

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo

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

**PIANO INTEGRATO AZIENDALE
DELLA PREVENZIONE VETERINARIA
ANNO 2017**

	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	10
GESTIONE PROVVEDIMENTI SANZIONATORI DEL DV	11
PIANO INTERVENTI COORDINATI CON ALTRE AUTORITÀ DI CONTROLLO	11
PIANO COMUNICAZIONE IN FAVORE DEGLI STAKEHOLDERS	11
PIANO AUDIT INTERNI	12
TRASPARENZA	16
PIANO FORMAZIONE	16
INDICATORI DI CONTESTO GENERALE	19
SERVIZIO SANITÀ ANIMALE	20
Contesto	20
Risorse	34
Evidenze – fabbisogno di controlli	36
Programmazione	40
Comunicazione interna ed assegnazione degli obiettivi	69
Modalità di controllo	70
Indicatori di processo e di risultato	70
Strumenti di monitoraggio e rendicontazione dell'avanzamento delle attività del piano	72
Audit interni	73
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	76
Contesto	76
Programmazione	93
Strumenti di monitoraggio e rendicontazione dell'avanzamento delle attività del piano	139
Audit interni	141
Indicatori di processo e di risultato	142
Comunicazione interna ed assegnazione degli obiettivi	144
SERVIZIO IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE	145
Contesto	145
Risorse	173
Programmazione	174
Comunicazione interna ed assegnazione degli obiettivi	206
Strumenti di monitoraggio e rendicontazione dell'avanzamento delle attività e indicatori	207
Audit interni	210
TABELLE RIEPILOGATIVE	211

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
GRADUAZIONE RISCHIO ALLEVAMENTI SSA PER MACROCATEGORIE	TAB. 5
DETTAGLIO BIOSICUREZZA SUINI	TAB. 6
DETTAGLIO BIOSICUREZZA AVICOLI	TAB. 7
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SSA	TAB. 8
INDICATORI REGIONALI SSA	TAB. 9
DETTAGLIO VIGILANZA SIAOA	TAB. 10
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SIAOA	TAB. 11
PRODOTTI A BASE DI LATTE	TAB. 12
CONTROLLI IN ALLEVAMENTO (FARMACO, BENESSERE, LATTE, ECC.)	TAB. 13
ALIMENTAZIONE ANIMALE	TAB. 14
FARMACO VETERINARIO	TAB. 15
SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (SOA)	TAB. 16
BENESSERE TRASPORTO ANIMALI	TAB. 17
RIPRODUZIONE ANIMALE	TAB. 18
SPERIMENTAZIONE ANIMALE	TAB. 19
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SIAPZ	TAB.20
PIANO INTEGRATO AC	TAB. 21

PREMESSA

Sulla scorta del concetto fondamentale di “*One Health*”, tracciato 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 e socio 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 ASL 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.

Il Piano viene 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.

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.

Con Deliberazione del DG n° 18 del 17/1/2017, è stato adottato il Piano di Organizzazione Aziendale Strategico ; l'esecutività di tale POAS diverrà effettiva solo a seguito della necessaria e formale approvazione da parte della Giunta Regionale.

