifica aggiornata =1

n. prelievi previsti/n. Prelievi eseguiti > 95%

n. allevamenti con reinfezioni /n. Allevamenti ispezionati >_ 90%

n. allevamenti positivi /n. Allevamenti con sopralluogo > 80%

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI

1. PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006 – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

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 MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006 – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE) e quesito diagnostico specifico.

ANALITA	MATRICE	ATS BERGAMO	LABORATORI
AFLATOSSINA 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	

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

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) 333/2007 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 – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE) e quesito diagnostico specifico.

ANALITA	MATRICE	ATS BERGAMO	LABORATORI
OCRATOSSINA A	Formaggi vaccini (dura/grattugiati)	1	IZSLER BO
TOTALE		1	

3. 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

4. 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 preievi 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 2021

La programmazione 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 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 farmacovigilanza dovranno nel corso del 2020 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

I controlli, programmati nel 2021, verranno 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. In questi allevamenti il controllo dovrà riguardare l'aspetto relativo all'utilizzo appropriato dei farmaci. Nella tabella sotto riportata viene indicato il numero minimo di controlli previsto e 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.

In attesa di specifiche indicazioni da parte del Ministero la modulistica da utilizzare per l'effettuazione dei controlli è quella allegata al presente documento, comprensiva di un manuale interpretativo. Infatti è in corso, a cura dell'apposito tavolo Ministeriale, la modifica delle linee guida sui controlli di farmacovigilanza e delle relative check list alla luce dell'entrata in vigore della ricetta elettronica.

ATS	CONTROLLI 2020 aziende zootecniche
BERGAMO	150

Come da indicazione ministeriale nel campione devono essere inclusi anche allevamenti di piccole dimensioni e/o con finalità di autoconsumo.

I controlli non programmabili (controlli ad hoc es a seguito di PNR o 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.(NB 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)

LIVELLI ASSISTENZIALI MINIMI

I LEA prevedono il controllo annuale di tutti gli allevamenti con autorizzazione scorta e il 30% degli altri attivi in modo tale da completare il controllo di tutte le realtà nel corso di un triennio.

All'incirca si tratta di più di 20.000 controlli anno.

L'elevato numero richiesto può essere raggiunto solo con una corretta rendicontazione integrata che tenga conto di tutte le attività effettuate nel settore comprese le attività per l'implementazione ed utilizzo del Sistema Informativo in Vetinfo.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO

- **controllo eseguiti/ controlli programmati => 95%**
- riduzione dell'uso di antibiotici pari ad almeno il 10% nel periodo gennaio-dicembre 2021 rispetto al 2020
- **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)**
- **controlli presso veterinari, ambulatori e strutture veterinarie per la cura degli animali d'affezione ivi compresi gli equidi non DPA: 10% strutture registrate in SIV per ogni ATS. (=>95%)**

FARMACO	
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

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.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2021 (PRBA 2021)

La programmazione 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 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 2021 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 disponibile e scaricabile da classyfarm una classificazione degli allevamenti, da utilizzare nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo.

	RISCHIO	DISCREZIONE	NON INTENSIVO	TOT LOCO	REMOTO	tot loco
SUINI	62	25	1	88	30	88
	RISCHIO	DISCREZIONE	NON INTENSIVO	TOT LOCO		
BOVINI	62	10	5	77		77
	RISCHIO	VITELLI SOVRAPPOSTI A BOVINI	VITELLI NON SOVRAPPOSTI A BOVINI	DISCREZIONE	NON INTENSIVO	
VITELLI	51	36	15	15	0	66
VITELLI CARNE BIANCA (rischio)	3					3
CAPRINI sopra 50 capi	10					10
CAPRINI sotto 50 capi	5					5
OVINI sopra 50 capi	7					7
OVAIOLE	3					3

BROILER	6					6
TACCHINI	2					2
STRUZZI	0					0
ALTRI AVICOLI	3					3
EQUINI	0					0
CONIGLI (non familiari)	3					3
LEPRI	0					0
ACQUACOLTURA	2					2
ALTRE SPECIE	5	cervidi, caprioli, camosci, daini, lama, api, lumache, uccelli da richiamo....				5
ANIMALI DA PELLICCIA	0					0
						280

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.

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.

AVICOLI: EMERGENZA CALDO :COME TROVARCI PREPARATI

Il piano regionale benessere animale 2020 prevedeva che le ATS in cui sono presenti allevamenti avicoli attuassero il Piano Caldo, ma a causa dell'emergenza COVID-19 è stato reso opzionale. Viene riproposto per l'anno 2021 fermo restando una valutazione dell'andamento della situazione epidemiologica.

Nei periodi caldi e nella maggior parte degli allevamenti moderni, le strutture sono dotate di efficaci sistemi di raffreddamento che però hanno dei limiti nelle zone molto umide e di fronte a picchi di temperature elevate sopra la norma stagionale

Normativa di riferimento

Dlgs 146/01

Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio di aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali. In caso di guasto all'impianto e deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema d'allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.

Decreto Legislativo 27 settembre 2010, n.181

Allegato I Norme applicabili agli stabilimenti (di cui all'art. 3, comma 1)

Ventilazione e riscaldamento.

4. Vi deve essere sufficiente ventilazione per evitare il surriscaldamento, se necessario in combinazione con i sistemi di riscaldamento per rimuovere l'umidità in eccesso.

