

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

DIPARTIMENTO VETERINARIO
E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

PIANO INTEGRATO AZIENDALE
DELLA PREVENZIONE VETERINARIA
ANNO 2020

	Pagina
PREMESSA	4
PROCEDURA DI VALIDAZIONE DEL PIANO DI PROGRAMMAZIONE	5
L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO; LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ	5
L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA	5
RISORSE DI PERSONALE, FINANZIARIE, INFORMATICHE	10
COORDINAMENTO TRA DV E DPM	10
GESTIONE PROCESSI AMMINISTRATIVI DEL DV	11
GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV	11
PIANO INTERVENTI COORDINATI CON ALTRE AUTORITA' DI CONTROLLO	11
PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS	12
TRASPARENZA	12
PIANO FORMAZIONE	12
INDICATORI DI CONTESTO GENERALE	14
SERVIZIO SANITA' ANIMALE	15
Contesto	15
Risorse	25
Evidenze – fabbisogno di controlli	26
Programmazione	30
Comunicazione interna ed assegnazione degli obiettivi	61
Modalità di controllo	62
Indicatori di processo e di risultato	63
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	66
Contesto	66
Risorse	92
Programmazione	92
Strumenti di monitoraggio e rendicontazione dell'avanzamento delle attività del piano	156
Indicatori di processo e di risultato	158
Comunicazione interna ed assegnazione degli obiettivi	160
SERVIZIO IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECHNICHE	161
Contesto	161
Risorse	202
Programmazione	202
Strumenti di monitoraggio e rendicontazione dell'avanzamento delle attività e indicatori	250
Comunicazione interna ed assegnazione degli obiettivi	250
TABELLE RIEPILOGATIVE	252

TABELLE RIEPILOGATIVE	
RISORSE DI PERSONALE	TAB. 1
ATTIVITA' DOVUTE (EX LEGE O SU RICHIESTA DI UTENTI)	TAB. 2
ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO EX LEGE	TAB. 3
RANDAGISMO ED IGIENE URBANA	TAB. 4
DETTAGLIO BIOSICUREZZA SUINI	TAB. 5
DETTAGLIO BIOSICUREZZA AVICOLI	TAB. 6
SCORECARD PSA	TAB. 7
SCORECARD BIO AVICOLI	TAB.8
SCORECARD PARATBC	TAB. 9
SCORECARD PIANO TRIENNALE RANDAGISMO	TAB. 10
SCORECARD API	TAB. 11
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SSA	TAB 12
INDICATORI REGIONALI SSA	TAB. 13
DETTAGLIO VIGILANZA SIAOA	TAB. 14
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SIAOA	TAB. 15
PRODOTTI A BASE DI LATTE	TAB. 16
CONTROLLI IN ALLEVAMENTO (FARMACO, BENESSERE, LATTE, ECC.)	TAB. 17
ALIMENTAZIONE ANIMALE	TAB. 18
FARMACO VETERINARIO	TAB. 19
SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (SOA)	TAB. 20
CONTROLLI ANALITI PBL	TAB. 21
RIPRODUZIONE ANIMALE	TAB. 22
SPERIMENTAZIONE ANIMALE	TAB.23
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SIAPZ	TAB 24
PIANO INTEGRATO AC	TAB 25

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 dell'uomo e degli animali, al supporto al mondo economico della produzione.

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 e chimici per l'uomo;
- promuovere la salute ed 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 ed agro-alimentare, promuovendo e sostenendo la crescita economica e garantendo la libera circolazione degli animali e dei prodotti da loro derivati.

Il sistema 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 Operatori economici stessi.

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.

Dopo di che, il Direttore del DV propone alla Direzione Strategica aziendale il testo definitivo per la successiva formalizzazione mediante adozione di delibera di adozione, entro 13/3/2020

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 (stabilire quindi “chi fa cosa” e “quando”).

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 distinto e autonomo.

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.

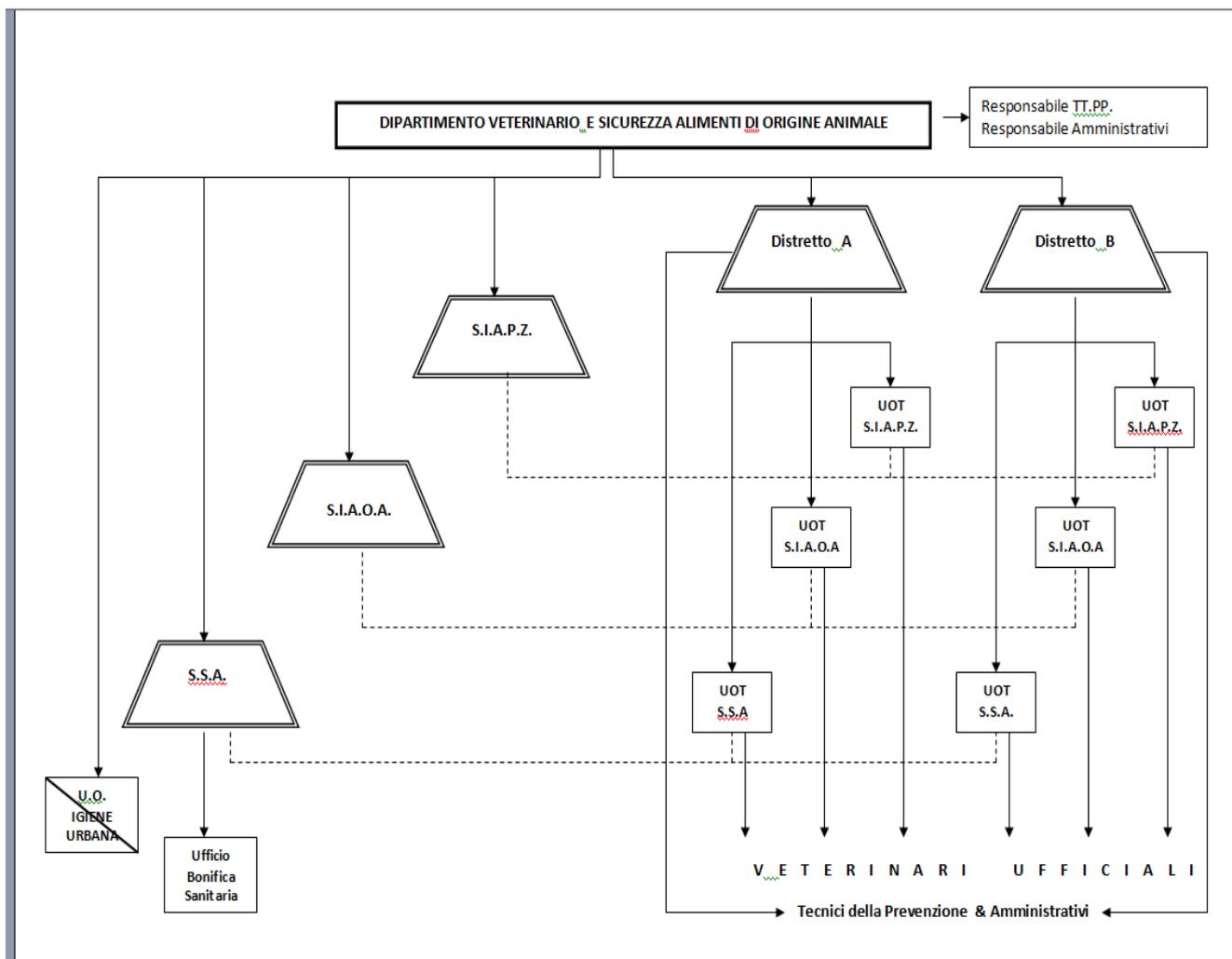
In base ad esso, il DV risulta articolato in 5 Unità Operative Complesse (3 Servizi + 2 Distretti territoriali) e una Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d’affezione e interventi assistiti con animali come descritto nel paragrafo seguente.

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.

Essi rappresentano quindi 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.

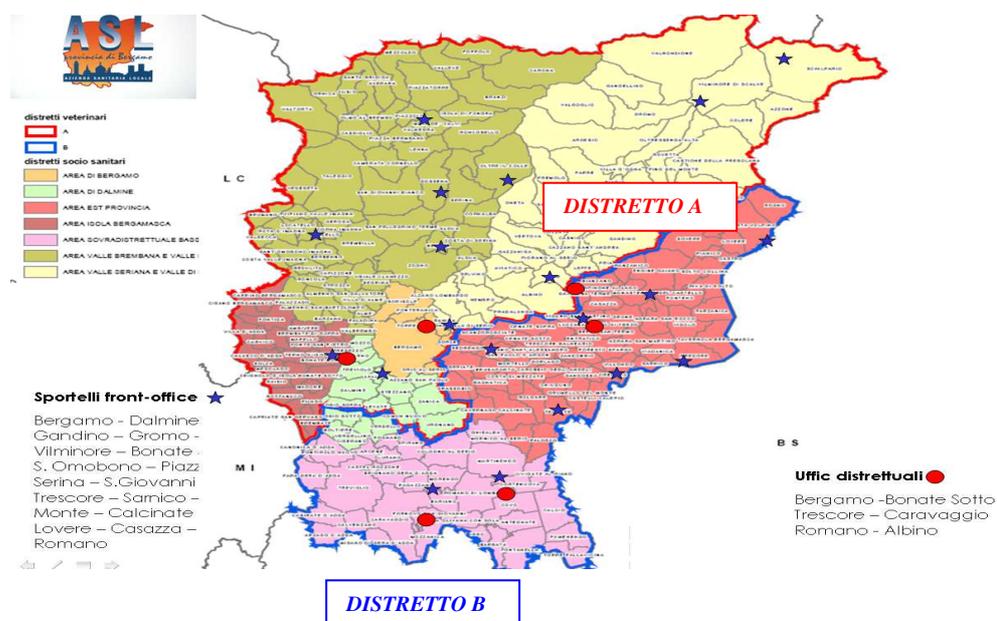
Il Distretto Veterinario, come stabilito con Delibera della Giunta Regione Lombardia n°VII/14049 dello 08/08/2003, non è sovrapponibile alla configurazione geografica degli attuali "Distretti", dai quali si distinguono per una diversa suddivisione territoriale basata non sul numero di cittadini-utenti 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
- **Distretto B** comprendente il territorio della Valle Cavallina, e della Bassa bergamasca

I Distretti veterinari sono strutture complesse da cui dipendono gerarchicamente:

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



SPORTELLI AMMINISTRATIVI	ORA APERTURA PUBBLICO
UFFICI IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI PERSONALE AMMINISTRATIVO	
DISTRETTO BERGAMO	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO BONIFICA SANITARIA BG	8,30-12,30 lunedì-venerdì
UFFICIO BONATE SOTTO	8,30-12,30 lunedì-venerdì
DISTRETTO TRESCORE	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- 9,00 lunedì-martedì-giovedì- venerdì
SERiate - V. Paderno, 42	8,30 -14,30 lunedì e venerdì; 8,30- 9,30 mercoledì
LOVERE - Piazzale Bonomelli, 8	8,30- 9,00 martedì e giovedì
CARAVAGGIO L.go Donatori di sangue, 14	8,30 -9,00 mercoledì
ROMANO DI LOMBARDIA Via XXV Aprile, 11	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 i 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
- **presiede le attività connesse agli interventi assistiti con animali**
- 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 2019						
PERSONALE DV	SERVIZIO	DISTRETTO A	DISTRETTO B	DIREZIONE DPV	TOT.	TOTALE
VETERINARI	Sanità Animale	13	14	1	28	61
	Igiene degli Alimenti di Origine Animale	10	12	1	23	
	Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	4	3	1	8	
	Direttori Distretto	1	1		2	
TT.PP.		9	8	1		18
	Operatori Tecnici, Assistenti Tecnici			1		3
	Amministrativi		10	3		22
	Veterinari liberi-professionisti incaricati per la bonifica sanitaria					0.7
TOTALE GENERALE						104,7
Nel numero dei veterinari non è stato calcolato n. 1 veterinario in distacco presso la Regione						

RISORSE FINANZIARIE

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

- finanziamento delle funzioni non tariffabili: € 1.600.000 circa
- risorse fatturate ai sensi del D.Lgs. 194/2008 € 280.000 circa
- risorse introitate da sanzioni: € 290.000 circa

Si precisa che le funzioni non tariffabili sono comunque prioritariamente destinate a far fronte ad eventuali emergenze epidemiche che, come accaduto nel 2018, possono 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 nei confronti dei livelli gerarchici superiori.

Relativamente all'hardware disponibile, la dotazione attualmente in uso mostra segni di sofferenza qualitativa e quantitativa e necessita di un'improvvisabile intervento di aggiornamento che consenta di far fronte alle nuove richieste generate dagli applicativi ora in uso.

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. Al momento della stesura del presente documento, non è ancora disponibile il Piano 2019.

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 2019, nonché quella programmata per il 2020;
- favorire lo scambio di osservazioni-considerazioni tra stakeholder e i Dipartimenti stessi.

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 2020
- la rendicontazione dell'anno 2019

PIANO ANTICORRUZIONE

Si fa riferimento al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2020-2022 dell'ATS di Bergamo approvato con delibera del Direttore Generale n. 102 del 31 gennaio 2020 .

PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2020

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Aggiornamenti normativi in tema di sicurezza alimentare
BISOGNO FORMATIVO	La normativa europea e nazionale nel settore della sicurezza alimentare evolve continuamente; il cosiddetto "Pacchetto Igiene" sta, ormai, per essere superato dalla nuova normativa comunitaria. Nei prossimi mesi/anni saranno pubblicate nuove normative ad integrare la norma quadro del 2017, il Reg (UE) 2017/625, applicabile già dal 14 dicembre 2019. E' necessario, pertanto, un sistematico aggiornamento degli operatori addetti ai controlli nel settore della sicurezza alimentare al fine di garantire comportamenti adeguati ed omogenei durante l'attività ispettiva.
OBIETTIVO	Fornire al personale addetto al controllo ufficiale ai sensi del Reg (UE) 2017/625 gli strumenti utili a comprendere ed interpretare la normativa europea in tema di conduzione dei controlli ufficiali e della corretta informazione al consumatore.
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza Alimentare e patologie correlate
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Medici, Veterinari, 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	Aggiornamenti sulla normativa veterinaria comunitaria e nazionale in tema di igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche

BISOGNO FORMATIVO	L'evoluzione continua della normativa comunitaria e nazionale nel settore degli allevamenti e le problematiche ad essa legate (esportazione di prodotti di origine animale, valutazione del benessere animale durante il trasporto, scadenze europee in merito ad adempimenti strutturali di alcune tipologie d'allevamento) rendono necessario che gli operatori del DV, coinvolti in questo settore, si confrontino in modo continuo al fine di condividere chiarimenti in merito ai principali punti cruciali della suddetta normativa ed adottare strategie d'intervento uniformi.
OBIETTIVO	Chiarire i principali punti cruciali della normativa comunitaria e nazionale, definire e condividere strategie di intervento comuni nell'area igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
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 Sanità Animale
EVENTO	Gruppi di Miglioramento
TITOLO	Pianificazione territoriale del Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019 - 2023 nell'area sanità animale
BISOGNO FORMATIVO	La continua evoluzione della complessa legislazione comunitaria e nazionale nel settore della sanità animale e degli allevamenti con l'esigenza di garantire la certificazione degli animali e dei loro prodotti per la movimentazione degli stessi in ambito nazionale, europeo e nei Paesi Terzi, nel rispetto di quanto previsto nel PRISPV 2019 – 2023, 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 d'intervento uniformi
OBIETTIVO	Chiarire i principali punti cruciali della normativa comunitaria, nazionale e regionale, definire e condividere strategie di intervento comuni nell'area sanità animale
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
EVENTO	Gruppi di Miglioramento
TITOLO	Aggiornamento professionale per i Tecnici della prevenzione del DV
BISOGNO FORMATIVO	I continui aggiornamenti normativi impongono un confronto costante con il personale operante sul territorio della provincia affinché tutti abbiano gli strumenti per poter eseguire al meglio l'attività assegnata
OBIETTIVO	Favorire un approccio sistematico e criteri operativi uniformi nell'esecuzione dei controlli
AREA RIFERIMENTO	Sanità veterinaria
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Tecnici della Prevenzione
SEMESTRE	1° e 2° semestre

SVOLGIMENTO	
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	6
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: 136**
- e) **n° medici veterinari responsabili di "scorte farmaci" di allevamenti e/o responsabili di Piani Sanitari dei singoli allevamenti: 91 (per 456 allevamenti)**
- f) **numero di macelli: 121; numero di capi macellati: 75.654 (bovini, suini, equini e ovicaprini); 1.570.955 (pollame)**
- g) **n° stabilimenti riconosciuti: 718 (alimentari – mangimistica e SOA)**
- h) **n° di stabilimenti registrati: 13.888 (alimentari – mangimistica e SOA)**
- i) **randagismo:**
 - **n° cani registrati nell'Anagrafe informatizzata regionale: 209.391**
 - **n° catture cani vaganti: 1.807**
 - **n° colonie feline registrate: 1.406 di cui 78 censite nel corso del 2019**
 - **n. sterilizzazioni: 1.094 gatti di colonie feline (454 maschi e 640 femmine)**
- j) **indice di vecchiaia della popolazione bergamasca: 145,21**

SANITA' ANIMALE – CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2019

a) patrimonio zootecnico

Tabella 10 - SALUTE ANIMALE		2019			
CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI ATTIVI	allevamenti a capi zero	CAPI	ALLEV TOT
Bovidi	Riproduzione latte crudo	15	0	3.177	15
	Riproduzione latte trasformazione	694	16	98.795	710
	Riproduzione latte alta qualità	0	0	0	0
	Riproduzione riproduttori (marza)	30	6	2.120	36
	Riproduzione linea vacca - vitello	848	64	8.475	912
	Produzione carne rossa	763	263	12.157	1.016
	Produzione carne bianca	9	1	4.828	10
	Produzione carne svezzamento	0	0	0	0
Ovi-caprini	Da latte	131	8	9.392	139
	Da lana	14	0	52	14
	da carne stanziali	2177	175	15.669	2352
	da carne vaganti	153	5	35.698	158
Avicoli	Produzione carne - broiler	26		2.066.393	
	Produzione carne - tacchini	5		78.560	
	Galline uova da consumo	27		1.525.815	
	Galline uova da cova	4		74.440	
	Pollastre uova da cova	3		91.188	
	Ornamentali	13			
	Selvaggina - Ripopolamento	6		41.420	
	Anatre e oche	tutti RURALI: dato inserito dal dr. Testa			
	Ratiti	4			
	Svezzatori - commercianti	10 svezzatori + 20 commercianti (dato preso da BDN)			
Conigli	Riproduzione	6			
	Produzione carne	9			
Equidi	Produzione carne	518		1.503	
	Amatoriale	3.914		7.737	
	Lavoro	26		99	
	Sportivo	172		1.241	
Suidi	Riproduzione - ciclo chiuso	15		447	
	Riproduzione - ciclo aperto	39		95.246	
	Ingrasso - svezzamento	21		50.534	
	Ingrasso Intermedio Magronaggio	7		1.558	
	Ingrasso - finissaggio > 30 capi	100		172.573	
	Ingrasso - finissaggio >= 5 <= 30 capi	218		1.114	
	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	1.599		3.275	
Ittici	Ripopolamento				
	produzione carne				
Apistici	stanziali	641			
	nomadi	110			
Concentramenti di animali	Stalle di sosta	14 bovini+4 ovicaprini+5 equidi			
	Centri di raccolta	1 bovino+2 ovicaprini			
	Punti di controllo	0			
	Mercati - fiere - mostre	27			
	Alpeggi	307			
	Ippodromi	0			
	Scuderie e Circoli Ippici	79			
	Zoo	1			
	Quarantene esotici				
	sperimentazione				
Allevamenti non definiti	Cervidi	71 (carnalidi)			
	Cinghiali	15			
	Visoni	3			

b) numero di cani iscritti in Anagrafe Animali d’Affezione nel corso del 2019

	CANI ISCRITTI
Bergamo	14.590

c) numero di gatti iscritti in Anagrafe Animali d’Affezione nel corso del 2019

	GATTI ISCRITTI
Bergamo	3.021

d) numero di cani iscritti in Anagrafe Animali d’Affezione al 31/12/2019

	CANI ISCRITTI
Bergamo	209.391

e) numero di gatti iscritti in Anagrafe Animali d’Affezione al 31/12/2019

	GATTI ISCRITTI
Bergamo	20.085

e) numero di canili, allevamenti, pensioni, strutture zoofile, strutture commerciali di animali di affezione registrati (Igiene Urbana)

Tipologia struttura	Numero
Canile sanitario	1
canili rifugio	6
Allevamenti/pensioni	80
Strutture Zoofile	5 (di cui 3 gattili)
Oasi feline	1
Strutture amatoriali	2
Asilo per cani	3
Strutture commerciali (cani e gatti)	12

BOVINI E BUFALINI**PATRIMONIO AL 31/12/2019**

2.349 allevamenti attivi con 129.552 capi, di cui 350 allevamenti a “capi zero”.

BONIFICA SANITARIA**TBC, BRC, LEB**

Al 31/12/2019 sono presenti **1.587 allevamenti da riproduzione** controllabili (di cui **86** allevamenti a capi zero) con **112.567 capi**. Tutti gli allevamenti da riproduzione sono ufficialmente indenni per Tuberculosis, Brucellosi e Leucosi Bovina Enzootica.

Nel 2019 sono stati controllati:

TBC: 587 allevamenti e 32.646 capi;

BRC: 444 allevamenti e 13.393 capi;

LEB: 429 allevamenti e 12.692 capi;

Nel 2019 sono stati provati per compravendita:

TBC: 3.327 capi;

BRC: 111 capi;

LEB: 98 capi;

IBR: 2.946 capi.

762 allevamenti da produzione carne sono ufficialmente indenni per TBC bovina, Brucellosi bovina e Leucosi Bovina Enzootica, a seguito di accreditamento per via induttiva, con **16.985 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 2019 - PREVALENZA AL 31/12/2019 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 lesionisospette di TBC in bovini sottoposti a macellazione ordinaria nel corso del 2019:

Nel corso del 2019 non sono pervenute segnalazioni (mod. 10/33) relativa a lesioni compatibili con **TBC bovina** al macello.

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Nella provincia di Bergamo i precedenti Piani regionali IBR hanno ottenuto un'insoddisfacente adesione: anche nel 2019 non sono stati molti gli allevamenti bovini che hanno fornito la formale adesione al Piano, individuando un Veterinario responsabile del Piano stesso e effettuando i controlli con le scadenze e le modalità previste dal Piano regionale.

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

Resta invece elevata l'adesione alla campagna di 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): circa **6.800** dosi di vaccino utilizzate nella stagione di alpeggio 2019.

Da segnalare che animali comunque vaccinati con vaccino IBR GE - deleto, pur non ammalando, hanno poi siero convertito a seguito di un probabile contatto con il virus bruto in alpe.

Al fine di ovviare a tali indesiderate siero conversioni, dovute al contatto con il virus bruto durante il periodo dell'alpeggio, nel corso del 2019 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.

BLEU 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 2019, all'interno del variato contesto epidemiologico che vede l'intero territorio provinciale collocato in zona di restrizione per BTV4, e ora anche per BTV1, sono stati eseguiti in totale **333 ingressi** in **46 allevamenti** con circa **2.478 accertamenti individuali**.

ENCEFALITE BOVINA SPONGIFORME (BSE)

SORVEGLIANZA ATTIVA BSE IN ALLEVAMENTO:

Nel corso del 2019 sono stati sottoposti a test per BSE **n. 1.116** bovini di età superiore a 48 mesi, deceduti in allevamento.

Nel 2019 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 2019 sono stati sottoposti a MSU **761** 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

Dopo i rilevanti incrementi nel numero di allevamenti che hanno ottenuto una qualifica sanitaria propriamente detta per paratbc (**31,5%** realizzato al 31/12/2016 rispetto al 2015 e **43,66%** realizzato al 31/12/2017 rispetto alla medesima data del 2016) la situazione si è ormai stabilizzata dal punto di vista quantitativo manifestando, nel contempo, un deciso trend verso le qualifiche più alte.

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE

La percentuale regionale di allevamenti positivi rileva un leggero decremento, anche se in alcune aree di montagna i tassi rilevati restano significativi.

In queste aree ci sono le maggiori difficoltà d'intervento soprattutto legate alle seguenti problematiche:

- tipologia di allevamenti a carattere familiare
- età anagrafica dei detentori
- scarsa capacità manageriale
- difficoltà nella gestione di piani di campionamento e assistenza tecnica.

Al 31/12/2019 gli allevamenti bovini che restano positivi per streptococco agalactiae sono **95** rispetto a **725** allevamenti bovini da latte attivi.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE BOVINI**Anno 2019:**N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti bovini: **110**Non conformità rilevate: **53**Sanzioni accertate: **31****OVINI E CAPRINI****PATRIMONIO AL 31/12/2019**

2.663 allevamenti con **60.753 capi**, di cui **188 allevamenti a capi zero**, (inclusi i greggi vaganti non presenti, o non costantemente presenti, sul territorio provinciale); sono quindi compresi **158 allevamenti vaganti** (di cui **5 allevamenti vaganti a capi zero**) con **35.688 capi** ovis e caprini.

BONIFICA SANITARIA**BRC ovicaprina**

2.475 allevamenti controllabili (non sono conteggiati **188 allevamenti a capi zero**).

Tutti gli allevamenti sono Ufficialmente Indenni da Brucellosi

Nel **2019** sono stati controllati **1.246** allevamenti ovicaprini con circa **35.682** capi.

INCIDENZA ANNO 2019 E PREVALENZA AL 31/12/2019 FOCOLAI BRC OVICAPRINA E BRC. OVIS

Brucella melitensis: 0 focolai

incidenza 2019: 0% **prevalenza al 31/12/2019** 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 **22** allevamenti caprini e hanno fornito tutte esito favorevole.

AGALASSIA CONTAGIOSA

A seguito dell'emanazione del Piano Regionale di cui gli allevamenti di capre da latte, 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 2019 si sono verificate pochissime sieropositività negli allevamenti della Provincia, comunque risoltesi favorevolmente ai successivi accertamenti clinici e, laddove necessario, ai conseguenti approfondimenti diagnostici.

Nel 2019 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 2018 → n° **830**

Si evidenzia il mantenimento dell'attività di prelievo della testa intera di ovicaprini di età > a 18 mesi deceduti in allevamento (830 capi ovicaprini di età > a 18 mesi sottoposti a prelievo rispetto ai 1.128 ovicaprini di età superiore a 18 mesi deceduti in allevamento).

Nel corso del 2019 si è verificato sul territorio provinciale un focolaio di Scrapie nella sua **varietà atipica** in un allevamento stanziale di due caprini.

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 31/12/2019 sono stati testati **1.514** arieti con **168** accessi in **128** allevamenti.

In totale l'ATS di Bergamo nel 2019 ha emesso:

- n. **16** ordinanze di abbattimento o castrazione coatta di **28** maschi ovini risultati portatori dell'allele VRQ;
- n. **19** ordinanze di abbattimento o castrazione coatta di **62** arieti suscettibili.

CAEV

Nel corso del 2019 sono stati effettuati in **15** allevamenti di caprini gli accertamenti per CAEV, ai sensi del datato Piano regionale, a carattere volontario, ancora oggi vigente.

Nel corso del 2019 ha aderito al Piano volontario CAEV **1** nuovo allevamento caprino; n. 14 allevamenti hanno raggiunto la qualifica di allevamento indenne; n. 3 allevamenti risultano non indenni; n. 4 allevamenti hanno la qualifica N1.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE OVICAPRINI

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti ovicaprini nel 2019: **130**

Non conformità rilevate: **24**

Sanzioni accertate: **14**

SUINI

Al **31/12/2019** sono presenti **1.993** allevamenti con circa **325.287** capi:

Dettaglio:

Indirizzo produttivo	Allevamenti	Capi
Riproduzione ciclo aperto	39	95.246

Riproduzione ciclo chiuso	15	447
Ingrasso svezzamento	21	50.534
Riproduzione svezzamento	4	540
Ingrasso intermedio	7	1.558
Ingrasso > 30 capi	100	172.573
Ingrasso > 5 e < 30 capi	218	1.114
Autoconsumo	1.589	3.275

MALATTIA DI AUJESKY

Al 31/12/2019 sono stati accreditati

Indirizzo produttivo	Allevamenti
Riproduzione ciclo aperto	39
Riproduzione ciclo chiuso	16
Riproduzione svezzamento	4
Ingrasso intermedio	7
Ingrasso > 30 capi	100
Ingrasso > 4 e < 30 capi	99

Nel corso del 2019 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 2017/2018 avevano presentato criticità sull'esecuzione della vaccinazione.

PIANO DI SORVEGLIANZA MVS:

Al 31/12/2019 sono stati testati i seguenti allevamenti

Indirizzo produttivo	Allevamenti
Riproduzione ciclo aperto	39
Riproduzione ciclo chiuso	16
Riproduzione svezzamento	4
Ingrasso intermedio	7
Ingrasso > 30 capi	8

Il monitoraggio conferma la favorevole situazione epidemiologica nei confronti della MVS e continua a rimanere uno strumento indispensabile a garanzia del riconoscimento d'indennità della Lombardia nei confronti della MVS.

PESTE SUINA CLASSICA

Nel corso del 2019 non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia, testati secondo quanto previsto dal vigente Piano nazionale.

BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUINICOLI

Nel 2019 le verifiche sulla biosicurezza negli allevamenti suinicoli hanno riguardato tutti gli allevamenti suinicoli da riproduzione a ciclo chiuso, da riproduzione a ciclo aperto, da ingrasso svezzamento, da riproduzione svezzamento, da ingrasso intermedio e da ingrasso finissaggio con una consistenza superiore a 20 capi.

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

Non sono stati sottoposti a verifiche per biosicurezza gli allevamenti di cinghiali perché, generalmente, allevati allo stato brado.

Nel corso del 2019 sono state svolte **212** ispezioni in allevamenti suinicoli di cui 2 ispezioni hanno esitato in raccomandazioni o non conformità

L'esito dei controlli dimostra il buon adeguamento degli allevamenti alle norme di biosicurezza e il rispetto dei relativi requisiti risulta strategico nella prevenzione della diffusione della malattia.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE SUINI

Anno 2019:

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

Non conformità rilevate: **6**
Sanzioni accertate: **4**

AVICOLI (ESCLUSI RURALI)

PATRIMONIO AL 31/12/2019

Al **31/12/2019** sono presenti **87** allevamenti commerciali con circa **8.178.922** capi/die.

Dettaglio:

tipologia	allevamenti	capi / die
Galline uova da consumo	27	2.131.444
Galline uova da cova	4	181.140
Produzione carne – broiler	28	4.750.798
Produzione carne – tacchini	6	540.840
Pollastre - uova da consumo	2	275.000
Pollastre – uova da cova	3	134.200
Selvaggina per ripopolamento	6	118.850
Svezinatori	10	6.650
Quaglie	1	40.000

INFLUENZA AVIARE

Nel 2019 è stato effettuato il monitoraggio sierologico nei seguenti allevamenti:

tipologia	allevamenti
Galline uova da consumo	27
Galline uova da cova	4
Produzione carne – tacchini	6
Pollastre - uova da consumo	2
Pollastre – uova da cova	3
Selvaggina per ripopolamento	6
Svezinatori	10
Quaglie	1
Rurali alto rischio	10
Ornamentali	2
Struzzi	2

PIANO DI CONTROLLO PER LE SALMONELLE PATOGENE NEGLI AVICOLI

GALLINE OVAIOLE

Nel corso del 2019 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 2019 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 2019 è stato testato **1** allevamento di tacchini da carne.
Si è verificata una positività per *Salmonella typhimurium* risolta con l'invio degli animali al macello in vincolo sanitario.

BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI

Nel corso del 2019 sono stati svolti **102** sopralluoghi per biosicurezza tutti in forma congiunta con un esperto in biosicurezza avicola più il collega responsabile territoriale dell'allevamento.

Di questi 102 sopralluoghi, 7 sono state verifiche delle prescrizioni impartite.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE AVICOLI

Anno 2019:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti suinicoli: **4**

EQUIDI

Al **31/12/2019** sono presenti **4.632** allevamenti con circa **10.580 capi**.

ARTERITE VIRALE

Nel corso del 2019 in totale sono stati controllati **77** stalloni.

ANEMIA INFETTIVA EQUINI

Nel corso del 2019 si è rilevata una positività durante i prelievi per l'applicazione del Piano non confermata dal Centro di Referenza Nazionale.

Nel 2019 sono stati sottoposti a Coggins test, in allevamento, n. **871** soggetti.

WEST NILE DISEASE

Nel corso del 2019 sono state effettuate 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 (**40 catture**) 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) prelevando **181** soggetti.

Nel corso del 2019 non sono state rilevate positività per il virus West Nile, o per altri virus simili (Usutu), sul territorio provinciale, né nelle zanzare catturate, né negli uccelli sinantropici esaminati.

Si è verificato un episodio clinico di sintomatologia nervosa in equide non della Provincia di Bergamo..

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 2019 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 2019 non si sono verificate positività negli allevamenti della Provincia.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE EQUIDI

Anno 2019:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti di equidi: **241**

con sanzioni in materia di anagrafe degli equidi: **0**

SETTORE APISTICO

Al **31/12/2019** sono presenti **641** postazioni apistiche stanziali e **110** nomadi

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE EQUIDI

Anno 2019:

controlli anagrafe settore apistico: **26**

ALPEGGI

Al 31/12/2019:

- registrati in BDR **307 alpeggi/pascolo**;
- bovini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo in Lombardia: **6.490**;
- bovini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo fuori Lombardia: **28**;
- ovicaprini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo in Lombardia: **29.517**;
- ovicaprini movimentati in uscita verso alpeggio/pascolo fuori Lombardia: **3.448**.

Nel 2019 è stata svolta un'attività d'ispezione e verifica del rispetto delle disposizioni del DDUO 101/2011 su circa il 10% degli alpeggi censiti nella provincia (ispezionati **36** alpeggi).

ALTRI IMPIANTI

Al 31/12/2019:

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;
71 allevamenti di camelidi e ungulati selvatici;
17 allevamenti di cinghiali,
3 allevamenti di visoni
1 Parco Faunistico
12 allevamenti ittici, di cui **8** per ripopolamento e **4** 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 si è 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.

Animali iscritti in anagrafe al 31/12/2019

	CANI	GATTI E FURETTI
Bergamo	209.391	20.085

Colonie feline registrate in ACR

	n. colonie feline 2018	n. colonie feline 2019
Bergamo	1.376	1.406

STRUTTURE censite al 31/12/2019

Tipologia	numero
Canile sanitario	1
Canili rifugio	6
Allevamenti/pensioni	80
Strutture Zoofile	5 (di cui 3 gattili)
Oasi feline	1
Strutture amatoriali	2
Asili per cani	3
Strutture commerciali (cani e gatti)	12

DATI ATTIVITÀ ANNO 2019:

N° sterilizzazioni: **1.094** gatti di colonie feline (maschi **454** – femmine **640**) in **1.406 colonie feline**, di cui **78** censite nel corso del **2019**.

N° catture cani (ricoveri in canile sanitario): **1.593**

N° catture compresi altri animali (gatti): **1.807** (97 deceduti sul posto)

N° riscatti di cani di proprietà in canile sanitario: **1.076**

N° affidi da canile sanitario: **105**

N° medio cani ospitati in canili rifugio e/o in strutture zoofile: circa **300/die** nei canili rifugio; circa **100/die** in strutture zoofile.

SELVATICI

TRICHINOSI

Cinghiali esaminati per trichina

ASL	2015		2016		2017		2018	
	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi
Bergamo	1.739	0	672	0	886	0	868	0

Nel 2019 sono stati campionati per la ricerca di trichinella spiralis **920** cinghiali. Nessun cinghiale cacciato/abbattuto o rinvenuto morto è risultato positivo.

Volpi esaminate per trichina

ASL	2015		2016		2017		2018	
	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi
Bergamo	27	0	15	0	26	2	26	0

Nel 2019 sono state campionate per trichinella spiralis n. **23** volpi.

Nel corso del 2019 sono stati consegnati ai laboratori della competente sezione diagnostica dell'IZS n. **324** animali selvatici rinvenuti morti.

**CONFERIMENTI PIANO DI MONITORAGGIO SANITARIO FAUNA SELVATICA REGIONE LOMBARDIA
ANNO 2019- SEZIONE DI BERGAMO**

SPECIE	SANGUE	CARCASSA	MUSCOLO	VISCERI	LINFONODI	TESTA
CERVO	126	8		87		
CAPRIOLO	205	65		18	89	
CAMOSCIO	206	10		31		
STAMBECCO		5				
MUFLONE	25	1		23	1	
CINGHIALE	932	7	920		920	
LEPRE	57	8				
TASSO		8				
VOLPE		23				
CORNACCHIA		153				
GAZZA		16				
TORTORA		3				
GERMANO		1				
GHIANDAIA		3				

SANZIONI SANITA' ANIMALE ANNO 2018

AREA DI RIFERIMENTO	PER DISTRETTO			PER DISTRETTO		
	A	B	TOT	A	B	TOT
Anagrafe canina	154	39	193	17.244,78	7.307,09	24.551,87
Anagrafe bovina	17	4	21	8.349,40	1.429,90	9.779,30
Anagrafe equina	5	20	25	3.668,00	23.931,20	27.599,20
Anagrafe suina	1	4	5	1.013,60	7.254,30	8.267,90
Anagrafe ovi-caprina	5	6	11	12.873,26	20.036,40	32.909,66
Avicoli	0	1	1	0,00	3.107,50	3.107,50

Polizia Veterinaria	16	35	51	14.069,79	54.375,88	68.445,67
TOTALE	198	109	307	57.218,83	117.442,27	174.661,10

SANZIONI 2019 COMMINATE DA ALTRI ENTI: NAS, Forestale, Pol. Strad. ICQRS, Capitaneria di Porto, ecc		
AREA A - Sanità Animale	75	61.531,57

RISORSE DIPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2020

Per l'anno 2020 si prevede la disponibilità di circa **48.430** ore dedicabili alle attività della Sanità Animale, corrispondenti alle ore potenzialmente lavorabili da **29** veterinari a tempo pieno e **0,7** unità veterinarie equivalenti rappresentate dai veterinari libero professionisti incaricati delle operazioni di bonifica sanitaria.

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 2020 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, e graficamente visualizzati nel successivo grafico:

RISORSE DISPONIBILI 2020

Servizio	Personale	Ore lavoro	% MACRO	Ore per macroattività	Ore per specifiche attività di controllo di legge / su richiesta (obiettivi)	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)
SSA / SERV A	Personale dirigente	48.430,00	12,00	5.811,60	38.929,75	827,25	2.861,40
	Personale tecnico del Comparto	3.640,00	10,00	364,00	2.560,33	200,00	515,67
	TOT	52.070,00		6.175,60	41.490,08	1.027,25	3.377,07



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

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

Nel medesimo cumulo orario è previsto anche un margine, sia pur ridotto, finalizzato a garantire una riserva di ore per eventuali emergenze, soprattutto se di carattere non epidemico, che non possono trovare una collocazione nella previsione di attività di specifico monitoraggio e controllo delle singole patologie infettive e 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 2020

VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLI 2020

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 2020 una situazione di notevole impegno per la sanità animale.

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

- nel dicembre 2018 il rinvenimento al macello di lesioni riferibili a TBC bovina in un bovino inviato alla macellazione ordinaria e proveniente da allevamento ufficialmente indenne da TBC bovina. Sebbene tale segnalazione (10/33) sia risultata infondata, i vicini e preoccupanti grossi focolai 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 comparsa di focolai di influenza HPAI nel 2018 che hanno interessato la Provincia, con il pericolo costante rappresentato dall'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 blu 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 altri focolai di malattie diffuse e contagiose del bestiame: alcuni focolai di peste americana e peste europea delle api, alcuni focolai di MEV in allevamenti artigianali di conigli, qualche focolaio di salmonelle non patogene negli avicoli e di un focolaio di salmonella typhimurium in un allevamento di tacchini, alcuni focolai di pasteurellosi e di salmonellosi in allevamenti bovini, un focolaio di malrosso, un focolaio di setticemia emorragica virale in un laghetto di pesca sportiva, nettamente separato dalle restanti acque territoriali, un focolaio di scrapie atipica in un piccolissimo allevamento di capre.

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 tipologia degli strumenti diagnostici ordinariamente impiegati (test d'intradermoreazione tubercolinica) impone l'obbligo di porre la massima attenzione nell'esecuzione delle prove, nella lettura dei relativi esiti e nell'identificazione degli animali oggetto di movimentazione essendo sempre possibile, soprattutto nelle fasi conclusive di un piano di eradicazione, che qualche soggetto reagisca in modo anomalo, con situazioni di ipoergia o anergia che possono fornire esiti falsamente negativi e concorrere così a favorire il permanere dell'infezione stessa se non, in concomitanza di eventi sfavorevoli, il suo diffondersi ad altri allevamenti.

Inoltre oggi pare di dover dare indicazioni affinché i capi bovini che provengono da stalle di sosta e, soprattutto, i sempre più numerosi capi bovini che provengono da regioni italiane non ufficialmente indenni da TBC bovina, siano sottoposti a prova IDT dopo che siano trascorsi almeno 60 giorni dalla loro introduzione in allevamento dove, durante tale periodo, dovrebbero essere mantenuti in isolamento.

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, i controlli in allevamento per la biosicurezza degli allevamenti avicoli commerciali nell'anno 2020 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 in alcune tipologie di allevamenti avicoli ma si ritiene opportuno per l'anno 2020 utilizzare la stessa metodologia anche per le verifiche di biosicurezza negli allevamenti suinicoli (da riproduzione con più di 10 scrofe) e, con frequenze annuali o semestrali, per i controlli ufficiali nelle stalle di sosta e nei centri di raccolta, nei canili rifugio e, solo in una percentuale, nei restanti canili e nelle strutture commerciali in cui siano commercializzati cani e gatti.

Anche per l'anno 2020 la principale azione del servizio sanità animale è individuata, quale azione prioritaria e qualificante, nel puntuale mantenimento dei livelli di accreditamento / qualifica sanitaria degli allevamenti nei confronti delle patologie per le quali siano 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:

- **Tubercolosi Bovina**
- **Bleu Tongue**
- **Peste Suina Africana**
- *Brucellosi ovina e caprina*
- *Malattia Vescicolare del Suino*
- *Agalassia Contagiosa degli ovini e dei caprini*
- **Influenza aviaria**
- **Salmonellosi patogene negli avicoli**
- **Malattia di Aujeszky**
- *BSE*
- **Scrapie**
- **West Nile Disease**

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.

Per tali patologie (ad esempio Malattia di Aujeszky, West Nile Disease, Bleu Tongue ecc.) sono infatti oggi in vigore piani di monitoraggio e controllo di diversa fonte gerarchica che dettagliano le azioni da attuarsi, le procedure da seguirsi e i provvedimenti ritenuti necessari, opportuni e/o obbligatori.

In tal senso la situazione sanitaria che si ricava dall'analisi del contesto territoriale evidenzia anche situazioni meritevoli di particolare attenzione (ad esempio la rilevante percentuale di sieropositività degli allevamenti bovini da riproduzione della provincia per la Paratubercolosi); altre situazioni hanno finalmente ricevuto una necessaria e auspicata revisione normativa e un nuovo impegno volto a ridurre la prevalenza e l'incidenza dell'infezione sul territorio provinciale (IBR); altre, ancora, non sono ancora state sufficientemente definite nei loro parametri di misurazione della loro portata epidemiologica (BVD, virus sinciziale).

In definitiva si ritiene che l'analisi del contesto provinciale fornisca, anche per il 2020, come già sostanzialmente rilevato per i precedenti anni 2018 e 2019, 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 e avicoli nei confronti delle principali malattie delle singole specie, conformemente alle normative vigenti; in particolare, nel corso del 2020, dovrà essere prestata particolare attenzione alla Tubercolosi 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, MVS, Pesti Suine), soprattutto tramite la verifica del mantenimento dei livelli di biosicurezza degli allevamenti (generici laddove non

- individuati da norme speciali) 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 (M. di Aujeszky, Scrapie, Paratubercolosi, IBR), 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 Paratubercolosi 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 2020, come già fatto 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 rapportabili 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 utilizzare uno strumento, laddove disponibile, quale quello approntato per gli allevamenti suinicoli (**GRAS**) o, in alternativa, 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, comunque semplificata, 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*”, ovviamente 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, quindi, al fine dichiarato e condiviso di consentire e 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, in termini, 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 2020

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 2020 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 più il 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.

In tal senso lo strumento **GRAS**, operativo in BDR, ma purtroppo anche quest'anno non in tempo utile per la programmazione, per i soli allevamenti suini potrebbe essere utilizzato con utilità per la scelta del campione di allevamenti da sottoporre a controllo.

Allo stato attuale la scelta dell'eventuale campione di allevamenti da sottoporre controllo, laddove la norma lo permetta o lo stabilisca, 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.

135.4 "SETTORE SALUTE ANIMALE"

135.4.1 MANTENIMENTO LIVELLO SANITARIO

Si garantiranno 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 tramite:

- 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, con particolare riferimento alla BDR, 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, SIS, SIMAN, SANAN)

Laddove la categorizzazione del rischio non sia già stata stabilita dal livello superiore, per il 2020 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 affrontate con l'attività richiesta che, in caso di emergenze epidemiche propriamente dette, saranno deficitarie per definizione.

Per l'anno 2020, 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 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 negli ultimi mesi del 2017 è stato aggiornato e rivisto il Piano aziendale d'intervento in caso di emergenze, epidemiche e non, aggiornandolo con una parte strettamente operativa, e di carattere locale, finalizzata a rendere ancor più rapida ed efficiente l'adozione delle procedure aziendali (unità locale di crisi) e il reperimento delle risorse necessarie a far fronte all'emergenza specifica.

Tale aggiornamento è anche stato frutto della revisione critica a cui è stato sottoposto il Piano aziendale, già aggiornato a giugno 2015, alla luce di quanto rilevato nel corso dell'esercitazione del 2015 di simulazione di un focolaio di afta epizootica e al conseguente incontro di debriefing del giugno 2016 in Darfo Boario Terme (BS).

Volume previsto per l'anno 2020

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**

135.4.2 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.; Nota DGSA 21492 del 01/12/2010; 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 RL G1.2018.0023675 del 16.07.2018 e s.m.i.

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 2020

Per il 2020 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **80 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.**

135.4.3 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 RL G1.2018.0023675 del 16/07/2018 e s.m.i.

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 allevati in provincia (allevamenti stanziali).

Di fatto nel 2020 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.

I controlli saranno particolarmente focalizzati sulle aziende caprine dedite alla trasformazione del latte e sugli allevamenti ovini, sia stanziali che vaganti, praticanti la monticazione.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **79 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.**

135.4.4 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 R.L. prot. G1.2018.0023675 del 16/07/2018 e s.m.i.

In occasione dei controlli in azienda per MVS e PSC sarà svolto uno specifico ed accurato controllo dell'effettivo dei capi in allevamento (censimento dei capi presenti e confronto con il registro di allevamento). Tale controllo verrà certificato tramite la compilazione della scheda prevista per l'invio dei campioni MVS e PSC e secondo le procedure indicate dal D. L. vo 26/10/2010 n. 200.