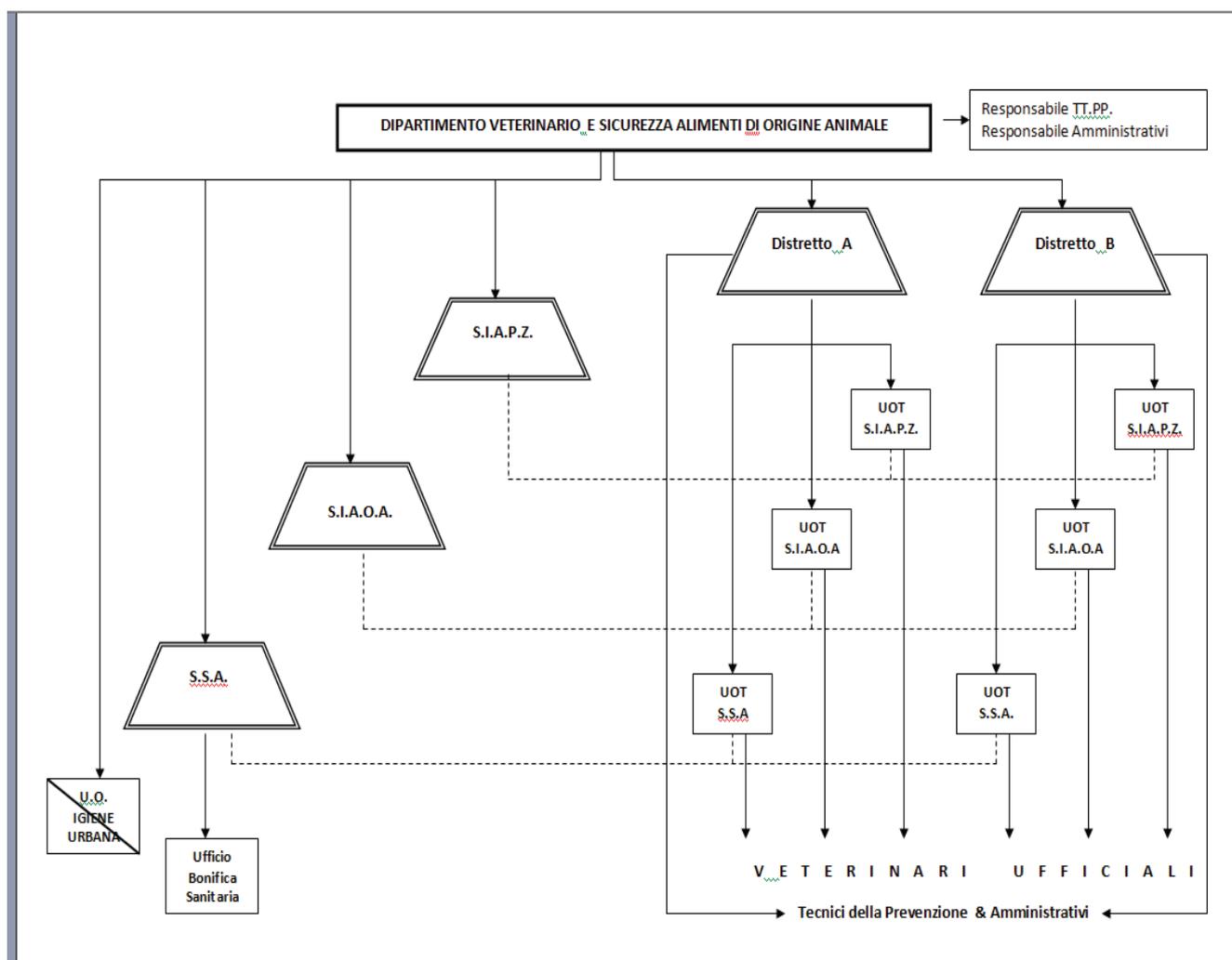
In base ad esso, il DV risulta articolato in 5 Unità Operative Complesse (3 Servizi + 2 Distretti territoriali) e una Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Igiene Urbana, prevenzione randagismo, tutela degli animali d'affezione e interventi assistiti con animali come descritto nel paragrafo seguente.

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 Operative 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.



STRUTTURE COLLEGIALI DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO

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:

- 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.

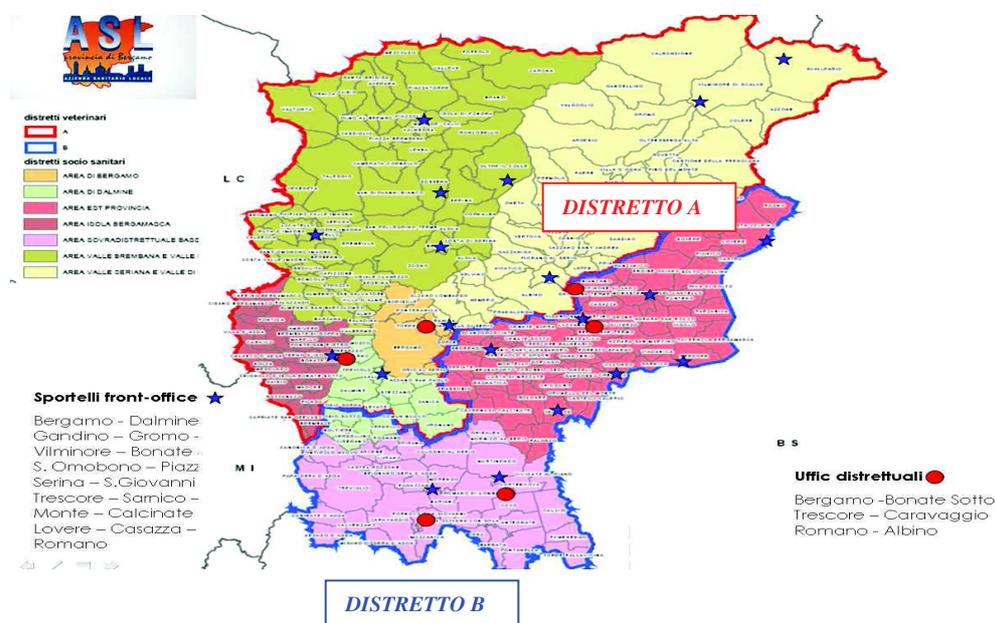
Il Distretto Veterinario, come stabilito con Delibera della Giunta Regione Lombardia n°VII/14049 dello 08/08/2003, non è paragonabile all'ex Distretto socio sanitario, da cui si distingue per una diversa suddivisione territoriale basata non sul numero di cittadini-utenti presenti, ma sul numero e tipologia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