Allegato II

Norme per il ricorso a densità più elevate (di cui all'art. 3, comma 3)

2. Il proprietario o il detentore tiene a disposizione nel capannone la documentazione che descrive in dettaglio i sistemi di produzione. In particolare, tale documentazione comprende informazioni relative a particolari tecnici del capannone e delle sue attrezzature quali:

- a) una mappa del capannone indicante le dimensioni delle superfici occupate dai polli;
- b) sistemi di ventilazione e, ove pertinente, di raffreddamento e riscaldamento, comprese le rispettive ubicazioni, un piano della ventilazione indicante in dettaglio i parametri di qualità dell'aria prefissati, come flusso, velocità e temperatura dell'aria;
- c) sistemi di alimentazione e approvvigionamento d'acqua e loro ubicazione;

d) sistemi d'allarme e di riserva in caso di guasti ad apparecchiature automatiche o meccaniche essenziali per la salute ed il benessere degli animali;

e) procedure operative che assicurino interventi di riparazione urgenti in caso di guasti alle apparecchiature essenziali per la salute e il benessere degli animali;

f) tipo di pavimentazione e lettiera normalmente usate.

La documentazione e' resa disponibile all'autorità competente su sua richiesta ed e' tenuta aggiornata. In particolare, sono registrate le ispezioni tecniche al sistema di ventilazione e di allarme.

Il proprietario o il detentore comunica senza indugio all'autorità competente eventuali cambiamenti del capannone, delle attrezzature e delle procedure descritti che potrebbero influire sul benessere dei volatili. Norme per gli stabilimenti - controllo dei parametri ambientali.

3. Ciascun capannone di uno stabilimento deve essere dotato di sistemi di ventilazione e, se necessario, di riscaldamento e raffreddamento concepiti, costruiti e fatti funzionare in modo che:

a) la concentrazione di ammoniaca (NH³) non superi 20 ppm e la concentrazione di anidride carbonica (CO²) non superi 3000 ppm misurati all'altezza della testa dei polli;

b) la temperatura interna non superi quella esterna di più di 3° C quando la temperatura esterna all'ombra e' superiore a 30° C;

c) l'umidità relativa media misurata all'interno del capannone durante 48 ore non superi il 70% quando la temperatura esterna e' inferiore a 10° C.

AZIONI

1. incontri con gli allevatori o le filiere entro il 30 aprile 2021, durante il quale verrà sottoposto all'attenzione il problema legato agli episodi di elevata mortalità estiva verificatisi negli ultimi anni, correlati allo stress termico
2. Valutazione della situazione dell'allevamento: l'allevatore, con il supporto di una figura tecnica di riferimento, effettuerà una valutazione della situazione della struttura legata allo stress termico a cui gli animali possono incorrere di fronte a temperature esterne > ai 30°C e con umidità > 70%.
3. In base all'esito di tale valutazione definirà delle azioni per migliorare le aree critiche e formalizzerà un piano di emergenza.

La valutazione e l'eventuale piano di emergenza dovranno essere presentati all'Autorità competente entro il 31 maggio 2021.

Il piano di emergenza deve contenere:

- Descrizione delle strutture
- Descrizione dei sistemi di isolamento
- Descrizione del sistema di ventilazione
- Descrizione del sistema di ventilazione di riserva e del sistema di allarme che segnala eventuali guasti
- Descrizione di eventuali sistemi aggiuntivi
- Descrizione delle procedure che possono essere adottate in caso di emergenza climatica

Nel caso in cui la situazione strutturale, nel rispetto di quelli che sono i limiti di legge, non permetta modifiche, dovranno essere previsti, nei mesi ritenuti maggiormente a rischio, periodi di vuoto dei capannoni o densità ridotta degli animali.

In caso di allerta meteo dovrà essere messo in atto il piano di emergenza, con un monitoraggio continuo della mortalità e, in caso di scostamenti significativi, immediata segnalazione all'Autorità competente.

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 2021 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'IDONEITÀ AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI

Questo piano di controllo mira ad accertare il rispetto delle misure di protezione degli animali, in particolare per quanto attiene la corretta gestione degli "animali non idonei al trasporto", durante il viaggio.

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 presso:

- i punti critici
- su strada.

Questi controlli coincidono con la programmazione del Piano regionale integrato delle autorità competenti.

Il numero minimo dei controlli è il seguente:

Tabella A

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITÀ 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.

Gli interventi di controllo con la Polizia Stradale e UTFAAC saranno prevalentemente mirati alle autostrade e strade di comunicazione con i macelli che trattano animali da "riforma".

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 31/12/2021.

FORMAZIONE

Si ritiene opportuno confermare quanto già indicato per gli anni precedenti circa la necessità di procedere all'approfondimento dei seguenti argomenti:

- Giornali di viaggio: verifica della conformità, modalità di raccolta, ecc.
- Applicazioni delle sanzioni previste dal D.Lgs. 25 luglio 2007, n. 151 - Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate.
- Idoneità degli animali al trasporto

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2021)

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 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.

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 NEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI DOVRANNO ESSERE INSERITI IN SIVI.

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 2021 sarà anche legato alla rilevazione di variazioni intercorse nella denominazione o nel legale rappresentante rispetto al decreto di riconoscimento (revoca del riconoscimento d'ufficio).

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 PROGRAMMATE
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	595	50
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	9610	50
Operatori post-primari registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2		
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	6	3

produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	1
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	5	5
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	11	5
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	15	6
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	160	6
produzione di alimenti per anim.da compagnia (Reg. 1069/09)	2	2
trasporto conto terzi	131	
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	3	3
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	1	1
miscelatori mobili conto terzi		
mulini	205	
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	14	14
essiccazione artificiale	175	12
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	595	50
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	561	
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005		
lettera A produzione additivi	1	1
lettera A commercializzazione additivi	45	20
lettera B produzione premiscele	5	5
lettera B commercializzazione premiscele	45	20
lettera C produzione mangimi composti per commercio	6	6
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	13	13
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005		
trattamento oleochimico di acidi grassi	3	3
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI		
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		
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 999/2001		
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
TOTALE GENERALE		288
TOTALE SENZA ALLEVAMENTI		138

NB: le anagrafiche sono estratte dai sistemi informativi così come inserite nel mese di Gennaio e possono subire variazioni nel corso dell'anno.