Inoltre 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 2020

Per il 2020 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.**

135.4.5 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 2020

Per il 2020 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **236 allevamenti**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**

135.4.6 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

Per l'anno 2020 sarà svolta l'attività di controllo e verifica sull'applicazione della normativa in materia di anagrafe apistica nazionale, attualmente ancora in fase di implementazione negli applicativi informatici regionali.

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

Volume previsto per l'anno 2020

Per l'anno 2020, in analogia con quanto richiesto per gli anni precedenti, s'ipotizza l'esecuzione di **22** ispezioni dedicate.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

135.4.6 bis CONTROLLI IN MATERIA DI ANAGRAFE DELLE AZIENDE AVICOLE

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

Per l'anno 2020 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 commerciali, quindi esclusi i rurali da autoconsumo, situati nel territorio di competenza

Volume previsto per l'anno 2020

Per l'anno 2020 saranno sottoposti a controllo circa **1** allevamenti.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

135.4.6 tris CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DELLE SPECIE ELENcate 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 l'anno 2020 sarà svolta l'attività di controllo e verifica sull'applicazione della normativa in materia di anagrafe sulle specie elencate nel D.M. 02/03/2018.

Si procederà a svolgere un controllo annuale sull'1% allevamenti avicoli commerciali, quindi esclusi i rurali da autoconsumo, situati nel territorio di competenza

Volume previsto per l'anno 2020

Per l'anno 2020 saranno sottoposti a controllo circa **3** allevamenti.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

REGISTRAZIONE DELLA VIGILANZA SULLE ANAGRAFI ZOOTECHNICHE

Tutte le attività di vigilanza sul rispetto delle norme attinenti le anagrafi zootecniche saranno registrate in BDR/BDN secondo le procedure stabilite.

Nello svolgimento dell'attività di vigilanza sulle anagrafi zootecniche sarà eventualmente coinvolto anche il Personale Tecnico d'ispezione e vigilanza, laddove sia stato adeguatamente formato, che potrà collaborare direttamente nell'esecuzione di una parte dei controlli e delle verifiche programmate.

Eventuali non conformità, sanzioni e/o prescrizioni saranno comunicate all'Organismo Pagatore per tramite dell'U.O. Veterinaria regionale, così come previsto dal vigente manuale per le verifiche in materia di "condizionalità".

134.4.7 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;

Con i D.D.U.O. n. 97 e n. 99 del 12 gennaio 2011 la Regione Lombardia ha definito le attività di Bonifica Sanitaria sia nei bovini-bufalini che negli ovi-caprini.

L'attribuzione alla Regione Lombardia nell'anno 2010 della qualifica di *Regione Ufficialmente indenne da TBC, BRC, LEB e BRC ovis-caprina*, ha comportato un alleggerimento delle prestazioni storicamente svolte nel campo della Bonifica Sanitaria, in particolare nei confronti delle realtà zootecniche correttamente giudicate a minor rischio specifico di diffusione delle patologie infettive in questione (allevamenti da ingrasso, sia a carne rossa, sia a carne bianca) e ora anche nei confronti delle patologie che hanno dimostrato una minor incidenza rispetto al recente passato (LEB, in primo luogo, e brucellosi bovina).

Saranno garantite, come per gli anni precedenti, le operazioni di bonifica sanitaria nei confronti della TBC bovina negli allevamenti bovini e bufalini nel rispetto delle scadenze vigenti (di norma scadenza quadriennale per TBC BRC e LEB).

La norma regionale ha già innalzato l'età oltre la quale è previsto l'obbligo del controllo sierologico per BRC e LEB, dai 12 ai 24 mesi.

Si sottolinea che, seguito della pubblicazione del D.d.s. 11 giugno 2015, che i prelievi per BRC e LEB sugli animali di età > a 24 mesi dovranno avvenire a campione con le numerosità stabilite dall'apposita tabella

riportata nell'allegato al medesimo D.d.s. (per gli allevamenti con un numero di capi di età > a 24 mesi maggiore di 10 capi).

Gli allevamenti che abbiano praticato l'alpeggio, o che abbiano introdotto nei 12 mesi precedenti bovini provenienti da stalle di sosta, fiere e mercati, manterranno comunque una scadenza per TBC biennale.

Si raccomanda comunque di voler sincronizzare le scadenze per TBC, BRC e LEB in tutti gli allevamenti bovini e bufalini interessati ad una medesima frequenza di controlli quadriennale, eventualmente intervallata da una prova per solo TBC con scadenza biennale.

Inoltre, come dalle recenti disposizioni regionali conseguenti alla comparsa di un focolaio di TBC bovina, di origine sconosciuta, nelle vicinanze di Crema (CR), la lettura della prova IDT in 15 allevamenti di bovine da latte con consistenza superiore a 50 capi, avverrà congiuntamente con Personale della locale sezione dell'IZSLER.

L'Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe invierà una specifica estrazione da BDR finalizzata a consentire la programmazione della bonifica sanitaria per TBC in funzione di quanto sopra descritto.

Gli allevamenti che praticano l'alpeggio dovranno essere possibilmente testati, nell'anno di scadenza della qualifica, nei **120 giorni** antecedenti la monticazione.

Le aziende che operano la vendita diretta di latte crudo manterranno una scadenza annuale delle operazioni di bonifica sanitaria per quanto concerne la **TBC** e la **BRC bovina**.

La pianificazione delle attività di bonifica sanitaria negli allevamenti bovini per l'anno 2020 sarà trasmessa anche al Direttore del Servizio Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche al fine di consentire una programmazione e pianificazione condivisa e integrata, favorendo l'esecuzione di sopralluoghi congiunti, o meglio coordinati, evitando sovrapposizioni o ripetuti accessi ravvicinati nel medesimo allevamento anche se finalizzati all'effettuazione di controlli diversi tra loro.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede il controllo per TBC in circa **661 allevamenti** bovini / bufalini (circa il 25% del patrimonio provinciale controllabile + gli allevamenti in scadenza biennale che praticano l'alpeggio e quelli, che abbiano acquistato bovini da stalle di sosta o da fiere-mercati nei 12 mesi precedenti) garantendo comunque il controllo quadriennale in tutti gli allevamenti in cui sia presente almeno un bovino e/o un bufalino da riproduzione.

Saranno individuati n.15 allevamenti bovini da latte con almeno 50 capi in cui la lettura della prova IDT avverrà congiuntamente con Personale della locale sezione IZSLER:

Il controllo per LEB e BRC riguarderà circa il 25% degli allevamenti bovini testabili (circa **389** allevamenti), così come già avvenuto nel corso del 2015.

Per motivazioni logistiche gli accertamenti sierologici per LEB e BRC verranno comunque sempre effettuati contemporaneamente nel medesimo allevamento.

Ugualmente, in occasione degli accertamenti quadriennali per BRC e LEB, sarà effettuato anche l'accertamento per TBC in modo tale da ridurre il numero di accessi in ogni singolo allevamento e semplificare così anche la programmazione delle attività annuali, ora divenuta piuttosto complessa e gravosa.

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.

Per gli allevamenti ovicapri sarà sempre e comunque aggiornata la "qualifica sanitaria" in BDR e, fatta eccezione per la sola prova TBC nei capri, l'attività di bonifica sanitaria dovrà anch'essa essere gestita tramite l'apposita funzionalità dedicata agli ovi-capri, già operativa 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, pubblicata sulla GU in data 24 giugno 2015, **tutte le stalle di sosta** presenti sul territorio provinciale dovranno essere sottoposte a uno specifico sopralluogo ispettivo una volta al mese.

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

In attesa che Regione Lombardia renda disponibile in BDR un'apposita funzionalità per la registrazione in banca dati dei sopralluoghi di cui sopra, la rendicontazione dell'attività svolta avverrà con le modalità attualmente attivate.

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 2020

Sopralluogo mensile in 18 stalle di sosta, compresi 2 centri di raccolta europei

INDICATORI

- Attività effettuata / attività programmata

135.4.8 PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BSE

Reg (CE) 999/2001; Dec (CE) 719/2009; D.M. 7 gennaio 2000 e s.m.i.; Nota DGSAF 11885 DEL 12/06/2013; Nota DGSAF 17094 del 06/09/2013; Nota RL 19129 del 27/06/2013; Nota DGSAF 0013711 del 04/06/2019; 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 2020

L'attività prevista è sostanzialmente sovrapponibile a quella svolta nel corso del 2019.

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.**

135.4.9 PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELLA BLUE TONGUE

Reg (CE) 1266/2007; Dispositivo dirigenziale 17522 del 2019; Legge 21 maggio 2019 n. 44; Dispositivo dirigenziale 15075 del 2019 e s.m.i.; Nota RL 28641 del 2019 e s.m.i.

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 18 dicembre 2019 al 18 febbraio 2020 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 2020

Si prevede di proseguire nel monitoraggio nei confronti della Bleu 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.**

135.4.10 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

Per gli allevamenti di ovi-caprini la scadenza degli accertamenti rimane biennale ma l'effettuazione delle prove di bonifica sanitaria, come già verificatosi negli anni scorsi, riguarderà un campione costituito da un numero di allevamenti **pari a circa il 50% dell'effettivo testabile**, scelto dall'ASL in base alla valutazione di specifici fattori di rischio e della significatività del campione stesso.

In tale campione saranno comunque compresi **tutti gli allevamenti che praticano l'alpeggio in scadenza di qualifica sanitaria nell'anno solare 2020 e tutte le aziende di caprini che producono latte crudo destinato al consumo umano diretto.**

Saranno quindi prioritariamente ricomprese tutte le aziende di maggior significato e valenza da un punto di vista epidemiologico, sia in termini di movimentazioni, sia di contatti a rischio potenziale di introduzione /diffusione della brucellosi ovicaprina, con particolare riferimento agli allevamenti di capre da latte che producano formaggi a latte crudo da consumarsi freschi.

Per la salita in alpe delle greggi, i greggi stanziali devono essere testati, **se in scadenza di qualifica biennale nel 2020, nei 120 giorni antecedenti l'alpeggio**; i greggi vaganti dovranno comunque **essere tutti testati nei 120 giorni antecedenti il carico d'alpe** e, in tali greggi, la prova sierologica per il rinnovo della qualifica sarà effettuata su una percentuale prestabilita di capi da riproduzione di età > a 6 mesi.

Il controllo sierologico per brucellosi degli ovicaprini nel 2020 sarà effettuato anche per i greggi stanziali e per gli allevamenti di ovicaprini con produzione di latte crudo destinato direttamente al consumo umano secondo la numerosità, già in uso per i greggi vaganti, indicata dalla tabella di cui all'allegato A del D.d.u.o. 99/2011.

La pianificazione delle attività di bonifica sanitaria negli allevamenti ovicaprini per l'anno 2020 sarà trasmessa anche al Direttore del Servizio Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche **al fine di consentire una programmazione e pianificazione condivisa e integrata, favorendo l'esecuzione di sopralluoghi congiunti, o meglio coordinati, evitando sovrapposizioni o ripetuti accessi ravvicinati nel medesimo allevamento anche se finalizzati all'effettuazione di controlli diversi tra loro.**

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.

La frequenza degli accertamenti sierologici per BRC rimane annuale per eventuali aziende di caprini che producano latte crudo destinato al diretto consumo umano.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede il controllo per BRC ovicaprina in circa **1.300 allevamenti ovis e caprini stanziali** con circa **12.000 capi** e di **150 allevamenti ovis e caprini vaganti** con circa **34.000 capi**, molti dei quali al pascolo sul territorio di altre ATS della Regione.

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 aviaria 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 2020, 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 2020

Circa **17** allevamenti

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

135.4.11 PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO EST OVI-CAPRINE

Reg (CE) 999/2001; Nota DGSAF 0013711 del 04/06/2018; D.d.u.o. 5 luglio 2019, n. 9928

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 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

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.**

135.4.12 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 DGSAF 12995 del 2017; Nota DGSAF 32406 del 2018; Nota DGSAF 19770 del 2019; Nota RL 40677 del 2019

Nel corso del 2020 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.

Il "Regolamento 630/CE – Qualifiche sanitarie, nuova disciplina per gli scambi intracomunitari degli ovicapri e del loro sperma ed embrioni" ha introdotto una nuova disciplina per gli scambi comunitari per la Scrapie classica basato sullo status sanitario, di rischio trascurabile e controllato, delle aziende degli Stati Membri, e/o zone degli stessi, che ha avuto piena applicazione dal 1 gennaio 2015.

La possibilità di scambi commerciali di animali e materiale genetico, eccezion fatta per i capi con patrimonio genetico omozigote certificato ARR/ARR e per la movimentazione per la macellazione diretta di animali, è quindi condizionata dallo stato sanitario delle singole aziende.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 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 **243 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 "susceptibili".

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**
- **Controlli sul rispetto delle disposizioni di macellazione / castrazione di arieti portatori dell'allele VRQ e degli arieti "susceptibili"**
- **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.**

135.4.13 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 2020

Per il 2020 continua la consueta attività di monitoraggio sierologico sugli allevamenti caprini da latte.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

135.4.14 PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLA MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO **D.D.U.O. n. 5923/2009; H1.2015.0024169 dell'11/08/2015; G1.2017.1595 del 19/01/2017 e Nota DGSAF MdS n. 1663 del 24/01/2020**

Le aziende suinicole da riproduzione devono essere sottoposte a controllo sierologico una volta all'anno.

Anche gli allevamenti suinicoli da ingrasso finissaggio individuati nella programmazione (salvo diverse indicazioni regionali, quantificato in **8** allevamenti anche per il 2020) saranno sierologicamente testati una volta l'anno.

Negli allevamenti di cui sopra saranno scelti prioritariamente quelli con tipologia "ingrasso intermedio" e poi si escluderanno quegli allevamenti ingrasso-finissaggio con consistenza > ai 500 capi già testati nel 2019 e, possibilmente, anche nel 2018.

In alternativa gli allevamenti da ingrasso da sottoporre a accertamenti sierologici per MVS per l'anno 2020 andranno scelti tra quelli con i maggiori volumi di movimentazione e, in particolare, tra quelli con **un maggior numero di potenziali contatti con altri allevamenti o più macelli.**

L'invio dei campioni per il controllo della MVS e PSC avverrà esclusivamente utilizzando il sistema di preaccettazione reso disponibile in SIV.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione delle qualifiche sanitarie in BDR;**
- **Invio dei campioni esclusivamente tramite la preaccettazione di SIV.**

135.4.15 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

Con riferimento al DM 30 dicembre 2010 e s.m.e i. si effettueranno puntualmente i controlli per la malattia di Aujeszky, come disposto dal vigente Piano nazionale, in concomitanza con gli accertamenti sierologici effettuati per la Malattia Vesicolare del Suino e la Peste Suina Classica.

Saranno ovviamente garantite anche tutte le attività previste dal vigente Piano regionale finalizzate a garantire **il mantenimento dei livelli di accreditamento acquisiti.**

In particolare verranno assicurate le seguenti azioni:

- mantenere l'accreditamento di tutti gli allevamenti da riproduzione a ciclo aperto e a ciclo chiuso;
- mantenere l'accreditamento di tutti gli allevamenti da ingrasso finissaggio di consistenza pari o superiore a 5 suini con le modalità previste dalla vigente normativa regionale;
- mantenere le attività di controllo nei confronti della vaccinazione contro la malattia di Aujeszky, stabilizzando gli ottimi risultati già ottenuti nella provincia di Bergamo nel corso degli anni.

Anche per il 2020 si ritiene di poter concedere la deroga prevista dalla Regione Lombardia (rilascio dell'allegato 2, indicazione del veterinario responsabile del piano vaccinale e piano vaccinale) alle aziende suinicole da ingrasso con consistenza < a 20 capi ed alle aziende da riproduzione a ciclo chiuso con una sola scrofa che comunque macellino un numero limitato di suini, destinati a commercio locale ed esclusivamente in macelli della provincia.

L'invio dei campioni sierologici per malattia di Aujeszky dovrà avvenire solo tramite l'apposita funzione di pre accettazione di SIV.

Il controllo documentale riguarderà, salvo diverse indicazioni regionali, tutti gli allevamenti da riproduzione, tutti gli svezzamenti, tutti gli allevamenti da ingrasso con una consistenza > a 20 capi.

L'attività di verifica tramite campionamento ematico della vaccinazione per l'anno 2020 sarà rivolta a:

- allevamenti con "stato vaccinale non accettabile" (con tutti i campioni negativi gE e negativi gB)
- allevamenti che ai controlli documentali, ivi inclusi quelli svolti nel corso del 2020 su tutti gli allevamenti da riproduzione e da ingrasso finissaggio con consistenza pari o superiore a 20 capi, abbiano evidenziato irregolarità o incongruenze.
- allevamenti risultati positivi nel corso degli accertamenti sierologici nel corso dell'anno 2020
- allevamenti che, all'accertamento sierologico, anche del 2020, non abbiano fornito garanzia di una certa ed efficace vaccinazione dell'intero effettivo.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

Relativamente al Piano regionale in vigore si riportano i dati aggiornati al 31/12/2019:

allevamenti da riproduzione accreditati: **65**; allevamenti da svezzamento - riproduzione accreditati: **4**; allevamenti da ingrasso - svezzamento accreditati per via induttiva: **21**; allevamenti da ingrasso - finissaggio > 30 capi accreditati: **100**; allevamenti da ingrasso intermedio accreditati: **7**; allevamenti da ingrasso - finissaggio > 5 e < 30 capi accreditati: **99**

INDICATORI

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

135.4.16 BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI

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

Le attività di verifica del mantenimento dei livelli di biosicurezza degli allevamenti suinicoli nei confronti della MVS, già svolte a tappeto negli anni precedenti, saranno mantenute anche nel corso del 2020 con un

sopralluogo / anno (ispezione) in tutti allevamenti di suini da riproduzione, sia a ciclo aperto che a ciclo chiuso, negli allevamenti da svezzamento, sia da riproduzione che da ingrasso e nel 100% degli allevamenti da ingrasso finissaggio con una consistenza superiore a 20 capi.

Saranno sottoposti a sopralluogo anche gli allevamenti con meno di 20 capi (esclusi i familiari) in quei Comuni ad alto rischio per la presenza di cinghiali (PSA).

Non saranno svolte ispezioni sugli allevamenti di cinghiali i quali, trattandosi sempre di allevamenti allo stato brado, per definizione non possono rispettare misure di biosicurezza sostanzialmente formulate per allevamenti industriali e/o artigianali.

Le ispezioni per la verifica del rispetto delle misure di biosicurezza negli allevamenti suinicoli saranno quindi svolte anche negli allevamenti da riproduzione, a ciclo chiuso e a ciclo aperto, con una consistenza inferiore a 20 capi (tipici delle zone montane e collinari).

Ovviamente, per tali tipologie di allevamenti potranno essere considerati applicabili solo alcuni dei requisiti previsti dalle normative vigenti in materia di biosicurezza per MVS.

I sopralluoghi effettuati saranno tutti inseriti nella specifica sezione di SIV.

Alla luce del Piano Triennale Anticorruzione dell'ATS di Bergamo, i controlli ufficiali negli allevamenti suinicoli da riproduzione con **consistenza superiore a 10 scrofe e in tutti gli allevamenti da ingrasso intermedio o ingrasso rurale** (che vendano soggetti ad altri allevamenti da ingrasso) **saranno svolti da equipages di veterinari ufficiali** definite dai Responsabili delle UU. OO. SA, in accordo con il Direttore del Distretto veterinario territorialmente competente.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019 (15 allevamenti ciclo chiuso, 50 allevamenti ciclo aperto, 21 allevamenti svezzamento ingrasso, 4 allevamenti svezzamento riproduzione, 7 allevamenti ingrasso intermedio, circa 127 allevamenti ingrasso finissaggio con consistenza > a 20 capi rispetto).

INDICATORI

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

135.4.16bis PAINO 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

Nel corso del 2020 si dovrà mettere in atto quanto previsto dal Piano di sorveglianza e prevenzione nazionale – anno 2020, con particolare attenzione all'attività di verifica del rispetto delle norme di biosicurezza prioritariamente concentrata negli allevamenti presenti nei Comuni a medio e alto rischio stabiliti dall'OEVR.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede un aumento di volume di attività rispetto al 2019.

INDICATORI

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

135.4.17 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

Anche nel 2020 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 2020

Trattandosi di attività garantita a seguito della richiesta dell'allevatore, appare impossibile fare una previsione specifica per l'attività da svolgersi nel corso dell'anno 2020.

Al 31/12/2019 erano accreditati, con qualifica registrata in BDR, n. **43** allevamenti suinicoli.

INDICATORI

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

135.4.18 PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO NEI CONFRONTI DELL'INFLUENZA AVIARIA

D.G.R. X/5586 del 19/09/2016; D.D.U.O. 15906 del 05/11/2018; D.G.R. XI/345 del 16/07/2018; Nota regionale n. 23006 del 09/07/2018 e s.m.i.; Nota regionale n. 34045 del 06/11/2018; Nota regionale 14962 del 16/04/2019; D.D.U.O. 18115 del 11/12/2019; O.M. 10/12/2019

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 5586/2016):

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 10 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 gli allevamenti rurali tipo agriturismo che effettuano commercio locale. Infatti tali allevamenti, per le loro caratteristiche di allevamento all'aperto, in cui frequentemente sono presenti anche anatidi, spesso in vicinanza di corsi d'acqua, sono maggiormente soggetti a nuove introduzioni virali e pertanto devono essere sottoposti a campionamento con cadenza semestrale (in primavera e in autunno in concomitanza con le fasi migratorie).

- 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 sierologici; se fossero presenti meno di 10 soggetti, dovranno essere testati tutti gli animali.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività routinaria sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

135.4.19 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 2019.

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

Sul territorio provinciale non sono comunque presenti, al 31 dicembre 2019, allevamenti di tacchini riproduttori.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

INDICATORI

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

BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI

D.G.R X/5586 del 19/09/2016; O.M. 10 dicembre 2019

Si proseguirà nell'inserimento degli esiti dei sopralluoghi effettuati nel relativo modulo SIV per la biosicurezza degli avicoli, come già fatto nel corso degli anni precedenti.

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

FREQUENZA:

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.

MODALITÀ

Dovranno essere 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 3 anni.

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

distretto veterinario A:

dott.ssa Anna Maria Pisoni

distretto veterinario B:

dott. Tiziano Fanton – 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 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività routinaria sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

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 équipes;**
- **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 2020

Per il 2020 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2019.

135.4.21 WEST NILE DISEASE

Piano nazionale; D.D.U.O. 18138 del 2018

Le attività di monitoraggio per la West Nile Disease, anche nel 2019, 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 (**172**).

Sono state effettuate n. **40 catture** nei quattro siti di sorveglianza entomologica identificati sul territorio provinciale.

In nessun caso è stato isolato il virus del WND.

L'attività di sorveglianza entomologica e sugli uccelli sinantropici proseguirà anche nel 2020, secondo le indicazioni ministeriali e regionali.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello del 2019.

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.**

135.4.22 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

Pare opportuno quindi ben verificare che gli equidi definiti "da lavoro" siano effettivamente tali.

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 2020

Per il 2020 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello del 2019.

INDICATORI

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

135.4.23 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 2020

Per il 2020 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello del 2019.

INDICATORI

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

135.4.24 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 2020 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 2020 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.

Per il 2020 si cercherà di dare completa attuazione alle attività in capo ai DV in materia di soccorso della fauna selvatica.

Volume previsto per l'anno 2020

Si ritiene che per il 2020 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**

135.4.25 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.

Per il 2020 si conferma un volume di attività simile quanto già svolto nel corso del 2018 e del 2019.

In particolare 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 2020

Si ritiene che per il 2020 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**

135.4.26 PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA

Nota MdS 20069 del 01/10/2014; Nota 7416-150319 DGSAF/attuazione piano sorveglianza aethina tumida; Decreto 10 settembre 2019

Nel 2020 nelle more della comunicazione da parte del Ministero della Salute si conferma l'attività di controllo secondo i tempi e le modalità del 2019.

Volume previsto per l'anno 2020

Per il 2020 si prevede lo svolgimento di un'attività di sorveglianza e di monitoraggio negli apiari della Provincia sovrapponibile a quella già svolta nel corso del 2019. Si ritiene che anche nel 2020 nelle medesime postazioni apistiche sarà svolto anche il controllo sul rispetto della normativa in materia di anagrafe apistica, così come già fatto nel 2019.

INDICATORE

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

135.4.26 PIANO CONTROLLO VARROASI

0008445-26/03/2019- DGSAF-P del MdS; DDS 23 marzo 2018, n. 4149

Nelle more della comunicazione ufficiale da parte del Ministero della Salute, nel corso del 2020 si conferma l'attività di controllo in applicazione del DDS 23 marzo 2018, n.4149, punto 3.2.

INDICATORE

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

135.4.28 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 nuove 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 2019. Nel corso del 2020 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 2020 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 2020

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 2019.

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**

135.4.29 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 **D.G.R. XI/2254 del 14/10/2019; 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 2020

Si ritiene che possa esser sovrapponibile a quello del 2019.

INDICATORI

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

135.4.30bis CONTROLLI DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI APISTICI **D.D.S. 23 marzo 2018 n. 4149; circ. n. 8/2019**

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

135.4.31 PIANO DI CONTROLLO SULL’ANAGRAFE ANIMALI D’AFFEZIONE **D.G.S n. 15742 del 29/12/2008**

Anche per il 2020 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 2020

Per il 2020 si prevede il controllo i circa **20** strutture sanitarie private o recapiti dei liberi professionisti accreditati.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**

135.4.32 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 Regole di sistema; Nota RL Prot. n. G1.2018.0032169; Nota RL Prot. n. G1.2019.0034535

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 zootecnica, di controllo demografico della popolazione animale e di prevenzione del randagismo 2019 – 2021.

La già citata Delibera di Giunta Regionale del 11.11.2019, n. XI/2392, pubblicata sul BURL, Serie Ordinaria n. 48, del 29 novembre 2019, prevede che ogni Dipartimento Veterinario delle ATS della Regione Lombardia predisponga e trasmetta all’UO Veterinaria della DG Welfare di Regione Lombardia, entro tre mesi dalla data di pubblicazione del Piano sul BURL, 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 dovrà comunque articolare nelle tre aree di attività previste dal Piano regionale (educazione sanitaria e zootecnica, 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.

In data 06.02.2020, Prot. U0013721, il Dipartimento Veterinario dell’ATS di Bergamo ha formalmente inviato alla Direzione Generale Welfare Veterinaria della Regione Lombardia il nuovo Piano triennale locale per la sua formale approvazione.

I competenti Uffici regionali, entro novanta giorni dall’avvenuta trasmissione del Piano triennale locale, verificheranno la congruità della progettazione con le indicazioni formulate e faranno quindi pervenire ai Dipartimenti Veterinari delle ATS le eventuali osservazioni o richieste di modifica qualora gli interventi non dovessero essere coerenti con le finalità della L.R. n. 33/2009.

Preso atto delle eventuali osservazioni di cui sopra, il DV procederà quindi all’adozione del Piano triennale locale mediante atto formale della Direzione Generale dell’ATS con la successiva attivazione delle procedure necessarie a dare inizio alle attività progettate, anche tramite la pubblicazione dei bandi specifici per l’assegnazione dei cofinanziamenti a tutti coloro che ne abbiano titolo e che abbiano presentato formale domanda.

Gli interventi previsti dovranno essere realizzati entro 36 mesi dalla data di approvazione del Piano locale da parte di Regione Lombardia.

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.

Le attività programmate nel Piano aziendale triennale randagismo 2015 – 2017, prorogato a tutto il 2018, così come approvato con il DDUO n. 11538 del 18/12/2015, pubblicato sul BURL in data 31 dicembre 2015, alla data del 31 dicembre 2018 sono state concluse.

Nel corso dell’anno 2019, in attesa dell’emanazione del nuovo Piano Triennale Regionale Randagismo 2019 – 2021, visto quanto chiarito anche dai competenti Uffici regionali, le risorse residue al 31 dicembre 2018 sono state utilizzate per garantire, per quanto reso possibile dalla loro ridotta entità, l’erogazione del contributo economico per la sterilizzazione dei cani comunque transitati dal Canile Sanitario dell’ATS di Bergamo, direttamente affidati a privati e/o associazioni oppure trasferiti nei canili rifugio competenti per i

Comuni di cattura dei medesimi animali. Entro il 30.04.2020 verrà inviata la relativa relazione sulle azioni condotte nel corso del 2019 con i residui del Piano Triennale 2015-2018 e la specifica rendicontazione finanziaria.

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 2020

Per il 2020 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, anche tramite la pubblicazione dei bandi specifici per l'assegnazione dei cofinanziamenti a tutti coloro che ne abbiano titolo e che abbiano presentato formale domanda.

INDICATORE

- **Attuazione del nuovo Piano Triennale Randagismo aziendale**

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

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

Per il 2020 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 30% 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 2020

per il 2020 è previsto un volume di attività pressoché sovrapponibile a quanto svolto nel 2019.

Dettaglio:

N° canili sanitari: 1 (100%); N° canili rifugio: 6 (100%); N° strutture zoofile: 7 di cui 3 gattili (100%); N° oasi feline 1 (100%); N° allevamenti/pensioni 80 (33%); N° allevamenti amatoriali: 2 (0%); N° asili per cani 3 (0%); N° strutture commerciali con vendita di cani: 12 (100%)

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 dati in affidato a persone fisiche o giuridiche residenti sul territorio provinciale: nel 2020 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 2020

per il 2020 è previsto un volume di attività pressoché sovrapponibile a quanto svolto nel 2019.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**

135.4.34 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 coltrollo 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 Regione e le Procince 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 2020 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 2020

L'attività è completamente nuova per il 2020 e quindi 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**

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 2020

Si ritiene che possa esser sovrapponibile a quello del 2019.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

135.1.6 ADEMPIMENTI IN MATERIA DI CONDIZIONALITA'

Campione casuale e campione a rischio 2020

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).

A livello aziendale, stante la criticità delle problematiche che potrebbero verificarsi, il 10% dei controlli di supervisione sulle check list conformi sarà riferito al numero complessivo di check list effettuate nel corso del 2020 (come già fatto nel corso del 2018 e 2019 per bovini, bufalini, ovicaprini e suini) e non al numero di controlli assegnati nel campione a rischio (ed eventualmente nel campione casuale) per l'anno 2020.

Saranno favorite procedure che prevedano un controllo congiunto tra i veterinari ufficiali dell'area della sanità animale e i veterinari ufficiali dell'area igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, laddove le condizioni logistiche lo consentano, anche per il campione "a rischio" per il quale non è comunque sancito un obbligo di sopralluogo congiunto.

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 al pari di quanto disposto per il campione a rischio 2020**.

Volume previsto per l'anno 2020

Al momento non è possibile prevedere il volume di attività da svolgersi che si ritiene, comunque, paragonabile a quello del 2019.

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 2019 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 2019

Al momento non è possibile prevedere il volume di attività da svolgersi che si ritiene, comunque, paragonabile a quello del 2019.

INDICATORI

Attività effettuata/attività programmata;

135.1.7 PIANO DELLE VERIFICHE INTERNE

Le **verifiche di efficacia** interne saranno finalizzate a verificare il rispetto delle principali procedure vigenti, sia nel rispetto degli standard regionali, sia aziendali, sia stabilite dalla vigente normativa, durante gli audit

interni programmati a livello dipartimentale e durante le verifiche ispettive interne, svolte anch'esse mediante lo strumento dell'audit in collaborazione con il Sistema Qualità Aziendale e, in parte, già previste nelle singole procedure aziendali, che saranno svolte dalle Unità Operative distrettuali di riferimento del Servizio Sanità Animale.

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 provinciale Randagismo), 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 2020 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 2020".

Altri due audit interni saranno svolti sulle due Unità Operative di carattere dipartimentale (Ufficio Provinciale Randagismo 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 2020".

Nel corso del 2020 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:

- il rilascio di certificazioni ufficiali che prevedano un sopralluogo/accertamento (compravendite, modelli IV, modelli 7, altre certificazioni con sopralluogo);
- l'attività di vigilanza su stalle di sosta, centri di raccolta, mercati, fiere;
- l'attività di bonifica sanitaria in allevamenti bovini, bufali, ovicapri, comprensiva degli obblighi di registrazione in BDR;
- la gestione degli animali morsicatori comprensiva delle registrazioni nei sistemi informatici che ne conseguono;
- l'attività di verifica e controllo in materia di identificazione e registrazione di animali di interesse zootecnico (bovini, bufalini, ovini, caprini, suini);
- la 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).
 La stima dei volumi delle attività dovute ex lege è stata dunque svolta su dati storici, riportati nella tabella che segue.

attività di campionamento ex lege 2019

Descrizione attività	Numero interventi	Personale Dirigente	Personale Tecnico
		Numero ore	Numero ore
Test BSE allevamento	1.000	750,00	0,00
Altri prelievi Sanità Animale	309	77,25	200,00
		827,25	200,00

attività ex legge / su richiesta, vigilanza d'urto ex lege e eventuali emergenze anno 2018 GSA

Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore	Numero interventi	Numero ore
Ver.041 Adempimenti accertamenti controlli ispettivi: - profassi di stato, bonifica sanitaria - piani di monitoraggio - altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative				
in allevamenti da 01 a 10 capi	6.431	1.073,0	1.461	987,1
in allevamenti da 10 a 100 capi	6.487	732,50		
in allevamenti da 101 a 500 capi	10.608	1.068,0		
in allevamenti da 501 a 1000 capi	11.738	819,3		
in allevamenti di oltre 1000 capi	60.631	1.436,0		
Ver.042 Prescrizioni di polizia sanitaria (previsti mensile SOGGIETTI a)				
- profassi di stato, bonifica sanitaria - piani di monitoraggio - altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative	18	264,0	10	16,0
Ver.043 Adempimenti accertamenti, controlli, su richiesta a fini di: - attività di controllo polizia - accertamenti delegati - interventi straordinari con impianti: - profassi di stato, bonifica sanitaria - piani di monitoraggio - altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative e norme e prescrizioni di R.P.V.	6.363	6.206,3		
Ver.044 Prescrizioni di polizia sanitaria (previsti mensile NON SOGGIETTI a)				
- profassi di stato, bonifica sanitaria - piani di monitoraggio - altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative	70	237,0	30	30,0
Ver.045 Adempimenti accertamenti e controlli ispettivi norme di R.P.V. relativi a malattie NON SOGGIETTI a:				
- profassi di stato, bonifica sanitaria - piani di monitoraggio - altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative	123	324,0		
Ver.046 - Vigilanza e controllo obiettivi in esportazione d'animali morti (esente tecnologico con estensione di validità)				
Ver.047 - Vigilanza e controllo obiettivi in esportazione d'animali morti (esente controllo analitico carcase)	663	667,0		
Ver.048 Adempimenti accertamenti e controlli ispettivi: - profassi dello stato, malattie infettive e diffuse degli api	124	124,0	10	60,0
Ver.049 Interventi di disinfezione distribuiti per di: - ricoveri animali - impianti ospedali e strutture e controllo obiettivo	30	40,00	10	30
Ver.050 Tutela degli animali d'allevamento e prevenzione del randagismo: - Gestione anagrafica canini	11.690	1.064,00		
Ver.051 Tutela degli animali d'allevamento e prevenzione del randagismo: - Gestione anagrafica canini	1.114	601		
Ver.052 Tutela degli animali d'allevamento e prevenzione del randagismo: - Animali vaganti	3.001	2.042,00		
Ver.053 Tutela degli animali d'allevamento e prevenzione del randagismo: - altri interventi	6.130	3.060,00		
Ver.054 Tutela degli animali d'allevamento e prevenzione del randagismo: - altri interventi	101	60		
Ver.055 Assistenza e consulenza con computer all'utente in campo di legge	3	2		
Ver.056 Vigilanza e controllo sugli animali oggetto di scarti consentiti e gli animali riportati da paesi UE?	16.321	1.337		
Ver.057 Fieri, allevatori, nate, colt, autorizzazioni e certificazioni con accompagni	10.300	6.100,00		
Ver.058 Fieri, allevatori, nate, colt, autorizzazioni e certificazioni senza accompagni	3.704	1.330,00		
Ver.059 Identificazione, registrazione ed marcatura d'animali ai fini anagrafici (con l'esclusione della anagrafe canini)	87.840	3.261,40		1.000,00
Ver.060 Vigilanza su altre professioni sanitarie attività zootecniche strutture sanitarie	10	30,00		
Ver.061 Prescrizioni amministrative	600	600		
Ver.062 Prescrizioni giudiziarie	30	70		
Ver.063 Fatture Iste	14.300	300		
	337.771	3.2390,00	1.671	2.040,00
VIGILANZA PREVISTA DALLA VIGENTE NORMATIVA E MODULATA SULLA BASE DELLA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO				
zootecniche e allevamento per altri di vigilanza	210	637,40		
	210	637,40	0	
Totale		30.871,10		
TOTALE ATTIVITA' VINCOLANTI	368.881	30.871,10	1.671	2.040,00

In merito agli **indicatori regionali di processo** dell'area della Sanità Animale che individuano, di fatto, un'insieme di parametri e indicazioni che vanno ad aggiungersi alla valutazione dei dati storici al fine di determinare il volume di risorse (intese in termini di ore lavorate) attribuibili all'esecuzione di ciascun Piano,

consentendo anche un futuro processo di confronto tra le diverse ATS su dati omogenei e comuni a tutte, si rimanda all'apposito capitolo del presente documento ove vengono specificatamente esaminati sia gli indicatori regionali di processo e di risultato che gli indicatori generali di efficienza ed efficacia, aggiuntivamente individuati per la medesima area della sanità animale a livello aziendale.

Detti indicatori hanno comunque una valenza di carattere generale e si vanno quindi ad aggiungere sia quelli individuati dal PRISPV, sia di processo, sia di risultato, sia ai singoli indicatori di attività e di risultato riportati nell'analisi che precede per ogni singolo Piano o attività svolta in osservanza di norme cogenti di vario livello gerarchico.

OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI ANNO 2019

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 2020 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 scadenzario 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 2019, si proseguirà nel rapporto di collaborazione istaurato 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

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.

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 paratuberculosis bovina", per il 2020 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 2020

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 Paratuberculosis 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	4	83
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2			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 sostenute 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 virosi collegate, nosemiasi, 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.**

IMPEGNO ORARIO COMPLESSIVO PREVENTIVATO

Tramite la compilazione delle singole scorecards locali si è quindi ipotizzata anche una quantificazione, sicuramente approssimativa ma razionale e riproducibile, dell'impegno orario assorbito da ogni singolo obiettivo strategico regionale, così come pesato e applicato in sede territoriale.

Tale ipotesi di monte ore richiesto da ogni singolo progetto strategico regionale è stata quindi rivalutata, e di conseguenza modificata, in funzione degli aspetti "quantitativi" proposti dallo specifico contesto territoriale, intesi come numero di realtà produttive coinvolte nella progettualità o delle attività stimate come necessarie, quindi non dipendenti, e nemmeno correlate, agli indici di pesatura presi in considerazione nella scorecard locale.

Stante la notevole differenza nel numero di strutture/allevamenti direttamente interessati in ogni obiettivo strategico regionale, nonché la diversa mole di atti (campionamenti, ispezioni, analisi e/o accertamenti diagnostici) che ogni processo di per se stesso comporterà, la conseguente correzione dei risultati forniti dall'utilizzo della sola scorecard locale, sia pur in termini puramente quantitativi, è risultata rilevante.

Segue una tabella riassuntiva della valutazione sopra sinteticamente richiamata:

impegno orario obiettivi strategici regionali SSA 2019

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
Ottimizzazione dei controlli ufficiali sulla applicazione delle norme di biosicurezza nel settore avicolo	79%	1.000,00	200,00
Piano regionale triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione	67%	700,00	100,00
"Risk awereness campaign" sulla peste suina africana	83%	530,80	50,00
Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento – Ddgs 6845/2013	63%	500,00	100,00
Piano per il miglioramento dei requisiti sanitari nel settore apistico	46%	130,60	65,67
totale		2.861,40	515,67

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2020

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

il Direttore del Servizio Sanità Animale:

- entro il 31 gennaio 2020 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 coerenza 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 programmate 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 2020

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'audit viene individuato quale strumento preferibilmente utilizzabile, laddove possibile, per gli aspetti di biosicurezza negli allevamenti suinicoli e avicoli.

L'esito delle ispezioni sarà sempre inserito in SIV o in BDR, per lo meno nella misura in cui oggi il SIV stesso lo consenta (a oggi: biosicurezza allevamenti avicoli, biosicurezza allevamenti suinicoli, verifica dell'attuazione del programma vaccinale per malattia di Aujeszky negli allevamenti di suini con consistenza pari o superiore a 20 capi, verifiche relative la produzione del latte alla stalla, limitatamente a quanto di competenza del Servizio Sanità Animale), 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 2020 non è prevista, di norma, l'effettuazione di "audit" se non quando tale strumento sia espressamente previsto da disposizioni superiori o ritenuto utile per approfondire aspetti di biosicurezza in allevamenti suinicoli e avicoli.

Si ritiene infatti utile e possibile attivare audit alternativi a ispezioni in caso di verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti avicoli a maggior rischio (tacchini e/o di specie a lunga vita) e negli allevamenti da riproduzione di suini o da ingrasso intermedio.

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.

INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO - SANITA' ANIMALE 2020

Gli indicatori stabiliti dalla Regione Lombardia per la sanità animale, sono i seguenti:

INDICATORI DI PROCESSO SANITA' ANIMALE:

Gli indicatori di processo rappresentano un insieme di parametri e indicazioni utili a determinare il volume di risorse (intese in termini di ore lavorate) attribuibili all'esecuzione di ciascun Piano.

La finalità di tali indicatori, che si aggiungono, quindi, alla valutazione dei dati storici, preferibilmente normalizzati tramite una valutazione su alcuni anni solari, consentiranno un processo di confronto tra le diverse ATS su dati omogenei e comuni a tutte le ATS.

processo	tempo	indicatore
Aggiornamenti strutture zootecniche	tempo attività	n° allevamenti oggetto di variazioni anagrafiche
Controlli nel sistema d'identificazione e registrazione:		
bovini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
ovicaprini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
equini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
suini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di:		
tubercolosi	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza e per produzione di latte crudo destinato alla vendita diretta
brucellosi	tempo controllo	
leucosi	tempo controllo	
IBR	tempo controllo	
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BSE in allevamento:	tempo controllo	n° totale di interventi stimati/anno
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Bleu Tongue:	tempo controllo	n° allevamenti
Piano regionale di controllo e certificazione nei confronti della Paratubercolosi:	tempo controllo	n° allevamenti aderenti al Piano
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BRC ovi-caprina:	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza e per modalità (vagante o stanziale/latte)
Piano di sorveglianza nei confronti della Scrapie:		
campionamento in allevamento (ex Reg 999/2001)	tempo controllo	n° interventi
selezione genetica negli allevamenti ovis aderenti	tempo controllo	n° allevamenti aderenti distinti per classi di consistenza
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti dell'Agalassia Contagiosa ovi - caprina	tempo controllo	n° allevamenti oggetto di vaccinazione
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di:		
Malattia Vescicolare del Suino, Peste Suina Classica e Malattia di Aujeszky	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classi di consistenza capi e per indirizzo produttivo
	tempo controllo	
Piano regionale di controllo e eradicazione Malattia di Aujeszky	tempo controllo	n° allevamenti aderenti distinti per classi di consistenza e per indirizzo produttivo
	tempo controllo	
Verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti suini	tempo controllo	n° allevamenti

Accreditamento degli allevamenti suini nei confronti della Trichinella	tempo controllo	n° allevamenti accreditati/in accreditamento
Piano di sorveglianza e di controllo nei confronti dell'Influenza	tempo controllo	n° allevamenti distinti per numerosità capannoni per tipologia allevamento e area (ex vaccinazione, monitoraggio, restante territorio regionale)
	tempo controllo	
	tempo controllo	
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi degli avicoli: riproduttori (Gallus gallus)	tempo controllo	n° allevamenti distinti per numerosità di capannoni
	tempo controllo	n° allevamenti
	tempo controllo	n° allevamenti
	tempo controllo	n° allevamenti
Verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti avicoli	tempo controllo	n° allevamenti
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della West Nile Disease	tempo controllo	n° siti di cattura entomologica e frequenza
	tempo controllo	n° equidi piano sorveglianza aree non endemiche
Piano di sorveglianza nei confronti di: Anemia Infettiva Equina	tempo controllo	n° controlli
	tempo controllo	n° controlli
Arterite Virale Equina	tempo controllo	n° controlli
Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica	tempo controllo	ispezione animali in transito presso CLS/feriti
Spostamento per ragioni di pascolo	tempo controllo	n° modelli 7 stimati per classe di consistenza
Piano di controllo in materia di prevenzione del randagismo e tutela degli animali d'affezione: identificazione e registrazione in anagrafe	tempo controllo	iscrizioni in AAA
	tempo controllo	sterilizzazioni
controlli sulle strutture di detenzione degli animali d'affezione	tempo controllo	strutture
canili sanitari	tempo controllo	controlli

INDICATORI DI RISULTATO SANITA' ANIMALE:

Stante la difficoltà intrinseca di definire indicatori di risultato per le attività di prevenzione e il fatto che le variazioni dello stato di salute delle popolazioni oggetto degli interventi avvengono, e si possono quindi misurare, solo su tempi lunghi e su popolazioni molto ampie, gli indicatori di risultato per l'attività di prevenzione veterinaria **sono intrinsecamente legati all'attività svolta per ottenere il risultato desiderato.**

Pertanto nel PRISPV sono individuati, per tutte le aree della prevenzione veterinaria, i seguenti indicatori di risultato:

1. **numero controlli effettuati/numero controlli programmati nell'anno (attuazione del programma);**
2. **numero controlli realizzati oltre a quelli programmati;**
3. **confronto con gli anni precedenti;**
4. **attività di audit in funzione delle priorità determinate dalla programmazione regionale:**
 - **numero audit interni nell'anno;**
 - **numero non conformità nell'anno;**
 - **numero raccomandazioni nell'anno.**

In particolare il PRISPV 2019 - 2023 per la Sanità Animale individua quale indicatore di risultato il **numero controlli realizzati oltre a quelli programmati;**

A livello esclusivamente locale il Servizio Sanità Animale, anche per l'anno 2020, ritiene di dover individuare alcune batterie aggiuntive di indicatori:

Indicatori di efficienza

- 1) *n° pratiche di richiesta di indennizzo istruite e liquidate entro i termini previsti/ n° totale pratiche di indennizzo*

Indicatori di efficacia

- 1) *n° aziende con qualifica rinnovata nel periodo di riferimento/n° aziende in scadenza nel periodo di riferimento*
- 2) *n° animali dichiarati infetti abbattuti entro i termini previsti dalla relativa ordinanza/numero animali dichiarati infetti ed abbattuti nel periodo di riferimento*

- 3) *n° focolai chiusi entro i tempi previsti dalla normativa/n° focolai chiusi nel periodo di riferimento*
- 4) *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*
- 5) *n° animali indennizzati entro i 90 giorni dal ricevimento della domanda di indennizzo (escluse pratiche formalmente sospese) /n° totale animali indennizzati nel periodo di riferimento.*

Di seguito si riporta anche **la “griglia” LEA** che prevede specifici indicatori di attività che rappresentano la sintesi, opportunamente pesata, di una serie d'informazioni relative all'assistenza sanitaria fornita, includendo criteri di qualità, appropriatezza e costo.