Il territorio provinciale è suddiviso in due distretti veterinari:

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

I Distretti veterinari sono strutture complesse da cui dipendono gerarchicamente:

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



SPORTELLI AMMINISTRATIVI		
UFFICI IN CUI È GARANTITA LA PRESENZA DI PERSONALE AMMINISTRATIVO	ORA APERTURA PUBBLICO	TELEFONO
DISTRETTO BERGAMO	8,30-12,30 lunedì-venerdì	035-2270713
UFFICIO BONIFICA SANITARIA BG	8,30-12,30 lunedì-venerdì	035-2270726
UFFICIO BONATE SOTTO	8,30-12,30 lunedì-venerdì	035-4991150
DISTRETTO TRESCORE	8,30-12,30 lunedì-venerdì	035-955435
UFFICIO CARAVAGGIO	8,30-12,30 lunedì-venerdì	0363-350747
UFFICIO ROMANO L.	8,30-12,30 lunedì-venerdì	0363-916632
UFFICIO ALBINO	8,30-12,30 lunedì-venerdì	035-759667
FRONT OFFICE VETERINARIO		
UFFICI IN CUI IL RAPPORTO CON L'UTENZA VIENE GARANTITO ESCLUSIVAMENTE DAI VETERINARI CHE LAVORANO IN QUEL TERRITORIO	ORA APERTURA PUBBLICO	TELEFONO
SEDE DISTRETTO A DI BERGAMO B.GO PALAZZO 130 PADIGLIONE 13/B	8,30-9,30 lunedì-venerdì	035-2270713

DALMINE - Viale Kennedy	15,00 - 16,00 martedì e giovedì	035-370747
ALBINO - Viale Stazione, 26/a	14,00 - 15,00 lunedì e mercoledì	035-759667
GANDINO - Via S G Bosco, 2	11,00-12,00 mercoledì	035-746253
GROMO - Piazza Pertini	08,30-11,30 mercoledì	0346-41106
PIARIO – Via Papa Giovanni XXIII	13,30-14,30 lunedì-venerdì	0346-24272
VILMINORE DI SCALVE - V. Polini, 2	09,00/12,00 giovedì	0346-51018
BONATE SOTTO Via Garibaldi, 13	8,00-8,30 lunedì-venerdì	035-4991150
ZOGNO - Piazza Belotti, 1	14,00-15,00 martedì	0345-59126
	08,30 – 09,30 venerdì	
S. OMOBONO TERME Via V. Veneto	7,45 - 8,30 martedì e giovedì	035-851052
PIAZZA BREMBANA - Centro Don Palla	09,00-09,30 martedì- 09,00/12 venerdì	0345-82239
SERINA Via Palma il Vecchio, 20	10,00-12,00 martedì	035-385407
S. GIOVANNI BIANCO c/o ex municipio	09,00 -10,00 giovedì	
SEDE DISTRETTO B DI TRESORE BALNEARIO Via Mazzini ,13	8,30 -9,30 lunedì-venerdì	035-955470
SARNICO - Via Libertà, 37	10,00-12,30 giovedì	035-912579
GRUMELLO DEL MONTE V. Nembrini, 1	8,30- 9,00 lunedì-martedì-giovedì-venerdì	035-4420542
SERiate - V. Paderno, 42	13,30 -14,30 lunedì e venerdì; 8,30- 9,30 mercoledì	035-3235057
LOVERE - Piazzale Bonomelli, 8	8,30- 9,00 martedì e giovedì	035-4349634
CARAVAGGIO L.go Donatori di sangue, 14	8,30 -9,00 mercoledì	0363-350747
	14,00-15,00 giovedì e venerdì	
ROMANO DI LOMBARDIA Via XXV Aprile, 11	8,30 -10,00 mercoledì	0363-916619