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 2021 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 ministeriale SINVSA.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

A partire dal primo gennaio 2021 i campionamenti effettuati nell'ambito del PNAA dovranno essere registrati nel sistema SINVSA. In accordo con l'Istituto Zooprofilattico di Teramo verrà organizzato un corso di formazione sull'utilizzo di tale sistema, sia per quanto riguarda la parte relativa ai campionamenti sia per la parte di anagrafica degli OSM.

Il PRAA 2021 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.

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 2021), entrambi consultabili in SIVI - Documenti Regionali – programmazione 2021.

La programmazione 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.

a. 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:

APPROVAL NUMBER	DENOMINAZIONE SEDE PRODUTTIVA	COMUNE SEDE PRODUTTIVA	TIPOLOGIA	LR	SOPRALLUOGHI
			trasporto	4	1
			oleochimico	2	2
			magazzinaggio	3	1
			centro di raccolta	3	1
			trasporto	4	1
			manipolazione	3	1
			trasporto	4	1
			animali particolari	4	1
			manipolazione	3	1
			magazzinaggio	3	1
			oleochimico	2	2
			manipolazione	3	1
			altri utilizzi	4	1
			manipolazione	3	1
			trasformazione	3	2
			pet food	3	1
			magazzinaggio	3	1
			magazzinaggio	3	1
			magazzinaggio	4	1
			magazzinaggio	3	1
			manipolazione	2	2
			altri utilizzi	4	1
			uso in deroga	3	1
			manipolazione	3	1
			inc/comb	4	1
			trasformazione	3	2
			manipolazione	2	2

			magazzinaggio	2	2
			trasformazione	2	3
			pet food	3	2
			inc/comb	4	1
			fertilizzanti	3	1
			manipolazione	3	1
			trasformazione	4	1
			animali particolari	3	1
			animali particolari	4	1
			trasporto	4	1
			magazzinaggio	3	1
			trasformazione	3	2
			manipolazione	2	2
			fertilizzanti	3	1
			inc/comb	4	1
			animali particolari	3	1
			manipolazione	3	1
			altri utilizzi	2	1
			magazzinaggio	4	1
			altri utilizzi	4	1
			inc/comb	4	1
			trasporto	4	1
			animali particolari	3	1
			magazzinaggio	3	1
			manipolazione	3	1
			trasformazione	3	2
			Produzione di dispositivi medici	4	1
			trasporto	4	1
			trasporto	4	1
			altri utilizzi	4	1
			commercio e trasporto	3	1
			manipolazione	3	1
			trasporto	4	1
			magazzinaggio	4	1
			trasporto	4	1
			trasporto	4	1
			biogas	4	1
			biogas	4	1
			animali particolari	3	1
			biogas	3	1
			inc/comb	4	1
			manipolazione	3	1

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 82) sono riferiti agli impianti, un unico impianto può svolgere attività diverse, un unico controllo può riguardare attività diverse.
- 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 tripteanoato 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.

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.

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 magazzino sperma -- COMUNITARIO	4	8
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.

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

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.

Le modalità di prelievo, 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.

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 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, gli estremi (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;
- comunicare alle parti interessate, 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).

Al fine di permettere l'applicazione del pertinente criterio microbiologico, al momento del prelievo dovranno essere raccolte tutte le informazioni necessarie, in particolare per quanto riguarda la natura dell'alimento campionato, che verranno riportate nella documentazione di accompagnamento del campione al laboratorio.

In caso di non conformità relative a *Listeria monocytogenes* devono trovare applicazione le linee guida sul controllo pubblicate a cura della U.O Regionale.

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

Nel caso di partite sottoposte a controlli disposti dagli UVAC il campione deve essere suddiviso in quattro aliquote tre 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. La terza aliquota è conservata presso il laboratorio per l'eventuale contenzioso internazionale. Una quarta 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.

Per le partite sottoposte a controlli da parte degli USMAF e dei PIF il campione deve essere suddiviso in tre aliquote, due delle quali devono essere inviate al laboratorio ufficiale per l'analisi di prima istanza e l'eventuale ripetizione /revisione di analisi, la terza aliquota con le modalità previste dall'articolo 11, paragrafo 5 e 6 del regolamento (CE) 882/2004, è consegnata all'operatore interessato o a un suo rappresentante per un eventuale ulteriore parere di esperti.

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	<i>Listeria monocytogenes</i> (2)	2
LATTE E SIERO DI LATTE IN POLVERE	<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	1
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	Enterobacteriaceae	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE		3
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE	<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (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	<i>Escherichia coli</i>	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> (2),	10
Burro e panna da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a T° < a pastorizzazione	<i>Stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	10
PRODOTTI A BASE DI LATTE	muffe	5
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Listeria monocytogenes</i> (2), <i>Salmonella spp.</i> , <i>Stafilococchi coagulasi positivi - enterotossine stafilococciche</i> (1),	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i>	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

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 2021)

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2020 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 2021 “ pubblicato in SIVI, 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 2021 un report dell'attività svolta conforme al modello allegato al Piano di controllo regionale pubblicato in SIVI – Documentazione - Documenti regionali – Piano 5.3.8.

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. 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 2020 non già sottoposto ad altro campione con esito favorevole.

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				
Bergamo				
Bergamo				

Tabella 2 – Piano Campionamenti mirato

ATS	BG
Formaggio (prod. Finito)	1
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".

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'OEVR 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.