OBIETTIVO: CONTROLLO MALATTIE ANIMALI	
AZIONE	INDICATORE
% copertura BCR	% = (Somma delle aziende bovine + ovi-caprine + bufaline controllate per BRC in attuazione del Piano di profilassi obbligatoria / idem controllabili in relazione allo stato sanitario) x 100
% copertura TBC	% = (n° delle aziende bovine controllate per TBC in attuazione del Piano di profilassi obbligatoria / idem controllabili in relazione allo stato sanitario) x 100
% Test BSE bovini morti	% = (bovini morti testati per BSE di età superiore ai 48 mesi / 85% di bovini morti di età > 48 mesi registrati in BDN) x100
% Test BSE ovini morti	% = (ovini testati per TSE / 80% degli ovini morti presunti) x 100
% Test BSE caprini morti	% = (caprini testati per TSE / 65% dei caprini morti presunti) x 100.
% campioni per la ricerca delle salmonelle negli animali	% = (gruppi di animali sottoposti a campionamento per Salmonella / numero di gruppi di animali da campionare) x100

OBIETTIVO: CONTROLLO ANAGRAFI ANIMALI	
AZIONE	INDICATORE
% aziende bovine controllate per anagrafe	% = (numero delle aziende bovine controllate per anagrafe / 3% delle aziende bovine in BDN) x 100;
% aziende ovicaprine controllate per anagrafe	% = (numero delle aziende ovicaprine controllate per anagrafe / 3% delle aziende ovicaprine in BDN) x 100
% capi ovicaprini controllati per anagrafe	% = (numero di capi ovicaprini controllati per anagrafe / 5% degli ovicaprini) x 100
% aziende suine controllate per anagrafe	% = (numero delle aziende suine controllate per anagrafe / 1% delle aziende suine in BDN) x 100
% aziende equine controllate per anagrafe	% = (numero delle aziende equine controllate per anagrafe / 5% delle aziende equine in BDN) x 100
% allevamenti apistici controllati per anagrafe	% = (numero degli allevamenti apistici controllati per anagrafe / 1% degli allevamenti in BDN)

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Piano Sicurezza Alimentare anno 2020

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. 281, esclusi i macelli)	Numero impianti
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Centro di riconfezionamento	34
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attiv. generali - Deposito frigorifero	68
853 Riconosciuti - Sezione I - Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento	37
<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	16
<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	15

853 Riconosciuti - Sezione VI - Prodotti a base di carne - Stabilimento di trasformazione	54
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	9
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. 436

Impianto di macellazione stagionale di suini	32
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	12
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosteria	105
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	121
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	65
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	67
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura	32
Pesca professionale	2

ESERCIZI DI DISTRIBUZIONE CIRCA 2061

Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	36
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	12
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	150
Piattaforma di distribuzione alimenti	1
Ipermercato	12
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	199
Negozio commercializzazione al dettaglio prodotti alimentari vari	307
Superette o supermercato	282
Vendita di alimenti surgelati	12
Vendita per corrispondenza o via internet	7
Macelleria e/o polleria	553

Pescheria	12
Banco temporaneo per vendita ambulante	91
Negozio mobile per vendita ambulante	387

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CIRCA 6000

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 2019

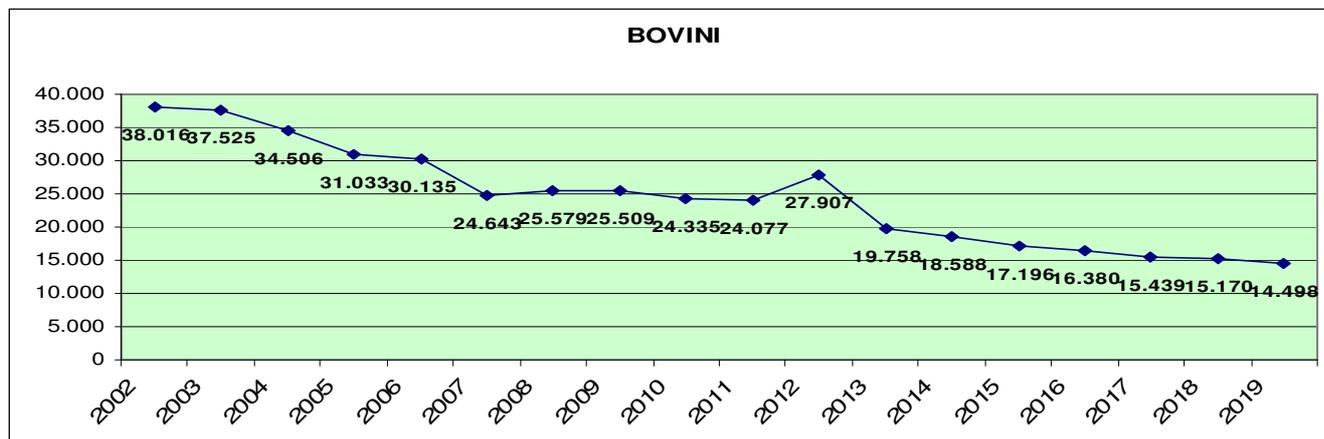
ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2019 E CONFRONTO CON ANNI PRECEDENTI

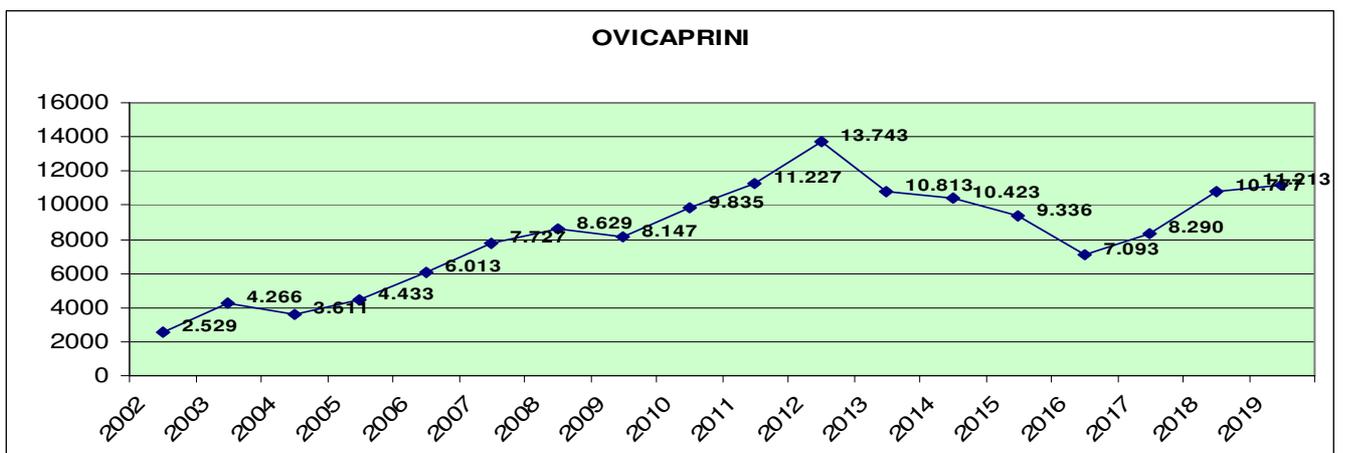
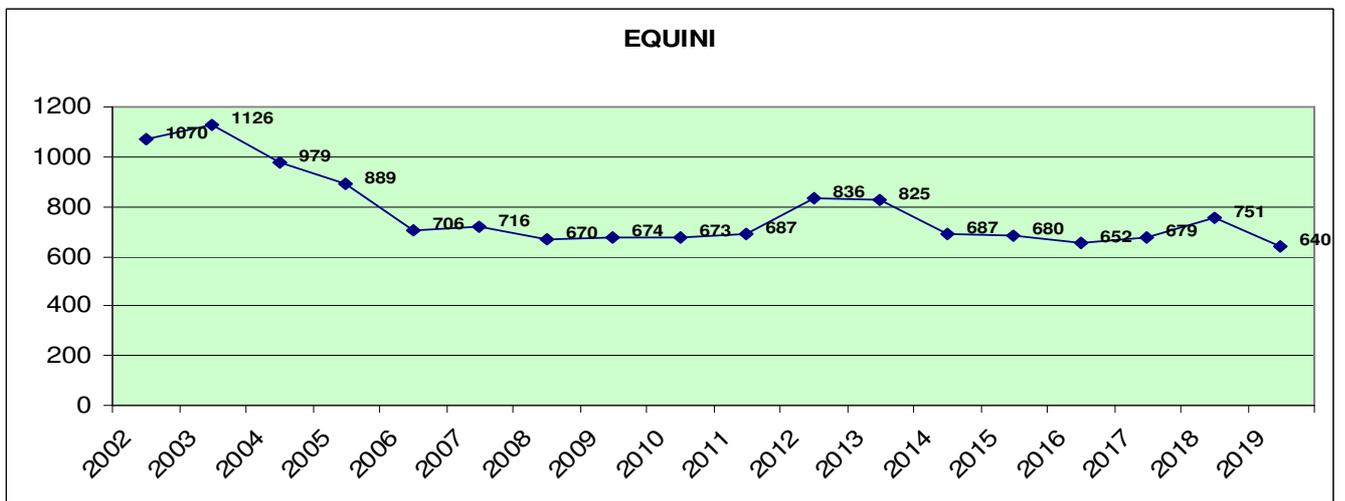
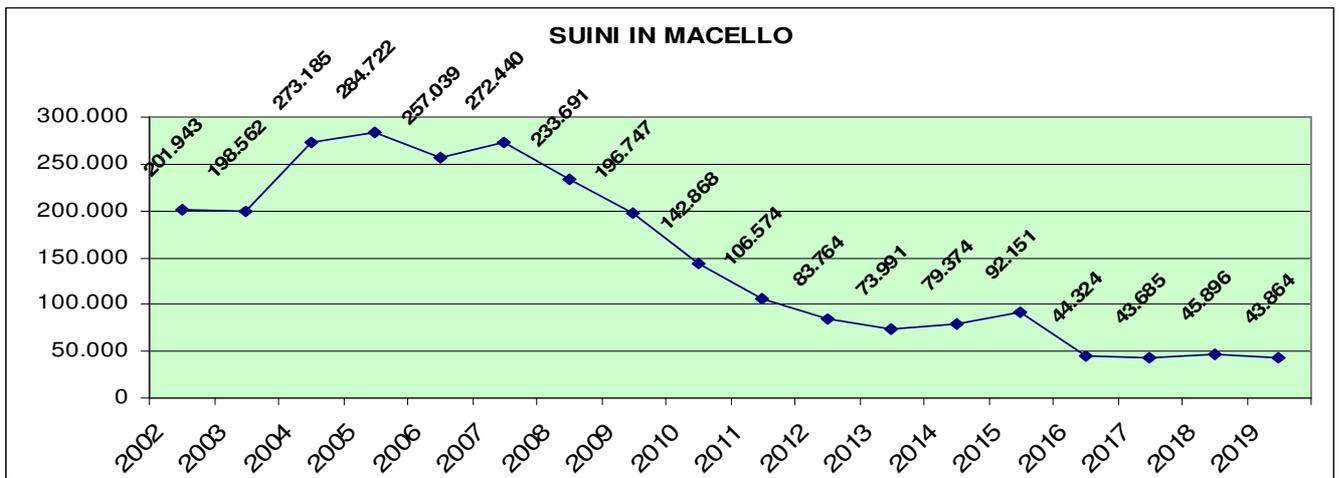
TTIVITA' DI MACELLAZIONE

Numero capi macellati suddivisi per specie

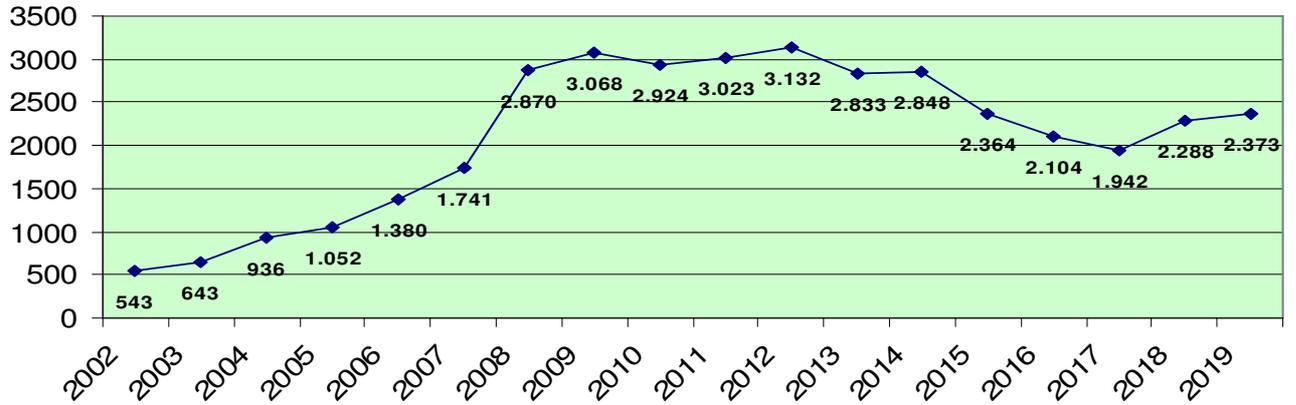
CAPI MACELLATI	2017	2018	2019
SUINI	43.685	45.896	43.864
SUINI MACELLATI A DOMICILIO	3.375	3.186	3.090
SUINI A DOMICILIO PERSONA FORMATA (ricompresi sopra)	2.399	2.364	2.349
BOVINI (Bovini adulti e Vitelli)	15.439	15.170	14.498
EQUINI	679	751	640
OVICAPRINI	8.290	10.777	11.213
VOLATILI DA CORTILE (broiler)	1.368.658	1.404.887	1.452.165
CAPI DI SELVAGGINA ALLEVATA (quaglie)	85.683	103.229	118.790

Grafici entità delle macellazioni negli anni 2002 – 2019

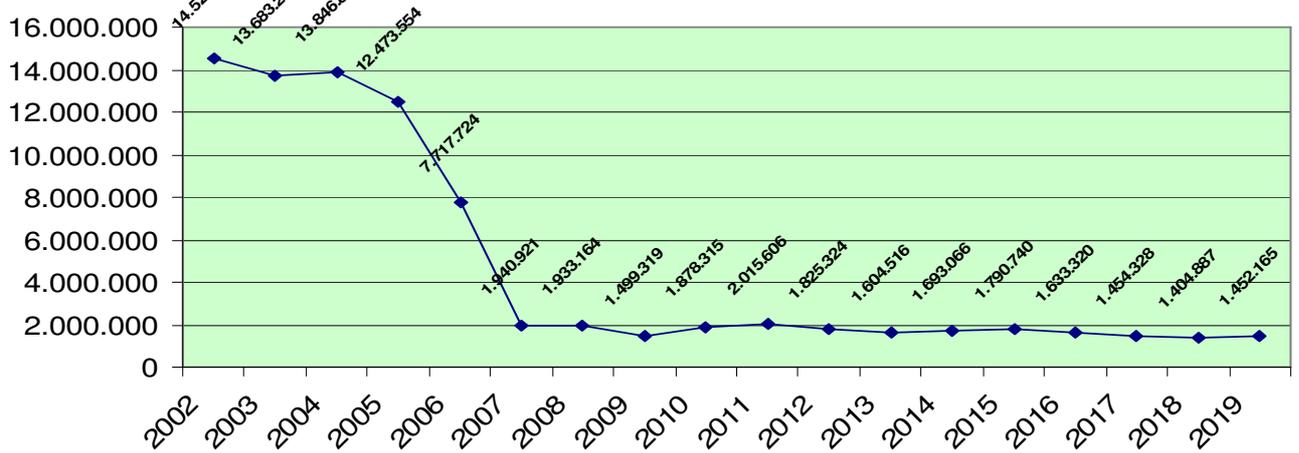




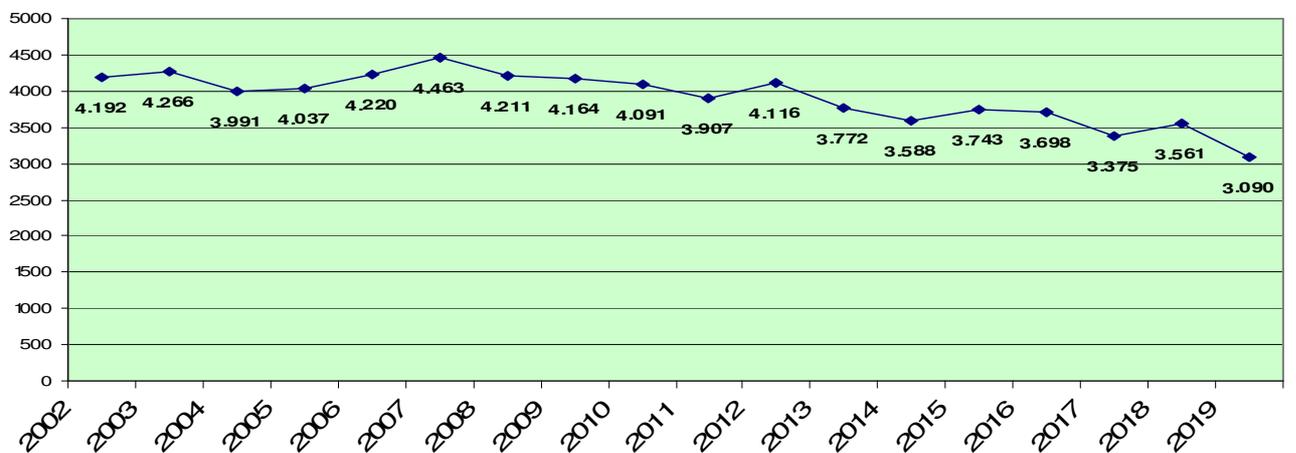
MACELLAZIONE ISLAMICA - FESTA DEL SACRIFICIO

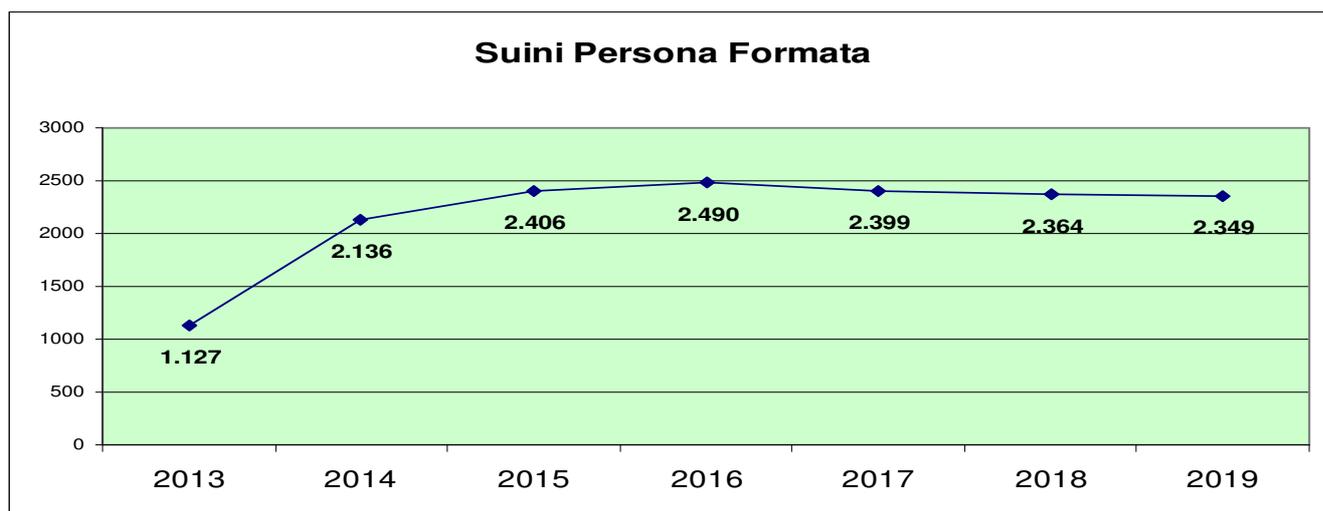


AVICOLI



Suini a domicilio





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 2019, su indicazioni regionali e in funzione delle linee guida ministeriali sui controlli ufficiali del 2017, sono stati programmati audit sul 35 % delle strutture riconosciute 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 in relazione al livello di rischio attribuito alle singole tipologie commerciali.

L'attività è stata condotta nel sostanziale rispetto della programmazione.

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 è stato eseguito correttamente e senza particolari problematiche.

La principale problematica riscontrata presso una grossa struttura ospedaliera è stata gestita con ampia collaborazione dei due dipartimenti e, soprattutto, con tutti gli altri organi necessariamente coinvolti (ospedale e IZS in primis) nell'indagine. Tale evenienza ha suggerito ai due dipartimenti di approfondire, nel 2020, il tema della potenziale presenza di contaminazione ambientale da *Listeria m.* anche in altre strutture di cura della provincia.

I dati del controllo (vigilanza):

- Impianti Riconosciuti: controlli registrati/ controlli programmati: **536/446= (100 %)**
- Impianti Registrati: controlli registrati/ controlli programmati: **1220/1205= (100 %)**

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

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

NON CONFORMITÀ A LIVELLO LOCALE

In occasione dello svolgimento di **controlli interni** indirizzati alla verifica delle modalità di controllo, con particolare riferimento alla tempistica di registrazione delle attività di vigilanza in SIVI e di chiusura/verifica delle NC è emerso come vi siano margini di miglioramento sia per quanto riguarda le **tempistiche di registrazione dell'attività di vigilanza nell'applicativo**, ma soprattutto per quanto concerne i **tempi di verifica delle NC aperte presso gli OSA**, sia presso impianti riconosciuti che impianti registrati.

Tempi di registrazione in SIVI

Per quanto riguarda l'attività di **registrazione in SIVI** dell'attività di vigilanza svolta (registrati e riconosciuti), questa è stata effettuata nel **95,14%** dei casi entro i termini previsti di 30 giorni dal sopralluogo. E' stato fatto un lieve miglioramento rispetto all'anno precedente, ma esiste ancora un margine di miglioramento.

Tempi di verifica delle NC

Per quanto concerne la tempistica della **verifica delle NC** presso impianti riconosciuti, l'obiettivo è stato raggiunto al minimo; nonostante un monitoraggio costante dell'attività, la percentuale realizzata è stata del **91,4 %**. Anche qui, rispetto all'anno 2018, si è rilevato un leggero miglioramento delle prestazioni.

Sarebbe **auspicabile un sistema automatico di avviso** precedente alla scadenza di tali termini, in quanto la gestione delle numerose NC e dei relativi controlli dovuti è certamente complessa e spesso non compatibile con l'attività ordinaria.

Per quanto concerne gli audit interni del 2019, questi sono stati effettuati tramite un controllo diretto, sul campo, delle modalità di conduzione dei controlli da parte di alcuni colleghi e tramite una verifica documentale di atti rilasciati dai distretti.

L'esito è stato, sostanzialmente, favorevole, ma sono state rilevate alcune aree di miglioramento. In particolare, per quanto riguarda il campione dei documenti esaminati, si rileva la necessità di:

- assicurarsi della sistematica registrazione in SIVI di tutte le attività di controllo,
- pretendere l'adozione della modulistica inserita nel sistema qualità (MTA – modello comunicazioni DIPS verso DVSAOA) e
- compilare correttamente i certificati di esportazione in tutte le loro parti, al fine di non pregiudicarne la validità o di evitare contestazioni in fase di esportazione.

Nell'ambito delle **attività registrate**, sono state rilevate **n. 838 NC**.

Di queste, circa n. 550 sono state verificate entro i 2 mesi dalla scadenza; circa 90 di esse sono state verificate oltre i 60 giorni di tempo.

Restano, peraltro, ancora circa **n. 190 NC non ancora verificate**; di queste, 59 hanno superato la scadenza da oltre 60 giorni, mentre 66 non sono ancora scadute. **Indicativamente, il 18% delle NC rilevate presso gli impianti registrati è stato verificato in date oltre il termine dei 60 giorni, dato come indirizzo temporale di riferimento.**

E', quindi, fondamentale che ogni operatore (veterinari e tecnici):

- **registri** in SIVI l'**attività di vigilanza** entro i 30 giorni dall'intervento e
- pianifichi con sistematicità la **verifica delle NC** contestate (**entro 15 giorni** massimo per gli impianti riconosciuti **2 mesi** per i registrati).

NON CONFORMITA' IN SIVI – PROCEDURE

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.

Procedure	NC	NC risolte	NC non risolte/non verificate
Analisi dei pericoli (HA)	74	44	30
Applicazione regolamento (CE) 2073/05	61	40	21
Benessere animale	29	26	3
Campionamento acque destinate al consumo umano	1	1	-

Campionamento alimenti e bevande compresi materiali a contatto	36	33	3
Condizioni di pulizia e sanificazione	1	1	-
Controllo animali indesiderati	52	35	17
Controllo MSR	11	9	2
Controllo temperature	36	32	4
Formazione personale	36	30	6
Gestione accessi visitatori	1	1	-
Gestione aflatossine	19	17	2
Gestione CCP	42	22	20
Gestione rifiuti e acque reflue	14	11	3
Gestione sottoprodotti di O. A.	37	28	9
Igiene alimenti/stato conservazione	67	55	12
Igiene del personale	9	8	1
Individuazione punti critici di controllo (CCP)	13	8	5
Manutenzione impianti/attrezzature	287	220	67
Marchiatura / etichettatura prodotti	63	50	13
Modalità di campionamento e prelievo	26	20	6
Percorsi prodotti e personale interno	5	4	1
Potabilità acqua	44	23	21
Pre-shipment review (USA)	2	1	1
Procedura gestione N.C.	25	15	10
Procedure di controllo ufficiale (per audit interno e supervisione)	1	1	-
Procedure sanificazione non SSOP	29	23	6
Selezione e verifica dei fornitori	32	18	14
Sistema di tracciabilità	69	51	18
Sistema ritiro prodotti dal mercato	17	14	3
SSOP operative	137	116	21
SSOP preoperative	40	31	9
Taratura strumenti di misurazione	3	2	1
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	127	94	33
Benessere animale alla macellazione-abbattimento	64	60	4
TOTALE	1446	1084	362

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, sostenuta 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 diversi 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 ufficiali 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 2019 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.

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 non sono stati effettuati controlli da parte di altri Paesi Terzi su tali impianti, ma è stato necessario integrare alcuni aspetti inerenti le NC richiesti dalla autorità di Paesi Terzi (Cina).

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

Nel 2019 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.

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR)

Il Piano Nazionale Residui (PNR) è un piano di sorveglianza predisposto al fine di svelare o verificare l'utilizzo di sostanze vietate, la somministrazione abusiva di sostanze autorizzate, la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) e le quantità massime di contaminanti ambientali fissate dalla normativa nazionale e comunitaria. Tale attività rientra tra gli indicatori veterinari dei Livelli Essenziali di Assistenza per la certificazione delle Regioni e Province Autonome.

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 28/11/2018 pr. 45187 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2019 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° 664 campioni per l'anno 2019 di cui n° 281 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n° 383 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali

veterinari e agenti contaminanti). Degli assegnati 231 campioni erano da eseguire in allevamento, 422 in macello e 11 in stabilimenti uova.

I campioni sono prelevati a livello di allevamento, macello, centri di raccolta delle uova, stabilimenti di lavorazione degli ovo prodotti e nell'ambito di battute di caccia.

Il PNR prevede, inoltre, dal 2008 una sorveglianza epidemiologica basata sull'effettuazione di un test istologico per la rilevazione delle alterazioni isto-anatomo-patologiche in organi bersaglio (timo, tiroide per la ricerca di lesioni da trattamenti con cortisonici e tireostatici e ghiandole bulbo uretrali e prostata per la ricerca di lesioni riferibili a trattamento con steroidi sessuali) di bovini regolarmente macellati riconducibili all'impiego di sostanze anabolizzanti (circolare MINSAL n. 18128/P del 5/12/2007).

Oltre a quanto previsto nell'ambito del Piano Nazionale la Regione Lombardia ha predisposto specifico Extra Piano al fine di meglio monitorare alcuni specifici settori produttivi al fine definire la contaminazione di prodotti di origine animale da micotossine (latte), composti organo clorurati compresi i PCB (uova, fegato ovino, latte caprino, latte vaccino e latte bufalino) e fitofarmaci e metalli pesanti (miele): all'ATS di Bergamo è stato assegnato un numero complessivo di 23 campioni.

Dei campioni assegnati quasi tutti sono stati regolarmente effettuati: causa difficoltà nel reperimento matrice (miele in apiari) 3 prelievi relativi all'EXTRAPNR non sono stati eseguiti. Per oltre il 98% dei campioni consegnati alla Sezione di Bergamo dell'IZSLER è stata effettuata la pre-accettazione (LEA >90%).

Relativamente al Piano Nazionale Istologico nel corso del 2019 sono state campionate n° 4 partite di animali al macello.

Oltre ai campioni inizialmente programmati dai suddetti Piani nel corso dell'anno si è stato necessario effettuare n° 4 prelievi PNR sospetto clinico-anamnestico.

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 2019 si sono registrate n°8 schede relative al riscontro di sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma non dichiarate e/o contaminanti.

In 3 campioni si sono riscontrate sostanze in concentrazioni tali da non comprometterne la commestibilità.

Sei campioni non sono stati accettati in quanto sono risultati non idonei.

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 2019 il Dipartimento Veterinario dell'ATS di BG ha attivato direttamente 9 allerta, tutti su alimenti.

Ha gestito, complessivamente, **72 allerta** differenti (anche attivate da altri Enti) che hanno comportato un totale di **105 attivazioni** (comprehensive di allerta a cascata) che, a loro volta, hanno comportato **circa 146** interventi sui diversi operatori economici coinvolti.

In **5** 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.

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 9 allerta attivate direttamente dal Servizio IAOA (Area B) e SIAPZ (Area C) e dal DIPS nel 2019.

N. Allerta	CAUSA DI ALLERTA E ALIMENTO/MANGIME	ORIGINE DELL'INFORMAZIONE	TIPO DI NOTIFICA	CATEGORIA DI PRODOTTO	PRODOTTO
36/2019	RILEVAZIONE DI PCB NDL IN CARNE DI OVINO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	CARNE DI OVINO
44/2019	ANISAKIS SPP. IN SGOMBRI DALLA FRANCIA	AUTOCONTROLL O AZIENDALE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	PESCE E PRODOTTI DERIVATI	SGOMBRI - SCOMBER SCOMBRUS

60/2019	PRESENZA DI CADMIO OLTRE I LIMITI IN MUSCOLO DI EQUIDE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	CARNE DI ASINO
107/2019	PRESENZA DI NITRATI IN PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	BATTUTA A COLTELLO
150/2019	VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS IN VONGOLE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	VONGOLA VERACE GROSSA
190/2019	LISTERIA MONOCYTOGENES IN CARNE DI POLLO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	PETTI DI POLLO
221/2019	LISTERIA MONOCYTOGENES IN TARTARE DI TONNO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PESCE E PRODOTTI DERIVATI	TARTARE DI TONNO A PINNE GIALLE FRESCO
287/2019	TENORE DI PIOMBO SUPERIORE AL LIMITE PREVISTO IN FARINA DI CECI	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	FRUTTA E VEGETALI	
346/2019	PRESENZA DI E. COLI STEC IN FORMAGGIO A PASTA MOLLE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	

Nella tabella sopra riportata, 8 casi hanno riguardato alimenti di origine animale e, in 1 caso, alimenti di origine vegetale (DIPS), così suddivise per tipologia di notifica: 1 notifica di allarme, 6 notifiche di informazione per attenzione e 2 notifiche di informazione per follow up. In 1 caso l'origine dell'informazione è stato una verifica in autocontrollo, mentre i restanti sono scaturiti da controlli ufficiali.

Le principali problematiche sono state riscontrate nei prodotti della pesca (Anisakis e germi patogeni) e nei prodotti carnei per presenza di Salmonella e Listeria e nitrati non dichiarati.

Di particolare rilievo la presenza di PCB NDL in carni di ovino ed E. coli STEC in formaggio a pasta molle

Non Conformità	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	PESCE E PRODOTTI DERIVATI	FRUTTA E VEGETALI	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	Totale Complesivo
ADDITIVI PER ALIMENTI	1	0	0	0	0	0	1

CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	1	0	0	0	0	0	1
INFESTAZIONE PARASSITARIA	0	1	0	0	0	0	1
METALLI PESANTI	1	0	1	0	0	0	2
MICRORGANISMI PATOGENI	0	1	0	1	1	1	4
Totale Complessivo	3	2	1	1	1	1	9

Di seguito sono riportate, in dettaglio, le 105 attivazioni territoriali – ATS DI BERGAMO - che hanno coinvolto il DVSAOA nel 2019 (Area B e C). Le stesse sono state originate da 72 allerta originali distinte; 64 inerenti alimenti di origine animale (di cui 9 per latte e derivati) e 8 per mangimi. Tutte le allerta di competenza sono state concluse senza ritardi, entro i trenta giorni previsti da regione Lombardia.

Numero Procedimento	Descrizione Procedimento	Classificazione Procedimento	Data Attivazione Segnalazione
2019000364	PRESENZA DI E. COLI VTEC IN FORMAGGIO FONTINA	NOTIFICA DI ALLARME	24/12/2019
2019000364	PRESENZA DI E. COLI VTEC IN FORMAGGIO FONTINA	NOTIFICA DI ALLARME	27/12/2019
2019000346	PRESENZA DI E. COLI STEC IN FORMAGGIO A PASTA MOLLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	04/12/2019
2019000346	PRESENZA DI E. COLI STEC IN FORMAGGIO A PASTA MOLLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	04/12/2019
2019000341	PRESENZA DI LATTE NON DICHIARATO IN ETICHETTA IN BRESAOLA DI TACCHINO	NOTIFICA DI ALLARME	28/11/2019
2019000337	CADMIO IN SEPPIA INDOPACIFICA CONGELATA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	25/11/2019
2019000334	PRESENZA DI SULFADIMETOSSINA IN CARNE DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	22/11/2019
2019000334	PRESENZA DI SULFADIMETOSSINA IN CARNE DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	02/12/2019
2019000330	PRESENZA DI SALMONELLA DERBY IN SALAME DI SUINO	NOTIFICA DI ALLARME	29/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	18/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	20/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	12/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019

2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	21/11/2019
2019000310	MERCURIO IN SQUALO MAKO A FETTE (ISURUS OXYRINCHUS) CONGELATE DAL PORTOGALLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000303	CADMIO IN SEPPIA INDOPACIFICA SURGELATA	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000301	SOSPETTA COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNE DI BOVINO E DI SUINO INADATTA AL CONSUMO UMANO	NOTIFICA DI ALLARME	13/11/2019
2019000301	SOSPETTA COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNE DI BOVINO E DI SUINO INADATTA AL CONSUMO UMANO	NOTIFICA DI ALLARME	19/11/2019
2019000299	MICROORGANISMI PATOGENI IN LATTE	NOTIFICA DI ALLARME	23/10/2019
2019000297	SALMONELLA BOVISMORBIFICANS IN CARNI MACINATE EQUINE DALLA ROMANIA	NOTIFICA DI ALLARME	15/10/2019
2019000292	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN PRODOTTI A BASE DI CARNE E CARNI FRESCHE	NOTIFICA DI ALLARME	10/10/2019
2019000289	PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN MORTADELLA BOLOGNA IGP	NOTIFICA DI ALLARME	09/10/2019
2019000286	ALLERGENI NON DICHIARATI IN ETICHETTA IN SALAME	NOTIFICA DI ALLARME	16/10/2019
2019000275	SALMONELLA SPP. IN SALAME	NOTIFICA DI ALLARME	30/09/2019
2019000261	ETICHETTATURA ERRATA IN PRODOTTO A BASE DI CARNE BOVINA PRECONFEZIONATO	NOTIFICA DI ALLARME	17/09/2019
2019000259	PRESENZA DI E.COLI IN CARNE BOVINA	NOTIFICA DI ALLARME	12/09/2019
2019000254	CADMIO IN PETFOOD CON CARNE DI CAVALLO	NOTIFICA DI ALLARME	09/09/2019
2019000245	PRESENZA SALMONELLA IN SALAME TIPO CACCIATORE	NOTIFICA DI ALLARME	12/09/2019
2019000245	PRESENZA SALMONELLA IN SALAME TIPO CACCIATORE	NOTIFICA DI ALLARME	02/09/2019
2019000238	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PRODOTTO COMPOSTO A BASE DI CARNE	NOTIFICA DI ALLARME	20/08/2019
2019000238	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PRODOTTO COMPOSTO A BASE DI CARNE	NOTIFICA DI ALLARME	23/08/2019
2019000226	SALMONELLA KENTUCKY IN PETTO DI TACCHINO DALLA POLONIA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	13/08/2019
2019000221	LISTERIA MONOCYTOGENES IN TARTARE DI TONNO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	09/08/2019
2019000219	MERCURIO IN TRANCIO DI SMERIGLIO MEZZALUNA CONGELATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	09/08/2019

2019000216	SALMONELLA DERBY IN SALAME CAMPAGNOLO	NOTIFICA DI ALLARME	12/08/2019
2019000216	SALMONELLA DERBY IN SALAME CAMPAGNOLO	NOTIFICA DI ALLARME	12/08/2019
2019000205	SALMONELLA SPP IN POLMONI DI AGNELLO (PET FOOD)	NOTIFICA DI ALLARME	29/07/2019
2019000203	CONTENUTO TROPPO ELEVATO DI SEMI DI AMBROSIA (AMBROSIA SPP.) NEI MANGIMI PER UCCELLI PROVENIENTI DALL'AUSTRIA	NOTIFICA DI ALLARME	25/07/2019
2019000194	MERCURIO IN TONNETTO (EUTHYNNUS ALLETTERATUS)	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	18/07/2019
2019000193	TOSSINE (DSP) IN PIÈ D'ASINO (GLYCYMERIS GLYCYMERIS)	NOTIFICA DI ALLARME	18/07/2019
2019000193	TOSSINE (DSP) IN PIÈ D'ASINO (GLYCYMERIS GLYCYMERIS)	NOTIFICA DI ALLARME	23/07/2019
2019000192	SALMONELLA KENTUCKY IN TACCHINO DALLA POLONIA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	22/07/2019
2019000190	LISTERIA MONOCYTOGENES IN CARNE DI POLLO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	17/07/2019
2019000182	SULFADIMETOSSINA SUPERIORE AI LIMITI DI LEGGE IN CARNI SUINE FRESCHE	NOTIFICA DI ALLARME	18/07/2019
2019000179	SALMONELLA IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	10/07/2019
2019000179	SALMONELLA IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	29/07/2019
2019000168	SALMONELLA ANATUM IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	03/07/2019
2019000157	LIVELLO ELEVATO DI CADMIO IN MANGIME PER CANI ADULTI	NOTIFICA DI ALLARME	27/06/2019
2019000157	LIVELLO ELEVATO DI CADMIO IN MANGIME PER CANI ADULTI	NOTIFICA DI ALLARME	24/07/2019
2019000150	VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS IN VONGOLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	21/06/2019
2019000150	VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS IN VONGOLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/07/2019
2019000149	PRESENZA LISTERIA M. IN PRODOTTO A BASE DI CARNE "SALAMETTO CLASSICO SENZA GLUTINE"	NOTIFICA DI ALLARME	02/07/2019
2019000149	PRESENZA LISTERIA M. IN PRODOTTO A BASE DI CARNE "SALAMETTO CLASSICO SENZA GLUTINE"	NOTIFICA DI ALLARME	24/06/2019
2019000138	E. COLI IN MITILI O COZZE	NOTIFICA DI ALLARME	11/06/2019
2019000137	PRESENZA SALMONELLA SPP IN SALAME	NOTIFICA DI ALLARME	20/06/2019
2019000135	PRESENZA DI SALMONELLA IN MITILI O COZZE (MYTILUS GALLOPROVINCIALIS) VIVE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	07/06/2019
2019000124	PROBABILE PRESENZA DI CORPI ESTRANEI PLASTICI IN PRODOTTI PANATI.	NOTIFICA DI ALLARME	29/05/2019

2019000122	MERCURIO IN FILONI DI PESCE SPADA DAL CILE	NOTIFICA DI ALLARME	31/05/2019
2019000117	E. COLI IN MITILI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	27/05/2019
2019000114	MERCURIO IN FILONI DI TONNO DECONGELATO	NOTIFICA DI ALLARME	23/05/2019
2019000111	PRESENZA DI MERCURIO IN SMERIGLIO CONGELATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	22/05/2019
2019000107	PRESENZA DI NITRATI IN PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	14/05/2019
2019000107	PRESENZA DI NITRATI IN PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	14/05/2019
2019000107	PRESENZA DI NITRATI IN PREPARAZIONI A BASE DI CARNE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	21/05/2019
2019000105	CORPO ESTRANEO IN BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI	NOTIFICA DI ALLARME	09/05/2019
2019000100	MERCURIO IN PESCE SPADA	NOTIFICA DI ALLARME	21/05/2019
2019000100	MERCURIO IN PESCE SPADA	NOTIFICA DI ALLARME	09/05/2019
2019000095	E. COLI IN VONGOLE VERACI	NOTIFICA DI ALLARME	24/04/2019
2019000093	E. COLI OLTRE I LIMITI DI LEGGE IN VONGOLE VERACI	NOTIFICA DI ALLARME	24/04/2019
2019000092	ISTAMINA IN ALICI FRESCHE - PRODOTTO NON PIÙ IN COMMERCIO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	19/04/2019
2019000090	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PREPARAZIONE A BASE DI CARNE MARINATA (RTE)	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	19/04/2019
2019000090	LISTERIA MONOCYTOGENES IN PREPARAZIONE A BASE DI CARNE MARINATA (RTE)	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	18/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	23/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	18/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	18/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	17/04/2019
2019000085	CADMIO IN SEPIE INDOPACIFICHE PULITE CONGELATE	NOTIFICA DI ALLARME	10/04/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	25/03/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	18/03/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA	NOTIFICA DI ALLARME	19/03/2019

	GRECIA		
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	20/03/2019
2019000060	PRESENZA DI CADMIO OLTRE I LIMITI IN MUSCOLO DI EQUIDE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	13/03/2019
2019000058	PARASSITI IN RANA PESCATRICE - CODA DI ROSPO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	12/03/2019
2019000058	PARASSITI IN RANA PESCATRICE - CODA DI ROSPO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	13/03/2019
2019000057	LARVE DI PARASSITI VITALI IN SGOMBRI	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	12/03/2019
2019000056	MERCURIO IN FILETTI DI PESCE SPADA - SASHIMI DALLA SPAGNA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/03/2019
2019000056	MERCURIO IN FILETTI DI PESCE SPADA - SASHIMI DALLA SPAGNA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	11/03/2019
2019000053	SALMONELLA IN SALAME STAGIONATO	NOTIFICA DI ALLARME	11/03/2019
2019000049	PARASSITI VITALI IN CODA DI ROSPO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	05/03/2019
2019000048	E. COLI STEC IN FORMAGGIO A LATTE CRUDO DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI ALLARME	05/03/2019
2019000048	E. COLI STEC IN FORMAGGIO A LATTE CRUDO DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI ALLARME	07/03/2019
2019000044	ANISAKIS SPP. IN SGOMBRI DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI INFORMAZIONE FOLLOW-UP	27/02/2019
2019000036	RILEVAZIONE DI PCB NDL IN CARNE DI OVINO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	13/02/2019
2019000029	LISTERIA MONOCYTOGENES IN GORGONZOLA	NOTIFICA DI ALLARME	18/02/2019
2019000027	PREPARAZIONE A BASE DI CARNE SUINA (LUGANEGA)	NOTIFICA DI ALLARME	07/02/2019
2019000024	ECESSO DI VITAMINA D IN CIBO PER CANI A MARCHIO HILL'S	NOTIFICA DI ALLARME	26/03/2019
2019000024	ECESSO DI VITAMINA D IN CIBO PER CANI A MARCHIO HILL'S	NOTIFICA DI ALLARME	08/02/2019
2019000021	MERCURIO OLTRE I LIMITI IN CHUNK DI PESCE SPADA SENZA PELLE CONGELATO	NOTIFICA DI ALLARME	04/02/2019
2019000017	POSSIBILE PRESENZA DI FRAMMENTI DI PLASTICA IN RAGÙ DI VITELLO, UTILIZZATO ANCHE IN LASAGNE AL FORNO E CANNELLONI DI CARNE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	30/01/2019
2019000016	LISTERIA IN GORGONZOLA MASCARPONE IN FORMA DI TORTA	NOTIFICA DI ALLARME	28/01/2019
2019000006	SALMONELLA IN DOG CHEWS	NOTIFICA DI ALLARME	11/01/2019

2019000006	SALMONELLA IN DOG CHEWS	NOTIFICA DI ALLARME	05/02/2019
------------	-------------------------	---------------------	------------

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 2019

MATRICI E NON CONFORMITA'	CARNE E PRODOTTI DI CSCLUSO IL POLLAME)	CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	LATTE E PRODOTTI A BASE	PESCE E PRODOTTI DERIVATI	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI	CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	MIELE E PAPPAGEA REALE	PET FOOD	MANGIMI	TOTALE
Non Specificato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
ADDITIVI PER ALIMENTI	4	0	1	0	0	0	5	0	0	0	10
ADDITIVI PER MANGIMI	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
ADULTERAZIONI / FRODI	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
ALLERGENI	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	3
ALTRO	2	0	0	2	0	0	0	0	0	1	5
ASPETTI ORGANOLETTRICI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BIOCONTAMINANTI	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
BIOTOSSINE (ALTRO)	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	5
COMPOSIZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	1	0	0	1	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
CORPI ESTRANEI	1	2	0	2	0	0	0	0	0	0	5
DIFETTI DELLE CONFEZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4
INFESTAZIONE PARASSITARIA	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
METALLI PESANTI	2	0	0	21	0	3	1	0	2	0	29
MICOTOSSINE	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
MICRORGANISMI NON PATOGENI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MICRORGANISMI PATOGENI	37	9	15	2	37	0	0	0	1	6	107
MIGRAZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGM/NOVEL FOOD	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
RESIDUI DA PESTICIDI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	6	0	1	0	0	0	0	0	0	2	9
Totale Complessivo	57	12	19	46	41	3	6	1	4	13	202

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Le segnalazioni di sospette Malattie Trasmesse da Alimenti pervenute al Dipartimento Veterinario nell'anno 2019 sono state complessivamente **n. 20**:

- **6 nel distretto A**
- **14 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 **67 persone**.

Sono stati coinvolti soprattutto individui adulti (15 casi) e 2 persone anziane; in 8 casi sono stati coinvolti anche bambini e ragazzi.

In 10 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 2 casi 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**.

Di particolare rilevanza, i casi di **listeriosi umana**, rilevati in pazienti ricoverati in una importante struttura ospedaliera e correlati, in un caso, agli alimenti assunti presso il domicilio prima del ricovero e in un altro caso alla contaminazione delle cucine di preparazione pasti del nosocomio; l'ultimo caso non è stato correlato a nessun alimento eventualmente assunto.

Il caso, nel suo complesso, è stato oggetto di segnalazione alla Procura di Bergamo.

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., Staphilococcus 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 2019			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2019)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2019
ungulati domestici	86	86	86
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	33	33	27*

impianti di macellazione per:	provvedimenti
-------------------------------	---------------

	norma ed art. violati	breve descrizione non conformità	azioni intraprese
	//	//	//

* 5 impianti hanno sospeso o cessato l'attività nel 2019; 1 impianto non è stato controllato

Per l'anno 2019 sono stati programmati almeno 123 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate. Sono stati controllati 117 impianti in quanto 5 impianti hanno cessato o sospeso l'attività di macellazione nel 2019 ed 1 impianto stagionale di macellazione suini non è stato sottoposto a controllo.