MANTENIMENTO DELLE VERIFICA 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 trasformazione latte riconosciuti	n. controlli in impianti di caseificazione in alpeggio
Alto (1)	3 / anno	1 / anno
Medio (2/3)	2 / anno	1 / 2 anni
Basso (4)	1 / anno	1 / 3 anni

REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

Il veterinario redige ricetta elettronica intestata al proprietario del capo da trattare e in carico all'allevamento di origine e specifica, nel campo note della stessa prescrizione, il codice aziendale dell'alpeggio.

Il trattamento effettuato deve essere registrato nel registro dei trattamenti dell'allevamento di origine, elettronico o cartaceo e sempre, a cura del conduttore dell'alpeggio e per quanto di competenza dal veterinario prescrittore, nel registro cartaceo dei trattamenti che deve essere presente negli alpeggi.

Al momento della demonticazione le informazioni relative ai trattamenti dei singoli capi dovranno seguire gli animali; questo aspetto sarà assolto tramite la trasmissione di estratto cartaceo del registro dei trattamenti

previsto in alpeggio. A questo proposito i trattamenti relativi agli animali di diversi proprietari dovranno essere rappresentati su pagine separate in modo da facilitare la lettura dei dati.

INDICATORE DI RISULTATO:

- n° campioni eseguiti/n° campioni programmati=100%
- 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

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 2021 “ pubblicato in SIVI

Seguirà specifico Pianificazione entro il 15 MAGGIO 21, a cura del Referente del Piano Regionale Alpeggi.

PIANO PRELIEVI UVAC

PAESE UE	MACRO VOCE MERCEOLOGICA	PARTITE PROGRAMMATE	ANALISI PROPOSTE	DISTRETTO
AUSTRIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
FRANCIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
OLANDA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
OLANDA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
IRLANDA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
FRANCIA	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	1		A

Nel caso di partite sottoposte a controlli disposti dagli UVAC il campione deve essere suddiviso in quattro aliquote tre 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. La terza aliquota è conservata presso il laboratorio per l'eventuale contenzioso internazionale. Una quarta 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.

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

1. INTRODUZIONE

La Racc.(UE) 2015/1318 e la Racc.(UE) 2016/111 sollecitano gli Stati Membri affinché gli stessi svolgano un'attività di monitoraggio per valutare la presenza di Arsenico e Nichel in vari prodotti alimentari.

Per l'ambito di controllo dei Dipartimenti Veterinari e sicurezza di alimenti di origine animale la ricerca si circoscrive alle seguenti matrici:

- Latte e prodotti a base di latte
- Muscolo bovino, ovicaprino, suino, equino
- Muscolo di pollame
- Uova
- Miele
- Prodotti ittici

Scopo dell'attività di monitoraggio è permettere la valutazione dell'esposizione alimentare e perfezionare la valutazione del rischio dell'Arsenico inorganico e del Nichel.

Il quesito diagnostico del verbale di prelievo deve specificare la ricerca di " NICHEL E ARSENICO INORGANICO"

2. PROGRAMMAZIONE E MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Trattandosi di un piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione della esposizione alimentare della popolazione e non essendo ancora stato stabilito un tenore massimo negli alimenti oggetto del monitoraggio, **il campionamento è conoscitivo e non è previsto alcun provvedimento conseguente.**

I campioni, distribuiti come da tabella seguente, devono essere prelevate prevalentemente al dettaglio.

Deve essere campionata una sola aliquota costituita da una u.c. del peso non inferiore a **100 gr**, il campione deve essere congelato.

La procedura di campionamento deve essere effettuata in conformità al Reg (CE) 333/2007 per garantire che il campione sia rappresentativo dell'intera partita.

Il campionamento deve essere preaccettato specificando la finalità del Piano (Piano di monitoraggio dell'Arsenico e del Nichel negli alimenti di O.A.)

Il Piano deve essere completato entro il 31 AGOSTO 2021 per permettere al laboratorio di compilare il formato di rendicontazione.

Sono previsti per ATS Bergamo i seguenti controlli, **ASSEGNATI AL DISTRETTO A**

LATTE	PRODOTTI A BASE DI LATTE
2	2

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		

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 sono stati concordati i seguenti programmi minimi di intervento da condursi in modalità congiunta o coordinata nel corso del triennio. La tabella dettaglia l'attività coordinata/congiunta programmata nell'ambito del tavolo di coordinamento.

Alla luce delle difficoltà operative legate alla Pandemia Covid-19 l'attività di controllo sarà orientata a un intervento coordinato tra le varie Autorità coinvolte e si svilupperà a livello locale su iniziativa dei Dipartimenti

Veterinari e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria. È previsto un coordinamento della pianificazione, dell'esecuzione, della condivisione dei risultati e dell'adozione dei provvedimenti conseguenti.

Uniche eccezioni sono gli interventi di controllo congiunti con la Polizia Stradale per la verifica del benessere animale durante il trasporto e il controllo del trasporto di alimenti di origine vegetale e di origine animale: data

la peculiarità di questi controlli è indispensabile la contestuale presenza sia di operatori della Polizia Stradale che di operatori dell'ATS. La modalità di svolgimento di tali controlli sarà concordata tra il Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale/Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria e le sedi provinciali della Polizia Stradale. Si sottolinea la necessità che le modalità operative dei controlli siano svolte nel rispetto delle misure igienico sanitarie previste per la prevenzione del Covid-19.

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
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	11	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 SIVI 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 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 SIVI:
 1. dovranno essere selezionati quale motivo di controllo entrambe le voci "Attuazione Programma" e "Piano Regionale Integrato"
 2. si dovrà inoltre specificare l'A.C. coinvolta nel campo "controllo congiunto"

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"

2. NON dovrà essere selezionato il campo "controllo congiunto". 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 dati e gli esiti dei controlli effettuati nell'ambito di quanto disposto dall'Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari saranno estratti dall'Ufficio interessato direttamente da SINTESIS e trasmessi all'U.O. Veterinaria.

Per i controlli condotti dalle Autorità Competenti senza l'intervento congiunto dei Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale o dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria (eventuali controlli coordinati di Capitaneria di Porto o altre A.C.) è possibile l'invio via mail, con frequenza trimestrale, a redazione.arsalimentaria@izsler.it, di specifico file di Excel.

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%		

In un contesto economico europeo e nazionale caratterizzato da una crescita stentata e da evidenti difficoltà della tenuta dei livelli produttivi, il comparto agroalimentare mostra una tendenza alla tenuta e alla crescita, sostenuto da un flusso in esportazione che è cresciuto anche nell'ultimo anno a due cifre.

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 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	STABILIMENTI ISCRITTI LISTE CUSTOM UNION
ASL BERGAMO	7	4

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

Devono inoltre essere garantite le seguenti attività:

- Supporto alle imprese che esportano prodotti di OA nell'individuazione dei requisiti necessari all'iscrizione nelle specifiche liste di impianti abilitati a esportare e alla sottoscrizione dei certificati sanitari di esportazione
- Sottoscrizione dei certificati sanitari di accompagnamento delle merci e degli animali destinati all'esportazione, previa verifica dell'effettivo rispetto delle condizioni ivi riportate.

Ore utilizzate per le azioni di supporto:

	ORE VETERINARI	ORE TECNICI
Distretto A	100	50
Distretto B	100	50
Totali	200	100

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	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	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.

	ORE VETERINARI	ORE TECNICI
Distretto A		
Distretto B		
Totali		

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

In regione Lombardia sono presenti numerosi laboratori di trasformazione di alimenti di origine animale di piccole dimensioni che grazie alla tipicità delle loro produzioni hanno un significativo mercato anche internazionale con un aumento degli oneri legati al rispetto delle regole sulla sicurezza alimentare.

Al riguardo, la normativa comunitaria consente di applicare alcuni requisiti in modo "flessibile" semplificando gli adempimenti degli operatori purché sia dimostrata la sicurezza dei prodotti immessi sul mercato.

Ore utilizzate per le azioni di supporto:

	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A		
Distretto B		
Totali		

Le ore utilizzate per le azioni di supporto rientrano nel computo generale delle ore già attribuite ai vari piani.

APPROCCIO INTEGRATO AL CONTROLLO DELL'ANTIMICROBICORESISTENZA

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	79
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			3		13	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR				4	17	

Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	79%	1	100

Attraverso gli applicativi Regionali e/o Ministeriali sarà possibile effettuare la valutazione del consumo di farmaci per tipologia e per singolo allevamento. Non verrà tracciato solo il consumo globale ma quello per singola molecola in modo tale da permettere un costante monitoraggio del consumo dei cosiddetti antimicrobici definiti critici.

Il confronto con il veterinario aziendale, alla luce delle linee guida sull'utilizzo appropriato del farmaco in

allevamento, permetterà l'adozione di interventi atti a raggiungere gli obiettivi fissati.

Azioni specifiche

- utilizzo del sistema informativo Vetinfo per l'acquisizione dei dati relativo al consumo dei farmaci
- utilizzo del sistema microbio per la visualizzazione dei dati relativi agli isolamenti
- utilizzo del sistema Data Ware House in banca dati regionale e/o di un applicativo ministeriale per la classificazione del "rischio" degli allevamenti
- interventi mirati di farmacovigilanza

Ore utilizzate per le azioni di supporto:

	ORE VETERINARI	ORE TECNICI
Distretto A	50	
Distretto B	50	
Totali	100	

Le ore derivanti dalle attività specifiche di controllo programmate negli allevamenti, sono comprese nella programmazione dell'attuazione dei controlli di farmacovigilanza.

PIANO REGIONALE BENESSERE DEGLI ANIMALI NEGLI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	71
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	17	
7.2	Imprese interessate		2			8	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			8	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		13	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore			3		13	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR			3		13	

	Riepilogo	Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	71%	1	100

Raccolta ed elaborazione tramite i sistemi informativi Regionali e/o Nazionali degli *animal based mesaures*
Incontri con i portatori di interesse (associazioni allevatori e associazione animaliste) per descrivere i risultati raggiunti e raccogliere eventuali spunti

La raccolta dei dati e la successiva elaborazione permetterà di evidenziare le aree maggiormente critiche sulle quali intervenire. A questo proposito nella vigenza del piano particolare attenzione verrà riservata all'allevamento del suino con gli interventi previsti per ridurre il taglio coda

Ore utilizzate per le azioni di supporto:

	ORE VETERINARI	ORE TECNICI
Distretto A		
Distretto B		
Totali		

Le ore derivanti dalle attività specifiche di controllo programmate, sono comprese nella programmazione dell'attuazione dei controlli del piano benessere animale negli allevamenti.

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 ai 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 2021, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

- 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.

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, 194, LISPA, 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 / Verbali) da parte del Responsabile S.S.

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2021

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 15 APRILE 2021

GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI

Si rimanda alla specifica procedura per gli aspetti particolari.

INDICAZIONI GENERALI

METODI E TECNICHE DEL CONTROLLO UFFICIALE

Le tecniche ed i metodi di controllo ufficiale, così come definiti dall'art. 14 del Regolamento (CE) 625/17 sono: ispezione, controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori, la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP), l'esame di documenti, dati sulla tracciabilità, interviste con gli operatori e con il loro personale la verifica delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove campionamento, analisi, diagnosi e prove, audit sugli operatori.