La situazione appare sostanzialmente buona; il complesso degli 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, 64 non conformità, così ripartite:

- Benessere alla macellazione – gestione: 13 NC
- Benessere alla macellazione programma – programma: 11 NC
- Formazione del personale: 3 NC
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione estordimento – gestione : 5 NC
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione estordimento – programma: 6 NC
- Strutture e attrezzature: 26 NC

L'attività di controllo del 2019 è stata particolarmente impegnativa a seguito dell'obbligo, da parte dei titolari degli impianti di macellazione, di adeguare le attrezzature all'Allegato II di cui al Reg 1099.

E' stato necessario in una prima fase verificare le carenze e, successivamente, richiederne l'adeguamento entro i termini prefissati (8 dicembre 2019).

Nel complesso, gli operatori che hanno inteso proseguire l'attività, hanno provveduto all'aggiornamento delle strutture; altri hanno cessato l'attività e altri ancora l'hanno ridotta alle specie o categorie di cui, date le attrezzature presenti, era possibile la macellazione.

Di seguito si riporta, inoltre, una sintesi dei controlli effettuati a destino, all'arrivo degli animali presso gli impianti di macellazione nell'anno 2019.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO CONTROLLI A DESTINO					
2018	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2017	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 (breve viaggi)	MACELLO	5000	2% dei mezzi in arrivo	100	104

Nella tabella allegata si riportano 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.

Durante l'attività è stata irrogata una sanzione amministrativa, presso un impianto di macellazione, in violazione del Reg 1/2005, a causa del trasporto di suini in condizioni non idonee ed in violazione delle norme sul benessere degli stessi (suini con ernia e grave zoppia)

Specie	BOVINI	SUINI	OVICAPRINI	EQUIDI	POLLAME
Numero di ispezioni	64	18	10	1	11
Animali presenti al controllo	154	170	74	1	28.941
Mezzi di trasporto controllati	64	18	10	1	11

Documenti di accompagnamento	64	18	10	1	11
------------------------------	----	----	----	---	----

ADEGUAMENTO DEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE ALL'ALL. II DEL REG CE 1099/2009

Già dal 2018 si è proceduto ad avvisare i titolari degli impianti di macellazione circa gli obblighi di adeguamento delle strutture di macellazione ai requisiti di cui all'allegato II del Reg 1099/2009. L'impegno economico correlato ha suggerito di informare con largo anticipo gli operatori dei loro obblighi che, se non rispettati, avrebbero comportato importanti limitazioni alla macellazione.

Di tutti i macelli di ungulati domestici verificati, il 75 % non era totalmente in regola.

Tutti i 4 macelli avicoli necessitavano di adeguamenti delle attrezzature in dotazione.

I macelli di ungulati domestici hanno rilevato diverse anomalie da eliminarsi. In particolare le principali problematiche sono state evidenziate nella carenza strutturale di alcune strutture dedicate all'attesa degli animali prima della macellazione, alla loro copertura (protezione da intemperie) e dalla disponibilità costante di acqua di abbeverata.

Il secondo importante problema si è riscontrato nell'adeguatezza delle strutture di immobilizzazione delle varie specie animali e, soprattutto delle varie categorie (es. agnelli, suinetti, magroni, riproduttori ecc.) all'interno della stessa specie. Alcune carenze sono state riscontrate anche nell'unico impianto di stordimento a gas di suini presente in provincia (presenza di allarme).

Gli impianti sono stati adeguati nei tempi previsti e, laddove non sia stato possibile procedere all'adeguamento delle strutture di immobilizzazione, si è proceduto alla chiusura dell'impianto o alla limitazione delle specie o delle categorie che non avrebbero potuto essere macellate nel rispetto della norma.

Per quanto riguarda i macelli avicoli, nessuno dei quattro impianti presenti nel territorio bergamasco erano pienamente in regola. In particolare, tutti i macelli disponevano di impianti per lo stordimento elettrico dei volatili in bagno d'acqua non completamente a norma. In un caso, anche la zona di stabulazione dei volatili necessitava di adeguamento, di un'adeguata copertura e di adeguata ventilazione.

Anche se con alcune difficoltà relative agli ordini tardivi di tali nuove attrezzature, tutti gli impianti sono stati sostituiti e sono entrati regolarmente in uso.

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 2019 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 2019; il numero degli impianti controllati non corrisponde a quelli presenti in quanto un impianto di macellazione e sezionamento riconosciuto di Verdello ha prima sospeso e poi cessato l'attività.

Sono stati controllati 77 impianti, di cui 58 macelli, 16 sezionamenti e 3 macellerie autorizzate. Sono state eseguite 101 ispezioni; 79 in macello, 19 in sezionamenti e 3 in macellerie.

Sono state rilevate 7 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.

Report controlli

Report MSR

Report riferito al periodo dal 01/01/2019 al 31/12/2019 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 30-12-2019.

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	59	-	17	3
B) - Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	58	-	16	3
C) - Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	79	-	19	3
D) - Numero di impianti con non conformità presenti	7	-	-	-

PIANO CONTROLLI INTEGRATI CON ALTRI ORGANI DI CONTROLLO

Anche nel 2019 si è dato corso al Piano dei Controlli Integrati con le Forze dell'Ordine. Il programma è stato rispettato e sono stati eseguiti tutti i controlli previsti a livello regionale. Sono stati svolti interventi con:

- NAS (e DIPS) nei settori della ristorazione e del commercio etnico (4 + 2);
- ICQRF nei settori della ristorazione collettiva (2);
- UTFAAC nei settori della fauna cacciata (2) e nel settore BIO di prodotti di origine animale (1)
- CCAP di Venezia e di Salò nel settore della commercializzazione dei prodotti della pesca (6);
- Polizia Stradale nei controlli su strada inerenti il trasporto di alimenti (16)
- UVAC nel settore degli scambi di prodotti di origine animale a livello comunitario (23)

A questi controlli si sono aggiunti altri interventi non programmati con altre Forze dell'Ordine, ma resisi necessari a causa di situazioni contingenti ed urgenti.

Molti interventi sono stati condotti anche congiuntamente a personale del DIPS.

Si segnalano, in particolare, alcune problematiche inerenti il settore della pesca come il mancato smaltimento di prodotti congelati oltre il tmc o la data di scadenza, la tracciabilità, l'etichettatura dei prodotti in esposizione e il trattamento di bonifica presso esercizi che vendono o somministrano pesce crudo.

E' necessario un continuo allineamento tra i vari organi di controllo (NAS, ATS, Guardia Costiera; Guardia Forestale, ecc.) e una continua verifica delle corrette informazioni normative in possesso degli operatori commerciali.

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. ANNO 2019

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 regolarmente effettuati. 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 di cui 2 su preparazioni di carne (E120) e 4 suddivise tra preparazioni a base di carne, prodotti a base di carne, pesce non trasformato e molluschi/crostacei per la ricerca di E300, E301, E249, E250, E251, E252, E220, E228 e ancora.

Tutti i prelievi hanno dato un riscontro favorevole.

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il piano 2019 è stato eseguito correttamente.

E' stato riscontrato un livello di piombo pari a 0,605 ppm in ragù di cervo; non essendoci limiti di legge per tali prodotti, è stata valutata la non pericolosità della matrice campionata. Il riscontro è stato oggetto di segnalazione all'autorità competente sull'impianto produttivo.

NON CONFORMITÀ ANALITICHE

Il Piano di campionamento 2019, prevedeva l'effettuazione di 500 campioni totali, ripartiti tra produzione e distribuzione. L'esecuzione è stata ampiamente rispettata e tali campioni sono stati integrati da ulteriori prelievi resi necessari nei casi 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 2019, 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.

Si segnala, di particolare rilevanza, i casi di listeriosi umana, rilevati in pazienti ricoverati in una struttura ospedaliera e correlati, presumibilmente, in un caso agli alimenti assunti presso il domicilio prima del ricovero, in un altro caso alla contaminazione delle cucine di preparazione pasti, mentre l'ultimo caso non è stato correlato a nessun alimento eventualmente assunto.

Il caso è stato oggetto di segnalazione alla Procura di Bergamo.

Anche quest'anno è stata rilevata la contaminazione da Salmonella typhimurium in quaglie: pare che tali carni siano soggette a tale patogeno.

Una partita di 1,6 tonnellate di carne fresca di tacchino di provenienza polacca è stata riscontrata positiva per Salmonella kentucky. Anche se Salmonella minore, si è proceduto, in accordo col Ministero e la UO Veterinaria, al respingimento (pattuito a livello commerciale tra le parti) delle merci e alla segnalazione internazionale del caso, tramite i RASFF (notifica per attenzione – rischio non alto).

In una partita di salami prodotti nel cremonese, è stata rilevata la presenza di ocratossina, ma non essendoci limiti di legge per tale micotossina, si è segnalato il riscontro all'autorità competente sull'impianto produttivo.

Una partita di filetti di sgombri di origine francese è stata riscontrata positiva per Anisakis spp.. Il controllo era stato pianificato da UVAC e ha comportato l'attivazione del relativo allerta oltre che il sequestro e l'invio alla distruzione di tutta la partita, prima che questa potesse essere commercializzata.

Si segnala, infine la rilevazione di piombo in ragù di carni di cervo in concentrazioni superiori al limite delle carni bovine. Non sussistendo limiti di legge per tali carni e valutarne la non pericolosità per il consumatore, si è provveduto, comunque, alla segnalazione del riscontro alle autorità competenti sull'impianto produttivo di tali alimenti.

ALTRE PROBLEMATICHE RISCONTRATE NEL 2019 – SETTORE MACELLAZIONE

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

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

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 2019, suddivisi per specie macellata.

BOVIDI						
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2019 - 12/2019						
	VACCHED	MANZEE	VITELLONIA	TORIB	VITELLIV	TOTALE
ATS DI BERGAMO						
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	1	0	0	0	0	1
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	8	2	0	0	0	10
Totale esclusi dalla catena alimentare - TOTALE	9	2	0	0	0	11

SUINI					
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2019 - 12/2019					
	SUINI GRASSI	VERRI / SCROFE	MAGRONI	LATTONZOLI	TOTALE
ATS DI BERGAMO					
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	13	6	88	23	130
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	18	1	75	36	130
Totale esclusi dalla catena alimentare - TOTALE	31	7	163	59	260

OVI-CAPRINI					
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2019 - 12/2019					
	OVINI >18 MESI	CAPRINI >18 MESI	OVINI <18 MESI	CAPRINI <18 MESI	TOTALE
ATS DI BERGAMO					
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	1	2	0	0	3
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	28	12	5	0	45
Totale esclusi dalla catena alimentare - TOTALE	29	14	5	0	48

AVICOLI							
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2019 - 12/2019							
	POLLI	GALLINE	TACCHINI	OCHE	ANATRE	FARAONE	TOTALE
ATS DI BERGAMO							
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	2743	0	0	0	0	0	2743
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	1009	0	0	0	0	0	1009
Totale esclusi dalla catena alimentare - TOTALE	3752	0	0	0	0	0	3752

SELVAGGINA ALLEVATA									
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2019 - 12/2019									
	QUAGLIE	FAGIANI	PICCIONI	CERVI	PERNICI	CINGHIALI	RATITI	ALTRI RUMINANTI	TOTALE
ATS DI BERGAMO									
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	241	0	0	0	0	0	0	0	241
Totale esclusi dalla catena alimentare - TOTALE	241	0	0	0	0	0	0	0	241

SELVAGGINA CACCIATA							
CONTEGGI ESEGUITI NEL PERIODO 1/2019 - 12/2019							
	CINGHIALI	CAMOSCI	CAPRIOLI	CERVI	MUFLONI	ALTRI RUMINANTI	TOTALE
ATS DI BERGAMO							
CAUSA ESCLUSIONE DALLA MACELLAZIONE	0	0	1	2	0	0	3
CAUSA SEQUESTRO TOTALE DELLA CARCASSA	0	0	1	1	0	0	2
Totale esclusi dalla catena alimentare - TOTALE	0	0	2	3	0	0	5

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 2019 i suini macellati a domicilio senza l'intervento vincolante del veterinario ufficiale sono stati 2.349, su un totale di suini macellati a domicilio pari a 3.090. 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: a settembre 2019 sono stati macellati 2.274 ovini, 32 caprini e 67 bovini secondo il rito islamico. In nessun caso, a differenza del 2017, 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.

SANZIONI

Nell'area di competenza del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. sono stati irrogati, nel 2019, 96 provvedimenti sanzionatori (92 nel 2018), di cui 86 dal servizio veterinario e 10 da altri organi di controllo, tra cui, in particolare i Carabinieri del NAS, la Polizia stradale e la Capitaneria di Porto di Venezia.

Nel complesso, 44 sanzioni sono state rilevate nel distretto A; 52 nel distretto B.

I 4 casi sono stati coinvolti impianti riconosciuti, ma generalmente, le contestazioni coinvolgono esercizi registrati, soprattutto esercizi di vendita e di somministrazione.

In 19 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 2019 è pari a circa 128.800 euro.

SANZIONE 2019 - AREA "B"		
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
	Distretto A	Distretto B
Procedure	3	6
igiene	14	20
Etichettatura	2	5
SCIA	2	3
Temperature	9	5
Tracciabilità	2	4
Altre (formazione, HMF, macellazione irregolare)	12	8
TOTALE	31	45

ANALISI DEI BISOGNI MANIFESTATI DAL TERRITORIO

Durante l'attività svolta nel 2019 è stato possibile evidenziare alcune problematiche che possono rappresentare bisogni espressi o inespressi del territorio e dei cittadini.

APPROCCIO INTERDISCIPLINARE AL CONTROLLO

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

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

Quest'anno verranno attivati alcuni interventi congiunti specifici su realtà che recentemente hanno rilevato un maggior interesse, sia sotto il profilo sanitario che mediatico.

A tale scopo, dopo un momento di condivisione delle modalità operative trasversali, verranno pianificati alcuni interventi su realtà ritenute meritevoli di attenzione come gli esercizi di vendita e di somministrazione presso i grandi Centri Commerciali della provincia, la ristorazione ospedaliera e collettiva e la GDO.

Come lo scorso anno verranno svolti alcuni audit, 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 2020. Tale Piano è, sostanzialmente, già stato preordinato per il periodo 2019 – 2023. Oltre a ciò, sono stati 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 2019 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 numerevoli 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 2020 - 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

Da anni, ormai, il problema della riduzione dello spreco alimentare è un obiettivo affrontato da diversi organi ed istituzioni.

Anche l'ATS di Bergamo ha intrapreso il percorso di analisi delle principali opportunità fornite dal mercato per ridurre lo spreco delle eccedenze alimentari che si venissero a creare.

In tale ottica, già nel 2019 sono stati effettuati i primi atti di condivisione con alcune realtà produttive in provincia di Bergamo. L'attività proseguirà con la possibile collaborazione con le principali istituzioni già presenti sul territorio ed orientate a tale problematica.

In particolare, l'ATS potrà supportare, se necessario, l'attività formativa degli operatori disponibili e deputati alla logistica (raccolta, trasporto, conservazione, ecc.) inerente tale complessa attività.

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 2019:

- 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 riconsociuti ha reso il processo ancora più difficoltoso e sono stati rilevati alcuni ritardi di invio delle pratiche (scia) da visionare da parte dei servizi dell'ASL. **Il coinvolgimento dei diversi SUAP in pratiche, per loro, occasionali, la poca disponibilità di alcuni operatori comunali a gestire tali applicativi, la difficoltà di utilizzo, anche per i professionisti di settore, delle diverse piattaforme messe a disposizione dai comuni, la poca dimestichezza con la telematica di molti operatori e la teorica possibilità di evitare il rapporto diretto**

con il Servizio Veterinario per le indicazioni del caso hanno reso tali pratiche molto indaginose e spesso causa di ritardi e blocchi nell'istruttoria delle singole pratiche. Sono in corso incontri a vari livelli (regione, CCIA, ASL, comuni) per cercare di agevolare il processo ai cittadini ed alla pubblica amministrazione stessa.

RISORSE DISPONIBILI

VETERINARI

L'Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale, per l'anno 2020, dispone delle seguenti risorse umane, deputate allo svolgimento delle relative funzioni:

	NUMERO VETERINARI	ORE DISPONIBILI (attività tipiche + macro)
DISTRETTO A	11	17.485
DISTRETTO B	11	17.535
<i>TOT VET DISTRETTI</i>	<i>22 (21 vet/ora)</i>	<i>35.020</i>
DDPV+ DD+DS	3	2.782
Area a pagamento (stima)		800
TOTALE	27	38.602

Considerando, infine, le 800 ore circa di servizio prestate nel 2019 in regime di area a pagamento, le ore totali disponibili per l'anno 2020 sono **38.602** (attività tipiche e macroattività), di cui 29.544 circa dedicabili alle attività tipiche.

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 **11.200** ore, comprensive di attività tipiche e macroattività di cui 9.200 circa dedicabili alle attività tipiche (vigilanza, campionamenti, emergenze, ecc.) sul territorio. **Il calcolo delle ore necessarie ha considerato la tendenza alla pianificazione sistematica di interventi congiunti da parte del personale tecnico.**

PROGRAMMAZIONE – ANNO 2020

PREMESSA

L'attività del "**Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale**", 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 a 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

Lo scorso 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 2020, la U.O. veterinaria ha disposto **che il 35 % degli STABILIMENTI RICONOSCIUTI sia sottoposto a controllo mediante audit.**

Inoltre, sempre durante l'anno 2020, dovranno essere sottoposte a controllo tramite audit **almeno il 3 % degli esercizi REGISTRATI**, 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.

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, 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.

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' importante, naturalmente, che anche tutte le ATTIVITA' (definite "impianti" in SIVI) all'interno della singola "unità operativa" (STABILIMENTO) siano annualmente sottoposti a controllo (es. "unità operativa" comprensiva di impianti di "macello", "sezionamento" e "frigorifero"). In tale ottica, soprattutto in occasione dello svolgimento di controllo tramite audit, potranno essere verificate anche procedure di tipo "trasversale" a tutti gli impianti ricompresi nello stesso stabilimento che, pertanto, dovranno essere "spuntati" in fase di registrazione del controllo stesso.

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

Interventi congiunti

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

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

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

Si dispone, pertanto che, per quanto riguarda l'attività programmata, tutti gli impianti riconosciuti siano sottoposti ad almeno un controllo congiunto all'anno. Tutti gli impianti registrati, nell'ambito dell'attività pianificata, saranno sottoposti a controllo congiunto.

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 un coefficiente di correzione in modo da poterli confrontare e raggruppare secondo criteri uniformi,
- creare 4 fasce di rischio in cui allocare gli impianti in base ai punteggi attribuiti,
- definire l'entità del “livello di attenzione” per ogni LR,
- modificare, secondo quanto concordato, i LR in SIVI.

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 prerequisite
 - 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.

Tale processo di revisione proseguirà nel 2020.

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

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

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

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

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

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

MACROCATEGORIE STABILIMENTI RICONOSCIUTI	Tipologie impianti
Trasformazione di alimenti mediante applicazione di uno o più trattamenti (1)	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)	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 <u>manipolazione</u> degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento) (3)	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;
	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
Stoccaggio di alimenti <u>senza alcuna manipolazione</u> oltre a quanto strettamente necessario per la loro	Centro di raccolta e standardizzazione latte
	Deposito riconosciuto
	Mercati ingrosso (carni avicunicole, ungulati domestici, prodotti della pesca)

movimentazione (centri di raccolta, depositi) (4)	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 da regione Lombardia su matrici alimentari in produzione (P) e in distribuzione (D)

In particolare è prevista l'esecuzione del 100 % della **vigilanza** minima programmata a livello aziendale su impianti riconosciuti e registrati, con l'esecuzione di **controlli tramite audit nel 35 % degli stabilimenti riconosciuti programmati** e del **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 %**.

Tutte le attività di vigilanza dovranno essere inserite in SIVI.

I controlli su strada o, comunque non 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 2020, 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'Al. II del Reg. 1099 (vedi piano specifico nei macelli);**
- ❖ la procedura adottata dalla ditta circa i controlli da espletarsi sull'identificazione degli animali in entrata e sulla documentazione di accompagnamento;

- ❖ 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);
- ❖ la appropriatezza dei controlli veterinari e la relativa loro documentazione (modalità di compilazione del registro di macellazione, bollatura delle carcasse e rispetto dei controlli ispettivi pianificati);
- ❖ **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)**
- ❖ approvvigionamento idrico e gestione dei reflui
- ❖ la gestione dell'esame trichinoscopico nei macelli suini ed equini

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 2019 (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))

Pertanto i controlli effettuati durante le ispezioni dovranno garantire **almeno** 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);**
- ❖ 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'attività di macellazione dei suini e degli ovicapri 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 **40 verifiche documentate**, su base annuale, **20 per distretto**, presso il domicilio dei privati o presso i macelli stagionali (almeno 20) 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 **ovicapri** verificheranno periodicamente e, comunque, **entro il mese di novembre 2020**, 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 a cavallo dei mesi di luglio ed agosto 2020**, 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.

n 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 POLLAME (polli e quaglie)**

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.

Sarà, pertanto, necessario procedere almeno alla verifica di tale **procedura – negli impianti di sezionamento e lavorazione di carni di pollame** - e delle garanzie date all'impianto dai propri 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 2020, 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, di tutte le principali procedure adottate dall'OSA al fine di garantire il livello sanitario oggetto della normativa comunitaria.

Impianti registrati

AUDIT

Come nel 2019, 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.

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 2019 – 2020, 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 un'unità operativa (identificata tramite l'“attività prevalente”) comporteranno **la verifica - su base annuale - di tutti gli “impianti/attività”** (attività es. macello, sezionamento, deposito, ecc.) ricompresi in detta unità operativa (stabilimento nel suo complesso).

Esempio:

- Unità operativa 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 impianti produttivi per tipologia, 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.

Impianti riconosciuti

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A		B		Numero audit programmati PROVINCIA	A		B		TOT	A		B	
			A	B	A	B		A	B	A	B					
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	1	1	8	4	4	10	5	5			
	3	1	1	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0			
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0			
	2	24	11	13	10	5	5	72	33	39	82	38	44			
	3	42	17	25	8	3	5	82	32	50	90	35	55			
	4	15	4	11	1	0	1	15	4	11	16	4	12			
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	2	2	0	2	2	0	2	8	0	8	10	0	10			
	3	2	1	1	2	1	1	6	3	3	8	4	4			
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1		1	1	0	7	7	0	8	8	0			
	2	2	1	1	2	1	1	10	5	5	12	6	6			
	3	4	2	2	2	1	1	16	8	8	18	9	9			
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	1	0	1	6	0	6	7	0	7			
	3	20	12	8	4	2	2	40	24	16	44	26	18			
	4	2	1	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1			
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	2	1	0	1	1	0	1	4	0	4	5	0	5			
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

di carni													
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	2	1	1	0	1	1	0	6	6	0	7	7	0
	3	4	3	1	2	1	1	16	12	4	18	13	5
	4	1	0	1	0	0	0	2	0	2	2	0	2
Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1		1	1	0	1	2	0	2			3
Impianto di produzione di ovoprodotti	2	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	2	0	2	1	0	1	8	0	8	9	0	9
	3	2	0	2	1	0	1	6	0	6	7	0	7
	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	1	0	1	1	0	4	4	0	5	5	0
	2	4	2	2	2	1	1	12	6	6	14	7	7
	3	5	3	2	2	1	1	10	6	4	12	7	5
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di sezionamento di carni di pollame e lagomorfi	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	5	2	3	2	1	1	10	4	6	12	5	7
	4	2	2	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
Impianto di riconfezionamento (Area C)	4	8	4	4	0	0	1	16	8	8	16	8	9
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	3	2	0	2	6	0	6	8	0	8
	4	5	2	3	1	0	1	5	2	3	6	2	4
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	2	0	1	1	0	6	6	0	7	7	0
	3	13	8	5	5	3	2	26	16	10	31	19	12
	4	3	3	0	1	1	0	3	3	0	4	4	0

Impianti registrati

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A	B	Numero audit programmati PROVINCIA	A	B	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	TOT	A	B
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	2	0	2	2	0	2	2	0	2	4	0	4
	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	4	2	2
	3	3	0	3	1	0	1	3	0	3	4	0	4
	4	25	10	15	0	0	0	25	10	15	25	10	15
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande,	3	1	1	0	1	1	0	1	1	0	2	2	0
	4	31	18	13	3	2	1	16	9	7	19	11	8

cash and carry													
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	0	0	0				0	0	0
	4	10	4	6	0	0	0	5	2	3	5	2	3
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3	3	3	0	0	0	0	6	6	0	6	6	0
	4	135	73	62	0	0	0	41	22	19	41	22	19
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3	2	2	0	2	2	0	0	0	0	2	2	0
	4	26	22	4	0	0	0	26	22	4	26	22	4
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	63	27	36	1	0	1	32	14	18	33	14	19
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	59	46	13	0	0	0	12	9	3	12	9	3
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	3	1	1	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0
	4	88	29	59	0	0	0	44	15	30	44	15	30
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	4	10	6	4	0	0	0	5	3	2	5	3	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	6	6	0	0	0	0	6	6	0	6	6	0
	4	65	23	42	0	0	0	36	13	23	36	13	23
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	2	5	4	1	0	0	0	5	4	1	5	4	1
	3	9	6	3	0	0	0	6	4	2	6	4	2
	4	509	265	244	0	0	0	255	80	175	255	80	175
Superette o supermercato	2	5	4	1	5	4	1	5	4	1	10	8	2
	3	188	138	50	2	1	1	188	138	50	190	139	51
	4	87	33	54	0	0	0	87	33	54	87	33	54
Piattaforma distribuzione alimenti	4	1	0	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	2	7	3	4	7	3	4	14	6	8	21	9	12
	3	1	1	0	1	1	0	2	2	0	3	3	0
	4	1	0	1	1	0	1	2	0	2	3	0	3
Pescheria	3	3	0	3	0	0	0	6	0	6	6	0	6
	4	9	5	4	0	0	0	9	5	4	9	5	4
Vendita di alimenti surgelati	3	1	0	1	0	0	0	2	0	2	2	0	2
	4	9	4	5	0	0	0	9	4	5	9	4	5
Negozio commercializzazione	2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
	3	7	7	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0

al dettaglio alimenti e carni	4	179	153	26	0	0	0	26	22	4	26	22	4
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	276	191	85	0	0	0	22	15	7	22	15	7
Negozio mobile per vendita ambulante	4	463	232	231	0	0	0	100	50	50	100	50	50
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0	0	0	0	3	3	0	3	3	0
	4	110	75	35	2	1	1	37	26	12	40	27	13
Mensa aziendale	4	61	24	37	0	0	0	10	4	6	10	4	6
Mensa scolastica	4	38	18	20	0	0	0	10	5	5	10	5	5
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	2	1	1	2	1	1
	4	45	18	27	0	0	0	28	11	17	28	11	17
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	647	298	349	1	0	0	70	32	38	71	32	38
Vendita per corrispondenza o via internet	4	4	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	117	53	64	2	1	1	45	20	25	47	21	26
Pesca professionale	4	2	0	2	0	0	0	2	0	2	2	0	2
Centro di sosta	4	1	1		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 2020 proseguirà l'attività di collaborazione con il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria nelle realtà produttive di interesse comune.

E' importante sottolineare come la gestione da parte dell'organo di controllo delle eventuali non conformità rilevate possano essere soggette a pagamento da parte dell'OSA interessato. Ancora, si sottolinea il doveroso coordinamento tra i 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 delle avvenute risoluzioni alle NC rilevate con conseguente registrazione in SIVI, in tempi ragionevoli, di tali esiti

Attività congiunta

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 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 prima 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.

In occasione dei sopralluoghi ispettivi pianificati congiuntamente per quest'anno, verranno eseguiti anche 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 **10 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DVSAOA, esclusivamente a controllo congiunto con il DIPS.

Mense scolastiche:

Verranno individuate, secondo il principio di rotazione, **10 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DVSAOA, esclusivamente a controllo congiunto con il DIPS.

Catering e centri produzione pasti

Verranno individuate **30 strutture** (11 catering e 19 centri produzione pasti) da sottoporre, per quanto concerne il DV, esclusivamente a controllo congiunto con il DiPS.

Ristorazione pubblica

Saranno sottoposti a controllo n. **80 esercizi** di ristorazione (ricompresi anche quelli congiunti con CCAP e NAS). **40 controlli** saranno condotti presso la ristorazione pubblica classica (ristoranti).

Gli altri **40 esercizi di ristorazione** saranno individuati, tramite un progetto specifico, **all'interno dei principali Centri Commerciali** della provincia, ormai importanti luoghi di ritrovo, di commercio e di somministrazione.

Agriturismi

Verranno individuate, secondo il principio di rotazione, **45 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DVSAOA, esclusivamente a controllo congiunto con il DIPS.

Attività congiunta e coordinata

Ipermercati

Presso gli Ipermercati verranno effettuate ispezioni congiunte e coordinate tramite personale dei due dipartimenti (DVSAOA-DIPS). Per motivi organizzativi e per evitare interventi sovrapposti, si è concordato di organizzare i controlli secondo le indicazioni sotto riportate:

1° SEMESTRE: controlli congiunti (DVSAOA-DIPS) su tutti gli Ipermercati (1° controllo)

2° SEMESTRE: controlli condotti autonomamente da personale del DVSAOA sul 50% degli Ipermercati. (2° controllo).

Controllo MOCA presso impianti di produzione di prodotti di origine animale

Proseguirà, anche nel 2020, la collaborazione con il DIPS relativamente al controllo dei Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), utilizzati presso impianti ordinariamente sottoposti a controllo veterinario.

Verranno sottoposti a controllo 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 2020, saranno ispezionate **100 aree mercatali** della provincia di Bergamo.

Ogni distretto dovrà sottoporre a controllo, in forma autonoma (personale del solo DV), **50 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 5 manifestazioni** a livello provinciale (fiere, esposizioni, manifestazioni annuali ecc.). Gli eventi saranno individuati, congiuntamente al DIPS, durante l'anno.

Il controllo di tali manifestazioni sarà considerato come controllo di differenti aree mercatali.

La tabella allegata riporta i dati complessivi inerenti agli esercizi di somministrazione e di distribuzione sottoposti a vigilanza congiunta o coordinata da parte dei Dipartimenti Medico e Veterinario.

Tabella

TIPOLOGIA ATTIVITA'	NUMERO IMPIANTI	N. ISPEZIONI SOLO DV	N. ISPEZIONI CONGIUNTE DM/DV	N. ISPEZIONI TOTALI	N. ISPEZIONI TOTALI DV
Ipermercati o assimilati	13	7	13	20	20
Supermercati/superette	280	260	20	280	280
Agriturismi	100	0	45	45	45
Ristorazione pubblica	2.115	-	70	70	70
Ristoranti con forniture esterne/Catering/Centri cottura	30	0	30	-	30
Mense aziendali	597	0	10	-	10
Mense scolastiche	100	0	10	-	10
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	100	-	100	100

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 100 impianti a livello provinciale, 50 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 100 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:

Alimenti	Temp.
Carni fresche degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa (con esclusione delle frattaglie)	+ 7°
Frattaglie degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa	+3°C
Carni fresche di pollame, di lagomorfi e di selvaggina selvatica piccola:	+4°C
Carni macinate refrigerate	+2°C
Preparazioni di carni fresche (diverse da quelle a base di carne macinata):	+4°C
Carni macinate e preparazioni di carni congelate:	-18°C
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)	
Prodotti della pesca freschi temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente	
Prodotti della pesca congelati	-18°C
Ovoprodotti che non abbiano subito un processo di stabilizzazione:	+4°C
Ovoprodotti congelati:	-18°C
Ciccioli:	
• Se fusi a una temperatura non superiore a +70°C:	+7°C
• Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità pari o superiore a 10% (m/m):	+7°C
• Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità inferiore a 10% (m/m)	nessun requisito

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 2020

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.

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 2020.

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 microrganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
Microrganismi patogeni (ricerca)	<i>Campylobacter</i> spp. Termofili	25 g	Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	50 g	
	<i>E. coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	
	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni (<i>V. cholerae</i> e <i>V. parahaemolyticus</i>)	25 g	
	Virus epatite A e norovirus	2 5 g r 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

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'EUURL per *L. monocytogenes* e dall'EUURL 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 2019 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 2017 sul **Sistema di allerta europeo RASFF**
- E' stata valutata l'**analisi di contesto regionale** aggiornata al gennaio 2018 e pubblicata in SIVI.
- Da ultimo sono state considerate **le realtà produttive** della bergamasca e le rispettive tipologie produttive, orientando il piano di campionamento verso il controllo delle produzioni ritenute più significative in termini di "entità produttiva" e di "rischio" igienico sanitario per il consumatore. Contestualmente, anche in considerazione delle NC rilevate nel 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 2019, 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 2019.

RIPARTIZIONE DELLE ANALISI/DETERMINAZIONI – ANNO 2020

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
Dist. A	3	5	1	1	3		1	1	3	7	3		2	1				
Dist. 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	1	0	1	1	1
Dist. A	3	5		2	3	5			2		2							1				1	
Dist. 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.
ATS BG	0	20	10	0	20			3	3	3	1	4	0	2
Dist. A		12	5		12			3	3	3				
Dist. 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	D	P	D.		P	D.	P	D	P	D
ATS BG	5			7	2	2	2	5	5	1	12	8	4	18	0	2	0	2
Dist. A	5			5				4	2	1	6	4	4	6				
Dist. B				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 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
Dist.A	4		4		4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
Dist.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

Il Ministero della Salute ha comunicato 04/12/2019 pr. 67961 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2019 per la ricerca dei residui negli animali e in alcuni prodotti di origine animale. 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 2020 e termina il 31 dicembre 2020.

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 2019 ed alle criticità riscontrate nel 2018.

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	217	228	445
PIANO MIRATO - STABILIMENTO		10	10
PIANO MIRATO - CACCIATI	1		1
PIANO ISTOLOGICO	3	2	5
TOTALE	221	240	461

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) N° campioni analizzati / N° campioni programmati x 100	= 100%
Percentuale dei procedimenti NC in applicativo regionale "Gestione NC PNR" rispetto al totale delle non conformità riscontrate (CRITERIO L.E.A) N° procedimenti NC completati in applicativo "Gestione NC PNR" / N° totale NC x 100	= 100 %
Preaccettazione dei campioni eseguiti in ambito PIANO NAZIONALE RESIDUI ed EXTRA PNR N° conferimenti preaccettati / N° conferimenti totali x 100	> 90%

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 2019, 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 2020.

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

PREMESSA

La Racc.(UE) 2015/1381 e la Racc.(UE) 2016/1111 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 rimozione del grasso), fegato o rene di <u>ovicaprino</u>	Uova
Distretto A	3	0
Distretto B	0	2

Il Piano deve essere completato entro il 31 AGOSTO 2020.

L'OEVR raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano e li trasmette alla Regione entro il 30/09/2019.

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'Allegato III del Reg (CE) n. 1334/2008. Programmazione anno 2020

INTRODUZIONE

Nelle more del provvedimento nazionale di adozione 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*" è stato adottato il "*Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n. 1334/2008. Programmazione 2020-2024/Anno 2020*" (di seguito Piano regionale).

Per l'anno 2020 il Piano regionale, relativamente all'attività di controllo ufficiale di competenza veterinaria, prosegue l'attività del precedente Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari (AA) nei prodotti alimentari mentre **costituisce la prima pianificazione del settore degli Aromi alimentari (AR)**. Pertanto, il presente Piano rappresenta uno strumento unico di programmazione e di coordinamento del controllo ufficiale volto alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli AA e agli AR al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Per quanto non espressamente previsto nel Piano regionale si rimanda al "*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*", (vedi ipertesto).

INDICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO

Il Piano regionale ha come obiettivo la verifica delle corrette modalità di impiego degli AA e degli AR, sia mediante attività di ispezione e audit, sia mediante il prelievo e l'analisi di campioni di alimenti e di AA tal quali. Il controllo ufficiale dovrà, quindi, comprendere:

- controlli sulle modalità di impiego;
- controlli documentali e di identità per accertare anche il rispetto delle prescrizioni della pertinente normativa in merito all'etichettatura e alla rintracciabilità;
- controlli materiali (esami analitici) per verificare le caratteristiche di purezza degli AA (solo ATS MI)

In linea generale e in analogia a quanto previsto nella precedente pianificazione regionale, nell'ambito delle attività di ispezione e audit, verrà prestata particolare 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) 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 tal quali sia dei prodotti cui tali preparati sono stati aggiunti.

In sede di controllo ufficiale degli AA dovranno essere verificati anche la conformità degli AA tal quali:

- ai requisiti di purezza definiti nel regolamento UE n. 231/2012, prima del loro impiego nel settore alimentare;
- agli obblighi di etichettatura degli AA stabiliti dalla pertinente normativa.

Per quanto riguarda il controllo ufficiale mediante campionamento e analisi degli alimenti trattati con AA, o sospetti trattati, le verifiche analitiche su tali alimenti mirano alla verifica dei seguenti aspetti:

- esclusione in merito all'impiego di AA non autorizzati a livello nazionale o comunitario;
- utilizzo conforme di AA di cui all'elenco comunitario in rapporto allo specifico alimento e al dosaggio impiegato;
- corretta dichiarazione in etichetta.

Una particolare attenzione dovrà essere dedicata all'eventuale impiego delle sostanze di cui sopra nei **prodotti della pesca**, nei quali sono stati recentemente notificati dalla Commissione numerosi casi di impiego di AA non dichiarato, vietato o non giustificato, con finalità ingannevoli o fraudolente.

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 essere espressamente richiesto al laboratorio (riportare sul verbale) che, “in caso di riscontro di sostanze vietate o di uso scorretto di additivi o estratti vegetali sia effettuata 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 Reg. (UE) 2019/627).

Nei molluschi cefalopodi, la misurazione del valore del pH, oltre alla ricerca di AA con azione riducente (per es. Ac. Ascorbico e ascorbati, Ac. 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.

Rispetto alla precedente pianificazione, nell'attuale Piano regionale sono stati presi in considerazione anche gli **Aromi alimentari (AR)**, sostanze che analogamente agli additivi sono utilizzate volontariamente nella produzione degli alimenti.

Ai fini del Piano regionale, relativamente agli AR utilizzati nella produzione di prodotti di Origine Animale (OA) verranno valutati gli **aromatizzanti di affumicatura o aromi di fumo**. In particolare, in sede di controllo ufficiale, dovranno essere **campionati gli alimenti di OA** nei quali o sui quali sono stati utilizzati aromatizzanti di affumicatura o che sono stati sottoposti al processo di affumicatura tradizionale, **per la determinazione di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene (Idrocarburi Policiclici Aromatici-IPA)**; inoltre, dovranno essere verificate le condizioni di impiego stabilite dalla pertinente normativa (ad esempio corretto rapporto quantitativo tra aromatizzante di affumicatura e prodotto alimentare).

Sono oggetto di campionamento gli alimenti finiti 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, potrebbe avere senso prelevare un impasto appena prodotto, quindi prima dell'insacco, al fine di verificare il rispetto del quantitativo massimo aggiunto di NO₂ e NO₃.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Relativamente alla normativa di riferimento per il controllo ufficiale del presente Piano regionale si rimanda al capitolo 3 *Normativa di riferimento* e all'allegato 2 *Riferimenti normativi* 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*” in corso di approvazione.

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”.

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

L'attività di campionamento e analisi dovrà riguardare in prima istanza quegli AA che, per la frequenza di impiego, per il loro significato sanitario e la loro rilevanza dal punto di vista tecnologico, presentano maggiori criticità. Il Ministero della Salute e l'ISS, per l'anno 2020, hanno individuato, in via prioritaria alimenti OA contenenti i seguenti AA:

- E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio
- E 162 Rosso di barbabietola, betanina
- E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi sali
- E 249 – E 252 Nitriti e Nitrati
- E 300 – E 302 Acido ascorbico e suoi sali
- E 330 – E 333 Acido citrico e suoi sali
- E 338 – E 343, E 450 – E 452 Acido fosforico e suoi sali

Le modalità di campionamento degli AA tal quali dovranno essere concordate con il laboratorio chimico dell'IZSLER di riferimento.

Relativamente agli AR di fumo dovranno essere oggetto di campionamento gli alimenti OA trattati con aromi di affumicatura o sottoposti al processo di affumicatura tradizionale.

L'attività di campionamento dovrà essere eseguita nel rispetto dei principi di diritto alla difesa.

I campioni devono essere preaccettati inserendo a sistema tutte le informazioni richieste per permettere una corretta lettura dei risultati analitici.

Nelle tabelle sottostanti sono indicati le matrici e le relative analisi attribuite all'AST di Bergamo.

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio regionale di riferimento per l'esecuzione delle analisi è l'IZSLER di Brescia.

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.

RACCOLTA, VALUTAZIONE e TRASMISSIONE DEI DATI

Il laboratorio di riferimento raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano e li carica nel sistema NSIS entro il 28/02/2021.

I risultati del piano saranno oggetto di una relazione finale che, di concerto con il Ministero della Salute, verrà resa disponibile ai Servizi e ai laboratori che hanno preso parte all'attuazione del piano stesso.

Campioni di Alimenti (eccetto pesce e prodotti della pesca) da effettuare e AA e AR da ricercare

		Categorie di alimenti da campionare							
ATS BERGAMO		08.1 Carni fresche, escluse le 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		TOTALE	
		08.2 Preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004							
	Denominazione AA e numero di riferimento e AR								
	E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	E 300 – E 302 Acido ascorbico e suoi sali e/o E 330 – E 333 Acido citrico e suoi sali	E 249 – E 252 Nitriti e Nitrati	E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi sali	E 338 – E 343, E 450 – E 452 Acido fosforico e suoi sali	Aromi di fumo (elencati nell'allegato del Reg. (UE) 1321/2013)			

Distretto A		1	1			1	3
Distretto B	1		1	1			3
TOTALE	1	1	2	1	0	1	6

Campioni di Alimenti (pesce e prodotti della pesca) da effettuare e AA e AR da ricercare

ATS BERGAMO	Categorie di alimenti da campionare						TOTALE
	09. Pesce e prodotti della pesca	09. Pesce e prodotti della pesca			09.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati 09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (solo per ricerca degli aromi di fumo)		
	Denominazione AA e numero di riferimento e AR						
	E 162 Rosso di barbabietola, betanina	E 300 – E 302 Acido ascorbico e suoi sali e/o E 330 – E 333 Acido citrico e suoi sali	E 249 – E 252 Nitriti e Nitrati	E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi sali	E 338 – E 343, E 450 – E 452 Acido fosforico e suoi sali	Aromi di fumo (elencati nell'allegato del Reg. (UE) 1321/2013)	
Distretto A		1		1			2
Distretto B	1		1				2
TOTALE	1	1	1	1			4

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

INTRODUZIONE

In attuazione della decisione 2013/652/UE, ai sensi dell'allegato A - Parte A, per l'anno 2020, sul territorio nazionale è previsto l'attuazione del piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali 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 2020.

Esso prevede l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza di:

- isolati di Salmonella spp. da gruppi di galline ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso sottoposti a campionamento nel quadro del PNCS), capitolo 4.3.2 - Trasmissione isolati a CRN-AR e Analisi del profilo di antibiotico-resistenza, predisposto ai sensi del regolamento (CE) n. 2160/2003
- isolati di Salmonella spp. da carcasse di polli da carne e tacchini da ingrasso sottoposte a campionamento per i test e la verifica della conformità, a norma dell'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.5 e del regolamento (CE) n. 2073/2005;
- isolati di Salmonella spp. (studio nazionale realizzato su base volontaria) e di Campylobacter jejuni ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati al momento della macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;

- isolati di Escherichia coli [E. coli indicatori commensali ed E. coli produttori beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC), carbapenemasi] ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati al momento della macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
- isolati di Escherichia coli produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche di polli da carne e di tacchini da ingrasso (studio nazionale realizzato su base volontaria) prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.

Ai sensi dell'art. 3 della dec. 2013/652/UE, in caso di una bassa prevalenza batterica o di un basso numero di unità epidemiologiche, l'Autorità Competente può utilizzare anche isolati di Salmonella ottenuti dagli operatori conformemente alle disposizioni specifiche dei regolamenti (CE) nn. 2160/2003 e 2073/2005.

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" consultabile nell'ipertesto regionale

Per le carni fresche al dettaglio, il campionamento deve avvenire 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 2013/652/UE prevede che la sorveglianza dell'AMR sia basata il più possibile su campioni biologici o su isolati ottenuti nell'ambito di programmi nazionali di controllo già esistenti (PNCS e Reg. (CE) 2073/2005) al fine di ridurre gli oneri di tale attività. Il PNCS specifica nell'apposito paragrafo 4.5 - Analisi del profilo di antimicrobico-resistenza che "per ogni gruppo riscontrato positivo a qualsiasi Salmonella, sia da campionamento ufficiale e sia da autocontrollo, i laboratori che hanno effettuato la sierotipizzazione devono inviare al CRNAR almeno un isolato per ciascun stereotipo di Salmonella riscontrato".

Ciascun campione 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 (SINVA) 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 SINVA.

Non saranno ritenuti idonei ai fini del presente piano i campioni pervenuti al centro di referenza senza l'apposita scheda stampata e contenete tutte le informazioni richieste.

I campioni di carni fresche devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (+2/+8) prima della spedizione e pervenire presso il Centro di Referenza 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

Le informazioni relative al corriere espresso da contattare per l'invio dei campioni ad IZSLT sono disponibili al seguente link <http://www.izslt.it/crab/spedizione-campioni-2013-652-eu/>. È comunque opportuno, prima di contattare il corriere, verificare possibili aggiornamenti dell'appalto accedendo al sito sopra indicato.

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

È 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 2020.**

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

ATS	Popolazione Residente	N campioni carni fresche di pollame	Distribuzione mensile												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Tot
Bergamo	1.114.590	5		2				3							5

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

ATS	Popolazione Residente	N campioni carni fresche di suini	Distribuzione mensile												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	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 mediante radiazioni ionizzanti, ai fini di ridurre la contaminazione microbica, prolungare la vita commerciale dei prodotti prevenire la germinazione di tuberi e bulbi e ritardare il processo di maturazione e invecchiamento della frutta e altri vegetali, è disciplinato dal **D.lvo 30 gennaio 2001, n. 94** che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE che, tra l'altro, disciplina gli aspetti relativi al controllo ufficiale sugli impianti di irraggiamento e sui prodotti trattati.

I prodotti trattati con radiazioni ionizzanti, anche qualora presenti come ingredienti, devono riportare in etichetta la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

In Italia è consentito solo il trattamento di patate, aglio, cipolle, erbe aromatiche, spezie e condimenti vegetali. Attualmente sul territorio nazionale esiste un solo impianto autorizzato in Emilia Romagna.