Strumenti per la registrazione dell'attività

L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali devono essere sempre documentati, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (CE) 625/17, su "schede di controllo ufficiale - SCU" (di seguito "verbale") come da manuale operativo dell'autorità competente.

Qualora venga ritenuto opportuno, il verbale può essere sostituito dalla sola compilazione della lista di riscontro purché quest'ultima contenga le voci specifiche del verbale stesso come sopra elencato. All'operatore del settore deve essere sempre rilasciato riscontro del controllo effettuato e dei relativi esiti anche nel caso di mancata sottoscrizione del verbale

L'attività di controllo svolta e i riscontri rilevati sono registrati nel sistema informativo regionale entro le tempistiche definite.

CONDUZIONE DI AZIONI SUCCESSIVE AL CONTROLLO UFFICIALE

Nel caso in cui le conclusioni dei controlli ufficiali evidenzino delle non conformità, deve essere richiesto all'operatore del settore di porre rimedio attraverso l'adozione del piano d'azione.

I provvedimenti amministrativi di natura impositiva (legge 241/90 successive mod.) eventualmente adottati ai sensi dell'art. 138.1 e 138.2 del Regolamento (CE) n. 625/17 dall'Autorità Competente per assicurare la risoluzione delle non conformità devono essere notificati per iscritto Regolamento (CE) 625/17, articolo 138.3, lettera a e b.). Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti sanzionatori, è necessaria la formale contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti. La rilevazione di illeciti di natura penale prevede la trasmissione degli atti all' Autorità Giudiziaria. Ogni non conformità riscontrata deve essere verificata nella sua risoluzione in modo documentato e registrato nei tempi e con le modalità definiti a livello regionale. Le misure adottate a seguito del rilievo di una non conformità devono essere effettive, proporzionate, e dissuasive e contestualizzate alla realtà operativa oggetto del controllo.

Nel decidere le misure da adottare, le autorità competenti tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità.

TABELLE RIEPILOGATIVE

Tabella 1 - RISORSE DISPONIBILI 2021 - SIAOA

RISORSE DISPONIBILI 2021 - 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	TIPICA
		A		B	C	D	E A - (B+C+D)	
SIAOA / SERV B	Personale dirigente	34.605	15	4.987	27.372	1.026	1.220	29.618
	Personale tecnico del Comparto	10.362	15	1.554	6.038	2.540	230	8.808
	TOT	44.967		6.541	33410	3566	1450	38.426
ORE DI DIREZIONE DISPONIBILI (DD, DDSS, DD)		6.680						

Tabella 2 - EMERGENZE 2021 – SIAOA

ATTIVITÀ EX LEGGE / SU RICHIESTA, VIGILANZA DOVUTA EX LEGE E EVENTUALI EMERGENZE ANNO 2021 - SIAOA				
DESCRIZIONE ATTIVITÀ	PERSONALE DIRIGENTE		PERSONALE TECNICO DEL COMPARTO	
	NUMERO INTERVENTI	NUMERO ORE	NUMERO INTERVENTI	NUMERO ORE
Attività di vigilanza in impianti riconosciuti	399	4.005		
Attività di vigilanza in impianti registrati	29	366	887	4.843
Visita ispettiva in macelli di avicoli	1.717.771	1.800		
Visita ispettiva in macelli riconosciuti di equini, bovini, bufalini, suini, ovini, caprini con macellazione sino a 249 capi/anno	13.324	3.500		
..... con macellazione da 250 a 999 capi/anno	15.844	3.200		
..... con macellazione da 1.000 a 24.999 capi/anno	35.362	3.000		
..... con macellazione oltre i 25.000 capi/anno	54.833	1.300		
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	400		
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	219	900		750
Progetto Spreco alimentare		500		
Provvedimenti amministrativi	485	1.400		370
Provvedimenti giudiziari	27	500		50
Fatturazione	3.401	700		25
TOT		27.372	887	6.038

Tabella 3 - CONTROLLI SIAOA

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
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	5	0	0	0	0	0	0
2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	3	6	3	3	8	4	4
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	2	0	0	0	0	0	0
1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	2	2	0
2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	4	8	4	4	10	5	5
9	4	5	50	5	1	5	2	3	100	9	3	27	12	15	32	14	18
21	9	12	20	4	1	4	2	2	100	21	2	42	18	24	46	20	26
50	19	31	15	8	1	8	3	5	100	50	1	50	19	31	58	22	36
1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	5	5	0	5	6	0	6
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	3						
1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	2	2	0	2	3	0	3
2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	1	2	1	1	4	2	2
1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	5	5	5	0	6	6	0
2	1	1	80	2	1	2	1	1	100	2	4	8	4	4	10	5	5
1	1	0	60	1	1	1	0	1	100	1	3	3	3	0	4	3	1
3	1	2	50	2	1	2	1	1	100	3	2	6	2	4	8	3	5
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	3	3	3	0	4	4	0
9	5	4	20	2	1	2	1	1	100	9	2	18	10	8	20	11	9
12	7	5	20	2	1	2	1	1	100	12	1	12	7	5	14	8	6
1	1	0	100	1	6	6	6	0	100	1	6	6	6	0	12	12	0
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0