In altri Paesi membri (Francia, Belgio, Paesi Bassi, Regno Unito, Polonia, Repubblica Ceca e Croazia) 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. Pertanto, i campionamenti di cui al presente piano di controllo andranno effettuati su partite di **alimenti di provenienza extranazionale che non riportino l'indicazione circa il trattamento con radiazioni ionizzanti.**

OBIETTIVI DEL PIANO

Il Piano si pone come attività di sorveglianza circa la presenza sul mercato di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti e sulle corrette modalità di informazione al consumatore.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"
- Decisione della Commissione del 23 ottobre 2002, e s. m. e i., che adotta l'elenco degli impianti riconosciuti per il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti nei Paesi terzi
- Regolamento (CE) n. 178/2002
- Regolamento (CE) n. 882/2004
- L. 30/4/1962, n. 283
- D.P.R. 26/3/1980, n. 327D.lvo n. 230 d 17 marzo 1995: Attuazione delle direttive 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 92/3/Euratom e 96/29/Euratom in materia di radiazioni ionizzanti

- D.lvo n. 193 del 6 novembre 2007

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, attraverso il seguente percorso:

Home> temi e professioni>Alimenti>Sicurezza Alimentare>Sicurezza microbiologica>Alimenti irradiati

Nel sito del Ministero è possibile consultare anche gli elenchi degli impianti approvati per l'applicazione di tale processo, nonché gli alimenti per i quali i diversi Stati membri prevedono la possibilità del trattamento con radiazioni ionizzanti.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'attività di campionamento sarà indirizzata in via prioritaria a:

- Matrici che con maggior frequenza sono oggetto di trattamento a livello comunitario e mondiale
- **Alimenti provenienti da Paesi nei quali si ricorre maggiormente a questa tecnica**
- Alimenti con durabilità, così come definita in etichetta, estremamente estesa in rapporto agli alimenti della stessa natura e stato

I campioni devono essere prelevati con criterio di casualità e **garantire il diritto alla difesa (campione legale)**. Ciascuna aliquota dovrà essere **di circa 500 g**: I campioni dovranno essere protetti dalla luce e conservati allo stato di refrigerazione o congelamento, nel rispetto dello stato fisico nel quale è stata rinvenuta al momento del controllo.

Ai fini di una puntuale rendicontazione i campioni devono essere **preaccettati**

Il verbale di prelievo deve indicare:

- Specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato
- Stato di conservazione
- Paese di origine/provenienza e nome della ditta
- Quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
- Nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
- Presenza/assenza del simbolo "radura"  e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"

Ove possibile, è opportuno allegare l'etichetta

Al Dipartimento Veterinario dell'ATS di BG sono stati attribuiti n. 2 campioni su POLLAME CON OSSA

Tali campioni saranno pianificati ed effettuati dal distretto A di Bergamo.

LABORATORI DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è l'IZSLER Brescia.

Le analisi di conferma verranno condotte presso il CRNR dell'IZS della Puglia e Basilicata.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI NON CONFORMITÀ

Il rilievo di alimento sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti senza che lo stesso sia chiaramente comunicato al consumatore comporta l'irrogazione delle sanzioni di cui all'art. 140.1 del D.lvo 230/95.

Inoltre nel caso in cui il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'OSA deve procedere, 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

L'OEVR raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano e li trasmette alla Regione entro il 28/02/2021.

I risultati del piano saranno oggetto di validazione da parte della Regione che li invierà al Ministero della Salute secondo le modalità previste entro il 31/03/2021.

PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

E' disposta per l'anno 2019 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 2020 e termina il 31 dicembre 2020.

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 indicata nella tabella; per gli alimenti si intende riferita alla frazione edibile.

E' opportuno che la scelta dei prodotti da prelevare sia, per quanto possibile, rappresentativa dell'effettivo consumo.

Effettuare il conferimento dei campioni prelevati regolarmente, distribuendoli omogeneamente nel corso dell'anno e **riducendo al minimo necessario i campioni conferiti nei mesi di novembre e dicembre.**

Per quanto riguarda l'ASL di Bergamo, **per il 2019**, 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 2019 e sono così attribuiti:

- **5 campioni al distretto B**

Tabella complessiva DV - ATS BG

MATRICE / SITO	FREQUENZA DI PRELIEVO	PUNTO DI PRELIEVO	PRELIEVO A CURA	SEDE CRR CUI CONFERIR E IL CAMPIONE	QUANTITA' CAMPIONE	NUMERO TOTALE CAMPIONI 2019
UNGULATI SELVATICI (caprioli, daini, cinghiali, etc) (selvaggina cacciata in loco)	Annuale 5 campioni/anno	Campagna regionale controllo prodotti spontanei di origine locale (regionale)	ATS Bergamo	ARPA CRR Bergamo	1 kg/campione	5

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2020

A) PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda i trasporti di durata superiore alle 8 ore, ad oggi, non sono previsti arrivi di animali dall'estero in uno dei 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. 92 controlli complessivi (2% dei mezzi in arrivo), ripartiti, rispettivamente in almeno 36 nel distretto A e in 56 nel distretto B.

Nella Tabella ben_trasp_destino 2020 sono indicate le percentuali minime relative ai controlli da eseguire presso macelli.

Tabella ben_trasp_destino 2020

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO			
2019	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:		
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	INDICAZIONE	PROGRAMMAZIONE

		MINISTERIALE	2020
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	0
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: > 98%

ATTENZIONE

Anche per l'anno 2020, 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.

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 "lunghi viaggi";

B) 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)
- locali di macellazione compresi nel DDUO n.14572 del 31 luglio 2002 (suini e ovicaprini);
- *impianti di macellazione avicunicoli a capacità limitata (assenti ad oggi)*

IMPIANTI A GENNAIO 2020	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

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI

Presso ciascun impianto, almeno una volta l'anno, deve essere verificata la corrispondenza con il Reg. (CE) 1099/2009 per i seguenti aspetti:

- a. procedure operative di macellazione/abbattimento
- b. gestione delle varie fasi della macellazione/abbattimento
- c. formazione del personale
- d. struttura e attrezzatura degli impianti di macellazione/abbattimento
- e. manutenzione degli strumenti per l'immobilizzazione e lo stordimento - procedura
- f. manutenzione degli strumenti per l'immobilizzazione e lo stordimento – gestione

Tali verifiche dovranno essere distribuite omogeneamente nel corso dell'anno

DOCUMENTAZIONE

Per l'esecuzione dei controlli è previsto l'**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'Al. 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 tipologie 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 macella-zione-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 = > 0.98

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 31/01/2021.

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA'COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI

ANNI 2019 - 2023

Programmazione 2020

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 farmacovigilanza.
- 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

	n° controlli 2020
ATS	21 controlli (Area B)
Bergamo	14 distretto A + 7 distretto B

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Partit e Programma te	Analisi Proposte	Attrib uzione e Distre tti (A o B)
BELGIO	Carni di animali della specie bovina , fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)shigatoxin-producing Escherichia coli	B
IRLANDA	Carni di animali della specie bovina , fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia colisulfamides/sulfonamides	B
OLANDA	Carni di animali della specie bovina , fresche o refrigerate	2	Salmonella spp.cephalosporins and cephamycinsshigatoxin-producing Escherichia coli	B
POLONIA	Carni di animali della specie bovina , fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.shigatoxin-producing Escherichia colisulfamides/sulfonamides	B
SPAGNA	Carni di animali della specie bovina , fresche o refrigerate	1	Salmonella spp.aminoglycosidesshigatoxin-producing Escherichia coli	B
OLANDA	Carni di animali della specie suina , fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp.non-steroidal anti-inflammatory drugs (NSAIDs)	A
SPAGNA	Carni di animali della specie suina , fresche, refrigerate o congelate	1	Salmonella spp.nitrofurantoin (metabolite)	A
DANIMARCA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	E 300 - ascorbic acidiflubenzuronhistaminemercury	A

FRANCIA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	E 300 - ascorbic acidchloramphenicolhistaminemercury	A
GRECIA (GR)	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	E 300 - ascorbic acidhistaminemercuryquinolones	A
OLANDA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	E 300 - ascorbic aciddeltaamethrinhistaminemercury	A
SPAGNA	Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304	1	E 300 - ascorbic acidemamectinhistaminemercury	A
DANIMARCA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	E 300 - ascorbic aciddeltaamethrinhistamine	A
FRANCIA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	E 300 - ascorbic acidhistaminetetracycline	A
OLANDA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	E 300 - ascorbic aciddiflubenzuronhistamine	A
SPAGNA	Filetti di pesci ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati	1	E 300 - ascorbic aciddeltaamethrinhistamine	A
OLANDA	Crostacei , anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei affumicati, anche sgusciati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di crostacei, atti all'alimentazione umana	1	Salmonella spp.sulphite	B
FRANCIA	Molluschi , anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; molluschi affumicati, anche separati dalla loro conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxinsDiarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxinsEscherichia coliSalmonella spp.	A
OLANDA	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,	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxinsDiarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxinsEscherichia coliSalmonella spp.	A

	polveri e agglomerati in forma di pellet di molluschi, atti all'alimentazione umana			
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	1	Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins Escherichia coli Salmonella spp.	A
		21		

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 a tutte le ricerche indicate dall'UVAC, eccezion fatta per le partite di prodotti ittici, ove andrà individuata, tra quelle proposte, la ricerca analitica più pertinente.

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 2020 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.

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 31/12/2020.

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. 3497 del 13 febbraio 2020 e successiva nota della regione Lombardia (Ns prot. n. 20355 del 21/02/2020), sono state comunicate le modalità di conduzione dell'attività di campionamento relativa alla sorveglianza sulle EST ovicaprine per l'anno 2018.

Tali indicazioni restano valide anche per l'anno 2020.

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** permane per l'anno in corso l'obbligo di sottoporre a prelievo **tutti i caprini di età superiore ai 18 mesi.**

Per la specie ovina è stato previsto il campionamento (così come assegnato dal CEA) di 90 ovini (45 per distretto).

Si rammenta che gli ovini regolarmente macellati > 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 TSE/Reportistica Scrapie/Capi ovini e caprini controllati per scrapie, accessibile anche da SIV/Report/Piani Sanità Animale/TSE

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)

Modalità di effettuazione dei controlli

Con Circolare n. 48/SAN del 5 dicembre 2000 la U.O. Veterinaria ha riassunto i controlli nei riguardi delle encefalopatie spongiformi trasmissibili che spettano ai Servizi Veterinari nelle varie fasi produttive e, in particolare, tutti gli aspetti relativi alla verifica della corretta gestione del materiale specifico a rischio. Si richiamano inoltre le disposizioni di cui al Reg.(CE) n.1069/2009 e del DM 16 ottobre 2003.

Controlli nei luoghi di rimozione

Devono essere effettuati sopralluoghi di verifica nei luoghi di rimozione MSR rispettando almeno la seguente frequenza:

- un controllo nel **100 % dei macelli dove si effettua la macellazione di bovini e ovi-caprini**
- un controllo nel **100 % dei laboratori di sezionamento** dove si effettua rimozione di MSR
- un controllo nel **100% degli spacci di macelleria autorizzati** alla rimozione della colonna vertebrale

Deve essere verificato in particolare:

1. il rispetto delle modalità di rimozione, stoccaggio e colorazione del MSR
2. la registrazione di carico e scarico del MSR
3. il rispetto delle modalità e dei tempi di restituzione dei documenti di accompagnamento o certificato veterinario
4. il rispetto delle modalità di trasporto
5. procedure di autocontrollo.

Nell'ambito dei suddetti controlli è compresa la verifica della corretta applicazione di quanto previsto dall'Allegato V del Reg. (CE) 999/2001 (inerente la prevenzione della contaminazione delle carni della testa da tessuto del sistema nervoso centrale). Dette verifiche dovranno essere condotte tenendo presente le fasi di lavorazione in cui è maggiore il rischio di contaminazione delle carni da tessuto del Sistema Nervoso Centrale:

- a. Contaminazione delle carni adiacenti il foro frontale durante lo stordimento con proiettile captivo;
- b. Contaminazione del piano di lavoro nell'esecuzione delle procedure di prelievo dell'obex ed apposizione del tappo nel foramen magnum;
- c. Contaminazione con SNC delle carni per mancata apposizione dei tappi;
- d. Contaminazione del piano di lavoro nel corso dell'asportazione delle corna, scuoiamento della testa e dell'apposizione del gancio per l'appendimento della testa;
- e. Contaminazione per distacco dei tappi durante il trasporto sul carrello;
- f. Contaminazione durante le operazioni di disosso dei masseteri ;
- g. Contaminazione durante le operazioni di depilazione manuale delle teste.

FLUSSI INFORMATIVI E ASSEGNAZIONE ATTRIBUTO "GESTIONE MSR"

Ai fini del debito informativo con il Ministero della Salute **la U.O. Veterinaria Regionale estrarrà da SIVI i risultati** dei controlli.

Al fine di consentire un'estrazione automatizzata del dato, è necessario che gli impianti sopra descritti che gestiscono MSR siano **identificati con un attributo specifico** che individuino gli impianti che gestiscono realmente il Materiale Specifico a Rischio.

La possibilità di estrarre e rendicontare i risultati delle attività di controllo è vincolata all'assegnazione dell'attributo

- "Gestione MSR in macello"
- "Gestione MSR in sezionamento" 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 2020 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 2019.

OBIETTIVI STRATEGICI

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

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) 2019/533 definisce programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2020, il 2021 e il 2022, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

Di seguito si riporta il programma generale dei controlli ufficiali che i Dipartimenti Veterinari e sicurezza alimenti di origine animale dovranno attuare nel 2020.

PRODOTTI DA PRELEVARE

- **GRASSO di POLLAME (1)**
- **FEGATO di BOVINO (1)**

RESIDUI DA RICERCARE

I residui di prodotti fitosanitari da ricercare per i prodotti di origine animale sono elencati nell'Allegato 1, parte D del Reg. (UE) 2019/533.

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 dall'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.

NUMERO CAMPIONI

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

	Grasso pollame	Fegato bovino
Distretto A	1	-
Distretto B	-	1

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.

TRASMISSIONE DATI

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

PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

Il Reg. (CE) 1881/2006 evidenzia la necessità di trasmettere i dati sui contaminanti degli alimenti all'EFSA affinché tale autorità possa effettuare la valutazione dei rischi.

In relazione alle sostanze indesiderabili negli alimenti la Commissione europea è intenzionata a definire limiti massimi per alcune micotossine. In tale senso il Ministero della Salute sollecita le Regioni e PP.AA. a condurre attività di monitoraggio anche in alimenti di origine animale.

Programmazione e modalità 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.**

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.

Per l'attività di campionamento volte alla ricerca di **Ocratossina A in prodotti a base di carne suina insaccati e stagionati**, per evitare possibili contaminazioni dell'alimento campionato in fase di prelevamento, considerata la presenza dell'Ocratossina sulla superficie del budello, **prelevare un salame intero**, se di piccola pezzatura (es. cacciatore), **oppure se di grossa pezzatura circa 20 cm come unica fetta.**

Matrici e quesiti diagnostici

MATRICI	MIELE	FRATTAGLIE EDIBILI DI SUINO (Es. fegato, reni, ecc.)	PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA INSACCATI E STAGIONATI	PROSCIUTTO CRUDO
Ricerche	Alcaloidi Pirrolizidinici, Alcaloidi del tropano	Ocratossina A	Ocratossina A	Ocratossina A
Distretto A		1	1*	1*
Distretto B	2		1*	

Sede di campionamento

I campioni devono essere prelevati in fase di commercializzazione e destinati o disponibili al consumatore finale.

*** I prodotti a base di carne suina insaccati e stagionati devono essere campionati presso stabilimenti artigianali.**

Periodo di campionamento

Il piano dovrà essere svolto **entro il 30/11/2020**

Quesiti diagnostici e laboratorio di analisi

I verbali di campionamento devono contenere i quesiti diagnostici specifici

I campioni devono essere conferiti, **tramite** le Sezioni Diagnostiche provinciali al Reparto Chimico di **Bologna** dell'IZSLER

Preaccettazione

Il campionamento deve essere preaccettato specificando la finalità del Piano (CONTROLLO ALIMENTI), motivo del prelievo (Piano Micotossine) e quesito diagnostico specifico.

Trasmissione dati

L'OEVR raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano attraverso la piattaforma NSIS-VIG nel canale dedicato "Monitoraggi conoscitivi" identificato con il codice di riferimento **VIG00MON**, secondo le modalità indicate dal Ministero della Salute – DG SAN.

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 Comunuovo, 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 2020.

Di seguito si riportano le ditte individuate, i rispettivi principali Paesi di esportazione e i **controlli minimi aggiuntivi (14)** da effettuare per la verifica del mantenimento dei requisiti export:

- Impianto di Medolago: USA (**4**), Custom Union (**2**), Corea del Sud, Giappone, Canada, Brasile, Cina ecc.
- Impianto di Azzano S. Paolo: Giappone e Hong Kong (**1**)

- **Impianto di Cene (1)**
- Impianto di Comunuovo: Brasile (1)
- Impianto di Bergamo: USA e Svizzera (1)
- Impianto di Treviolo: Svizzera (1)
- Impianto di Canonica D'Adda: Ucraina (1)
- Impianto di Treviglio: Egitto (1)
- Impianto di Spirano: Israele (1)

I controlli svolti nell'ambito del Piano di cui sopra, dovranno essere registrati in SIVI spuntando le rispettive e corrispondenti voci 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: dr. ssa Locatelli.
- 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	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.

CAMPIONAMENTO EXTRA PNR

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

E' richiesta l'esecuzione di 9 campioni su miele e 2 su uova; i campioni su greggi vaganti per la ricerca di PCB/Diossine non sono stati ancora pubblicati

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 I/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
	638M	2	5	10
	9-3099L	2	5	10
	9-3079L	1	3	3
TOTALE		5 CAMPIONI I/SEDUTE		23 carcasse

BOVINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI I/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
	9-1452L	1	2	2
	L8N15	1	2	2
	1944M	1	3	3
TOTALE		3 CAMPIONI I/SEDUTE		7 carcasse

OVICAPRINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI I/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
	U7C75	1	5	5
	W7758	1	5	5
TOTALE		2 CAMPIONI I/SEDUTE		10 carcasse

EQUINI

IMPIANTI DOVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI/SEDUTE	N° carcasse da campionare per seduta	N. totale carcasse da campionarsi
	M7K13	1	1	1
	L8N15	1	1	1
TOTALE		2 CAMPIONI/SEDUTE		2 carcasse

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
	0 649 M	2	5	10
	0 479 M	2	5	10
	C9N6C	1	5	5
TOTALE		6 campioni/sedute		25 carcasse

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 2019, 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 2020, i dati dovranno essere raccolti entro la fine del mese di gennaio 2021.

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 2019, 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 **specifica 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 CONTROLLO 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.

Le allerta attivate, salvo motivazioni particolari, dovranno essere concluse entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

INDICATORI

- **N° ALLERTA GESTITI IN 30 GG / N° ATTIVAZIONI ALLERTA SU ATS BG**
- **N° ALLERTA IMPUTATI IN i RASFF / N° ALLERTA A CARATTERE EXTRAREGIONALE ATTIVATI**

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Le Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) sono un indicatore fondamentale della presenza di prodotti pericolosi o dannosi in distribuzione. E' importante intervenire con competenza e in tempi stretti per cercare d'impedire il protrarsi del danno al consumatore, per individuare la causa della problematica e per ritirare l'eventuale prodotto pericoloso ancora in distribuzione.

Per la gestione delle Malattie trasmesse da alimenti è necessario fare riferimento alla procedura formalizzata da parte del Dipartimento di Prevenzione Veterinario.

In particolare:

- la procedura "Interventi in materia di malattie trasmesse da alimenti di origine animale" (PODPV31/0),
- il registro informatico di ogni episodio (MDPV 20/0);
- la procedura collegata emessa dal Dipartimento di Prevenzione Medico.

Nei casi di malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) nel corso di episodi di tossinfezioni alimentari per i metodi analitici ed i limiti di accettabilità si deve far riferimento **all'Allegato 8** [Accertamenti analitici di microrganismi e loro tossine responsabili di Malattie Trasmesse dagli Alimenti (MTA)] di cui alle LLGG per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 approvate con Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 10/11/2016.

Rendicontazione attività

Ogni sei mesi i dati raccolti da ogni singolo distretto saranno trasmessi, per via informatica, utilizzando il modello MDPV 20/0, al Responsabile del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. che provvede ad aggiornare il data base a livello provinciale.

INDICATORE

N° MTA GESTITE APPROPRIATAMENTE / N° MTA COMUNICATE AL DPV

STRUMENTI DI MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE DELL'AVANZAMENTO DELLE ATTIVITA' DEL PIANO

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività saranno valutati con la periodicità come di seguito descritta:

- attività svolta al 30 giugno: **entro il 10 luglio**
- attività svolta al 31 settembre: **entro il 10 ottobre**
- attività svolta al 31 dicembre: **entro il 10 gennaio 2021**

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 e
- le **modalità di verbalizzazione dei campionamenti e dei controlli ufficiali (ispezioni/audit).**

AUDIT INTERNI

Durante l'anno 2020 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 (gestione delle situazioni non pianificate come MTA, allerta, reclami, gestione NC analitiche, ecc; controlli dei rapporti di audit e dei verbali di ispezione). Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Settembre 2020
<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 pianificazione dei controlli (gestione della pianificazione dell'attività e suo monitoraggio durante l'anno)</p> <p>Rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione</p>	Ottobre 2020

I Responsabili di Unità Operativa Territoriale proseguiranno, durante il 2020, **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.

INDICATORI DI ATTIVITA'

Gli obiettivi vincolanti previsti dalla normativa per la Sanità Pubblica Veterinaria possono essere raggruppati nei seguenti macro-ambiti:

- Mantenimento dello stato d'indennità degli allevamenti nei confronti delle principali malattie, prevenzione/controllo delle malattie infettive d'interesse zoonosico e zootecnico
- Mantenimento delle condizioni d'igiene e sicurezza degli alimenti e delle produzioni di origine animale lungo tutte le filiere di competenza veterinaria al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute e degli interessi dei consumatori stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria
- Garantire l'applicazione puntuale e omogenea delle misure di controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario, sull'alimentazione nonché sul benessere degli animali come previsto dalla normativa nazionale e comunitaria
- Mantenimento delle condizioni d'Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
Ha l'obiettivo di assicurare, attraverso il mantenimento di un efficace sistema di controlli ufficiali, la salvaguardia degli standard d'igiene e sicurezza alimentare e di tutela degli interessi dei consumatori stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale.

I macro-obiettivi sono riconducibili ai Livelli Essenziali di Assistenza, più comunemente noti con l'acronimo LEA che rappresentano "le prestazioni e i servizi che il Servizio sanitario nazionale è tenuto a fornire a tutti i cittadini", gratuitamente o dietro pagamento di una quota di partecipazione, con le risorse pubbliche raccolte attraverso la fiscalità generale".

I LEA vengono definiti per la prima volta con Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 29 novembre 2001, norma non più in vigore in quanto integralmente sostituita dal D.P.C.M. 12 gennaio 2017 il quale definisce in maniera puntuale le attività, i servizi e le prestazioni garantite ai cittadini.

L'attività svolta dalla Sanità Pubblica Veterinaria è sostanzialmente ricompresa in 2 aree di intervento previste nel livello della "Prevenzione collettiva e sanità pubblica":

Salute animale e igiene urbana veterinaria

Sicurezza alimentare – tutela della salute dei consumatori

Per quanto riguarda gli indicatori (LEA) anno 2020 da utilizzarsi per l'Area del SIAOA verranno, pertanto, considerati:

INDICATORI DI RISULTATO	DESCRIZIONE
Per l' area della Prevenzione Veterinaria: B. Igiene degli alimenti di origine animale,	N° controlli effettuati / N° controlli programmati nell'anno (attuazione del programma) Attività di audit interni in funzione delle priorità determinate dalla programmazione regionale, s'intende: N° <input type="checkbox"/> audit interni nell'anno N° non <input type="checkbox"/> conformità nell'anno N° <input type="checkbox"/> raccomandazioni nell'anno

OBIETTIVO: CONTROLLO SICUREZZA ALIMENTI	
AZIONE	INDICATORE
N. audit effettuati presso impianti riconosciuti/ N. impianti riconosciuti soggetti a controllo	> 35%

N. audit effettuati presso impianti registrati / N. impianti registrati soggetti a controllo	>3 %
N. controlli ispettivi effettuati /N. controlli ispettivi programmati	> 95%
Numero NC in impianti riconosciuti verificate entro 15 giorni lavorativi dalla scadenza prescrizioni/Numero NC rilevate in impianti riconosciuti	> 90%
Inserimento attività di vigilanza in SIVI entro 30 giorni dal controllo	> 95%
Campionamenti ufficiali nella fase di produzione degli alimenti	100%
Campionamenti ufficiali nella fase di distribuzione degli alimenti	100%
Piano AMR	100%
Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	100%
Piano di controllo ufficiale radioattività ambientale	100%
Controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari in alimenti	100%
Controllo ufficiale tossine vegetali in alimenti	100%
Controllo As e Ni	100%
Controllo ufficiale per la ricerca di additivi e aromi alimentari	100%
Piano di controllo integrato con altre autorità competenti n° controlli effettuati / n° controlli programmati x 100	> 95%
Gestione Allerta regionali e iRASFF (richiami e chiusura in 30 gg)	100%
Controlli EXPORT (controlli attuati e certificazioni rilasciate)	100%
Gestione Malattie a Trasmissione Alimentare	100%
Piano Auditi Interni	100%

PNR

CRITERIO	RISULTATO
Percentuale dei campioni analizzati su totale dei campioni programmati PIANO NAZIONALE RESIDUI, EXTRA PNR ed ISTOLOGICO (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	

CONTROLLO DEL BENESSERE AL MACELLO

Piano regionale benessere animale durante la macellazione e abbattimento

N. impianti sottoposti a controllo registrati in SIVI/n. impianti censiti in SIVI	= > 0.98
---	----------

Piano regionale benessere animale durante il trasporto - controlli a destino

Viaggi superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	= > 0.98
Viaggi inferiori alle 8 ore (breve viaggi)	MACELLO	2% dei mezzi in arrivo	= > 0.98

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2020

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 ed 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 dell'attività di cui è stato incaricato, compresa la verifica della risoluzione/gestione da parte dell'OSA delle NC rilevate.

Il documento di pianificazione distrettuale dovrà essere illustrato ai veterinari ufficiali ed ai tecnici della prevenzione e trasmesso al responsabile del servizio entro il 30 marzo 2020.

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):

Categoria	Tipologia impianto	Numero
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 2	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 3	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione V - Oleochimico - Categoria 3	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 2	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 3	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 2	3
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati per l'alimentazione degli animali (art.18) - Categoria 3	3
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 1	10
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	11
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 3	18
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3	14
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 1	2
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 2	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3	3
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 1	4
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3	10
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione III - Combustione - Categoria 3	3
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione III - Incenerimento - Categoria 1	2
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3	6
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione VI - Biogas - Categoria 2	3
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione VIII - Alimenti per animali da compagnia - Categoria 3	2
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 2	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 3	1
183 Registrati	183 Registrati - Altro	9
183 Registrati	183 Registrati - Coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica	22
183 Registrati	183 Registrati - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.	128
183 Registrati	183 Registrati - Commercio ingrosso/dettaglio additivi e premisce (diversi da all. IV, capo 1 e 2)	12

183 Registrati	183 Registrati - Condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV	5
183 Registrati	183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	13
183 Registrati	183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	26
183 Registrati	183 Registrati - Fabbricazione additivi (diversi da all. IV, capo 1)	3
183 Registrati	183 Registrati - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)	38
183 Registrati	183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5	8
183 Registrati	183 Registrati - Fabbricazione premiscele (diversi da all. IV, capo 2)	1
183 Registrati	183 Registrati - Fabbricazione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)	6
183 Registrati	183 Registrati - Macinazione e brillatura (mulini)	18
183 Registrati	183 Registrati - Stoccaggio granaglie	31
183 Registrati	183 Registrati - Trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi	78
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	46
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di additivi senza possesso fisico (a)	7
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	46
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di premiscele senza possesso fisico (b)	8
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di additivi (a)	1
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di mangimi ottenuti dal trattamento oleochimico di acidi grassi	3
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per autoconsumo (c)	15
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	7
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di premiscele (b)	5
767 Registrati con numero	767 Registrati con numero - Importazione	3
767 Registrati con numero	767 Registrati con numero - Produzione conto terzi	7
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Centro di raccolta	3
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	20
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	216
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	5
Allevamenti	APISTICI - Produzione miele	1031
Allevamenti	AVICOLI - Galline uova da consumo	27

Allevamenti	AVICOLI - Galline uova da cova	4
Allevamenti	AVICOLI - Ornamentali	16
Allevamenti	AVICOLI - Pollastre - uova da consumo	4
Allevamenti	AVICOLI - Pollastre - uova da cova	3
Allevamenti	AVICOLI - Produzione carne	58
Allevamenti	AVICOLI - Ripopolamento	4
Allevamenti	AVICOLI - Rurale	254
Allevamenti	AVICOLI - Svezamento	12
Allevamenti	BOVIDI - Produzione carne bianca	10
Allevamenti	BOVIDI - Produzione carne rossa	993
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione latte	703
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione latte crudo	16
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione linea vacca - vitello	899
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione riproduttori (manze)	32
Allevamenti	EQUIDI - Amatoriale	3940
Allevamenti	EQUIDI - Circolo Ippico	12
Allevamenti	EQUIDI - Da lavoro	27
Allevamenti	EQUIDI - Produzione carne	528
Allevamenti	EQUIDI - Scuderia	110
Allevamenti	EQUIDI - Sportivo	185
Allevamenti	LAGOMORFI - Autoconsumo	7
Allevamenti	LAGOMORFI - Produzione carne	3
Allevamenti	LAGOMORFI - Ripopolamento	8
Allevamenti	LAGOMORFI - Riproduzione carne ciclo aperto	1
Allevamenti	LAGOMORFI - Riproduzione carne ciclo completo	4
Allevamenti	LAGOMORFI - Riproduzione vendita riproduttori	3
Allevamenti	OVI-CAPRINI - Da carne	2477
Allevamenti	OVI-CAPRINI - Da lana	15
Allevamenti	OVI-CAPRINI - Da latte	137
Allevamenti	Stalle di sosta	23
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio - finissaggio	294
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio - svezzamento	21
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio Familiare (Autoconsumo)	1613
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	7
Allevamenti	SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	39
Allevamenti	SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	26
Allevamenti	SUIDI - Riproduzione - Svezzamento	4
Allevamenti	Tipologia Allevamento non definita	158
Allevamenti	VOLATILI PER RICHIAMI VIVI - Richiami vivi	47
Detenzione di animali	Canili rifugi	15
Detenzione di animali	Canili sanitari	7
Detenzione di animali	Giardini zoologici e parchi	2
Detenzione di animali	Grossisti di animali vivi (pesci ornamentali roditori ecc.)	2
Detenzione di animali	Negozi per la vendita di animali	75
Detenzione di animali	Pensioni	13
Detenzione di animali	Punti di controllo	2
Detenzione di animali	Stazioni di quarantena	2

Detenzione di animali	Toelettature	140
Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)	Distributore automatico di latte crudo	51
Intermediari	Intermediario	7
Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	Laboratorio di produzione e vendita di gelati	16
Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	235
Mangimi medicati e prodotti intermedi	Distribuzione di mangimi medicati ai sensi dell'art.13 comma 6-7	2
Mangimi medicati e prodotti intermedi	Produzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi a scopo di vendita	1
Mangimi medicati e prodotti intermedi	Produzione di mangimi medicati per autoconsumo	9
Mangimi medicati e prodotti intermedi	Utilizzo di prodotti intermedi per autoconsumo	4
Medicinale	Farmacie	3
Medicinale	Grossisti autorizzati alla vendita diretta	3
Medicinale	Grossisti di medicinali veterinari (ART.66 DLVO 193/2006)	10
Medicinale	Parafarmacie	3
Sperimentazione	Impianto di allevamento di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992	2
Sperimentazione	Impianto utilizzatore di animali per la sperimentazione D.LGS. 116/1992	2
Strutture veterinarie	Ambulatorio veterinario	85
Strutture veterinarie	Clinica o casa di cura veterinaria	22
Strutture veterinarie	Laboratorio veterinario di analisi	1
Strutture veterinarie	Medico veterinario senza struttura veterinaria	132
Strutture veterinarie	Ospedale veterinario	4
Strutture veterinarie	Studio veterinario	5
Strutture veterinarie	Studio veterinario associato	19
		15531

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).

In aggiunta agli impianti di cui alla tabella precedente, estratta dal sistema informativo veterinario SIVI, sono presenti sul territorio della ATS di Bergamo 6593 operatori registrati per attività attinenti al settore mangimistico, il cui inserimento nel SIVI è ancora incompleto.

RELAZIONE ATTIVITA' 2019

PIANO LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - AFLATOSSINE

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

- D.C.R. n. XI/522 del 28 maggio 2019 "Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023"
- Circolare regionale 4 febbraio 2019 - n. 2 "Linee guida per la predisposizione, da parte di ciascuna ATS, del Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria (PIAPV 2020)
- 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 2019, 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.

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/registrati. Non si può non evidenziare che la riclassificazione degli impianti effettuata in SIV agli inizi del 2015, abbia di fatto complicato la situazione, riunendo in ampi gruppi impianti precedentemente suddivisi in base anche al dimensionamento. I punteggi assegnati classificavano gli impianti assegnando i livelli di rischio per fasce di impianti uniformi. Si è reso quindi necessario una rivalutazione di alcuni impianti. Tali modifiche saranno oggetto di ulteriori valutazioni e modifiche nel corso del 2020.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) 2019 – 2021 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.

Sempre In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) 2019 – 2021 della ATS di Bergamo, le ispezioni routinarie programmate sono state effettuate 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° 497 controlli programmati n° 582 effettuati

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 è previsto per l'anno 2019 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 260 controlli, ne sono stati effettuati 337.

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 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 talleggio, 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 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.

Risultano iscritte a tale elenco n° 311 aziende produttrici di latte crudo.

Nel 2019 sono stati effettuati 1292 rilasci di certificazioni per l'export di prodotti a base di latte vs oltre 50 diversi Paesi Terzi, per un totale di oltre 8.000 tonn. di prodotti a base di latte esportati (stante l'impossibilità di estrazione dei dati dal sistema di registrazione dei certificati, non risulta possibile stabilire il numero dei certificati rilasciati).

La manifestazione "FORME, BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI" con il correlato evento WORLD CHEESE AWARDS, il più grande concorso internazionale dedicato ai migliori formaggi al mondo, è stato un evento di rilevanza mondiale, che ha comportato un grande impegno di risorse sia nella fase di preparazione e organizzazione, che nella fase di vigilanza durante l'evento e sul corretto smaltimento dei prodotti importati da Paesi Terzi con deroghe ministeriali.

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 – Centro di raccolta	7	2	5
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	37	23	14
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	275	173	102
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	8	3	5
Distributore automatico di latte crudo	15	10	5
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	153	104	49

L'incremento delle non conformità negli impianti, è legato alla modifica delle procedure dei controlli, che nel 2019 sono stati, di norma, eseguiti congiuntamente da due operatori, nonché dal forte aumento dei controlli mediante audit, dovuti all'obiettivo della percentuale minima di controlli mediante audit negli impianti riconosciuti.

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 disagiati.

Per quanto riguarda gli stabilimenti riconosciuti, le non conformità si sono concentrate principalmente nelle seguenti procedure:

1	Manutenzione impianti/attrezzature	34
2	Analisi dei pericoli	25
3	Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	23
4	Potabilità acqua	19
5	Applicazione regolamento (CE) 2073/05	15
6	Gestione CCP	16
7	Tracciabilità	18
8	procedura gestione NC	14
9	Controllo animali indesiderati	13
10	Modalità di campionamento e prelievo	12
11	Selezione e verifica fornitori	12
12	Gestione aflatossine	4

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	29
2	Campionamenti e prelievi	27
3	Applicazione regolamento (CE) 2073/05	13
4	Gestione aflatossine	15
5	Analisi dei pericoli	12
6	Potabilità acqua	10

Negli allevamenti si sono rilevate le seguenti non conformità:

Allevamenti	Procedure	Non conformità	risolte
Controllo aziende produzione latte	Condizioni igienico-sanitarie generali	5	5
Controllo aziende produzione latte	Documentazione e/o raccolta di informazioni	6	5
Controllo aziende produzione latte	Procedura di gestione aflatossine	5	5
Controllo aziende produzione latte	Requisiti strutturali	8	3
Controllo aziende produzione latte	Igiene della mungitura e del personale	3	2

Attività specifiche di formazione ed informazione del personale sono state effettuate, finalizzate alla gestione ed alla chiusura delle non conformità presenti in SIVI, scadute e spesso risolte e non concluse.

Tabella riepilogo non conformità

	Bovino	Caprino	Bufalino	Equino
Aziende segnalate per superamento limiti previsti	241	1		
Per tenere germi	96			
Per tenere in cellule somatiche	145	1		
Aziende non rientrate nei tre mesi e con latte destinato ad uso non alimentare	23			
Per tenere germi	6			
Per tenere cellule somatiche	17			
Numero di aziende az con revoca provvedimenti di limitazione	19			
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti	13			

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:

Descrizione	estremi	Importo
MANC OTT.NZA PRESCRIZIONI	ART 6 C 7 D LVO 193 2007	2.013,60
PRESENZA NEL FRIGOR DI PRODOTTI A BASE DI LATTE SCADUTI	ART 36 DPR 327/80 PRODOTTI A BASE DI LATTE	258,00
ASSENZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE SU FORMAGGI	ART 9 P 1 LETT L9 REG CE 1169 2011	6.000,00
PULIZIA CELLE	ART 4 COMMA 2 REG CE 852/04	1.013,60
DIFFORMITA' NELLA TRACCIABILITA' DI PRODOTTI LATTIEROCASEARI	ALL III SEX IX CAP II DEL REG 853/2004 ART 18 REG 178/2002	1.000,00
MANCATA COMUNICAZIONE POSITIVITA' ALL'ATS	ART 3 COMMA 1 REG CE 853/04	1.019,00
MANCA APPLICAZIONE PROCEDURA	ART3 REG CE 853/04	2.000,00

PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO

Campioni effettuati ed esaminati nel 2019 ATS di Bergamo:

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

DISTRIBUTORE			
<i>Campylobacter PCR</i>		<i>Campylobacter Microb</i>	
controllati	positivi	controllati	positivi
81	0	0	0

DISTRIBUTORE			
<i>Listeria PCR</i>		<i>Listeria Microb</i>	
controllati	positivi monocytogenes	controllati	positivi
81	0	0	0

DISTRIBUTORE		
<i>Salmonella PCR</i>		<i>Salmonella Microb</i>
controllati	positivi	positivi
81	0	0

DISTRIBUTORE		
<i>Escherichia Coli VTEC PCR</i>		Presenza microbiologi co
controllati	Sospetta presenza	
81	17	2

DISTRIBUTORE	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	
controllati	positivi
82	0

DISTRIBUTORE		
<i>Aflatossina M1</i>		
< 0,031	>0,030	
59	3	

INDICATORI DI IGIENE

DISTRIBUTORE		
Stafilococchi coagulasi positivi		
< 100	100-10000	>10000
78	3	0

DISTRIBUTORE		
Enterobatteriacee		
< 2000	2000- 10000	> 10000
47	31	3

Nel 2019, 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/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. Come osservazione " di campo", si riporta che le aziende che hanno avuto maggiori difficoltà nella risoluzione della non conformità, sono quelle dotate di robot di mungitura.

PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2019

Nel corso del 2016 a causa di particolari condizioni climatiche, si era osservato un preoccupante incremento di questo contaminante nel latte, nelle farine, granelle ed insilati di mais.

Nel corso del 2017, grazie al raccolto del mais che ha rilevato valori di contaminazione mediamente favorevoli, nonché al permanere di un elevato livello di attenzione e di controllo, non si sono rilevate particolari problematiche. Tale condizione favorevole era proseguita anche nel 2018.

Nel 2019 l'andamento climatico faceva temere un livello di contaminazione del mais più elevato degli anni precedenti, per tale motivo sono stati intensificati i controlli in particolare nel periodo settembre-ottobre, da sempre il più critico in quanto vengono svuotati i magazzini per il nuovo raccolto, con distribuzione degli ultimi residui del mais vecchio ed inizia la raccolta del mais precoce, il più esposto ai rischi meteorologici e alle infestazioni da piralide.

Nel corso del 2019 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	180	272	4*	1,5

* due esiti si riferiscono a due erogatori di latte crudo della medesima azienda, campionati nella medesima giornata; un altro esito, considerando l'incertezza, rientra nel limite di attenzione.

Nel corso del 2019 sono inoltre pervenute le seguenti segnalazioni di non conformità per aflatossine, anche in seguito ad autocontrolli aziendali

OMISSIS	Caravaggio	08.05.19 autoc az	72
OMISSIS	LEFFE	02.09.19 piano afla	69
OMISSIS	Calcio	05.09.19 autoc az	53+-7
OMISSIS	Treviglio	11.09.19 autoc az	230
OMISSIS	Calvenzano	23.09.19 piano afla	50
OMISSIS	STIZZANO	24.09.19 autoc az	78
OMISSIS	BREMBATE DI SOPRA	10.10.19 piano erogatori (2)	92
OMISSIS	Caravaggio	15.10.19 autoc az	52+-7
OMISSIS	COVO	22.10.19 autoc	53+-7
OMISSIS	Romano	22.10.19 autoc	65
OMISSIS	CASAZZA	25.10.19 autoc	83
OMISSIS	Berzo San Fermo	28.10.19 autoc	100
OMISSIS	Caravaggio	28.10.19 piano afla	56+-13
OMISSIS	Isso	26.11.19 autoc	52+-5

Nella quasi totalità dei casi l'origine è risultata essere l'utilizzazione di residui di mais vecchio, derivanti dalla svuotatura dei silos in previsione del magazzinaggio del mais del nuovo raccolto.

Nel corso del 2018 erano state segnalate le seguenti non conformità per aflatossine in seguito dei controlli ufficiali o di autocontrolli aziendali

OMISSIS	caravaggio	05/02/18 autoc az	54
OMISSIS	ciserano	04.10.18 autoc	227
OMISSIS	Fara Gera d'Adda	08.10.18 autoc	>100
OMISSIS	Fara Gera d'Adda	08.10.18 autoc	>100
OMISSIS	pontirolo	08.10.18 autoc	>100
OMISSIS	caravaggio	30.11.18 autoc az.	>100

Il raffronto fra le non conformità per superamento dei limiti, non risulta particolarmente significativo, a dimostrazione di una buona capacità del sistema di gestire la problematica aflatossina. Sono significativamente aumentate le segnalazioni di aziende nei limiti di attenzione, segnalazioni provenienti dagli autocontrolli delle aziende stesse, chiaro indice di un aumento del livello di attenzione delle aziende di produzione del latte.

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 conformita	N.C. risolte
Piano alimenti uomo	Gestione aflatossine	187	19	17

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 conformita	N.C. risolte
Controllo aziende produzione latte	Procedura di gestione aflatossine	325	5	5

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. Sono state segnalate solo due non accettazioni di partite di mais non conforme, provenienti dalla bassa comasca, poi destinate a biogas.

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%

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).

PIANO ALPEGGI

La programmazione degli interventi è stata effettuata tenendo conto di:

Priorità 1 verifica degli alpeggi con decreto non aggiornato e con situazione da definire mediante sopralluogo

Priorità 2 sono gli alpeggi che non sono stati visitati nel 2018 o con almeno una NC rilevata nei prelievi d'acqua o prodotti negli anni passati

N. sopralluoghi previsti	33	N. sopralluoghi eseguiti	36
--------------------------	----	--------------------------	----

L'aumento del numero dei controlli è legato alle attività conseguenti alla verifica dell'attuazione delle prescrizioni sugli alpeggi risultati non conformi nel 2018. Verifiche necessarie per consentire la ripresa delle attività in alcuni alpeggi nell'anno 2019.

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.

E' stato attuato il seguente crono programma per la risoluzione delle risultanze dell'audit regionale ancora non concluse. L'attività di aggiornamento dei decreti di riconoscimento degli alpeggi è terminato entro il 30 settembre 2019 secondo il seguente programma:

- 1) effettuato entro il 30.09.18 il censimento degli impianti riconosciuti in alpeggio in possesso di decreto di riconoscimento non aggiornato;
- 2) effettuata entro il 30.11.2018 la selezione degli impianti in possesso dei requisiti necessari per l'avvio della pratica di aggiornamento d'ufficio (corrispondenza dei requisiti strutturali e della ragione sociale a quanto agli atti, attestata con sopralluogo dal Veterinario Ufficiale);
- 3) entro il 31.01.2019, emissione dell'atto di aggiornamento degli impianti in possesso dei requisiti;
- 4) entro il 30.08.2019, verifica degli alpeggi con decreto non aggiornato e con situazione da definire mediante sopralluogo;
- 5) entro il 30.09.2019, emissione dell'atto di aggiornamento degli impianti mancanti in possesso dei requisiti.

Seguirà specifica relazione di dettaglio.

PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIOTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2019

FINALITA'

Garantire, tramite l'applicazione delle norme cogenti e del sistema di tracciabilità del farmaco veterinario, azioni che oltre alla tutela della sicurezza alimentare contribuiscano in maniera sensibile al controllo dell'antimicrobicoresistenza a livello veterinario

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

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

- D.C.R. n. XI/522 del 28 maggio 2019 "Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023"
- Circolare regionale 4 febbraio 2019 - n. 2 "Linee guida per la predisposizione, da parte di ciascuna ATS, del Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria (PIAPV 2019)
- 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) 2019 – 2022 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.

La tracciabilità del farmaco veterinario attraverso l'utilizzo della ricetta elettronica rappresenta la base necessaria per una moderna e corretta attività di farmacosorveglianza.

Attività di controllo

I° semestre 2109

La selezione degli impianti in cui effettuare i controlli nel primo semestre è stata mirata sui veterinari liberi professionisti, strutture e allevamenti che non avevano ancora utilizzato il sistema di tracciabilità del Ministero, come da disposizioni e tabelle regionali.

Sono stati inoltre considerati i seguenti criteri:

1. Precedenti non conformità e/o segnalazioni;
2. Positività nell'ambito dei controlli previsti dal PNR, PNAA;
3. Assenza di accertamenti specifici nell'ultimo biennio, in questo caso, in assenza di evidenze le aziende sono state identificate in maniera casuale.;

Nell'ambito del campione è stata inserita anche una % di allevamenti per autoconsumo o di ridotte dimensioni.

La numerosità del campione era stata fissata in 172 controlli, così distribuiti:

CATEGORIE	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
grossisti e depositari di medicinali veterinari	9
strutture veterinarie	20
allevamenti bovini	215
allevamenti suini	20
allevamenti di equidi	4
allevamenti ittici	
allevamenti avicoli	10
allevamenti cunicoli	2
allevamenti ovi-caprini	20
altre specie animali	1

Sempre a partire dal I semestre è stato adottato a livello territoriale l'utilizzo delle procedure e della modulistica proposta per la gestione delle autorizzazioni alle scorte sia negli allevamenti che nelle strutture sanitarie.

Il semestre 2019 a partire dal secondo semestre il sistema della tracciabilità del farmaco veterinario è completamente operativo pertanto i controlli 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 ha riguardato l'aspetto relativo all'utilizzo appropriato dei farmaci e è stato adottato un nuovo modo di interagire con il veterinario libero professionista e l'allevatore. 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. Il controllo sull'utilizzo appropriato del farmaco necessita ancora di una fase di rodaggio, per cui in attesa di specifiche indicazioni da parte del Ministero, le non conformità e i relativi provvedimenti verranno valutati caso per caso da un apposito gruppo di lavoro. Erano previsti 100 controlli nel secondo semestre, con valutazione dell'uso appropriato del farmaco veterinario con allevatori/veterinari.

Durante questi controlli è emersa una forte difformità nel livello di conoscenza della problematica e nell'adozione di quanto previsto nelle LINEE DI INDIRIZZO PER IL CORRETTO USO DEGLI ANTIMICROBICI IN MEDICINA VETERINARIA, da parte dei colleghi liberi professionisti. La maggior parte dei colleghi che opera negli allevamenti ha dimostrato un buon livello di consapevolezza e cerca di adottare, con le difficoltà che questo comporta, approcci terapeutici finalizzati alla riduzione del consumo di antibiotici in generale e CIA in particolare; ci sono però ancora colleghi poco sensibilizzati alla problematica. Nel corso del 2020 si cercherà di organizzare con l'Ordine dei Veterinari e la collaborazione dei colleghi L.P. un incontro formativo e di approfondimento sulle problematiche riscontrate.

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.

Adottato, con delibera 965 del 17.12.2019, il piano di azione triennale per il contrasto dell'antimicrobicoresistenza e il controllo del consumo di antibiotici in ambito veterinario, con le azioni / obiettivi e gli indicatori previsti dalla DGR XI/996 del 2018.

Stante il ritardo nella deliberazione e l'occorrenza della gestione di urgenze che hanno impegnato la Direzione Strategica della ATS di Bergamo (es. episodi di meningite nella zona dei laghi bergamaschi), i protocolli di intesa e i relativi addendum, già concordati con tre organizzazioni, sono in corso di formalizzazione.

ATTIVITA' 2019

Categorie di impianti	n.ispezioni effettuate	n.violazioni amministrative
altro	1	-
ambulatori/cliniche	10	-
AVICOLI - Galline uova da consumo	8	-
AVICOLI - Ornamentali	1	-
AVICOLI - Produzione carne	4	-
AVICOLI - Svezamento	1	-
BOVIDI - Produzione carne bianca	19	-
BOVIDI - Produzione carne rossa	19	-
BOVIDI - Riproduzione latte	294	3
BOVIDI - Riproduzione latte crudo	12	-
BOVIDI - Riproduzione linea vacca - vitello	39	1
EQUIDI - Amatoriale	1	-
EQUIDI - Produzione carne	3	-
EQUIDI - Sportivo	1	-
grossisti autorizzati alla vendita diretta di medicinali (art 70, Dlvo 193/2006)	1	-

grossisti di medicinali veterinari (art 66, Dlvo 193/2006)	7	-
OVI-CAPRINI - Da latte	20	-
SUIDI - Ingrassio - finissaggio	19	1
SUIDI - Ingrassio - svezzamento	1	-
SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	1	-
SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	16	-
TOTALI	479	5

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...)

Piano Controllo	Nome Procedura	N. controlli
Farmacosorveglianza allevamento	Autorizzazioni	312
Farmacosorveglianza allevamento	Gestione dei medicinali veterinari	329
Farmacosorveglianza allevamento	Prescrizioni scritte o ricette	350
Farmacosorveglianza allevamento	Registro premiscele medicate	58
Farmacosorveglianza allevamento	Registro scorte art. 80 D.lgs. 193/2006	182
Farmacosorveglianza allevamento	Registro trattamenti art. 79, D.lgs. 193/2006 ed art. 15, D.lgs. 158/2006	371
Farmacosorveglianza allevamento	Registro trattamenti art.4, D.lgs. 158/2006	66
Farmacosorveglianza grossisti e farmacie	Autorizzazioni	8
Farmacosorveglianza grossisti e farmacie	Documentazione: altro	7
Farmacosorveglianza grossisti e farmacie	Documentazione: ricette	7
Farmacosorveglianza grossisti e farmacie	Personale	8
Farmacosorveglianza grossisti e farmacie	Stoccaggio e conservazione	8

Durante i controlli sono state rilevate le seguenti Non Conformità:

Farmacosorveglianza allevamento	Registro scorte art. 80 D.lgs. 193/2006	1
Farmacosorveglianza allevamento	Registro trattamenti art. 79, D.lgs. 193/2006 ed art. 15, D.lgs. 158/2006	4

Sono state contestate le seguenti violazioni amministrative:

Descrizione	estremi
COMMERCIALIZZAZIONE ANIMALI IN TRATTAMENTO	ART 14 COMMA 3 DLGS 158/06
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTO	ART 32 C 4 D LVO 16 3 2006 N. 158
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTO FARMACOLOGICO	ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI FARMACOLOGICI	ART 32 C 4 D LVO 16/3,/2006 N 158

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE 2019 (PRAA 2019)

PREMESSA

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2018-2020 (PNAA 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 2019 costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

VIGILANZA E CONTROLLO

Nel territorio provinciale sono presenti 5423 attività registrate e 137 riconosciute, inserite nel settore dei mangimi. Di queste 5114 rientrano nella cosiddetta "produzione primaria", di cui all'art. 5, c. 1 Reg. (CE) n. 183/2005:

- produzione prodotti destinabili alimentazione zootecnica
- essiccazione naturale
- stoccaggio prodotti primari
- allevatori

Le restanti attività possono essere distinte (vedi tabella successiva) in:

- RICONOSCIUTE ai sensi dell'art. 10 Regolamento(CE) 183/2005 ;
- REGISTRATE ai sensi dell'art. 9 Regolamento(CE) 183/2005
- autorizzate alla produzione e/o commercio di prodotti intermedi e/o mangimi medicati e laboratori;
- produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E ;
- utilizzo dei prodotti in deroga ai divieti di cui all'art. 7, par. 1 e 2 del Reg. (CE) n. 999/2001.

ATTIVITA'

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

- D.C.R. n. XI/522 del 28 maggio 2019 "Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023"
- Circolare regionale 4 febbraio 2019 - n. 2 "Linee guida per la predisposizione, da parte di ciascuna ATS, del Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria (PIAPV 2019)
- 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 2019, 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) 2019 – 2022 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.

La selezione degli impianti in cui effettuare i controlli è stata effettuata cercando di garantire le seguenti priorità, in considerazione dei livelli di rischio assegnati agli impianti:

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;
- 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;"

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 molte farmacie non detengono e commercializzano da anni tali prodotti. L'obiettivo dei controlli, anche nel 2019, è stato anche legato alla rilevazione di variazioni intercorse nella denominazione o nel legale rappresentante rispetto al decreto di riconoscimento (revoca del riconoscimento d'ufficio).

Per quanto riguarda le imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg. (CE) n. 183/2005, in massima parte allevamenti, sono stati previsti interventi concomitanti con altre aree di attività (latte,benessere....), cercando di garantire, vista la numerosità, una rotazione nei controlli. Risultano effettuati i seguenti controlli:

Operatori primari registrati Regolamento (CE) n.183/05 art. 5 comma 1	Censiti	numero controlli
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	1180	78
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	1580	141
TOTALE	5114	219
Operatori post-primari registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2	Censiti	numero controlli
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	6	2
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	6
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	4	4
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	10	3
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	6	3
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	106	16
produzione di alimenti per anim.da compompagnia (Reg. 1069/09)	1	4
trasporto conto terzi	72	5
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	3	3
intermediari (che non detengono prodotti)	7	1

	1	1
produzione premiscele (diverse da all. IV capo 2 Reg. 183/05)		
mulini	14	6
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	15	10
essiccazione artificiale	24	16
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IV capo 3) Reg. 183/05)	1180	78
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	29	7
TOTALE	1479	165
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	numero controlli
lettera A produzione additivi	1	1
lettera A commercializzazione additivi	51	31
lettera B produzione premiscele	4	6
lettera B commercializzazione premiscele	51	36
lettera C produzione mangimi composti per commercio	6	8
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	14	14
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
TOTALE	134	96
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	numero controlli
trattamento oleochimico di acidi grassi	3	2
TOTALE	3	2
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	Censiti	numero controlli
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	5	3
produzione MM per autoconsumo	9	6
distributori art.13 comma 6-7	2	1
TOTALE	17	11

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 2019 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.

Sono stati effettuati i 218 dei 218 campioni previsti dal PNAA. Sono stati effettuati 8 campioni EXTRAPNAA. Sono risultati non favorevoli:

ALLEVAMENTO	TENORE ZINCO SUPERIORE AL DICHIARATO	SUINI	MANGIME COMPLEMENTARE
ALLEVAMENTO	SELENIO INFERIORE AL DICHIARATO	BOVINI LATTE	MANGIME COMPLEMENTARE
ALLEVAMENTO	AMOXICILLINA	SUINI	MANGIME COMPLETO
ALLEVAMENTO	RESIDUO PACKAGING	SUINI	MANGIME COMPLETO
ALLEVAMENTO	AMOXICILLINA	SUINI	MANGIME COMPLEMENTARE

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'

Durante i controlli sono state rilevate le seguenti NC, oggetto di specifiche prescrizioni:

Tipologia di impianto	Non conformità
183 Registrati - Altro	1
183 Registrati - Coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica	1
183 Registrati - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.	6
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	2
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	4
183 Registrati - Fabbricazione additivi (diversi da all. IV, capo 1)	2
183 Registrati - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)	2
183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5	2
183 Registrati - Macinazione e brillatura (mulini)	1
183 Registrati - Stoccaggio granaglie	2
183 Registrati - Trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi	2
183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	3

183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	3
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per autoconsumo (c)	7
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	1
183 Riconosciuti - Produzione di premiscele (b)	1
767 Registrati con numero - Produzione conto terzi	3

Che hanno riguardato le seguenti procedure:

Piano controllo	Procedure	Non conformità
Mangimi per autoconsumo)	Impianti ed apparecchiature	2
Mangimi per autoconsumo)	Produzione	1
Mangimi per autoconsumo)	Stoccaggio	1
Mangimifici	Autorizzazioni	1
Mangimifici	Controllo qualità	1
Mangimifici	Documentazione, registrazione, registri	1
Mangimifici	Impianti ed apparecchiature	3
Mangimifici	Produzione	1
Mangimifici	Reclami e ritiro dei prodotti	1
Essiccazione	Documentazione, registrazione, registri	2
Essiccazione	Post - raccolta	1
Intermediari con / senza condizionamento	Documentazione, registrazione, registri	1
Intermediari con / senza condizionamento	Impianti ed apparecchiature	1

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

Descrizione	estremi
MANCATA APPLICAZIONE MISURE PREVENTIVE	ART 5 ALL II 183/05
COMM.NE MANGIME CON ADDITIVO SUP A NORMA	ART 8 C 1 REG CE 767/2009
MANCATA SEPARAZ E IDENTIF SILO CON MANGIME MEDICATO	ALL III P 1 SOMINISTRAZIONE STOCCAGGIO
MANIPOLAZIONE MANGIMI MEDICATI NON CORRETTA	REG CE 183/2005
MANGIME CONTENENTE ADDITIVI OLTRE IL LIMITE	ART 11 REG 767/2009
IRREGOLARITA' IN ETICHETTATURA MANGIME MEDICATO	ART 17 C 1 LETT B REG CE 767/2009
PER NON AVER ADOTTATO MISURE NECESSARIE A PREVENIRE CROSS CONTAMINAZIONE MANGIME	ART 5 COMMA 5 ALL III REG 183/2005
COMM.NE MANGIME CON ADDITIVO OLTRE TOLLERANZE	ART 8 C 1 REG CE 767/2009

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 2020 verranno riprese attività formative e di affiancamento, finalizzate alla creazione di figure con competenze specialistiche, specie fra gli operatori addetti ai prelievi.

Segue tabella sintetica degli interventi di formazione effettuati:

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA' DA SVOLGERE	SVOLTE
PRAA	Diffusione contenuti PRAA 2019	26.02.2019

	personale addetto ai controlli	
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	10.12.19 corretta etichettatura dei mangimi per petfood e valutazione dei claims consentiti

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 2019.

Nell'ambito del PRAA non risultano effettuati specifici controlli ai sensi del Reg. 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico. Controlli sulla produzione e commercializzazione di tali prodotti, sono stati effettuati nell'ambito dei controlli del Reg. 1069/09 sugli stabilimenti UFERT.

Effettuato un intervento congiunto con ICQRF, specificamente rivolto alla verifica delle etichettature dei mangimi.

Effettuato uno specifico incontro di formazione sul campo per la valutazione di etichette per pet food, prelevate da produttori locali o dal commercio. Non risultano rilevate non conformità nei controlli sull'etichettatura.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE

BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

Attività di controllo

Il piano nazionale benessere animale comprende l'insieme dei controlli per la verifica del rispetto delle misure di protezione degli animali svolti nell'allevamento, durante il trasporto ed alla macellazione.

Benessere animale in allevamento

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

- D.C.R. n. XI/522 del 28 maggio 2019 "Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023"
- Circolare regionale 4 febbraio 2019 - n. 2 "Linee guida per la predisposizione, da parte di ciascuna ATS, del Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria (PIAPV 2019)
- 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) 2019 – 2022 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.

La selezione degli impianti in cui effettuare i controlli è stata effettuata sulla base dei seguenti priorità, oltre alla categoria di rischio per tipologia di cui alla tabella regionale di ripartizione:

- allevamenti con non conformità aperte
- tipologie di allevamenti con elevate non conformità pregresse
- galline ovaiole
- allevamenti suini che effettuano il taglio della coda
- rotazione dei controlli

Piano benessere animale – controlli in allevamento nel 2019 ATS di Bergamo

Specie	N° controlli/anno	
	programmati	effettuati
Suini	20	28
Ovaiole	5	7
Polli da carne	5	3
Bovini e bufalini	121	154
vitelli	150	144
Ovini e caprini	20	21
Equini da carne	4	3
Conigli	2	
Animali da pelliccia	1	2
Altre specie		31

L'aumento del numero dei controlli nei bovini adulti, è legato alla discrepanza nelle tabelle di programmazione regionale fra il numero dei controlli assegnati nei vitelli e quelli negli adulti. In molti casi i controlli sono stati abbinati dall'operatore per logica nell'intervento.

In aggiunta al numero dei controlli programmati, sono poi stati effettuati ulteriori interventi per segnalazioni, verifiche non conformità ecc....

Non conformità rilevate nel 2019 nell'ATS di Bergamo:

Benessere animali allevati	Ispezione (controllo degli animali)	1
Benessere animali allevati	Mutilazioni	1
Benessere animali allevati	Tenuta dei registri (registrazione dei dati)	2
Benessere equidi	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	1
Benessere equidi	Edifici e locali di stabulazione	3
Benessere equidi	Ispezione (controllo degli animali)	5
Benessere equidi	Libert� di movimento e stabulazione	2
Benessere equidi	Stabulazione fissa	1
Benessere equidi	Stabulazione in ricovero	1
Benessere ovaiole	Spazio disponibile	1
Benessere ovi caprini	Edifici, locali e recinti di stabulazione	1
Benessere suini	Alimentazione, Abbeveraggio ed altre sostanze	5
Benessere suini	Attrezzature automatiche e meccaniche	1
Benessere suini	Edifici e locali di stabulazione	3
Benessere suini	Libert� di movimento	2
Benessere suini	Materiale manipolabile	6
Benessere suini	Mutilazioni	4
Benessere suini	Pavimentazioni	1
Benessere suini	Personale	1
Benessere suini	Spazio disponibile	2
Benessere vacche da latte e bufali	Attrezzatura automatica e meccanica	1
Benessere vacche da latte e bufali	Edifici, locali e recinti di stabulazione	3
Benessere vacche da latte e bufali	Ispezione (controllo degli animali)	5
Benessere vacche da latte e bufali	Libert� di movimento e stabulazione	1
Benessere vacche da latte e bufali	Procedure di allevamento	1
Benessere vacche da latte e bufali	Stabulazione libera con lettiera permanente	3
Benessere vacche da latte e bufali	Tenuta dei registri (registrazione dei dati)	1
Benessere vitelli e annutoli	Edifici e locali di stabulazione	1
Benessere vitelli e annutoli	Ispezione (controllo degli animali)	3
Benessere vitelli e annutoli	Libert� di movimento	1

L'elevato numero di non conformità negli equini è legata alle numerose richieste di intervento per le segnalazioni di associazioni animaliste e privati, data l'elevata sensibilità sul benessere in tali specie. 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, sopraggiunto nel corso del 2018 e che ha comportato anche per il 2019 un grosso investimento di tempi per gli interventi e per la formazione del personale.

Seguono le tabelle di dettaglio riferite alle due specie:

SUINI				
Requisito	Numero totale irregolarità	Numero provvedimenti adottati (per categoria di non conformità)		
		A	B	C
1. PERSONALE	1	1	0	0
2. ISPEZIONE (Controllo degli animali)	0	0	0	0
3. TENUTA DEI REGISTRI (Registrazione dei dati)	0	0	0	0
4. LIBERTA' DI MOVIMENTO	2	1	1	0
5. SPAZIO DISPONIBILE	2	0	1	1
6. EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE	3	0	3	0
7. ILLUMINAZIONE MINIMA	0	0	0	0
8. PAVIMENTAZIONI	1	0	1	0
9. MATERIALE MANIPOLABILE	6	5	0	1
10. ALIMENTAZIONE, ABBEVERAGGIO ED ALTRE SOSTANZE	4	1	3	0
11. MANGIMI CONTENENTI FIBRE	0	0	0	0
12. MUTILAZIONI	4	4	0	0
13. PROCEDURE DI ALLEVAMENTO	0	0	0	0
14. ATTREZZATURA AUTOMATICA E MECCANICA	1	0	1	0
	24	12	10	2

Nei suini le principali non conformità sono relative alla disponibilità di adeguati materiali manipolabili, alla disponibilità continua di acqua e al taglio delle code.

BOVINI				
Requisito	Numero totale irregolarità	Numero provvedimenti adottati (per categoria di non conformità)		
		A	B	C
1. PERSONALE	0	0	0	0
2. ISPEZIONE (Controllo degli animali)	6	5	0	1
3. TENUTA DEI REGISTRI (Registrazione dei dati)	1	1	0	0
4. LIBERTA' DI MOVIMENTO	5	4	0	1
5. EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE	3	1	2	0
6. ILLUMINAZIONE MINIMA	0	0	0	0

7. ATTREZZATURA AUTOMATICA E MECCANICA	1	0	1	0
8. ALIMENTAZIONE, ABBEVERAGGIO ED ALTRE SOSTANZE	0	0	0	0
9. MUTILAZIONI	0	0	0	0
10. PROCEDURE DI ALLEVAMENTO	1	1	0	0
TOTALE	17	12	3	2

Nei bovini le principali non conformità sono relative al controllo degli animali, alle condizioni strutturali e alla libertà di movimento.

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

Descrizione	estremi
BENESSERE ANIMALE BOVINI	ART 2 COMMA 1 LETT A DLGS 146/01
BENESSERE BOVINI	ART 2 COMMA 1 DLGS 146/01
AMPUTAZIONE ALI NON NECESSARIA	ART 7 C 1 D LVO 26 03 01 N146
MANCATA CERTIFICAZIONE VETERINARIA VITELLI	ART 3 COMMA 1 LETT A DLGS 126/11
BENESSERE ANIMALE SUINI	ART 4 COMMA 1 DLGS 122/2011
MANCANZA ADEGUATI MATERIALI PER MANIPOLAZIONI SUINI	ART 4 COMMA 1 DLGS 122/11

Sono stati effettuati i seguenti interventi formativi :

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA'	SVOLTE	
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	09.04.19 Piano di azione prevenzione del ricorso al taglio delle code	
Piano nazionale prevenzione taglio code suini	Formazione interna	Veterinari area A 24.01.19 Trescore	Veterinari area A 30.01.19 Caravaggio
Piano nazionale prevenzione taglio code suini	Formazione per allevatori	Confagricoltura. 16.01.2019 corso	Coldiretti 12.02.2019 corso

PIANO PREVENZIONE TAGLIO DELLA CODE NEGLI ALLEVAMENTI SUINI

I Controlli Ufficiali, previsti ai fini della valutazione del Benessere e Protezione degli animali negli allevamenti suinicoli, in applicazione del D.Lgs 146/2001 e del D.lgs 122/2011, sono stati condotti alla luce del Piano nazionale di miglioramento del D.lgs 122/2011, in applicazione e della RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/336 DELLA COMMISSIONE dell'8 marzo 2016 relativa all'applicazione della direttiva 2008/120/CE del Consiglio che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini in relazione alle misure intese a ridurre la necessità del mozzamento della coda e della Nota del Ministero della Salute DGSAF n 2839 del 04-02-2019 e smi.

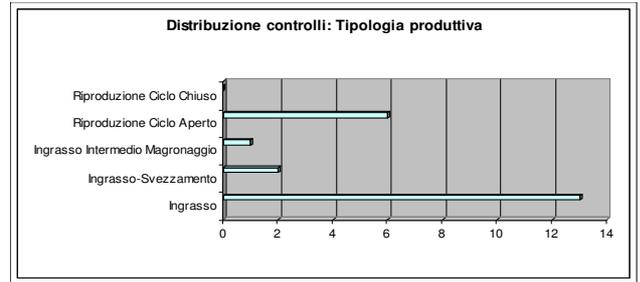
Nell'arco dell'anno 2019 l'ATS di Bergamo ha previsto interventi di formazione specifica per i Veterinari Ufficiali relativamente alle indicazioni Ministeriali e Regionali inerenti l'organizzazione e gestione dei Controlli negli allevamenti di suini nel rispetto di quanto previsto, oltre che dalla normativa vigente, dalle indicazioni del Piano nazionale.

Sono stati organizzati anche corsi di formazione su richiesta di associazioni di categoria. I docenti, Veterinari ATS formati, hanno illustrato le linee guida emanate dal CRenBa sulla prevenzione del taglio della coda nell'allevamento suino e sulla normativa vigente.

I controlli programmati del 2019 sono stati eseguiti in 22 allevamenti distribuiti sul territorio provinciale, ossia il 20% sul totale degli allevamenti con consistenza superiore ai 40 suini o alle 6 scrofe (cfr. Piano Nazionale Benessere animali da reddito).

Nel dettaglio sono stati condotti:

- 13 C.U. in allevamenti da Ingrassio
- 2 C.U. in Ingrassio-Svezamento
- 1 C.U. in Ingrassio intermedio Magronaggio
- 6 C.U. in Riproduzione - ciclo aperto.

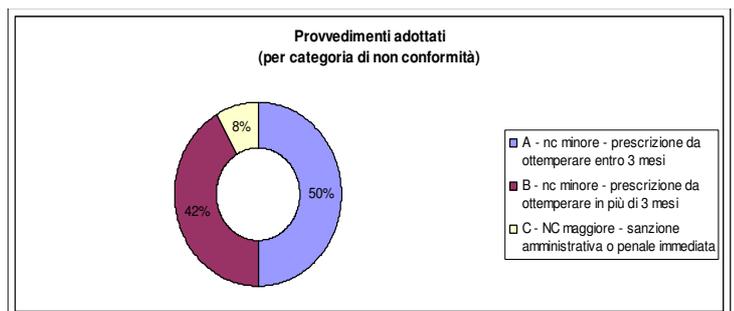
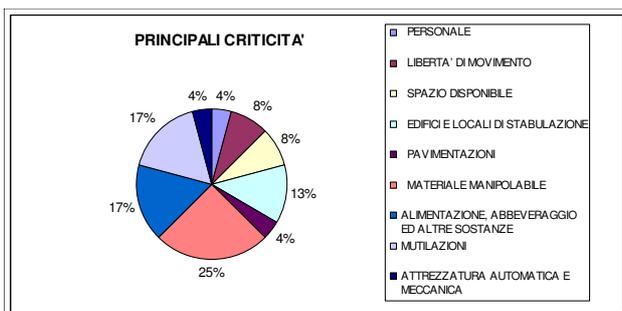
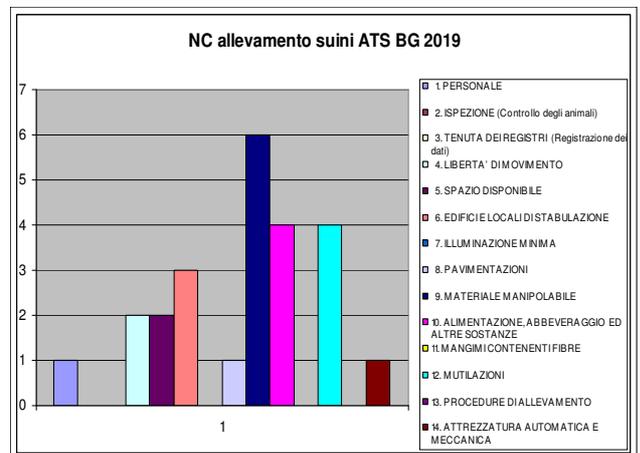


Nel corso di tali controlli è stata effettuata una valutazione del rispetto della normativa cogente ma ponendo particolare attenzione al rispetto dei requisiti ed indicazioni previste dalle Linee Guida ai fini della prevenzione del taglio della coda; sono state anche valutate le check list di autovalutazione compilate ai fini della classificazione del rischio degli allevamenti.

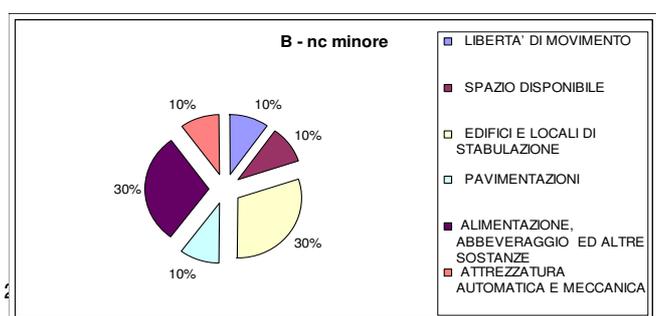
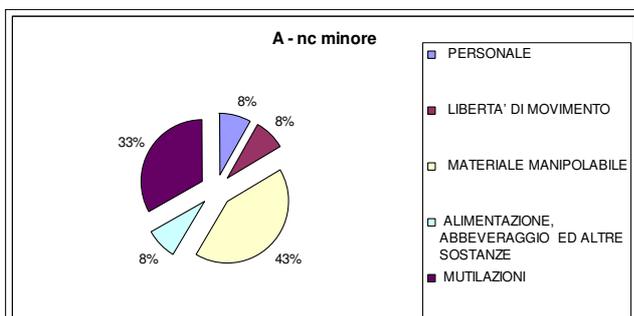
Nel 36% degli allevamenti controllati sono state rilevate non conformità.

Le principali criticità rilevate hanno riguardato:

- 25% presenza o tipologia di materiale manipolabile;
- 17% mutilazioni;
- 17% alimentazione, abbeveraggio e altre sostanze;
- 13% edifici e locali di stabulazione;
- 8% spazio disponibile;
- 8% libertà di movimento;
- 4% pavimentazioni;
- 4% attrezzatura automatica e meccanica;
- 4% personale.



Le non conformità rilevate, distinte in nc minori (A - da risolvere entro 3 mesi; B - da risolvere in più di 3 mesi) e NC maggiori (che hanno determinato l'irrogazione di sanzioni amministrative), hanno riguardato: nel caso di nc minori A (50% delle NC) - materiale manipolabile e mutilazioni; nel caso di nc minori B (42% delle NC) - edifici e locali di stabulazione e alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze; nel caso di NC maggiori (8% delle NC) - il materiale manipolabile e lo spazio disponibile.



Negli allevamenti che non avessero già inserito in Classyfarm la check list di autovalutazione, nel corso dei controlli effettuati si è registrata la difficoltà di consultare prontamente la certificazione veterinaria, prevista dal D.lgs 122/2011 e dalla Raccomandazione UE 336/2016, comprovante la necessità di introdurre suini a coda tagliata in base all'autovalutazione effettuata.

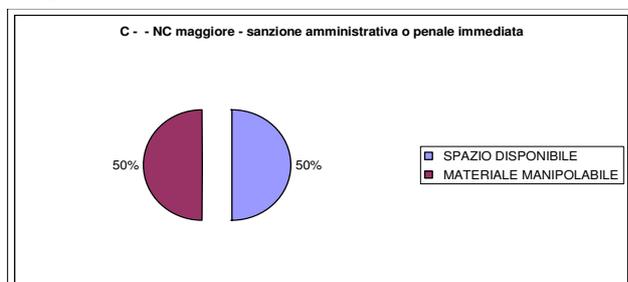
Altra criticità rilevata ha riguardato, in alcuni allevamenti, il sistema di erogazione dell'acqua, spesso legata ad una messa a disposizione computerizzata-programmata e all' assenza, in alcuni o in tutti i reparti o box, di impianti tali da garantire agli animali la disponibilità di acqua fresca, in quantità e di qualità sufficiente.

E' stata osservata, in alcuni casi, una mancata identificazione dei locali infermeria e/o l'assenza o insufficienza di idonea lettiera o tappetini a disposizione.

Si è evidenziata la mancata misurazione, in corso di autovalutazione aziendale, dei valori quali la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas, come da indicazioni del Piano di prevenzione taglio code, pur se tali valori risultavano mantenuti entro limiti non dannosi per gli animali.

Evidenze di NC che hanno determinato erogazione di sanzione amministrativa sono state registrate relativamente alle dimensioni delle gabbie parto, tali da limitare la libertà di movimento delle scrofe ivi stabulate, e alla disponibilità di spazio per gli animali allevati in gruppo, sia per le scrofe e scrofette gravide, che per i suini all'ingrasso.

La prevalenza maggiore delle NC si è registrata relativamente all'assenza di materiale manipolabile e di arricchimento ambientale o alla tipologia di materiale messo a disposizione in quanto insufficiente o marginale; anche in questi casi sono state applicate sanzioni amministrative.



Nell'ambito del territorio dell'ATS di Bergamo sono stati selezionati 3 allevamenti, che hanno aderito alla fase "sperimentale" prevista in applicazione dal Piano, per l'introduzione di gruppi di suini a coda integra.

In questi allevamenti sono stati effettuati controlli congiunti con veterinari del CReNBa, condotti in presenza del veterinario aziendale. Gli esiti delle suddette prove si potranno avere solo a conclusione delle stesse che, a meno di diverse indicazioni da parte del CReNBa, si avranno nei primi mesi del 2020.

Tali aziende hanno optato per l'utilizzo, in maniera prevalente, di tronchetti di legno morbido messi a disposizione in ogni box come materiale manipolabile e catene come materiale marginale; in alcuni casi sono stati messi a disposizione anche dei blocchi di sali sospesi; in uno di questi allevamenti è stata messa a disposizione paglia posta in un dispenser come materiale manipolabile.

Oltre a questi, altri 2 allevamenti presenti sul territorio provinciale hanno volontariamente cominciato ad introdurre alcuni gruppi di suini a coda integra.

In un altro ancora sono allevati regolarmente tutti gli animali a coda integra, già da qualche anno, senza incontrare criticità, anche in considerazione delle caratteristiche intrinseche dell'allevamento che adopera un sistema di ventilazione forzata costantemente, con controllo di temperatura ed umidità relativa, ed utilizza legno morbido sospeso e catene come materiale manipolabile e di arricchimento.

In base alle verifiche effettuate e in base a quanto osservato, in particolare nel periodo iniziale dei controlli, emerge che, ai fini del pieno raggiungimento degli obiettivi del piano, ci sia ancora da investire in formazione del personale operante all'interno degli allevamenti il cui livello medio non è giudicato pienamente sufficiente dato l'approccio superficiale a livello allevatorio o non adeguatamente competente dei veterinari aziendali di riferimento, spesso non opportunamente formati o aggiornati.

Si è evidenziata difficoltà in alcuni allevamenti nella corretta compilazione della check list autovalutativa, legata prevalentemente ad errori interpretativi di alcuni punti ed al fatto che la compilazione delle check list fosse avvenuta prima di una corretta formazione degli allevatori o effettuata da parte di liberi professionisti che non avessero seguito corsi di aggiornamento specifici: in caso di verifica di discrepanza tra quanto dichiarato e quanto osservato in corso di controllo ufficiale, previa ulteriore formazione dell'allevatore e del valutatore-veterinario aziendale, è stata effettuata nuova autovalutazione.

Non tutti gli allevamenti hanno inserito la check list in Classyfarm: ciò ha determinato una difficoltosa estrazione dei dati e la classificazione degli allevamenti in base al livello di rischio. Si auspica per il prossimo

futuro, dunque, l'inserimento in toto in Classyfarm delle autovalutazioni aziendali, in applicazione della Nota Ministeriale DGSAF 0029262 del 22/11/2019.

Inoltre, si è evidenziato quanto, oltre al rispetto di tutti i requisiti delle norme cogenti, si sia dimostrata fondamentale, ai fini dell'ottenimento di buoni risultati, una corretta gestione manageriale dell'allevamento che passa anche e soprattutto attraverso la presenza di materiale manipolabile e di arricchimento adeguato per quantità e tipologia, dell'idoneità dei locali e disponibilità di spazio, di una corretta gestione delle concentrazioni di gas.

La garanzia del rispetto dei suddetti requisiti ha dimostrato la possibilità del raggiungimento degli obiettivi previsti.

BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

impianti di macellazione per:	numero impianti attivi (inizio 2019)	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2019
ungulati domestici	86	86	86
pollame, lagomorfi, selvaggina	4	4	4
stagionale di suini	33	33	27*

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

* 5 impianti hanno sospeso o cessato l'attività nel 2019; 1 impianto non è stato controllato

Per l'anno 2019 sono stati programmati almeno 123 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate. Sono stati controllati 117 impianti in quanto 5 impianti hanno cessato o sospeso l'attività di macellazione nel 2019 ed 1 impianto stagionale di macellazione suini non è stato sottoposto a controllo.

La situazione appare sostanzialmente buona; il complesso degli 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, 64 non conformità, così ripartite:

- Benessere alla macellazione – gestione: 13 NC
- Benessere alla macellazione programma – programma: 11 NC
- Formazione del personale: 3 NC
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – gestione : 5 NC
- Manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – programma: 6 NC
- Strutture e attrezzature: 26 NC

L'attività di controllo del 2019 è stata particolarmente impegnativa a seguito dell'obbligo, da parte dei titolari degli impianti di macellazione, di adeguare le attrezzature all'Allegato II di cui al Reg 1099.

E' stato necessario in una prima fase verificare le carenze e, successivamente, richiederne l'adeguamento entro i termini prefissati (8 dicembre 2019).

Nel complesso, gli operatori che hanno inteso proseguire l'attività, hanno provveduto all'aggiornamento delle strutture; altri hanno cessato l'attività e altri ancora l'hanno ridotta alle specie o categorie di cui, date le attrezzature presenti, era possibile la macellazione.

BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

Piano benessere animale 2019 – 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 2019	INDICAZIONE MINISTERIALE	N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lungi viaggi)	MACELLO	0	10% dei mezzi in arrivo	0	1
	POSTO DI CONTROLLO (Montichiari e Moglia)		5% delle partite di animali in arrivo		
inferiori alle 8 ore (breve viaggi)	MACELLO	5000 circa	2% dei mezzi in arrivo	100	104

ATS BERGAMO																			
b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI 2019																			
n. controlli nei punti critici:				n. controlli lungo la strada:															
programmati		eseguiti		programmati				eseguiti											
				9				10											
Tabella 1 Ispezioni effettuate	Specie	Bovini			Suini			Ovicapri			Equidi			Pollame			Cani		
	Tipi di ispezioni non discriminatorie	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
	Sezione A																		
	Numero di ispezioni non discriminatorie																		
	Sezione B																		
	Animali	226	79		170	1005		284	190		131			31241			17	18	
	Mezzi di trasporto	67	10		18	3		13	1		77			13			3	3	
Documenti di accompagnamento	64	10	13	18	3		10	1		1		2	11			3	23		

Durante i controlli non sono emerse anomalie o irregolarità

Sono stati effettuati i controlli congiunti con le Autorità di PS (Polizia Stradale), come da tabella precedente. 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 effettuati i controlli programmati nei due impianti utilizzatori di animali per la sperimentazione di cui al DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. 26 - Attuazione della direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

CATEGORIE	FREQUENZE MINIME DEI CONTROLLI	N. IMPIANTI ATTIVI	N. CONTROLLI PROGRAMMATI	N. CONTROLLI EFFETTUATI
Stabilimenti di allevamento	annuale	2	2	2
Stabilimenti fornitori	annuale			
Stabilimenti di allevamento/fornitori	annuale			
Stabilimenti utilizzatori	annuale	2	2	2
Stabilimenti utilizzatori di cani, gatti e/o primati non umani	semestrale			

Durante i controlli non sono emerse anomalie o irregolarità

PIANO NAZIONALE RESIDUI 2019 (PNR) – EXTRA PNR – PIANO ISTOLOGICO

Attività di controllo

Il Piano Nazionale Residui (PNR) è un piano di sorveglianza predisposto al fine di svelare o verificare l'utilizzo di sostanze vietate, la somministrazione abusiva di sostanze autorizzate, la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) e le quantità massime di contaminanti ambientali fissate dalla normativa nazionale e comunitaria. Tale attività rientra tra gli indicatori veterinari dei Livelli Essenziali di Assistenza per la certificazione delle Regioni e Province Autonome.

Il PNR è strutturato in diverse sezioni nelle quali sono riportate le specie e le categorie animali da sottoporre a campionamento, la categoria di residui o di sostanze da ricercare, le strategie di campionamento e i livelli e le frequenze di campionamento.

L'attività di verifica della presenza di residui si attua secondo tre tipi di piano:

- Piano: prevede il prelievo di campioni programmati sulla base dell'entità delle produzioni nazionali nei diversi settori e riportati nelle tabelle allegate al PNR;
- Extrapiano: comprende i controlli predisposti per rispondere a particolari esigenze locali;
- Sospetto: comprende campioni prelevati in caso di sospetto di presenza di residui.

Nell'ambito di ciascun tipo di piano suddetto, si distinguono diversi tipi di campionamento:

- Mirato: campioni prelevati nell'ambito di Piano ed Extrapiano da animali considerati potenzialmente a rischio;
- Clinico-anamnestico: campioni prelevati in caso di sospetto di presenza di residui (presenza di alterazioni a livello di organi, notizie anamnestiche, detenzione di sostanze vietate) e si procede al prelievo di un campione di tipo "Sospetto", tipologia "clinico-anamnestica";
- A seguito di positività: campioni prelevati in caso di riscontro di non conformità in un campione del tipo "mirato" o "clinico-anamnestico".

I campioni sono prelevati a livello di allevamento, macello, centri di raccolta delle uova, stabilimenti di lavorazione degli ovo prodotti e nell'ambito di battute di caccia.

Il PNR prevede, inoltre, dal 2008 una sorveglianza epidemiologica basata sull'effettuazione di un test istologico per la rilevazione delle alterazioni isto-anatomo-patologiche in organi bersaglio (timo, tiroide per la ricerca di lesioni da trattamenti con cortisonici e tireostatici e ghiandole bulbo uretrali e prostata per la ricerca di lesioni riferibili a trattamento con steroidi sessuali) di bovini regolarmente macellati riconducibili all'impiego di sostanze anabolizzanti (circolare MINSAL n. 18128/P del 5/12/2007).

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 28/11/2018 pr. 45187 le modalità di attuazione del Piano Nazionale 2019 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° 664 campioni per l'anno 2019 di cui n° 281 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n° 383 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti). Degli assegnati 231 campioni erano da eseguire in allevamento, 422 in macello e 11 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 micotossine (latte), composti organo clorurati compresi i PCB (uova, fegato ovino, latte caprino, latte vaccino e latte bufalino) e fitofarmaci e metalli pesanti (miele): all'ATS di Bergamo è stato assegnato un numero complessivo di 23 campioni.

Dei campioni assegnati quasi tutti sono stati regolarmente effettuati: causa difficoltà nel reperimento matrice (miele in apiari) 3 prelievi relativi all'EXTRAPNR non sono stati eseguiti. Per oltre il 98% dei campioni consegnati alla Sezione di Bergamo dell'IZSLER è stata effettuata la pre-accettazione (LEA >90%).

Relativamente al Piano Nazionale Istologico nel corso del 2019 sono state campionate n° 4 partite di animali al macello.

Oltre ai campioni inizialmente programmati dai suddetti Piani nel corso dell'anno si è stato necessario effettuare n° 4 prelievi PNR sospetto clinico-anamnestico.

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 2019 si sono registrate n°8 schede relative al riscontro di sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma non dichiarate e/o contaminanti.

In 3 campioni si sono riscontrate sostanze in concentrazioni tali da non comprometterne la commestibilità.

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 2019 ed alle criticità riscontrate nel 2018.

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.

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

- D.C.R. n. XI/522 del 28 maggio 2019 "Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023"
- Circolare regionale 4 febbraio 2019 - n. 2 "Linee guida per la predisposizione, da parte di ciascuna ATS, del Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria (PIAPV 2019)
- 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 2019, 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 è ritenuto opportuno prevedere delle frequenze annuali minime dei controlli, in relazione alle categorie ed al livello di rischio dei singoli stabilimenti:

Denominazione sede produttiva	Comune sede produttiva	Tipologia	LR	sopralluoghi
Omissis	Omissis	oleochimico	2	2
Omissis	Omissis	oleochimico	2	2
Omissis	Omissis	manipolazione	2	2
Omissis	Omissis	manipolazione	2	2
Omissis	Omissis	magazzinaggio	2	2
Omissis	Omissis	trasformazione	2	3
Omissis	Omissis	manipolazione	2	2
Omissis	Omissis	altri utilizzi	2	2
Omissis	Omissis	altri utilizzi	2	2
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	centro di raccolta	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	trasformazione	3	2
Omissis	Omissis	pet food	3	2
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	uso in deroga	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	trasformazione	3	2
Omissis	Omissis	commercio	3	
Omissis	Omissis	pet food	3	2
Omissis	Omissis	fertilizzanti	3	2
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	animali particolari	3	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	trasformazione	3	2
Omissis	Omissis	fertilizzanti	3	2
Omissis	Omissis	animali particolari	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	animali particolari	3	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	trasformazione	3	2
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	animali particolari	3	1
Omissis	Omissis	biogas	3	1
Omissis	Omissis	manipolazione	3	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1

Omissis	Omissis	animali particolari	4	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	4	1
Omissis	Omissis	altri utilizzi	4	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	4	1
Omissis	Omissis	inc/comb	4	1
Omissis	Omissis	trasformazione	4	1
Omissis	Omissis	inc/comb	4	1
Omissis	Omissis	animali particolari	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	animali particolari	4	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	4	1
Omissis	Omissis	inc/comb	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	altri utilizzi	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	magazzinaggio	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	trasporto	4	1
Omissis	Omissis	biogas	4	1
Omissis	Omissis	biogas	4	1
Omissis	Omissis	inc/comb	4	1
Omissis	Omissis			85

Nel 2019 sono stati quindi programmati 85 controlli.

Sono stati svolti complessivamente 118 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 che comporta numerosi accessi per i prelievi, la verifica di tracciabilità e di documentazione sanitaria, nonché la gestione delle sporadiche positività per Salmonella rilevate durante l'intenso programma di prelievi per l'export. Inoltre la manifestazione FORME – WCA ha comportato l'arrivo in vincolo sanitario, con obbligo di verifica, di numerose partite di formaggi di provenienza da Paesi.

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 2019 sono stati rilasciate 86 certificazioni per l'export di SOA, per un totale di oltre 2.200 tonn. di SOA esportati

Particolari criticità sono state rilevate 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	5
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	1
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Strutture e attrezzature: manutenzione e igiene/pulizia	4

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)	2
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Controllo MSR	1
Piano di controllo ufficiale sugli impianti riconosciuti registrati ai sensi del regolamento CE n.1069/2009	Rispetto dei parametri di processo	1
Marcatura dei prodotti derivati, con trieptanoato di glicerina (GHT)	Marcatura dei prodotti derivati, con trieptanoato di glicerina (GHT)	3

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

Descrizione	estremi
VIOLAZIONE DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI SMALTIMENTO E IMPIEGO SOTTOPRODOTTI DI O.A.	ART 8 E 12 PARAG. 1 DEL REG 1069/2009
MANCATA SPECIFICA SUI DOC TRASP DI CAT 3	ART 21 COMMA 2 E 3 REG CE 1069/09
MANCANZA REGISTRAZIONE COMMERCIO CAT 3	ART 23 COMMA 1 REG CE 1069/09
SPANDIMENTO SU TERRENO AGRICOLO LETAME MISTO A SCARTI ANIMALI	ART 3 C 5 DLGS 1/10/2012 N 186
SMALTIMENTO CARCASSE NON IDONEO	ART 21 REG 1069/2009
SMALTIMENTO CARCASSA NON OTTEMPERANDO A PRESCRIZIONI	ART 9 LETT F E ART 13 EL REG 1069/2009
MANCATA NOTIFICA MORTE CAPI BSE	ART 11 REG CE 999/2001

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).

Il Piano Regionale Integrato dei Controlli – Settore Riproduzione Animale è attuato, stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili e le subentranti attività prioritarie, in conformità alle linee guida di cui al Decreto D.G. Sanità n. 446 del 22 gennaio 2009.

impianti autorizzati	Attività*	CONTROLLI
Centro magazzino sperma -- COMUNITARIO	4	100%
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	7	100%
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	1	100%
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	1	100%
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	4	100%
Recapito -- NAZIONALE	11	100%
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	10	100%
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	13	in scadenza
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	84	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	2
	Centri magazzinaggio sperma suino	IT02SU	1
	Centri magazzinaggio sperma equino	IT9M EQ	1
	Gruppi raccolta embrioni equini	IT09EE	2
	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	12
Recapiti	11	12
Allevamenti suinicoli che praticano l' inseminazione artificiale nell'ambito aziendale		
Centri di produzione materiale seminale	9	10
Gruppi di raccolta di embrioni	4	5
Centri produzione embrioni		

Effettuati inoltre 21 interventi di verifica su stazioni di monta equina pubblica e privata e 24 interventi di verifica sulla fecondazione artificiale in allevamento.

Non si sono registrate non conformità.

CONDIZIONALITA'

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) 2019 – 2021 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) 2019 – 2021 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	8*	8*	3	3	5*	
CAMPIONE RISCHIO	15	15	11	4	15	
TOTALI	23	23	14	7	20	TOT. GEN 87

Tutti i CUA programmati sono stati verificati (100%)

* 2 CGO sono stati verificati a capi zero, per assenza di animali riferiti al sub-codice equini.

Sono risultati conformi i seguenti controlli:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	TOTALE
CAMPIONE CASUALE	7	8	2	3	4	24
CAMPIONE RISCHIO	15	15	11	2	13	56
TOTALI	22	23	13	5	17	80

Sono stati verificati i seguenti controlli, pari al 41% del totale dei conformi:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
	10	11	6	1	7	TOT. 35

In una scheda di verifica si è rilevato un ritardo nell'inserimento del controllo in SIVI.

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, nonché la tendenza a concentrare i controlli solo nell'ultimo periodo dell'anno.

I colleghi interessati sono stati richiamati a porre maggiore attenzione alle tempistiche.

Verrà organizzato nel 2020 uno specifico intervento di formazione.