1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	2	2	0	2	3	0	3
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	3	6	3	3	8	4	4
4	3	1	30	1	1	1	1	0	100	4	2	8	6	2	9	7	2
1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	2	2	0	2			3
1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	5	5	0	5	6	0	6
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	5	0	0	0	0	0	0
1	0	1	70	1	1	1	0	1	100	1	4	4	0	4	5	0	5
0	0	0	60	0	1	0	0	0	100	0	3	0	0	0	0	0	0
4	0	4	50	2	1	2	0	2	100	4	2	8	0	8	10	0	10
2	1	1	80	2	1	2	1	1	100	2	4	8	4	4	10	5	5
2	2	0	40	1	1	1	1	0	100	2	3	6	6	0	7	7	0
3	2	1	30	1	1	1	0	1	100	3	2	6	4	2	7	4	3
4	2	2	10	0	1	0	0	0	100	4	1	4	2	2	4	2	2
0	0	0	80	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
2	1	1	40	1	1	1	0	0	100	2	3	6	3	3	7	3	3
2	2	0	30	1	1	1	1	0	100	2	2	4	4	0	5	5	0
5	3	2	5	0	1	0	0	0	100	5	1	5	3	2	5	3	2
8	4	4	0	0	1	0	0	0	100	8	2	16	8	8	16	8	8
0	0	0	70	0	1	0	0	0	100	0	4	0	0	0	0	0	0
2	1	1	60	1	1	1	1	1	100	2	3	6	3	3	7	4	4
5	1	4	50	3	1	3	1	2	100	5	2	10	2	8	13	3	10
2	1	1	20	0	1	0	0	0	100	2	1	2	1	1	2	1	1
0	0	0	100	0	1	0	0	0	100	0	3	0	0	0	0	0	0
2	2	0	60	1	1	1	1	0	100	2	2	4	4	0	5	5	0
13	8	5	30	4	1	4	2	2	100	13	1	13	8	5	17	10	7
3	3	0	30	1	1	1	1	0	100	3	1	3	3	0	4	4	0
1	1	0	0	0	1	0	0	0	101	1	1	1	1	0	1	1	0
189	92	97			Audit Ricono- sciuti	66	33	33			Ispezioni Riconosciuti	333	163	170	399	196	203
2	0	2	100	2	1	2	0	2	100	2	1	2	0	2	4	0	4
2	1	1	100	2	1	2	1	1	100	2	1	2	1	1	4	2	2
3	0	3	40	1	1	1	0	1	100	3	1	3	0	3	4	0	4

24	10	14	0	0	1	0	0	0	100	24	1	24	10	14	24	10	14
1	1	0	100	1	1	1	1	0	100	1	1	1	1	0	2	2	0
28	19	9	5	1	2	3	2	1	50	14	1	14	10	5	17	11	5
1	1	0	100	1		0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
14	6	8	10	1	0	0	0	0	50	7	1	7	3	4	7	3	4
3	3	0	0	0	0	0	0	0	100	3	1	3	3	0	3	3	0
134	72	62	0	0	0	0	0	0	50	67	1	67	36	31	67	36	31
3	3	0	50	2	1	2	2	0	100	3	1	3	3	0	5	5	0
35	29	6	2	1	1	1	1	0	50	18	1	18	15	3	18	15	3
64	29	35	0	0	1	0	0	0	50	32	1	32	15	18	32	15	18
1	1		0	0	0	0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
64	49	15	0	0	0	0	0	0	20	13	1	13	10	3	13	10	3
1	1	0	0	0	0	0	0	0	100	1	2	2	2	0	2	2	0
82	29	53	0	0	0	0	0	0	30	25	1	25	9	16	25	9	16
1	1	0				0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
10	8	2	0	0	0	0	0	0	70	7	1	7	6	1	7	6	1
0						0	0	0	100	0	1	0	0	0	0	0	0
7	7					0	0	0	100	7	1	7	7	0	7	7	0
65	22	43				0	0	0	50	33	1	33	11	22	33	11	22
5	4	1	0	0	0	0	0	0	100	5	1	5	4	1	5	4	1
7	5	2	0	0	0	0	0	0	70	5	1	5	4	1	5	4	1
484	254	230	0	0	0	0	0	0	40	194	1	194	102	92	194	102	92
4	4	0	0	0	1	0	0	0	100	4	1	4	4	0	4	4	0
177	136	41	2	4	1	4	3	1	50	89	1	89	68	21	92	71	21
92	34	58	2	2	1	2	1	1	50	46	1	46	17	29	48	18	30
1	0	1	100	1	1	1	0	1	100	1	1	1	0	1	2	0	2
1	1	0	50	1	1	1	1	0	100	1	2	2	2	0	3	3	0
8	3	5	50	4	1	4	2	3	100	8	2	16	6	10	20	8	13
1	1	0	50	1	1	1	1	0	100	1	2	2	2	0	3	3	0
1	0	1	50	1	1	1	0	1	100	1	2	2	0	2	3	0	3
3	0	3	0	0	0	0	0	0	100	3	2	6	0	6	6	0	6
10	6	4	0	0	0	0	0	0	100	10	1	10	6	4	10	6	4
0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	2	0	0	0	0	0	0

7	3	4	0	0	0	0	0	0	100	7	1	7	3	4	7	3	4
1	1	0	0	0	0	0	0	0	50	1	1	1	1	0	1	1	0
8	8	0	0	0	0	0	0	0	30	2	1	2	2	0	2	2	0
182	152	30	0	0	0	0	0	0	10	18	1	18	15	3	18	15	3
2	0	2	0	0	0	0	0	0	50	1	1	1	0	1	1	0	1
7	6	1	0	0	0	0	0	0	30	2	1	2	2	0	2	2	0
286	195	91	0	0	0	0	0	0	10	29	1	29	20	9	29	20	9
472	316	156	0	0	0	0	0	0	8,5	40	1	40	27	13	40	27	13
5	5	0	0	0	0	0	0	0	50	3	1	3	3	0	3	3	0
110	76	34	2	2	1	2	2	1	34	37	1	37	26	12	40	27	12
62	24	38	2	1	1	1	0	1	8	5	1	5	2	3	6	2	4
39	19	20	0,2	0	1	0	0	0	12	5	1	5	2	2	5	2	2
2	1	1	0,2	0	1	0	0	0	100	2	1	2	1	1	2	1	1
46	18	28	0,2	0	1	0	0	0	40	18	1	18	7	11	18	7	11
661	309	352	0,3	2	1	2	1	1	10,6	70	1	70	33	37	72	34	38
16	13	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
120	53	67	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
1	0	1	0	0	0	0	0	0	100	1	1	1	0	1	1	0	1
3	1	2													0	0	0
3	2	1													0	0	0
8	4	4													0	0	0
90	26	64													0	0	0
1	1	0	0	0		0	0	0	100	1	1	1	1	0	1	1	0
						Audit regist rati						Ispezioni registrati					
						29	15	14				887	500	387	916	515	401
						Audit totali						Ispezioni totali					
						95	48	47				1220	663	557			