Sono risultati non conformi i seguenti controlli:

	CGO4	CGO9	CGO11	CGO12	CGO13	
	1		1	2	3	7

Inoltre nel corso del 2019 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	
	5		1	1	2	9

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 2019 personale addetto ai controlli e valutazione NC 2018	25/01/2019 Veterinari e OPVI		
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	09.04.19 Piano di azione prevenzione del ricorso al taglio delle code		
Piano nazionale prevenzione taglio code suini	Formazione interna	Veterinari area A 24.01.19 Trescore	Veterinari area A 30.01.19 Caravaggio	
Piano latte	Presentazione e condivisione nuova check list controlli negli allevamenti	13/02/2019 Veterinari area A distr. B	27/02/19 Veterinari area A e C distr. B	13/03/19 Veterinari area A distr. 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 sono stati concordati i seguenti programmi minimi di intervento da condursi in modalità congiunta o coordinata nel corso del 2019.

Di norma le attività sono state condotte congiuntamente, nel rispetto delle specifiche competenze.

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	6	NAS/ UTFAAC
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE TRASPORTO	5	PS
BENESSERE TRASPORTO	4	UTFAAC
CONTROLLI SCAMBI COMUNITARI	7	UVAC

Tutti gli interventi previsti sono stati effettuati.

Nel corso dei controlli si è rilevato un buon livello di cooperazione e di scambio di conoscenze.

Non si sono rilevate particolari criticità operative.

SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Dal 1° novembre 2016 è stato introdotto l'utilizzo sistematico obbligatorio di iRasff per le notifiche nazionali. Questa modifica delle precedenti procedure viene ad appesantire gli adempimenti previsti a carico delle

single ATS. Resta da definire la coesistenza con il precedente sistema, utilizzabile per le notifiche in ambito regionale.

Se un alimento o un mangime, presente sul mercato, non è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli articoli 14 o 15 del Regolamento 178/2002, gli operatori del settore devono avviare immediatamente le procedure di ritiro.

I Dipartimenti di Prevenzione medici e veterinari delle ASL lombarde verificano la correttezza e la completezza del ritiro.

Nel 2019 il Dipartimento Veterinario dell'ATS di BG ha attivato direttamente 9 allerta, tutti su alimenti.

Ha gestito, complessivamente, 72 allerta differenti (anche attivate da altri Enti) che hanno comportato un totale di 105 attivazioni (comprehensive di allerta a cascata) che, a loro volta, hanno comportato circa 146 interventi sui diversi operatori economici coinvolti.

In 5 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.

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 allerta attivate direttamente dal SIAPZ (Area C) nel 2019.

N. Allerta	CAUSA DI ALLERTA E ALIMENTO/MANGIME	ORIGINE DELL'INFORMAZIONE	TIPO DI NOTIFICA	CATEGORIA DI PRODOTTO	PROD OTTO
346/2019	PRESENZA DI E. COLI STEC IN FORMAGGIO A PASTA MOLLE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	

Di seguito sono riportate, in dettaglio, le attivazioni territoriali – ATS DI BERGAMO - che hanno coinvolto il SIAPZ nel 2019.

Tutte le allerta di competenza sono state concluse senza ritardi, entro i trenta giorni previsti da regione Lombardia.

Numero Procedimento	Descrizione Procedimento	Classificazione Procedimento	Data Attivazione Segnalazione
2019000364	PRESENZA DI E. COLI VTEC IN FORMAGGIO FONTINA	NOTIFICA DI ALLARME	24/12/2019
2019000364	PRESENZA DI E. COLI VTEC IN FORMAGGIO FONTINA	NOTIFICA DI ALLARME	27/12/2019
2019000346	PRESENZA DI E. COLI STEC IN FORMAGGIO A PASTA MOLLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	04/12/2019
2019000346	PRESENZA DI E. COLI STEC IN FORMAGGIO A PASTA MOLLE	NOTIFICA DI INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	04/12/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	18/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	20/11/2019

2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	12/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	15/11/2019
2019000318	SOSTANZE INIBENTI IN MATERIA PRIMA DI FORMAGGIO DI CAPRA RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	NOTIFICA DI ALLARME	21/11/2019
2019000299	MICROORGANISMI PATOGENI IN LATTE	NOTIFICA DI ALLARME	23/10/2019
2019000205	SALMONELLA SPP IN POLMONI DI AGNELLO (PET FOOD)	NOTIFICA DI ALLARME	29/07/2019
2019000203	CONTENUTO TROPPO ELEVATO DI SEMI DI AMBROSIA (AMBROSIA SPP.) NEI MANGIMI PER UCCELLI PROVENIENTI DALL'AUSTRIA	NOTIFICA DI ALLARME	25/07/2019
2019000179	SALMONELLA IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	10/07/2019
2019000179	SALMONELLA IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	29/07/2019
2019000168	SALMONELLA ANATUM IN PET FOOD	NOTIFICA DI ALLARME	03/07/2019
2019000157	LIVELLO ELEVATO DI CADMIO IN MANGIME PER CANI ADULTI	NOTIFICA DI ALLARME	27/06/2019
2019000157	LIVELLO ELEVATO DI CADMIO IN MANGIME PER CANI ADULTI	NOTIFICA DI ALLARME	24/07/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	23/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	18/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	18/04/2019
2019000088	LISTERIA MONOCYTOGENES IN FORMAGGIO	NOTIFICA DI ALLARME	17/04/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	25/03/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	18/03/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	19/03/2019
2019000064	NON CORRETTA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA IN SALSA A BASE DI YOGURT GRECO DALLA GRECIA	NOTIFICA DI ALLARME	20/03/2019
2019000048	E. COLI STEC IN FORMAGGIO A LATTE CRUDO DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI ALLARME	05/03/2019
2019000048	E. COLI STEC IN FORMAGGIO A LATTE CRUDO DALLA FRANCIA	NOTIFICA DI ALLARME	07/03/2019
2019000029	LISTERIA MONOCYTOGENES IN GORGONZOLA	NOTIFICA DI ALLARME	18/02/2019
2019000024	ECESSO DI VITAMINA D IN CIBO PER CANI A MARCHIO HILL'S	NOTIFICA DI ALLARME	26/03/2019

2019000024	ECESSO DI VITAMINA D IN CIBO PER CANI A MARCHIO HILL'S	NOTIFICA DI ALLARME	08/02/2019
2019000016	LISTERIA IN GORGONZOLA MASCARPONE IN FORMA DI TORTA	NOTIFICA DI ALLARME	28/01/2019
2019000006	SALMONELLA IN DOG CHEWS	NOTIFICA DI ALLARME	11/01/2019
2019000006	SALMONELLA IN DOG CHEWS	NOTIFICA DI ALLARME	05/02/2019

SANZIONI

Nel corso del 2019 nell'ASL di Bergamo sono state emesse da personale del DPV le seguenti sanzioni, riferite all'area di Igiene degli Allevamenti:

Descrizione	estremi	Importo
MANCATA APPLICAZIONE MISURE PREVENTIVE	ART 5 ALL II 183/05	1.027,20
COMM.NE MANGIME CON ADDITIVO SUP A NORMA	ART 8 C 1 REG CE 767/2009	2.013,60
MANCATA SEPARAZ E IDENTIF SILO CON MAGIME MEDICATO	ALL III P 1 SOMINISTRAZIONE STOCCAGGIO	520,40
VIOLAZIONE DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI SMALTIMENTO E IMPIEGO SOTTOPRODOTTI DI O.A.	ART 8 E 12 PARAG. 1 DEL REG 1069/2009	20.000,00
MANC OTT.NZA PRESCRIZIONI	ART 6 C 7 D LVO 193 2007	2.013,60
PRESENZA NEL FRIGOR DI PRODOTTI A BASE DI LATTE SCADUTI	ART 36 DPR 327/80 PRODOTTI A BASE DI LATTE	258,00
MANCATA SPECIFICA SUI DOC TRASP DI CAT 3	ART 21 COMMA 2 E 3 REG CE 1069/09	6.013,60
MANCANZA REGISTRAZIONE COMMERCIO CAT 3	ART 23 COMMA 1 REG CE 1069/09	10.013,60
MANIPOLAZIONE MANGIMI MEDICATI NON CORRETTA	REG CE 183/2005	513,60
ASSENZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE SU FORMAGGI	ART 9 P 1 LETT L9 REG CE 1169 2011	6.000,00
TRATTAMENTO ILLECITO	ART 14 COMMA 3 DLGS 15/06	20.671,60
SPANDIMENTO SU TERRENO AGRICOLO LETAME MISTO A SCARTI ANIMALI	ART 3 C 5 DLGS 1/10/2012 N 186	6.025,00
PULIZIA CELLE	ART 4 COMMA 2 REG CE 852/04	1.013,60
BENESSERE ANIMALE BOVINO	ART 2 COMMA 1 LETT A DLGS 146/01	3.111,60
MANGIME CONTENETE ADDITIVI OLTRE IL LIMITE	ART 11 REG 767/2009	2.013,60
BENESSERE BOVINI	ART 2 COMMA 1 DLGS 146/01	3.111,60
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTO	ART 32 C 4 D LVO 16 3 2006 N. 158	4.087,60
AMPUTAZIONE ALI NON NECESSARIA	ART 7 C 1 D LVO 26 03 01 N146	3.111,60
MANCATA CERTIFICAZIONE VETERINARIA VITELLI	ART 3 COMMA 1 LETT A DLGS 126/11	3.108,17
DIFFORMITA' NELLA TRACCIABILITA' DI PRODOTTI LATTIEROCASEARI	ALL III SEX IX CAP II DEL REG 853/2004 ART 18 REG 178/2002	1.000,00
IRREGOLARITÀ IN ETICHETTATURA MANGIME MEDICATO	ART 17 C 1 LETT B REG CE 767/2009	2.009,50
BENESSERE ANIMALE	ART 4 COMMA 1 DLGS 122/2011	3.108,20
PER NON AVER ADOTTATO MISURE NECESSARIE A PREVENIRE CROSS CONTAMINAZIONE MANGIME	ART 5 COMMA 5 ALL III REG 183/2005	509,50
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTO FARMACOLOGICO	ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	4.083,50
SMALTIMENTO CARCASSE NON IDONEO	ART 21 REG 1069/2009	4.009,50
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	ART 15 COMMA 2 DLGS 158/2006	4.093,00
SMALTIMENTO CARCASSA NON OTTEMPERANDO A PRESCRIZIONI	ART 9 LETT F E ART 13EL REG 1069/2009	4.009,50
MANGIME COMPLEMENTARE CON TENORE ZINCO SUPERIORE A NORMA	ART 8 C 1 REG CE 767/2009	2.019,00
MANCANZA ADEGUATI MATERIALI PER MANIPOLAZIONI SUINI	ART 4 COMMA 1 DLGS 122/11	3.127,20
MANCATA NOTIFICA MORTE CAPI BSE	ART 11 REG CE 999/2001	3.108,24

MANCATA COMUNICAZIONE POSITIVITA' ALL'ATS	ART 3 COMMA 1 REG CE 853/04	1.019,00
MANCA APPLICAZIONE PROCEDURA	ART3 REG CE 853/04	2.000,00
MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI FARMACOLOGICI	ART 32 C 4 D LVO 16/3,/2006 N 158	4.083,50
		137.474,00

NON CONFORMITA'

Non conformità rilevate nel 2019 negli impianti di competenza del SIAPZ.

Tipologia di impianto	Non conformità
1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 3	1
1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3	10
1069 Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 3	1
1069 Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3	7
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1	2
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2	2
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3	3
183 Registrati - Altro	1
183 Registrati - Coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica	1
183 Registrati - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.	6
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	2
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	4
183 Registrati - Fabbricazione additivi (diversi da all. IV, capo 1)	2
183 Registrati - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)	2
183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5	2
183 Registrati - Macinazione e brillatura (mulini)	1
183 Registrati - Stoccaggio granaglie	2
183 Registrati - Trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi	2
183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	3
183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	3
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per autoconsumo (c)	7
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	1
183 Riconosciuti - Produzione di premiscele (b)	1
767 Registrati con numero - Produzione conto terzi	3
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Centro di raccolta	7
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	37

853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	275
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	8
AVICOLI - Galline uova da consumo	29
AVICOLI - Galline uova da cova	3
AVICOLI - Ornamentali	1
AVICOLI - Pollastre - uova da consumo	1
AVICOLI - Pollastre - uova da cova	4
AVICOLI - Produzione carne	10
AVICOLI - Ripopolamento	9
AVICOLI - Svezzamento	1
BOVIDI - Riproduzione latte	40
BOVIDI - Riproduzione latte crudo	4
BOVIDI - Riproduzione linea vacca - vitello	6
Distributore automatico di latte crudo	15
EQUIDI - Amatoriale	12
EQUIDI - Scuderia	1
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	153
OVI-CAPRINI - Da latte	1
SUIDI - Ingrassio - finissaggio	28
SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	2
SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	10
SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	2

Le non conformità relative ai singoli piani di controllo sono riportate negli specifici paragrafi

E' necessario prestare una particolare attenzione alla gestione delle non conformità, in quanto la loro apertura presuppone un'attività di verifica delle indicazioni dettate che purtroppo non sempre avviene. Questa è una criticità che deve per forza essere soggetta ad una attenta attività di supervisione. Nel corso del 2020 verranno intensificate le azioni di controllo sulla gestione delle non conformità.

FORMAZIONE

Nel corso del 2019 si sono svolte attività formative interne come da allegata tabella:

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA' DA SVOLGERE	SVOLTE		
Contrasto antimicrobicoresistenza	CORSO REGIONALE	03.06.19 ANTIBIOTICO-RESISTENZA E "SUPER-BUGS": COME COMBATTERLI CON L'APPROCCIO "ONE HEALTH – ONE MEDICINE"		
RICETTA ELETTRONICA	CORSO REGIONALE	08/02/2019 personale addetto.		
Programmazione 2018	Presentazione programmazione 2019 operatori SIAPZ	20.02.2019		
PRAA	Diffusione contenuti PRAA 2019 personale	26.02.2019		

	addetto ai controlli			
PNR	Diffusione contenuti PNR 2019 personale addetto ai controlli e valutazione NC 2018	25/01/2019 Veterinari e OPVI distr. B		
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	09.04.19 Piano di azione prevenzione del ricorso al taglio delle code	03.06.19 ANTIBIOTICO-RESISTENZA E "SUPER-BUGS": COME COMBATTERLI CON L'APPROCCIO "ONE HEALTH – ONE MEDICINE"	09.09.19 Obiettivi aziendali e individuali
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	23.09.19 ANTIMICROBICORES. PROGETTI INNOVATIVI FORME E WCA	10.10.19 formazione interna SIAPZ e addetti controllo manifestazione FORME-WCA. Introduzione prodotti in deroga e relativi obblighi di controllo	10.12.19 corretta etichettatura dei mangimi per petfood e valutazione dei claims consentiti
Piano nazionale prevenzione taglio code suini	Formazione interna	Veterinari area A 24.01.19 Trescore	Veterinari area A 30.01.19 Caravaggio	
Piano nazionale prevenzione taglio code suini	Formazione per allevatori	Confagricoltura. 16.01.2019 corso	Coldiretti 12.02.2019 corso	
Piano latte	Presentazione e condivisione nuova check list controlli negli allevamenti	13/02/2019 Veterinari area A distr. B	27/02/19 Veterinari area A e C distr. B	13/03/19 Veterinari area A distr. A
Pianificazione	Presentazione pianificazione Vet Distr B	20/02/2019 (seguito riun. Programmazione)		

PROGRAMMAZIONE 2020

RISORSE

Ad oggi assegnate al Servizio risultano le seguenti risorse umane:

Direttore Servizio: Vacante (FF dott. Nava Marco, responsabile UOT Distretto B)

Tecnico Prevenzione: Sergio Fusaro per la gestione del flusso dati latte

Responsabile U.O. Distretto A: Albrici Giovanni

Dirigenti Veterinari Distretto A:

Cecchetto Marco (100%)
Bosio Giancarlo (100%)
De Giacomi Carla (100%)
Moleri Angelo (o sostituto) circa 400 ore attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Brembana
Carrara Giacomo circa 150 ore , attività di controllo caseifici e certificazione alta valle Taleggio (referente export p.b.l.)
Pelizzari Lauro (o sostituto) circa 200 ore attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Seriana/Scalve

Referente U.O. Distretto B e Direttore del Servizio FF: Nava Marco
Dirigenti Veterinari Distretto B:
Carrara Mauro 100%(referente PNR)
Agazzi Maria Rosa 100%(referente filiera latte)
Trifone Marina 100%
Testoni Francesco 50% (effettua anche attività di area A)
Adami Luigi 100% (dal 16.02.2020).

La ripartizione delle ore disponibili sui due Distretti, avviene come da tabella allegata.

Verranno coinvolti un numero di Tecnici della Prevenzione dei due Distretti in relazione al monte ore delle attività programmate come da tabella.

OBIETTIVI VINCOLANTI

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI NELLA FILIERA LATTE

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

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- CIRCOLARE REGIONALE del 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.

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 2019 (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 2020).

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 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 2 prelievi nei mesi di aprile/maggio 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

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 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

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 ai sensi del reg. (CE) 1069/09.

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, il D.V. dell'ASL/ATS dove ha sede l'azienda di produzione, b. D.V 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 Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale, competente sull'azienda, effettua:
 - il sopralluogo per la verifica le procedure adottate e in particolare il corretto utilizzo del farmaco veterinario e acquisisce la documentazione relativa alla risoluzione della non conformità segnalata. 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).

il latte "non conforme" può essere smaltito ai sensi del Reg.(CE) n.1069/2009 come materiale di categoria

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.

il latte "non conforme" per presenza di inibenti deve essere smaltito ai sensi del Reg.(CE) n.1069/2009 come materiale di categoria 1.

REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ

Oltre al rispetto di quanto previsto dalla sez.IX allegato III Reg (Ce) 853/04, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato, entro due ore, nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico, inoltre deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria. Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti.

Pertanto rimangono in vigore la vidimazione dei registri (anche a cura di altre autorità), la completezza e correttezza delle registrazioni e la loro presenza in azienda, come pure la presentazione di SCIA prima dell'inizio dell'attività.

Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità»:

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca produzione latte fresco pastorizzato di alta qualità	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 300.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
	Tenore in materia grassa	>3,5%		
	Tenore in materia proteica	>32,0 g/l		
	Contenuto in acido lattico	<30ppm		
	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg 37/10	campione singolo	

Per quanto riguarda il tenore in materia grassa, proteica e i residui di antibiotici, considerato che il D.M. n. 185/91 non ha stabilito una frequenza, questi devono essere effettuati con la frequenza prevista per il tenore in germi; per quanto riguarda il contenuto di acido lattico, considerato il significato del parametro, si ritiene che l'analisi debba essere effettuata esclusivamente sul latte effettivamente destinato per la produzione di latte alta qualità e che la richiesta di questo parametro debba essere mirata solo a chiarire determinati casi "problema".

Procedure segnalazioni non conformità latte alta qualità

In caso di superamento della media geometrica per cellule somatiche/carica batterica, l'operatore del settore alimentare comunica formalmente all'azienda di produzione che dalla data di notifica ha inizio il mese previsto per il rientro nei parametri.

Tale comunicazione è trasmessa contestualmente anche ai Dipartimenti 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 Veterinari 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 20% 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 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 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 /ml	
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	

Tabella 2

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	
<i>Salmonella spp.</i>	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	

Latte crudo caprino, bufalino ed equino:
tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Tenore in germi a 30	50.000 /ml	Eper i parametri relativi alla carica batterica è possibile utilizzare gli esiti dei prelievi eseguiti dall'acquirente
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	

Tabella 4

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	
<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	

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 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	DISTR. A	DISTR. 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 51	25	26
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 51	25	26

La pianificazione dei campioni in accordo con la Sezione dell'Istituto Zooprofilattico di BG, seguirà il seguente calendario:

Lunedì 02 marzo : erogatori distretto A (13)
Martedì 03 marzo: erogatori distretto A (12)

Lunedì 09 marzo: erogatori distretto B (13)
Martedì 10 marzo: erogatori distretto B (13)

Lunedì 05 ottobre : erogatori distretto A (13)
Martedì 06 ottobre: erogatori distretto A (12)

Lunedì 12 ottobre : erogatori distretto B (13)
Martedì 13 ottobre: erogatori distretto B (13)

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 parametri igiene di processo 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. Tutti i dati rilevati dovranno risultare nei range fissati, se ciò non avvenisse si provvederà alla sospensione della vendita di latte crudo. La ripresa della vendita potrà avvenire, dopo la sospensione, con le procedure sopraricordate.

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

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 35 campioni.

Distretto A 20 campioni

Distretto B 15 campioni

I campioni "ufficiali" dovranno essere rappresentativi del latte di massa di ogni singola azienda e nel limite del possibile dovranno interessare tutti gli acquirenti.

I prelievi verranno effettuati in unica aliquota per la ricerca di cellule somatiche, carica batterica e residui di sostanze inibenti (in questo campione deve essere inserita una percentuale di aziende autorizzate alla vendita di latte crudo)

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 aflatossina M1 nel latte per i controlli previsti dalle presenti linee guida, in affiancamento ai periodici controlli definiti dai piani HACCP eseguiti da laboratori di cui sopra, sia delle aziende di produzione che degli impianti di trasformazione, è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici qualitativi o semi-quantitativi.

Infine è sempre opportuno prevedere un'adeguata formazione degli Operatori del settore, in particolare riguardo all'approvvigionamento, allo stoccaggio e all'uso degli alimenti per gli animali e delle relative materie prime nella filiera lattiero-casearia.

Le presenti indicazioni integrano e sostituiscono quelle del piano straordinario gestione rischio aflatossine di cui alla DGR 4984 del 30 marzo 2016.

1. AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE

Le seguenti procedure si applicano alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione nonché alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

1.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

È possibile che animali alimentati con mangimi contenente Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1. Pertanto, il piano di autocontrollo in tali strutture deve prevedere analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo acquirente, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo anche nell'ambito del sistema del pagamento latte secondo qualità.

Le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda produttrice e copia dei rapporti prova deve essere disponibile in allevamento.

La frequenza dei campionamenti deve essere correlata alla situazione della contaminazione del mais e alla prevalenza di contaminazione del latte di massa a livello del territorio della ATS. Al di là di situazioni definite "emergenziali" causate da andamenti anomali stagionali si ritiene sufficiente l'effettuazione di un campionamento di latte di massa con cadenza TRIMESTRALE, analizzato presso un laboratorio accreditato. 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 dlgs 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 aflatoxina 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 aflatoxine)**
- II. **verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatoxine: 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 aflatoxina 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 aflatoxina 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 Aflatoxine, 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'Aflatoxina 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 aflatoxina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi sul latte di massa delle singole cisterne previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006, tenuto conto della incertezza di misura qualora si utilizzi un metodo chimico o un metodo di screening quantitativo, l'OSA provvede a:

- I. non destinare alla produzione di alimenti il latte contaminato
- II. comunicare l'esito analitico al Servizio veterinario competente;
- III. identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità. La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice
- IV. destinare il latte non conforme come previsto dal punto 2.2 b, qualora in cisterna
- V. in caso di trasformazione del latte di cisterna prima dell'acquisizione dell'esito non conforme identificare i lotti di prodotti a base di latte e in base agli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo sul lotto di latte inviato in lavorazione ed eventualmente in base a quelli effettuati sui prodotti trasformati (vedi parere n°13 del 10 giugno 2013 del Comitato Nazionale sulla sicurezza alimentare, coefficiente di trasformazione in equivalente latte) effettuare una valutazione del rischio e adottare, in coerenza con le indicazioni del Servizio Veterinario, gli eventuali provvedimenti di ritiro/riciamo a tutela della sicurezza alimentare.

2.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

- I. verificare 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 aflatoxine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del livello di attenzione e/o di legge;
- III. effettuare, come da programmazione Regionale, i campionamenti ufficiali.

b. Gestione del superamento dei limiti

- I. In caso di conferma del superamento del tenore massimo stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 per aflatoxina M1, in campioni prelevati in autocontrollo e/o a seguito del campionamento ufficiale, il latte dovrà essere destinato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell' art. 12 del regolamento CE n. 1069/2009. In alternativa, il latte può essere:
 - trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 (All. IV, capo III del reg. (CE) n. 142/2011) e i prodotti derivati dalla trasformazione possono essere trasformati in biogas. In tal caso i residui di digestione devono essere smaltiti in conformità della sezione 3, punto 1 (i) o (ii) dell'allegato IV, capo IV del reg. (UE) n.142/2011;
 - la parte grassa può essere utilizzata per produrre biodiesel/combustibile in motore endotermico o usato in caldaia secondo le indicazioni di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2 del reg. (UE) n. 142/2011;
 - trasformato con metodo 1 (All. IV, capo II del reg. (CE) n. 142/2011) e sottoposto ad idrolisi ad alta pressione prima di andare a biogas;
 - sottoposto a processo di idrolisi alcalina.

Piano sorveglianza 2020

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 2019, devono essere eseguiti con le modalità già definite nel corso degli anni precedenti contestualmente ai prelievi per il piano mastiti a partire dal 01 luglio 2020 e devono essere conclusi entro il 30 novembre 2020.

Si sottolinea che almeno la metà dei prelievi dovrà essere eseguita dal 15.09.20 in poi.

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	180
Distretto A	90
Distretto B	90

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 2020 al quale si rimanda per le procedure e le modalità di rendicontazione

Latte di provenienza comunitaria

E' stato definito per il 2020 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

ATS	
BERGAMO	2

Origine da definire in sede regionale.

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

Nello specifico i controlli relativi alla produzione del latte nelle aziende sottoposte ai controlli del piano ParaTBC sono stati effettuati dai colleghi dell'area di Sanità Animale, con risultati soddisfacenti.

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.

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.

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 240 controlli.

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.

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.

Sempre In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Triennale Prevenzione della Corruzione (PTPC) della ATS di Bergamo, le ispezioni routinarie programmate DOVRANNO essere effettuate congiuntamente da

almeno DUE operatori del DV, preferibilmente dal Veterinario Responsabile e dal Tecnico della Prevenzione.

Dovranno inoltre 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 2021.

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.

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:

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

	livello di rischio	Numero impianti da controllare (audit)	Numero audit programmati	Numero impianti da controllare (ispezioni)	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
853 Riconosciuti -Centro di riconfezionamento	4			4	4	4
853 Riconosciuti -Deposito frigorifero	3	1	1			1
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	1					
853 Riconosciuti- Stabilimento di stagionatura	2	1	1	1	1	2
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	3	8	8			8
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	4			6	6	6
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	1	4	4	4	8	12
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	2	18	18	18	18	36
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	3	48	48			48
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	4			73	73	73
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	1			8	8	8
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	2			10	5	5
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	3			6	2	2
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4			29	3	3
853 Riconosciuti -Stabilimento di trattamento termico	1	1	1	1	2	3
853 Riconosciuti -Stabilimento di trattamento termico	3	1	1			1
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4	10	10	207	197	207
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio	1			4	2	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio	2					
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte in alpeggio	03-apr			9	3	3
Distributore latte crudo	3 e 4			51	51	51
		92	92	431	383	475

PIANO RUSSIA: da valutare il proseguimento, secondo le modalità previste dal 2013, delle attività di prelievo sugli seguenti impianti abilitati all'export vs Russia

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, l'effettuazione viene affidata ad un unico operatore (dott. Sergio Fusaro).

Per una completa informazione si rimanda Ai documenti regionali " LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO" e relativi allegati.

PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI (PIANO MASTITI)

(vedi anche programmazione Servizio Sanità Animale)

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 negativo: allevamento riproduzione latte con almeno TRE prelievi ufficiali negativi sul latte di massa per *S. agalactiae* effettuati a distanza di ALMENO quattro mesi uno dall'altro
- Allevamento indenne: allevamento riproduzione latte con 5 campioni ufficiali negativi, effettuati sul latte di massa negli ultimi 5 anni consecutivi.
- Allevamento positivo: allevamento riproduzione latte con un prelievo sul latte di massa con esito positivo. 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 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 30.04.2020

Anno 2020

- **Primo semestre**
- **Aggiornamento della tipologia produttiva e delle qualifiche sanitarie acquisite in base alle definizioni previste dal Piano entro 30.04.2020**
- **comunicazione formale agli allevamenti che negli ultimi cinque anni hanno sempre fornito esiti negativi la loro qualifica sanitaria.**

- Istituzione tavolo Regione IZS ATS per predisporre Linee Guida per uniformare gli interventi in aziende con qualifica di positivo. Entro 30.06.2020
- **Controlli in almeno il 50% delle aziende con positività anno 2019 nei confronti dello Streptococco con utilizzo delle linee guida entro 30.06.2020**
Distretto A 18
Distretto B 11
- **Secondo semestre**
- Prelievi latte di massa su tutti gli allevamenti tipologia latte trasformazione o latte crudo (dove previsto con il medesimo prelievo si richiederà anche ricerca per Aflatossina M1).
- **Controlli in almeno il 50% delle aziende con qualifica anno 2019 di positività nei confronti dello Streptococco con utilizzo delle linee guida entro 31.12.2020**
Distretto A 17
Distretto B 10

Anno 2021

- **Aggiornamento qualifiche sanitarie entro. 31.01.21**
- Organizzazione incontri formativi con titolari aziende con qualifica positiva con utilizzo linee guida
- I Dipartimenti 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.

GESTIONE POSITIVITA'

- In caso di reinfezione in aziende negative o indenni o di aziende sotto controllo è necessario effettuare un'indagine epidemiologica volta ad individuare la possibile origine dell'infezione
- Le aziende positive dovranno predisporre un piano di eradicazione concordato con il Veterinario Aziendale e trasmetterlo all'A.C

INDICATORI

anno 2020

aggiornamento qualifiche per Streptococco Agalactiae entro 30.04.2020

n. allevamenti presenti/n. Allevamenti con qualifica aggiornata =1

n. prelievi previsti/n. Prelievi eseguiti > 98%

n. allevamenti positivi anno 2019/n. Allevamenti coinvolti > 50% (primo semestre)

n. allevamenti positivi anno 2019/n. Allevamenti coinvolti > 98% (totale anno)

anno 2021

n. allevamenti positivi/n. Allevamenti con applicazione linee guida > 95%

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI – PROGRAMMAZIONE ANNO 2020

NELLE MORE DELLA PUBBLICAZIONE IN SIVI DEL PIANO 2020 SI TIENE VALIDO QUANTO PREVISTO NEL 2019:

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA: i prelievi dovranno essere eseguiti su: latte fresco pastorizzato, latte HT, latte crudo al dettaglio (con esclusione del latte crudo in allevamento) per la ricerca specifica di Aflatossina M1.

ATS	N°CAMPIONI
BERGAMO	4

Oltre ai campioni sopra descritti, i dipartimenti dovranno effettuare, nell'ambito del seguente piano, dei campioni di formaggio – negli stabilimenti di produzione latte - per la ricerca di aflatossina M1 e il numero dei campionamenti, che è così suddiviso:

ATS BERGAMO: 2

CAMPIONAMENTO

Il verbale di prelievo (vedi Piano Nazionale) deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'AC che ha effettuato il prelievo e dal titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto campionato. Al verbale deve essere allegata l'etichetta originale o copia, o documento commerciale, se presente, in quanto contenenti informazioni necessarie al laboratorio ufficiale che esegue le analisi.

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.

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 campioni conferiti a IZSLER saranno preaccettati secondo le modalità previste per la rendicontazione in NSIS – VIG.

I tempi previsti per l'effettuazione dell'analisi dovranno essere i più brevi possibili, dal momento dell'accettazione del campione all'emissione del rapporto analitico, al fine di consentire il tempestivo avvio di eventuali azioni conseguenti a un risultato non conforme.

a. LABORATORI DI RIFERIMENTO

Il laboratorio regionale di riferimento per l'esecuzione delle analisi è l'IZSLER di Brescia.

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, l'effettuazione viene affidata 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 2020

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.

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 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 2020, 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)

In accordo con l'Università di Milano e l'IZSLER verrà attivato un Centro Regionale di farmacovigilanza che creerà una rete con gli altri centri nazionali e sarà di riferimento alle problematiche rilevate durante l'attività di controllo e a seguito di segnalazione da parte dei colleghi libero professionisti.

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 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%)**
- **controllo di almeno 5 farmacie per ATS in forma congiunta con il Servizio Farmaceutico**

Tabella riassuntiva, per le ripartizioni vedasi le tabelle allegate al presente documento di programmazione:

CATEGORIE	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
grossisti e depositari di medicinali veterinari	11
strutture veterinarie	27
farmacie	5
allevamenti bovini	85
allevamenti suini	67
allevamenti di equidi	
allevamenti ittici	1
allevamenti avicoli	
allevamenti cunicoli	
allevamenti ovi-caprini	
altre specie animali	1

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.

NB: stante le modalità della programmazione regionale, sopra descritte, ad invarianza dei numeri totali, possono variare le tipologie di allevamento da controllare.

A partire presumibilmente dal 01/03/2020, i controlli di farmacovigilanza e benessere animale andranno inseriti, a cura degli esecutori, nel nuovo SIVI, che verrà reso disponibile esclusivamente per tale utilizzo.

Per una completa informazione sul PIANO REGIONALE PER IL CONTRASTO ALL'ANTIMICROBICORESISTENZA E IL CONTROLLO DEL CONSUMO DI ANTIBIOTICI IN AMBITO VETERINARIO, si rimanda alla lettura del documento integrale parte integrante del documento di programmazione regionale 2020.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2020 (PRBA 2020)

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.

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

Ogni Dipartimento garantirà per il 2020 un numero minimo di controlli almeno pari a quello programmato per l'anno 2019, distribuendo le percentuali nelle varie specie a seconda delle realtà ed esigenze locali. Resta inteso che tutte le specie dovranno essere oggetto di verifica nell'ambito del piano. Per ogni tipologia di allevamento il 90% del campione dovrà essere scelto, nell'ambito della popolazione controllabile, sulla base della graduazione del rischio e il restante 10 % con un criterio di scelta casuale.

ATS	Controlli benessere programmati nel 2020
Bergamo	328
Distretto A	138
Distretto B	190

Per quanto riguarda gli allevamenti **suini**, alla luce della necessità di focalizzare l'attenzione su questa tipologia di allevamento, fino al completamento del Piano triennale di miglioramento dell'applicazione del Dlgs 122/2011, dovrà essere garantita la verifica:

ATS	Numero di allevamenti suini da controllare >40 capi RISCHIO	Numero di allevamenti suini da controllare >40 capi CASUALE	Numero di controlli <40 capi	Totale
Bergamo	57	10	13	80
Distretto A		5	10	
Distretto B	57	5	3	

Verrà trasmessa ad ogni ATS la graduazione del rischio, attraverso la quale dovranno essere individuati gli allevamenti da sottoporre a controllo.

suini	suini	bovini	vitelli	bufali	Ovi-caprini	galline ovaiole	polli da carne	tacchini	cavalli DPA	altri	animali da pelliccia (visoni)
>40 capi o >6 scrofe	<40 capi o <6 scrofe	>50 capi			>50 capi	>350 capi	>500 capi	>250 capi	>10 capi		tutti
67	13	108	92		22	6	6	2	10	2	non in attività

Per la ripartizione fra distretti vedi le tabelle allegate.

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.

NB: stante le modalità della programmazione regionale, sopra descritte, ad invarianza dei numeri totali, possono variare le tipologie di allevamento da controllare.

A partire presumibilmente dal 01/03/2020, i controlli di farmacovigilanza e benessere animale andranno inseriti, a cura degli esecutori, nel nuovo SIVI, che verrà reso disponibile esclusivamente per tale utilizzo.

Bovini

È stata approvata la nuova check list per il controllo ufficiale negli allevamenti bovini. Per poter avere una valutazione il più possibile uniforme si rende necessaria una fase di formazione. Secondo le indicazioni fornite con nota 31391 del 13/12/2019 la Regione organizzerà la formazione prevista, l'esecuzione dell'attività dovrà avvenire solo dopo la partecipazione al corso.

Avicoli

Emergenza caldo :come trovarci preparati

L'obiettivo della gestione climatica in un allevamento avicolo è fornire un ambiente ideale per massimizzare le prestazioni del gruppo, raggiungendo un tasso di crescita ottimale ed uniforme, massima efficienza dell'alimentazione, nella resa della carne, garantendo nel contempo la salute e il benessere degli animali.

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

Le scelte costruttive e di ventilazione devono essere basate sul calcolo della necessità di fornire tecnologia per far fronte a condizioni meteorologiche estreme

La ventilazione naturale si basa su aperture nel capannone tali da consentire sia alle brezze esterne sia alle correnti convettive interne per fare entrare aria nel capannone. A questo scopo, si abbassano (o si alzano) delle finestre/tende sul fianco del capannone.

Questo tipo di ventilazione non consente un grande controllo delle condizioni climatiche del capannone. Il ricambio dell'aria dipende dai venti esterni, si possono utilizzare degli agitatori per offrire un effetto rinfrescante. In abbinamento per aumentare il livello di rinfrescamento, si possono utilizzare umidificatori o nebulizzatori ma difficilmente si riesce ad abbassare la temperatura all'interno del capannone rispetto all'aria in entrata.

La ventilazione forzata si serve di ventole per far entrare aria nel capannone e farla circolare all'interno. Questo tipo di ventilazione in genere consente più dominio sia sul ricambio dell'aria che sul flusso, secondo la distribuzione di ingressi d'aria e ventilatori e secondo il sistema di controllo utilizzato. I sistemi di ventilazione forzata possono utilizzare sia una pressione positiva che una negativa. I sistemi a pressione positiva con ventilatori a parete, che spingono aria esterna dentro il capannone, sono quelli che si usano fondamentalmente nelle regioni più fresche. Tuttavia, oggi la maggior parte dei sistemi utilizza la ventilazione a pressione negativa. In questo caso, i ventilatori fungono da estrattori che scaricano l'aria del capannone all'esterno. Questo crea un vuoto parziale (pressione negativa) dentro il capannone e di conseguenza l'aria esterna viene aspirata attraverso gli ingressi d'aria a muro o sottogronda. Il vuoto parziale creato durante la ventilazione consente di avere molto più controllo sul flusso dell'aria e condizioni interne più uniformi. Cioè, consente di minimizzare i punti caldi o freddi e le zone con aria stagnante; questi sistemi permettono anche di utilizzare i cooling che hanno la funzione di abbassare la temperatura dell'aria in entrata pur facendo aumentare l'umidità.

Quanto più controllo ambientale esiste nel capannone tanto più diventa necessario avere un sistema di sicurezza. Nei capannoni con ventilazione a tende, deve esserci un termostato collegato ad un dispositivo per l'apertura delle tende in caso che la temperatura salga troppo. Anche nei capannoni con ventilazione forzata, le tende devono aprirsi in caso di interruzione della corrente elettrica. Ogni capannone deve avere un generatore di riserva che, in caso di mancanza di elettricità, manterrà il sistema in funzionamento, assicurando la performance degli animali, anche in capannoni a ventilazione naturale ove siano presenti i movimentatori d'aria. E' anche importante installare degli allarmi per segnalare problemi di diversi tipi, come ad esempio di temperatura, elettrici, di attivazione della pompa dell'acqua, ecc. Oltre agli allarmi locali, è utile installare degli allarmi a distanza, con collegamento a telefoni e cercapersone. Sono molto utili gli allarmi incorporati ai regolatori degli ingressi d'aria azionati dalla pressione statica. Questi percepiscono e segnalano variazioni della pressione statica, e siccome non dipendono dal sistema di controllo principale, agiscono come sentinelle su questo. Tutti i sistemi di sicurezza devono essere il più autonomi possibili; cioè, non devono dipendere dal funzionamento di un altro sistema, il che garantisce che non falliscano se fallisce un altro sistema.

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. 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)

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:

- una mappa del capannone indicante le dimensioni delle superfici occupate dai polli;
- 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; sistemi di alimentazione e approvvigionamento d'acqua e loro ubicazione;
- sistemi d'allarme e di riserva in caso di guasti ad apparecchiature automatiche o meccaniche essenziali per la salute ed il benessere degli animali;
- procedure operative che assicurino interventi di riparazione urgenti in caso di guasti alle apparecchiature essenziali per la salute e il benessere degli animali;
- 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.

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:

- 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;
- la temperatura interna non superi quella esterna di più di 3° C quando la temperatura esterna all'ombra e' superiore a 30° 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 2020**, 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 2020**.

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.

Considerazioni generali

Al fine di migliorare il giudizio di valutazione del "benessere animale", per quanto riguarda l'attività di controllo su tutte le specie, si ritiene ormai insufficiente basarsi esclusivamente sul rispetto dei parametri previsti dalla normativa generale o di settore ma è necessario porre particolare attenzione all'osservazione diretta degli animali e al loro adattamento all'ambiente di allevamento.

Ovviamente i Servizi dovranno essere in grado di distinguere i requisiti cogenti previsti dalla normativa con il loro riflesso sulla condizionalità da quanto serve all'A.C. per dimostrare che anche in allevamenti industriali il "benessere" può essere garantito

Quindi nel caso in cui durante l'attività di controllo su qualsiasi specie si rilevasse la presenza di segni o sintomi di scarso "welfare", sentita l'UO Veterinaria, in caso di dubbi, verrà richiesto un approfondimento diagnostico CRENBA al fine di oggettivare in maniera scientifica ogni eventuale giudizio o provvedimento.

Priorità da tenere in considerazione in fase di programmazione degli allevamenti a rischio:

- allevamenti con non conformità aperte
- tipologie di allevamenti con elevate non conformità pregresse
- galline ovaiole
- allevamenti suini che effettuano il taglio della coda

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 2020 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.

1. PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

a. CONTROLLI A DESTINO

Per quanto riguarda il benessere al macello, compreso il controllo degli animali all'arrivo l'attività, considerato l'entrata in vigore del nuovo regolamento, verrà gestita da colleghi dell'area Igiene degli

Alimenti di origine animale , che in caso di qualsiasi necessità potranno richiedere al Servizio degli interventi congiunti.

b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI

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 2020.

Il numero minimo dei controlli è il seguente:

Tabella A

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI - ANNO 2019													
ATS	BG												
N. MINIMO DI CONTROLLI	9												

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

Nell'anno 2020 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 31/12/2020.

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

3. PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE E ABBATTIMENTO

a) AREA DI INTERVENTO E PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI

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

- impianti di macellazione riconosciuti (tutte le tipologie)
- locali di macellazione compresi nel DDUO n.14572 del 31 luglio 2002 (suini e ovicaprini)
- **allevamenti animali da pelliccia**

Per quanto riguarda il benessere al macello, compreso il controllo degli animali all'arrivo l'attività 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) DOCUMENTAZIONE

Per l'esecuzione dei controlli è previsto l'utilizzo delle allegate liste di riscontro benessere macellazione e abbattimento che **devono** essere utilizzate anche come verbale dell'attività di controllo.

Documentazione attestante l'attività di controllo sarà conservata agli atti dei rispettivi DPV.

c) 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 sottoposto a controllo
2. selezionare CONTROLLI
3. selezionare NUOVA ISPEZIONE in funzione della tipologia di controllo eseguito
4. Selezionare la tipologie di impianto di macellazione (o **"tipologia allevamento non definita" per i visoni**)
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.

PIANO REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2020)

PREMESSA

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2018-2020 (PNAA 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, 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, di norma, 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 2018-2020. 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.

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.

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 2019 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 quanto riguarda gli allevamenti verranno previsti interventi concomitanti con altre aree di attività (latte, benessere....)

Per le imprese di cui all'art. 5, comm 1 e 2, del Reg. (CE) n. 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari e di produttori di mangimi, le ispezioni devono essere programmate ed effettuate, in base al livello di rischio e alle risorse dipartimentali disponibili vedi tabelle riassuntive allegate.

Operatori primari registrati Regolamento (CE) n.183/05 art. 5 comma 1	Censiti	controlli programmati
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	1180	50
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	1580	90
TOTALE	5114	140
Operatori post-primari registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2	Censiti	
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	4	4
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	10	5
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	6	3
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	106	10
produzione di alimenti per anim.da compagnia (Reg. 1069/09)	1	1
trasporto conto terzi	72	6
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	14	
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	15	15
essiccazione artificiale	24	12
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	1180	50
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	29	10
TOTALE	1479	124
Ditte prodotti non conformi	Censiti	
produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.		
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	
lettera A produzione additivi	1	1
lettera A commercializzazione additivi	51	20
lettera B produzione premiscele	4	4
lettera B commercializzazione premiscele	51	20
lettera C produzione mangimi composti per commercio	6	6
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	14	14
intermediari (che non detengono prodotti)	7	
TOTALE	134	65

DITTE RICONOSCIUTE ai sensi art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005	Censiti	
trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004;		
produzione di biodiesel		
trattamento oleochimico di acidi grassi	3	3
miscelazione di grassi		
TOTALE	3	3
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	Censiti	
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	5	5
produzione MM per autoconsumo	9	9
laboratori		
distributori art.13 comma 6-7	2	2
distributori art.13 comma 8		
TOTALE	17	17
Produzione in deroga ai divieti di cui all'art.7, par. 1 e 2 del Reg. (CE) n. 999/2001	Censiti	
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.		
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che producono anche mangimi per ruminanti.	1	1
allevamenti che producono per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.		
allevamenti registrati per la produzione per autoconsumo di mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che producono mangimi per ruminanti.		
TOTALE		350

Per la ripartizione fra distretti si rimanda alle tabelle allegate,
L'identificazione degli impianti da sottoporre a controllo viene rimandata alla pianificazione distrettuale.

VERIFICA ETICHETTATURA

Viste le problematiche relative all'etichettatura dei mangimi riscontrate nel corso del 2019 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, **con compilazione della specifica checklist**. L'esito dell'attività verrà rendicontata nella relazione finale da trasmettere all'UO Veterinaria.

DISTRETTO A 10 CONTROLLI DISTRETTO B 10 CONTROLLI

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

A questo proposito è stato fornito alle ATS che rappresenta l'anagrafe aggiornata di tutte le imprese del settore dei mangimi registrate e riconosciute attive nel territorio regionale. Il file contiene tutti i campi previsti dal Sistema informativo Nazionale (Vetinfo) e i Dipartimenti dovranno aggiornarlo rispettando le scadenze previste.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

Il PRAA 2020 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".

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 2018-2020.

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 premiscelate 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.

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 di 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 al PNAA 2018-2020 o alla versione integrale del " PROGRAMMA REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - (PRAA 2020), entrambi consultabili in SIVI - Documenti Regionali – programmazione 2020.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 e UE n.142/2011

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

- Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2019-2023
- CIRCOLARE REGIONALE del 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.