Tabella 4 - ATTIVITA' CAMPIONAMENTO 2021 - SIAOA

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2021

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2021 SIAOA

DESCRIZIONE ATTIVITÀ	NUMERO INTERVENTI	PERSONALE DIRIGENTE	PERSONALE TECNICO
		NUMERO ORE	NUMERO ORE
Test BSE/TSE al macello	461	225	40
Piano Sicurezza Alimentare (Reg 2073)	500	250	1250
Piani specifici (additivi, aromi, fitosanitari ecc.)	53	200	150
PNR (parte veterinaria SIAOA. Restante: area C)	417	251	1000
Piano Salmonella Suini (Reg 218/2014), pollame, bovini, ovini, caprini	20	100	100
	1451	1026	2540

Tabella 5 - IMPEGNO ORARIO 2021 - SIAOA

IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SIAOA 2021

OBIETTIVO STRATEGICO REGIONALE	PUNTEGGIO SCORECARD LOCALE	VETERINARIO	TECNICO DELLA PREVENZIONE
		NUMERO TOTALE ORE	NUMERO TOTALE ORE
DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE	46%	500	100
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI	54%	50	50
SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE	71%	600	30
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	63%	70	50
		1220	230

Tabella 6 - PIANO INTEGRATO AC 2021 - SIAOA

PIANO INTEGRATO AC 2021

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	12	UVAC	36
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

Tabella 7 - ATTIVITA' DI LEGGE - SIAPZ

ATTIVITÀ DI LEGGE / SU RICHIESTA SIAPZ

DESCRIZIONE ATTIVITÀ	PERSONALE DIRIGENTE		PERSONALE TECNICO DEL COMPARTO	
	NUMERO INTERVENTI	Numero ore (colonna C tab.7)	Numero interventi	Numero ore (colonna C tab.7)
SERV. IAPZ				
VET 039 Vigilanza e controllo su inconvenienti igienico-sanitari, allerta...	150	600	150	600
VET063 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1250	2500	100	300
VET064 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	1500	1500	100	100
piano latte (impianti p.b.l.)	386	1806	164	640
attività vincolanti negli allevamenti	677	2804		300
PNAА vigilanza impianti	138	552		600
farmacosorveglianza (tranne allevamenti)	23	92		
controllo SOA	82	428		
piano controlli coord. AC		30		
gestione NC	400	1200	150	450
riproduzione animale	50	150		
VET 065 provvedimenti amministrativi	100	400	200	800
VET 066 provvedimenti giudiziari	10	100	20	200
TOT	4.766	12.162	884	3.990

n.c. latte
Fusaro ref. PNAА

Tabella 8 - ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO - SIAPZ

ATTIVITÀ CAMPIONAMENTO SIAPZ

DESCRIZIONE ATTIVITÀ	PERSONALE DIRIGENTE		PERSONALE TECNICO DEL COMPARTO	
	NUMERO INTERVENTI	NUMERO ORE (COLONNA D TAB.7)		NUMERO ORE (COLONNA D TAB.7)
Campionamento PNR	250,00	150,00		750,00
Campionamento PNAA	210,00			630,00
Controlli latte crudo, aflatossine, piano mastiti...	1000,00	150,00		1000,00
Controlli su richiesta del privato	100,00			300,00
piano alimenti 2073	250,00			750,00
piano alpeggi	50,00			200,00
piano uvac-russia e prelievi per export	100,00			300,00
altri prelievi non compresi nei precedenti	100,00			300,00
	TOTALE ORE (colonna D tab.7)	300,00	TOTALE ORE (colonna D tab.7)	4230,00

prelievi in genere 3 ore per prelievo
latte in allevamento 2 ore per prelievo
alpeggio 4 ore per prelievo

Tabella 9 – ORE PERSONALE - SIAPZ

PERSONALE	ORE LAVORO	% MACRO	ORE PER MACROATTIVITÀ	ORE PER SPECIFICHE ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI LEGGE / SU RICHIESTA (OBIETTIVI VINCOLANTI) vedi tabelle	ORE PER ATTIVITÀ DI CONTROLLO MEDIANTE CAMPIONAMENTO (OBIETTIVI VINCOLANTI) vedi tabelle	ORE DISPONIBILI PER LA PROGRAMMAZIONE ANNUALE DI SETTORE (OBIETTIVI STRATEGICI) vedi tabelle	DI CUI IMPIEGATE	DISPONIBILI INTERVENTI AD HOC
	A		B	C	D	E A - (B+C+D)		
Personale dirigente	15.097,00	15,00	2.264,00	12.162	300	371,00	300	71,00
Personale tecnico del Comparto	10.212,00	15,00	1.551,00	3.990	4.230	441,00	100	341,00
	25.309,00		3.815,00	16.152	4.530	812,00		412,00