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.

b. 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/registratori 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
ABP4223TRANS3	Omissis	Albano Sant'Alessandro	trasporto	4	1
ABP460OLCP3	Omissis	Bergamo	oleochimico	2	2
ABP846STORP1	Omissis	Bergamo	magazzinaggio	3	1
ABP4456COLC3	Omissis	Misano di Gera d'Adda	centro di raccolta	3	1
	Omissis		Produzione di dispositivi medici		
ABP5234PHAR2		Endine Gaiano		4	1
ABP3343TRANS3	Omissis	Treviglio	trasporto	4	1

ABP2118COLL3	Omissis	Caprino Bergamasco	manipolazione	3	1
ABP331URBP2	Omissis	Cenate Sopra	animali particolari	4	1
ABP4692COLL3	Omissis	Osio Sotto	manipolazione	3	1
ABP2134STORP3	Omissis	Osio Sotto	magazzinaggio	4	1
ABP774OLCP3	Omissis	Torre Boldone	oleochimico	2	2
ABP449COLL3	Omissis	Villa di Serio	manipolazione	3	1
ABP4132UDER3	Omissis	Treviolo	altri utilizzi	4	1
ABP183COLL3	Omissis	Sovere	manipolazione	3	1
ABP143PROCP3	Omissis	Spirano	trasformazione	3	2
ABP4778PETPP	Omissis	Fornovo San Giovanni	pet food	3	2
ABP4771STORP3	Omissis	Verdellino	magazzinaggio	3	1
ABP4772STORP2	Omissis	Verdellino	magazzinaggio	3	1
ABP4670STORP3	Omissis	Cologno al Serio	magazzinaggio	3	1
ABP3134STORP3	Omissis	Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP3505OBIDP3 - ABP3505STORP3	Omissis	Treviglio	magazzinaggio	3	1
ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143STORP3	Omissis	Cologno al Serio	manipolazione	2	2
ABP4528UDOG3	Omissis	Colzate	uso in deroga	3	1
ABP4150COLL1	Omissis	Grassobbio	manipolazione	3	1
ABP2404OCOMBTB	Omissis	Azzano San Paolo	inc/comb	4	1
ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2	Omissis	Cividate al Piano	trasformazione	3	2
ABP134COLL3	Omissis	Treviglio	manipolazione	2	2
ABP963STORP3	Omissis	Treviglio	magazzinaggio	2	2
ABP142PROCP3	Omissis	Treviglio	trasformazione	2	3
ABP4505TRADER3	Omissis	Fornovo San Giovanni	commercio	3	
ABP2568PETPP3	Omissis	Covo	pet food	3	2
ABP3922UFERT2	Omissis	Entratico	fertilizzanti	3	2
ABP448COLL3	Omissis	Calcinante	manipolazione	3	1
ABP212PROCP3	Omissis	Palosco	trasformazione	4	1
ABP4047UFUR3	Omissis	Antegnate	animali particolari	3	1
ABP759URBP2	Omissis	Capriate San Gervasio	animali particolari	4	1
ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1	Omissis	Urgnano	trasporto	4	1
ABP3988STORP2	Omissis	Spirano	magazzinaggio	3	1
ABP141PROCP1	Omissis	Spirano	trasformazione	3	2
ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3	Omissis	Spirano	manipolazione	2	2
ABP773UFERT3	Omissis	Fornovo San Giovanni	fertilizzanti	3	2
ABP5120OCOMBTB	Omissis	Ghisalba	inc/comb	4	1
ABP3564URBP2 - ABP3564TRANS2	Omissis	Ranica	animali particolari	4	1

ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2	Omissis	Misano di Gera d'Adda	animali particolari	3	1
ABP224COLL3	Omissis	Urgnano	manipolazione	3	1
ABP2055TAN3	Omissis	Pontirolo Nuovo	altri utilizzi	2	2
ABP5429TRADER3- ABP5429TRANS3	Omissis	Ranzanico	commercio e trasporto	3	1
ABP1063STORP3	Omissis	Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP629INCP	Omissis	Osio Sotto	inc/comb	4	1
ABP3467TRANS1 - ABP3467TRANS2 - ABP3467TRANS3	Omissis	Urgnano	trasporto	4	1
ABP749UZOO2	Omissis	Valbrembo	animali particolari	3	1
ABP2074STORP3	Omissis	Albano Sant'Alessandro	magazzinaggio	3	1
ABP223COLL3	Omissis	Zanica	manipolazione	3	1
ABP1156COLL3- ABP1156PROCP3	Omissis	Verdellino	trasformazione	3	2
ABP3993TRANS3	Omissis	Fontanella	trasporto	4	1
ABP2530TRANS1 - 2- 3	Omissis	Treviglio	trasporto	4	1
ABP4128BHHP3	Omissis	Cologno al Serio	altri utilizzi	4	1
ABP1142COLL3	Omissis	Medolago	manipolazione	3	1
ABP2410TRANS3- ABP2410TRANS2- ABP2410TRANS1	Omissis	Treviglio	trasporto	4	1
ABP1060STORP3	Omissis	Casirate d'Adda	magazzinaggio	4	1
ABP3141TRANS1	Omissis	Calcinate	trasporto	4	1
ABP2528TRANS3	Omissis	Ghisalba	trasporto	4	1
ABP3375BIOGP2	Omissis	Antegnate	biogas	4	1
ABP3557BIOGP2	Omissis	Cavernago	biogas	4	1
ABP3285UFUR3	Omissis	Misano di Gera d'Adda	animali particolari	3	1
ABP4560BIOGP2	Omissis	Treviglio	biogas	3	1
ABP4040INCP - ABP4040TRANS1	Omissis	Carobbio degli Angeli	inc/comb	4	1
ABP5341OCOMBTB	Omissis	Urgnano	inc/comb	4	1
ABP4909STORP3	Omissis	Grassobbio	manipolazione	3	1
	Omissis				85

- i totali (in totale 85) non sono riferiti agli impianti ma alle attività, 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 200 ore/anno

Tutta l'attività di controllo dovrà essere inserita in SIVI, l'attività sarà condotta nel rispetto del Reg. 1069/2009/CE reg UE1069/09 e Reg. 142/2011/CE reg UE142/11 e successive modificazioni.

Particolare attenzione dovrà essere posta negli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 sulla marcatura con trietanoato 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) 2017 – 2019 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 inoltre 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

RIPRODUZIONE ANIMALE

Di seguito si riporta il livello minimo dei controlli, concordati con il competente Ufficio Territoriale Regionale della D.G. Agricoltura, che verranno possibilmente effettuati in forma congiunta.

impianti autorizzati	Attività*	CONTROLLI
Centro magazzino sperma -- COMUNITARIO	3	3
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	7	7
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	1	1
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	1	1
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	4	4
Recapito -- NAZIONALE	11	5
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	7	3
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	14	in scadenza
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	84	in scadenza
Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti		30
		75

***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, 225 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 2020.

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'Allegato 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 *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	51
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	51

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	<i>Enterobacteriaceae</i>	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, 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, Stafilococchi coagulasi positivi - enterotossine stafilococciche</i> (1),	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE		15
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i>	26
PRODOTTI A BASE DI LATTE	<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	30
		255

La ripartizione distrettuale e una sintesi delle specifiche relative alla modalità di prelevamento sono riportate nella tabella allegata al presente documento di programmazione.

Per una consultazione completa del Piano e delle relative tabelle esplicative si rimanda al documento “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004 “ (SIVI – DOCUMENTI REGIONALI – PROGRAMMAZIONE 2020)

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 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 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

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

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.

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 dovrà essere condotta in unica aliquota, e 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 2019 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	X0S1R	201BG01P	Valmezzana-ramello Della Corna-campo	FORMAGGIO A PASTA MOLLE
Bergamo	03 1798	064BG05P	Cassinelli - Corzene - Cornetto Basso	PANNA DI BOVINO
Bergamo	03 1319	195BG05P	Campelli	PANNA/BURRO

Tabella 2 – Piano Campionamenti mirato

ATS	BG
Formaggio (prod. Finito)	1
Cagliata	1
Panna	2

Mantenimento delle verifiche delle caratteristiche strutturali e operative

Viene richiesto ai Servizi Veterinari di condurre un'attività di controllo pianificata sulla base dei livelli di rischio.

Nel caso di stabilimenti che operano stagionalmente – come nel caso dei caseifici operanti in alpeggio - la frequenza minima dei controlli, oltre che in base al livello di rischio assegnato, deve essere rapportata al periodo di effettiva attività.

Sulla base di tale considerazione, ed in coerenza con quanto pianificato nella circolare inerente la pianificazione da parte di ciascuna ATS del Piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, considerando che i caseifici in alpeggio operano al massimo per quattro mesi all'anno, la frequenza minima dei controlli sarà almeno pari a un terzo di quella prevista in corrispondenza della pertinente classe di rischio.

Livello rischio	n. controlli in impianti 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.

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 2020 " pubblicato in SIVI

Seguirà specifico Pianificazione entro il 30.03.19, a cura del Referente del Piano Regionale Alpeggi, dott. Giovanni Albrici.

PIANO PRELIEVI UVAC

Paese UE	Macro Voce Merceologica	Partite Programmate	Analisi Proposte	distretto
----------	-------------------------	---------------------	------------------	-----------

AUSTRIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
FRANCIA	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	1	Benessere	A
FRANCIA	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	1	Benessere	A
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
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.	B
GERMANIA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
IRLANDA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
OLANDA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	B
OLANDA	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
REPUBBLICA CECA (CZ)	ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMALI	1	Salmonella spp.	A
SPAGNA	Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	1	antibiotics	B
OLANDA	Formaggi e latticini	1	Listeria monocytogenes-	B

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

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.

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 2020 per permettere al laboratorio di compilare il formato di rendicontazione.

Sono previsti per ATS Bergamo i seguenti controlli, ASSEGNATI AL DISTRETTO B

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		

Nell'Asl di Bergamo sono presenti solo due centri con stabulari dell'Istituto di Ricerca Mario Negri. Tali centri sono da anni sottoposti a regolari controlli con esiti costantemente favorevoli.

CONDIZIONALITA'

Controlli sulle aziende zootecniche beneficiarie dei pagamenti diretti a norma del Regolamento (UE) 1307/2013, aderenti alle misure previste dal programma di sviluppo rurale di cui al Regolamento (UE) 1305/2013 e ai programmi di cui al Regolamento (UE) 1308/2013. **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 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.

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
BENESSERE TRASPORTO	4	UTFAAC
SETTORE BIOLOGICO	1	UTFAAC

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 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, farmacosorveglianza, ecc.)
 5. Selezionare in "attività congiunta" l'AC coinvolta
 6. Inserire le evidenze riscontrate con relativi giudizi di NC ed i provvedimenti adottati
- I controlli condotti nell'ambito del **"benessere animale durante il trasporto"** saranno rendicontati secondo le modalità previste dal PRBA.

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 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 talleggio, 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 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	13	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	200	50
Distretto B	200	50
Totali	400	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	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'ANTIMICROBIORESISTENZA

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	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 farmacosorveglianza

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 farmacosorveglianza.

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 mesures*
 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 al controllo ufficiale.

Si rimanda al documento di programmazione Dipartimentale, come però sottolineato verranno privilegiati i seguenti aspetti per tutto il personale:

- riunioni cadenzate per valutare le problematiche territoriali e gli interventi conseguenti
- semplificazione amministrativa

- alimentazione animale
- 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 2020, pertanto sono stati individuati i seguenti processi:

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

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività ed i relativi indicatori saranno valutati con periodicità TRIMESTRALE con le scadenze entro il 15 luglio (1° semestre), entro il 15 ottobre (3° trimestre) e 15 gennaio (dati finali) utilizzando gli applicativi a disposizione (SIVI, Dolphin, 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 – 2020

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 marzo 2019

GESTIONE ALLERTA ALIMENTI E MANGIMI

Il sistema è gestito in collaborazione con il Coordinatore dei Tecnici, 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. 2 del Regolamento (CE) 882/04 e dall'art. 2 del Regolamento (CE) 854/2004, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento per analisi e audit.

Strumenti per la registrazione dell'attività

L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali devono essere sempre documentati, ai sensi dell'art. 9 del Reg. 882, 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. 54.1 e 54.2 del Reg. (CE) n. 882/04 dall'Autorità Competente per assicurare la risoluzione delle non conformità devono essere notificati per iscritto (Regolamento 882/2004, articolo 54, comma 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.

TABELLE RIEPILOGATIVE

Tab. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2020

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)
SSA / SERV A	Personale dirigente	48.430,00	12,00	5.811,60	38.929,75	827,25	2.861,40
	Personale tecnico del Comparto	3.640,00	10,00	364,00	2.560,33	200,00	515,67
	TOT	52.070,00		6.175,60	41.490,08	1.027,25	3.377,07
SIAOA / SERV B	Personale dirigente	38.602,00	20,00	7.720,40	29.261,60	900,00	720,00
	Personale tecnico del Comparto	11.200,00	18,00	2.016,00	6.594,00	2.340,00	250,00
	TOT	49.802,00		9.736,40	35.855,60	3.240,00	970,00
SIAPZ / SERV c	Personale dirigente	15.907,00	20,00	3.181,00	11.843	300	583,00
	Personale tecnico del Comparto	11.947,00	18,00	2.150,00	4.787	3.940	1.070,00
	TOT	27.854,00		5.331,00	16.630	4.240	1.653,00
	Tot Personale dirigente	102.939,00		16.713,00	80.034,35	2.027,25	4.164,40
	Tot Personale comparto	26.787,00		4.530,00	13.941,33	6.480,00	1.835,67
	TOT	129.726,00		21.243,00	93.975,68	8.507,25	6.000,07

Tab. 2 - ATTIVITA' EX LEGE /SU RICHIESTA 2020

Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore	Numero interventi	Numero ore
AREA A				
Vet 040 Adempimenti, accertamenti, controlli inerenti:				
• profilassi di stato, bonifica sanitaria				
• piani di monitoraggio				
• altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative				
in allevamenti da 01 a 09 capi	5.506	917,7	1.451	967,3
in allevamenti da 10 a 19 capi	3.988	531,73		
in allevamenti da 20 a 49 capi	7.672	767,2		
In allevamenti da 50 a 99 capi	7.589	632,4		
In allevamenti di oltre 100 capi	64.400	3.220,0		
Vet 041 Provvedimenti di polizia veterinaria inerenti malattie SOGGETTE a:				
• profilassi di stato, bonifica sanitaria				
• piani di monitoraggio				
• altri accertamenti pianificati, previsti da specifiche normative	4	12,0	10	15,0
Vet 043 Adempimenti accertamenti, controlli, su richiesta ai fini di:				
• attività di compravendita				
• accertamenti diagnostici				
• trattamenti immunizzanti				
non inerenti:				
• profilassi di stato, bonifica sanitaria				
• piani di monitoraggio				
• altri accertamenti pianificati, previsti da specifiche normative				
norme e provvedimenti di R.P.V.	12.904	6.452,0		
Vet 044 Provvedimenti di polizia veterinaria inerenti malattie NON SOGGETTE a:				
• profilassi di stato, bonifica sanitaria				
• piani di monitoraggio				
• altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative	103	309,0	20	20,0
Vet 045 Adempimenti, accertamenti e controlli inerenti norme di R.P.V. relativi a malattie NON SOGGETTE a:				
• profilassi di stato, bonifica sanitaria				
• piani di monitoraggio				
• altri accertamenti pianificati, previsti da specifiche normative	50	150,0		
Vet 047-1 Vigilanza e controllo inerente la segnalazione d'animali morti (esame necroscopico con estensione di referto)	-	-		
Vet 047-2 Vigilanza e controllo inerente la segnalazione d'animali morti (verifica corretto smaltimento carcasse)	645	645,0		
Vet 048 Adempimenti, accertamenti e controlli inerenti:				
• profilassi delle malattie infettive e diffuse delle api	22	33,0	50	68,0
Vet 050 Interventi di disinfezione e disinfestazione di:				
• ricoveri animali				
• impianti soggetti a vigilanza e controllo veterinario	20	40,00	10	30
Vet 051 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo:				
• Gestione anagrafe canina	14.872	1.982,93		
Vet 052 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo:				
• Gestione anagrafe canina	1.216	507		
Vet 053 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo:				
• Animali vaganti	3.132	2.088,00		
Vet 055 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo				
• altri interventi	5.355	2.677,50		
Vet 071 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo				
• altri interventi	181	60		
Vet 058 Assistenza zoiatrica come compito istituzionale in carenza di Il.pp.	5	5		
Vet 068 Vigilanza e controllo sugli animali oggetto di scambi comunitari e gli animali importati da paesi terzi	15.000	1.250		
Vet 056 Pareri, attestazioni, nulla osta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	11.915	5.957,50		
Vet 057 Pareri, attestazioni, nulla osta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo				
	4.855	1.618,33		
Vet 046 Identificazione, registrazione e/o marcatura d'animali ai fini anagrafici (con l'esclusione della anagrafe canina)	63.918	2.130,60		1.460,00
Vet 027 Vigilanza su arti e professioni sanitarie, attività zoiatrica e strutture sanitarie	6	12,00		
Vet 059 Provvedimenti amministrativi	891	891		
Vet 060 Provvedimenti giudiziari	27	54		
Vet 061 Fatturazione	5.792	97		
	230.068	33.040,42	1.541	2.560,33
STA DALLA VIGENTE NORMATIVA E MODULATA SULLA BASE DELLA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO				
sopralluoghi in allevamento per atti di vigilanza	4417	5.889,33		
	4417	5.889,33	0	
Totale		38.929,75		
TOTALE ATTIVITA' VINCOLANTI	234.485,00	38.929,75	1676	2.560,33

Tab. 2 - ATTIVITA' EX LEGE /SU RICHIESTA 2020

AREA B				
Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore	Numero interventi	Numero ore
Attività di vigilanza in impianti riconosciuti	507	4.766		
Attività di vigilanza in impianti registrati	256	2.757	1.000	5.515
Visita ispettiva in macelli di avicoli	1.680.072	1.800		
Visita ispettiva in macelli riconosciuti di equini, bovini, bufalini, suini, ovini, caprini con macellazione sino a 249	5.771	3.800		
..... con macellazione da 250 a 999 capi/anno	14.659	4.000		
..... con macellazione da 1.000 a 24.999 capi/anno	52.434	3.200		
..... con macellazione oltre i 25.000 capi/anno	0	0		
Visita ispettiva presso: macelli di selvaggina allevata da penna o da pelo; centri di raccolta o lavorazione di	98.438	400		
Attività in area a pagamento al macello		800		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1.632	2.700		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	96	1.400		
Visita ispettiva di animali macellati a domicilio.	742	900		
Vigilanza, controllo, adempimenti in materia di: tossinfezioni alimentari; riscontro alimenti non conformi o pericolosi per la salute pubblica	152	900		600
Progetto Spreco alimentare - stima		500		
Provvedimenti amministrativi	389	700		279
Provvedimenti giudiziari	7	339		150
Fatturazione	3.015	300		50
tot		29.262	1.000	6.594
AREA C				
VET 039 Vigilanza e controllo su inconvenienti igienico-sanitari, allerta...	150	600	200	1.000
certificazioni con sopralluogo	1.500	3.000	200	400
VET064 Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	1.500	1.500	100	100
piano latte (impianti p.b.l.)	397	1.750	317	1.537
attività vincolanti negli allevamenti	293	2.172		
PNAA vigilanza impianti	352	1.056		300
farmacosorveglianza (tranne allevamenti)	36	164		
controllo SOA	85	540		
piano controlli coord. AC	34	136		
riproduzione animale	75	225		
VET 065 provvedimenti amministrativi	100	500	250	1.250
VET 066 provvedimenti giudiziari	20	200	20	200

Tab. 3 - ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2020

Descrizione attività	Numero interventi	Personale Dirigente	Personale Tecnico
		Numero ore	Numero ore
Test BSE allevamento	1.000	750,00	0,00
Altri prelievi Sanità Animale	309	77,25	200,00
TOTALE SSA	1.309	827,25	200,00
Test BSE/TSE al macello	390	200	40
Piano Sicurezza Alimentare (Reg 2073)	500	250	1000
Piani specifici (additivi, aromi, fitosanitari ecc.)	53	100	150
PNR (parte veterinaria SIAOA. Restante: area C)	472	250	950
Piano Salmonella Suini (Reg 218/2014), pollame, bovini, ovini, caprini	20	100	200
TOTALE SIAOA	1.435,00	900,00	2.340,00
Campionamento PNR	300,00	100,00	750,00
Campionamento PNAA	250,00		625,00
Controlli latte crudo, aflatossine, piano mastiti...	800,00	100,00	1200,00
Controlli su richiesta del privato	100,00		250,00
piano alimenti 2073	250,00		625,00
piano alpeggi	60,00	100,00	240,00
piano uvac-russia.....	50,00		125,00
altri prelievi non compresi nei precedenti	50,00		125,00
TOTALE SIAPZ	1.860	300,00	3.940,00

Tab 4 - RANDAGISMO - BENESSERE ANIMALI COMPAGNIA 2020

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI	LIVELLO DI RISCHIO PER TIPOLOGIA IMPIANTO	% IMPIANTI DA CONTROLLARE	IMPIANTI DA CONTROLLARE
Canili	Canili sanitari	1	1	100%	1
	Canili rifugio	6	2	100%	13
	Struttura zoofila	7			
	Oasi feline	1	2	100%	1
	Allevamento/pensione	80	3	33%	26
	Asilo per cani	3	2	33%	1
	Struttura amatoriale	1	0	0%	0
	Struttura commerciale	12	2	100%	12

TAB 5 DETTAGLIO BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUNICOLI SSA 2020

Tipologia di impianto	Livello di rischio	Numero impianti da controllare	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	2	17	17	17
SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	1	37	37	37
SUIDI - Ingrassio - svezzamento	3	21	21	21
SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	1	7	7	7
SUIDI - Ingrassio - finissaggio	4	127	127	127
SUIDI - Riproduzione - Svezzamento	2	4	4	4
		213	213	213

Tab 6 - DETTAGLIO BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI AVICOLI SSA 2020

Tipologia di impianto	Livello di rischio	Numero impianti da controllare (ispe	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
AVICOLI - Galline uova da cova	1	4	4	4
AVICOLI - Produzione carne	3	28	28	28
AVICOLI - Galline uova da consumo	1	27	27	27
AVICOLI - Ornamentali	4	16	0	0
AVICOLI - Ripopolamento	3	4	4	4
AVICOLI - Pollastre - uova da cova	2	3	3	3
AVICOLI - Pollastre - uova da consumo	2	4	4	4
AVICOLI - Svezamento	1	10	20	20
AVICOLI - Rurale	3	10	10	10
		106	100	100

TAB. 7 SCORECARD PSA

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	0
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2			0	
7.2	Imprese interessate				4	0	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			0	
7.4	Impatto sulle produzioni area ATS				4	0	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore				4	0	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR				4	0	

Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	0%	1	100

TAB. 8 SCORECARD BIO AVICOLI

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	0
7.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		0	
7.2	Imprese interessate			3		0	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			0	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL			3		0	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore				4	0	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR				4	0	

Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema	0%	1	100

TAB. 9 SCORECARD PARATBC

SCORECARD LOCALE							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	0
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	0	
7.2	Imprese interessate			3		0	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore		2			0	
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			0	
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			0	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			0	
	Riepilogo						
		Criticità			Coeff	Peso	
7	Rilevanza LOCALE del problema	0%			1	100	

TAB. 10 SCORECARD PIANO TRIENNALE RANDAGISMO

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	0
7.1	Rilevanza sul territorio ASL				4	0
7.2	Imprese interessate			3		0
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		0
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			0
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore	1				0
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR			3		0
	Riepilogo			Criticità	Coeff	Peso
7	Rilevanza LOCALE del problema			0%	1	100

TAB. 11 SCORECARD API

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	0
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2			0
7.2	Imprese interessate		2			0
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	1				0
7.4	Impatto sulle produzioni area ASL		2			0
7.5	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo degli Operatori del Settore		2			0
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR		2			0
	Riepilogo		Criticità	Coeff	Peso	
7	Rilevanza LOCALE del problema		0%	1	100	

Tab.12 - IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SSA 2020

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento – Ddgs 6845/2013	63%	500	100,00
“Risk awereness campaign” sulla peste suina africana	83%	530,8	50,00
Ottimizzazione dei controlli ufficiali sulla applicazione delle norme di biosicurezza nel settore avicolo	79%	1000	200,00
Piano per il miglioramento dei requisiti sanitari nel settore apistico	46%	130,6	65,67
Piano regionale triennale degli interventi a tutela degli animali d'affezione	67%	700	100,00
totale		2.861,40	515,67

Tab. 13 INDICATORI REGIONALI SSA 2020

processo	tempo	indicatore
Aggiornamenti strutture zootecniche	tempo attività	n° allevamenti oggetto di variazioni anagrafiche
Controlli nel sistema d'identificazione e registrazione:		
bovini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
ovicaprini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
equini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
suini	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di:		
tubercolosi	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza e per produzione di latte crudo destinato alla vendita diretta
brucellosi	tempo controllo	
leucosi	tempo controllo	
IBR	tempo controllo	
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BSE in allevamento:	tempo controllo	n° totale di interventi stimati/anno
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Bleu Tongue:	tempo controllo	n° allevamenti
Piano regionale di controllo e certificazione nei confronti della Paratubercolosi:	tempo controllo	n° allevamenti aderenti al Piano
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della BRC ovi-caprina:		
	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classe di consistenza e per modalità (vagante o stanziale/latte)
Piano di sorveglianza nei confronti della Scrapie:		
campionamento in allevamento (ex Reg 999/2001)	tempo controllo	n° interventi
selezione genetica negli allevamenti ovinu aderenti	tempo controllo	n° allevamenti aderenti distinti per classi di consistenza
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti dell'Agalassia Contagosa ovi - caprina	tempo controllo	n° allevamenti oggetto di vaccinazione
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti di:		
Malattia Vescicolare del Suino, Peste Suina Classica e Malattia di Aujeszky	tempo controllo	n° allevamenti distinti per classi di consistenza capi e per indirizzo produttivo
	tempo controllo	
Piano regionale di controllo e eradicazione Malattia di Aujeszky	tempo controllo	n° allevamenti aderenti distinti per classi di consistenza e per indirizzo produttivo
	tempo controllo	
Verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti suini	tempo controllo	n° allevamenti
Accreditamento degli allevamenti suini nei confronti della Trichinella	tempo controllo	n° allevamenti accreditati/in accreditamento
Piano di sorveglianza e di controllo nei confronti dell'Influenza		
	tempo controllo	n° allevamenti distinti per numerosità capannoni per tipologia allevamento e area (ex vaccinazione, monitoraggio, restante territorio regionale)
	tempo controllo	
	tempo controllo	
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della Salmonellosi degli avicoli:		
riproduttori (Gallus gallus)	tempo controllo	n° allevamenti distinti per numerosità di capannoni
ovaiole	tempo controllo	n° allevamenti
polli da carne	tempo controllo	n° allevamenti
tacchini	tempo controllo	n° allevamenti
Verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti avicoli	tempo controllo	n° allevamenti
Piano di sorveglianza e controllo nei confronti della West Nile Disease	tempo controllo	n° siti di cattura entomologica e frequenza
	tempo controllo	n° equidi piano sorveglianza aree non endemiche
Piano di sorveglianza nei confronti di:		
Anemia Infettiva Equina	tempo controllo	n° controlli
Arterite Virale Equina	tempo controllo	n° controlli
Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica	tempo controllo	ispezione animali in transito presso CLS/feriti
Spostamento per ragioni di pascolo		
	tempo controllo	n° modelli 7 stimati per classe di consistenza
Piano di controllo in materia di prevenzione del randagismo e tutela degli animali d'affezione:		
identificazione e registrazione in anagrafe	tempo controllo	iscrizioni in AAA
controllo demografico	tempo controllo	sterilizzazioni
controlli sulle strutture di detenzione degli animali d'affezione	tempo controllo	strutture
canili sanitari	tempo controllo	controlli

TAB 14 DETTAGLIA VIGILANZA SIAOA 2020

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A	B	Numero impianti da controllare (audit)	Numero audit programmati PROVINCIA	A	B	Numero impianti da controllare (ispezioni)	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	TOT	A	B
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	1	1	2	2	1	1	2	8	4	4	10	5	5
	3	1	1	0	1	1	1	0	1	3	3	0	4	4	0
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	1	1	0	1	1	1	0	1	4	4	0	5	5	0
	2	24	11	13	10	10	5	5	24	72	33	39	82	38	44
	3	42	17	25	8	8	3	5	42	84	34	50	92	37	55
	4	15	4	11	1	1	0	1	15	15	4	11	16	4	12
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	2	2	0	2	2	2	0	2	2	8	0	8	10	0	10
	3	2	1	1	2	2	1	1	2	6	3	3	8	4	4
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1		1	1	1	0	1	7	7	0	8	8	0
	2	2	1	1	2	2	1	1	2	10	5	5	12	6	6
	3	4	2	2	2	2	1	1	4	16	8	8	18	9	9
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	1	1	0	1	2	6	0	6	7	0	7
	3	20	12	8	4	4	2	2	20	40	24	16	44	26	18
	4	2	1	1	0	0	0	0	2	2	1	1	2	1	1
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	1	6	6	0	1	6	6	0	12	12	0
Impianto di preparazioni a base di carni	2	1	0	1	1	1	0	1	1	4	0	4	5	0	5
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	2	1	1	0	1	1	1	0	1	6	6	0	7	7	0
	3	4	3	1	2	2	1	1	4	16	12	4	18	13	5
	4	1	0	1	0	0	0	0	1	2	0	2	2	0	2
Macellazione prodotti di acquacoltura	4	1		1	1	1	0	1	1	2	0	2			3
Impianto di produzione di ovoprodotti	2	1	0	1	1	1	0	1	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	0	0
	2	2	0	2	1	1	0	1	2	8	0	8	9	0	9
	3	2	0	2	1	1	0	1	2	6	0	6	7	0	7
	4	1	0	1	1	1	0	1	1	2	0	2	3	0	3
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	1	0	1	1	1	0	1	4	4	0	5	5	0
	2	4	2	2	2	2	1	1	4	12	6	6	14	7	7
	3	5	3	2	2	2	1	1	5	10	6	4	12	7	5
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di sezionamento di carni di pollame e lagomorfi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	1	0	1	3	3	0	4	4	0
	3	5	2	3	2	2	1	1	5	10	4	6	12	5	7
	4	2	2	0	0	0	0	0	2	2	2	0	2	2	0
Impianto di riconfezionamento (Area C)	4	8	4	4	2	0	0	1	8	16	8	8	16	8	9
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	3	0	3	2	2	0	2	3	6	0	6	8	0	8
	4	5	2	3	1	1	0	1	5	5	2	3	6	2	4
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	2	0	1	1	1	0	2	6	6	0	7	7	0
	3	13	8	5	5	5	3	2	13	26	16	10	31	19	12

	4	3	3	0	1	1	1	0	3	3	3	0	4	4	0
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	2	0	2	2	2	0	2	2	2	0	2	4	0	4
	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	4	2	2
	3	3	0	3	1	1	0	1	3	3	0	3	4	0	4
	4	25	10	15	0	0	0	0	25	25	10	15	25	10	15
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	2	2	0
	4	31	18	13	2	3	2	1	16	16	9	7	19	11	8
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	3	1	1	0	1	0	0	0					0	0	0
	4	10	4	6	1	0	0	0	5	5	2	3	5	2	3
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	3	3	3	0	0	0	0	0	3	6	6	0	6	6	0
	4	135	73	62	0	0	0	0	41	41	22	19	41	22	19
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apario	3	2	2	0	2	2	2	0	2	0	0	0	2	2	0
	4	26	22	4	0	0	0	0	26	26	22	4	26	22	4
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	63	27	36	1	1	0	1	32	32	14	18	33	14	19
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	3	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0
	4	59	46	13	0	0	0	0	12	12	9	3	12	9	3
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	3	1	1	0		0	0	0	1	2	2	0	2	2	0
	4	88	29	59	0	0	0	0	44	44	15	30	44	15	30
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	3	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0
	4	10	6	4	0	0	0	0	5	5	3	2	5	3	2
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3	6	6	0	0	0	0	0	6	6	6	0	6	6	0
	4	65	23	42	0	0	0	0	36	36	13	23	36	13	23
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	2	5	4	1	0	0	0	0	5	5	4	1	5	4	1
	3	9	6	3	0	0	0	0	6	6	4	2	6	4	2
	4	509	265	244	0	0	0	0	255	255	80	175	255	80	175
Superette o supermercato	2	5	4	1	5	5	4	1	5	5	4	1	10	8	2
	3	188	138	50	2	2	1	1	188	188	138	50	190	139	51
	4	87	33	54	0	0	0	0	87	87	33	54	87	33	54
Piattaforma distribuzione alimenti	4	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	2	0	2	
Ipermercato	1	1	1	0	1	1	1	0	1	2	2	0	3	3	0
	2	7	3	4	7	7	3	4	7	14	6	8	21	9	12
	3	1	1	0	1	1	1	0	1	2	2	0	3	3	0
	4	1	0	1	1	1	0	1	1	2	0	2	3	0	3
Pescheria	3	3	0	3	0	0	0	0	3	6	0	6	6	0	6
	4	9	5	4	0	0	0	0	9	9	5	4	9	5	4
Vendita di alimenti surgelati	3	1	0	1	0	0	0	0	1	2	0	2	2	0	2
	4	9	4	5	0	0	0	0	9	9	4	5	9	4	5
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0
	3	7	7	0	0	0	0	0	2	2	2	0	2	2	0
	4	179	153	26	0	0	0	0	26	26	22	4	26	22	4
Negozio commercializzazione prodotti alimentari vari	2	2	0	2	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1
	3	7	6	1	0	0	0	0	2	2	2	0	2	2	0
	4	276	191	85	0	0	0	0	22	22	15	7	22	15	7
Negozio mobile per vendita ambulante	4	463	232	231	0	0	0	0	100	100	50	50	100	50	50
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	3	5	5	0		0	0	0	3	3	3	0	3	3	0
	4	110	75	35	2	2	1	1	37	37	26	12	40	27	13
Mensa aziendale	4	61	24	37	0	0	0	0	10	10	4	6	10	4	6
Mensa scolastica	4	38	18	20	0	0	0	0	10	10	5	5	10	5	5
Centro cottura/catering	2	2	1	1	0	0	0	0	2	2	1	1	2	1	1
	4	45	18	27	0	0	0	0	28	28	11	17	28	11	17
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	647	298	349	1	1	0	0	70	70	32	38	71	32	38

Tab 15 - OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2020 SIAOA

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
		Numero totale ore	Numero totale ore
DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ATTI AFFERENTI AL CONTROLLO UFFICIALE	46%	400	100
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI	54%	50	50
SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE	71%	200	30
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO TOSSINE VEGETALI NEI PRODOTTI ALIMENTARI	63%	50	50
CAMPIONAMENTO EXTRA PNR	63%	20	20
		720	250

Tab 16 - PRODOTTI A BASE DI LATTE 2020

	livello di rischio	impianti da controllare (audit)	Numero audi programmati	impianti da controllare	Numero ispezioni programmate	controlli totali programmati	impianti totali programmati	impianti totali programmati Distr	audit distr A	ispezioni Distr. A	audit distr B	ispezioni Distr B
853 Riconosciuti -Centro di riconfezionamento	4			4	4	4	2	2		2		2
853 Riconosciuti -Deposito frigorifero	3	1	1			1		1			1	
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	1											
853 Riconosciuti- Stabilimento di stagionatura	2	1	1	1	1	2	1		1	1		
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	3	8	8			8	7	1	7		1	
853 Riconosciuti -Stabilimento di stagionatura	4			6	6	6	4	2		4		2
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	1	4	4	4	8	12	2	2	2	4	2	4
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	2	18	18	18	18	36	6	12	6	6	12	12
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	3	48	48			48	5	43	5		43	
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione	4			73	73	73	63	10		63		10
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpegg	1			8	8	8	8			8		
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpegg	2			10	5	5	5			5		
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpegg	3			6	2	2	2			2		
853 Riconosciuti -Stabilimento di trasformazione in alpegg	4			29	3	3	3			3		
853 Riconosciuti -Stabilimento di trattamento termico	1	1	1	1	2	3		1			1	2
853 Riconosciuti -Stabilimento di trattamento termico	3	1	1			1	1		1			
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di la	3 e 4	10	10	129	119	129	88	41	10	78		41
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di la	1			4	2	2	2			2		
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di la	2											
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di la	3 e 4			9	3	3	3			3		
Distributore latte crudo	3 e 4			51	51	51	25	26		25		26
		92	92	431	305	397	227	141	32	206	60	99

Tab 17 - CONTROLLI IN ALLEVAMENTO 2020 (LATTE, FARMACO, ALIMENTAZIONE , BENESSERE, RIPROZUINIONE)

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	latte	farmaco*	alimentazione	benessere*	a	b
Bovidi	Riproduzione latte crudo	15	15	15	30	5	10
	Riproduzione latte trasformazione	240	55	55	110	30	25
	Riproduzione latte alta qualità	15	15	15	30	5	10
	Riproduzione linea vacca - vitello				14	5	2
	Produzione carne rossa				16	8	8
	Produzione carne bianca						
Ovi-caprini	Da latte				22	15	7
	Da lana						
	da carne stanziali						
	da carne vaganti						
avicoli	Produzione carne - broiler				6	1	5
	Produzione carne - tacchini				2	1	2
	Galline uova da consumo				6	1	5
	Galline uova da cova						
	Pollastre uova da cova						
	Ornamentali						
	Selvaggina - Ripopolamento						
	Anatre e oche						
	Ratiti						
	Svezinatori - commercianti						
Rurale alto rischio							
Conigli	Riproduzione						
	Produzione carne						
Equidi	Produzione carne				10	6	4
	Amatoriale						
	Lavoro						
Suidi	Sportivo						
	>40 capi o >6 scrofe		67	67	67	5	62
Ittici	<40 capi o <6 scrofe				13	10	3
	ripopolamento						
Concentramenti di animali	produzione carne		1	1	1		1
	Stalle di sosta						
	Centri di raccolta						
	Punti di controllo						
	Mercati - fiere - mostre						
	Alpeggi						
	Ippodromi						
	Scuderie e Circoli Ippici						
	Zoo		1	1	1	1	
	Quarantene esotici						
Allevamenti non definiti	Cervidi						
	Cinghiali						
	Visoni						
			154	154	328	93	144

Tab 18 - ALIMENTAZIONE ANIMALE 2020

Operatori primari registrati	Regolamento (CE) n.183/05 art. 5 comma 1	Censiti	numero ispezioni	distrettoA	distrettoB
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	50	25	25
allevatori che non miscelano mangimi in azienda		1580	90	30	60
TOTALE		5130	140	55	85
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)		6	3	1	2
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)		1	1		1
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV		5	5	3	2
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)		12	5	3	2
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06)		6	3	2	1
commercio ingrosso/dettaglio mangimi		128	10	5	5
produzione di alimenti per anim.da compompagnia (Reg. 1069/09)		1	1		1
trasporto conto terzi		77	6	3	3
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)		3	3	3	
intermediari (che non detengono prodotti)		7			
produzione premiscele (diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)		1	1	1	
miscelatori mobili conto terzi					
mulini		18			
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)		38	15	7	8
essiccazione artificiale		26	12	4	8
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)		1196	50	25	25
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)		31	10	5	5
TOTALE		1556	125	62	63
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	1	
lettera A commercializzazione additivi		46	20	10	10
lettera B produzione premiscele		5	5	2	3
lettera B commercializzazione premiscele		46	20	10	10
lettera C produzione mangimi composti per commercio		7	7	4	3
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo		14	14		14
intermediari (che non detengono prodotti)		7			
TOTALE		126	67	27	40
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	3	2	1
miscelazione di grassi					
TOTALE		3	3		
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI		Censiti	numero ingressi		
produzione MM e PI per vendita/conto terzi		1	1	1	
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo		5	5	2	3
produzione MM per autoconsumo		9	9		9
laboratori					
distributori art.13 comma 6-7		2	2		2
distributori art.13 comma 8					
TOTALE		17	17	3	14
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del	Regolamento (CE) n. 999/2001	Censiti	numero ingressi		
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.					
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che producono anche mangimi per ruminanti.		1	1		1
allevamenti che producono per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti.					
allevamenti registrati per la produzione per autoconsumo di mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che producono mangimi per ruminanti					
TOTALE		1	1	0	1
TOTALE GENERALE			352	148	204

Tab 19 - FARMACO 2020

Tipologia	strutture	ispezioni	tempo vet.
STRUTTURE VETERINARIE E VETERINARI CON SC	268	27	108
grossisti e grossisti con vendita diretta	9	11	44
farmacie		5	20
allevamenti (vedi tabella allevamenti)		150	
totale		193	172

Tab 20 - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE 2020

Approval number	Denominazione sede produttiva	Comune sede produttiva	Tipologia	LR	sopralluoghi
ABP4223TRANS3		Albano Sant'Alessandro	trasporto	4	1
ABP460OLCP3		Bergamo	oleochimico	2	2
ABP846STORP1		Bergamo	magazzinaggio	3	1
ABP4456COLC3		Misano di Gera d'Adda	centro di raccolta	3	1
ABP5234PHAR2		Endine Gaiano	Produzione di dispositivi medici	4	1
ABP3343TRANS3		Treviglio	trasporto	4	1
ABP2118COLL3		Caprino Bergamasco	manipolazione	3	1
ABP331URBP2		Cenate Sopra	animali particolari	4	1
ABP4692COLL3		Osio Sotto	manipolazione	3	1
ABP2134STORP3		Osio Sotto	magazzinaggio	4	1
ABP774OLCP3		Torre Boldone	oleochimico	2	2
ABP449COLL3		Villa di Serio	manipolazione	3	1
ABP4132UDER3		Treviolo	altri utilizzi	4	1
ABP183COLL3		Sovere	manipolazione	3	1
ABP143PROCP3		Spirano	trasformazione	3	2
ABP4778PETPP		Fornovo San Giovanni	pet food	3	2
ABP4771STORP3		Verdellino	magazzinaggio	3	1
ABP4772STORP2		Verdellino	magazzinaggio	3	1
ABP4670STORP3		Cologno al Serio	magazzinaggio	3	1
ABP3134STORP3		Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP3505OBIDP3 - ABP3505STORP3		Treviglio	magazzinaggio	3	1
ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143STORP3		Cologno al Serio	manipolazione	2	2
ABP4528UDOG3		Colzate	uso in deroga	3	1
ABP4150COLL1		Grassobbio	manipolazione	3	1
ABP2404OCOMBTB		Azzano San Paolo	inc/comb	4	1
ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2		Cividate al Piano	trasformazione	3	2
ABP134COLL3		Treviglio	manipolazione	2	2
ABP963STORP3		Treviglio	magazzinaggio	2	2
ABP142PROCP3		Treviglio	trasformazione	2	3
ABP4505TRADER3		Fornovo San Giovanni	commercio	3	
ABP2568PETPP3		Covo	pet food	3	2
ABP3922UFERT2		Entratico	fertilizzanti	3	2
ABP448COLL3		Calcinante	manipolazione	3	1
ABP212PROCP3		Palosco	trasformazione	4	1
ABP4047UFUR3		Antegnate	animali particolari	3	1
ABP759URBP2		Capriate San Gervasio	animali particolari	4	1
ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1		Urgnano	trasporto	4	1
ABP3988STORP2		Spirano	magazzinaggio	3	1
ABP141PROCP1		Spirano	trasformazione	3	2
ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3		Spirano	manipolazione	2	2
ABP773UFERT3		Fornovo San Giovanni	fertilizzanti	3	2
ABP5120OCOMBTB		Ghisalba	inc/comb	4	1
ABP3564URBP2 - ABP3564TRANS2		Ranica	animali particolari	4	1
ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2		Misano di Gera d'Adda	animali particolari	3	1
ABP224COLL3		Urgnano	manipolazione	3	1
ABP2055TAN3		Pontirolo Nuovo	altri utilizzi	2	2
ABP5429TRADER3-ABP5429TRANS3		Ranzanico	commercio e trasporto	3	1
ABP1063STORP3		Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP629INCP		Osio Sotto	inc/comb	4	1
ABP3467TRANS1 - ABP3467TRANS2 - ABP3467TRANS3		Urgnano	trasporto	4	1
ABP749UZOO2		Valbrembo	animali particolari	3	1

Tab 21 - CONTROLLI ANALITICI PBL ANNO 2020

LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²	bergamo	dist A	dist B		ALIQUOTE	U.C.	DIRITTO DIFESA	note
Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	51	25	26	prod/comm*	1	2	No	I° sem
Stafilococchi coagulasi positivi, salmonella spp, listeria monocytogenes, escherichia coli produttori di STEC, enterobacteriaceae, campylobacter termo tolleranti, Streptococcus agalactiae, Aflatossina M1, residui di sostanze inibenti	51	25	26	prod/comm*	1	2	No	II° sem
LATTE TRATTATO TERMICAMENTE								
Stabilità microbiologica	2	1	1	commercializzazione	5	2	No	
Enterobacteriaceae	1		1	produzione, latte non destinato a trasformazione	1	5	NO	
<i>Listeria monocytogenes</i> (2)	2	1	1	commercializzazione	1	5	SI	
LATTE E SIERO DI LATTE IN POLVERE								
<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	1		1	commercializzazione	4/5	5	SI	
LATTI COAGULATI, DESSERT E GELATI A BASE DI LATTE								
Enterobacteriaceae	3	1	2	produzione	1	5	NO	
<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2)	3	1	2	produzione	4/5	5	SI	
<i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	3	2	1	produzione	4/5	1	SI	
	3	2	1	commercializzazione	4/5	1	SI	
BURRO E PANNA DA LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A T° < A PASTORIZAZIONE								
<i>Salmonella spp, listeria monocytogenes</i> (2), <i>stafilococchi coagulasi positivi, (enterotossine stafilococciche)</i> (1)	10	8	2	produzione	4/5	5	SI	
	10	8	2	produzione	4	1	SI	
PRODOTTI A BASE DI LATTE								
muffe	5	3	2	produzione (grattugiato)	1	11	NO	
<i>Listeria monocytogenes</i> (2), <i>salmonella spp, Stafilococchi coagulasi positivi - enterotossine stafilococciche</i> (1),	26	10	16	produzione(3)	4/5	5	SI	
	15	5	10	commercializzazione(3)	4/5	5	SI	
<i>Escherichia coli</i>	26	10	16	produzione(3).	1	5	NO	
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	30	20	10	commercializzazione (preferib. formaggi a latte crud	4/5	1	SI	

Tab 22 - RIPRODUZIONE ANIMALE 2020

PRODUZIONE	ATTIVITA'	CONTROLLI	ORE
Centro magazzinaggio sperma -- COMUNITARIO	3	3	9
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	7	7	21
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	1	1	3
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	1	1	3
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	4	4	12
Recapito -- NAZIONALE	11	5	15
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	7	3	9
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	14	in scadenza	9
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	84	In scadenza	54
Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti		30	90
		75	225

*Il numero è riferito alle attività e non al numero degli impianti, diversi impianti sono autorizzati ad attività diverse.

Tab 23 - SPERIMENTAZIONE ANIMALE 2020

BENESSERE SPERIMENTAZIONE ANIMALE	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	10	
Distretto B		
Totali	10	

Tab 24 - OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2020 SIAPZ

DEMATERIALIZAZIONE ATTI	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	25	50
Distretto B		
Totali		

SUPPORTO EXPORT VS PAESI TERZI	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	200	50
Distretto B	200	50
Totali	400	100

SEMPLIFICAZIONE	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A		
Distretto B		
Totali		

APPROCCIO INTEGRATO ANTIMICROBICORESISTENZA	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	50	
Distretto B	50	
Totali	100	

BENESSERE ANIMALI ZOOTECNICI	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A		
Distretto B	100	
Totali	100	

TABELLA 25 PIANO INTEGRATO AC 2020

SIAPZ			
TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO	ore
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	UTFAAC	12
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF	12
FARMACOSORV.E BENESSERE BOVINI/SUINI	4	NAS	24
MANGIMIFICIO	1	ICQRF	6
BENESSERE TRASPORTO	5	PS	30
BENESSERE TRASPORTO	4	UTFAAC	24
SETTORE BIOLOGICO	1	UTFAAC	24
UVAC	14	UVAC	
BIOLOGICO	1	UTFAAC	4
TOTALE	34		136
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	1	NAS	6
Attività di controllo prodotti introdotti da Paesi Comunitari	21	UVAC	63
Attività di controllo presso strutture di ristorazione collettiva	2	ICQRF	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
TOTALE	49		213