LE UNITA' OPERATIVE SEMPLICI

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

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

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

L' UNITA' OPERATIVA SEMPLICE DIPARTIMENTALE

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

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

RISORSE DI PERSONALE

Situazione al 31 dicembre 2016						
PERSONALE DV	SERVIZIO	DISTRETTO A	DISTRETTO B	DIREZIONE DPV	TOT.	TOTALE
VETERINARI	Sanità Animale	14	16	1	31	65
	Igiene degli Alimenti di Origine Animale	11	11	1	23	
	Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche	4	4	1	9	
	Direttori Distretto	1	1		2	
TT.PP.		9	8	1		18
Operatori Tecnici, Assistenti Tecnici		2		1		3
Amministrativi		9	10	3		22
TOTALE GENERALE						108
Nel numero dei veterinari non sono stati calcolati n. 2 veterinari in distacco presso la Regione						

RISORSE FINANZIARIE

Come previsto dalle regole di sistema 2017, approvate con dalla DGR 5954 del 5/12/2016, l'attuazione del PIAPV è assicurato attraverso il ricorso alle seguenti fonti di finanziamento vincolate:

- finanziamento delle funzioni non tariffabili;
- risorse introitate ai sensi del D.Lgs. 194/2008.

RISORSE INFORMATICHE

Il Dipartimento Veterinario dispone di applicativi informatici indicati dalla Regione (SIVI – Banca Dati Regionale: Anagrafe Zootecniche - Anagrafe animali affezione) ed altri applicativi aziendali per la gestione di specifiche attività quali l'attività ispettiva in occasione delle macellazioni ed il sistema di fatturazione delle prestazioni tariffabili.

È stato attivato inoltre, dal 1° gennaio 2015, un sistema di registrazioni delle attività svolte dagli operatori del DV (SIVIAN).

Questi applicativi permettono di ottenere periodici report indispensabili per assolvere ai debiti informativi nei confronti dei livelli gerarchici superiori.

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

Il DV esercita, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, le seguenti funzioni amministrative:

- **funzione di definizione degli standard e delle procedure di servizio**, nel rispetto delle indicazioni regionali (vedi "Manuale operativo delle Autorità Competenti Locali") approvato con DGR n. X/1105 del 20.12.2013, 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;
- **funzione di gestione e controllo**: 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.

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'ASL con nota del 25 febbraio 2011, prot.n°U002342/II210.

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

Questo 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 2017.

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 2016, nonché quella programmata per il 2017;
- favorire lo scambio di osservazioni-considerazioni tra stakeholder e Dipartimenti stessi.

A tal fine sono stati individuati i seguenti portatori di interesse, suddivisi in tre gruppi, ciascuno dei quali rappresenta un insieme di soggetti omogenei per tipologia di attività svolta:

1° gruppo: Provincia - Associazione Provinciale Allevatori – Associazione Produttori Apistici -Associazioni professionali di Categoria (COLDIRETTI, CIA, CONFAGRICOLTURA, COPAGRI) - Camera di Commercio – ASCOM – CONFESERCENTI;

2° gruppo: Associazioni consumatori

3° gruppo: Altri Enti di controllo: Carabinieri NAS – GdF – CFS

Il Piano si articolerà in più incontri che si svolgeranno, previo accordo col DIPS, nel corso del 1° semestre con l'obiettivo di illustrare la rendicontazione attività 2016 e presentare il documento di programmazione dei Controlli 2017.

PIANO AUDIT INTERNI

INTRODUZIONE

AUTORITA' RESPONSABILE

Il Direttore del Dipartimento è responsabile della programmazione e della rendicontazione degli audit interni svolti direttamente dai Direttori di Servizio e dai Direttori di Distretto all'interno delle strutture a loro afferenti. Tale programmazione è redatta in osservanza e conformemente a quanto stabilito dall' allegato "Regole di gestione del servizio sociosanitario 2017 – Area Veterinaria" della drg n. X/5954 del 5.12.016.

OBIETTIVI GENERALI

- valutare e garantire l'efficacia, l'appropriatezza ed l'uniformità delle attività di controllo veterinarie e del raggiungimento degli obiettivi, nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale e degli indirizzi aziendali adottati.
- conformità delle attività svolte con le procedure previste dal Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'allora ASL della Provincia di Bergamo.

Tali obiettivi saranno verificati con particolare riferimento:

- all'aderenza alla specifica normativa nazionale, regionale e comunitaria
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'allora ASL della Provincia di Bergamo.
- al Codice Etico e al Piano Aziendale Anticorruzione

BASE GIURIDICA, VALIDITA' DEL DOCUMENTO, AREE DI VALUTAZIONE

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

- *REG CE 852/04 - REG. CE 853/04 - REG.CE 854/04 - REG.CE 882/04 - REG 2073/05*
- *D.G.R. n. X/5954 del 5/12/2016 - Determinazioni In ordine alla gestione del Servizio Sociosanitario per l'esercizio 2017*
- *Manuale Operativo del Controllo Ufficiale*
- *Obiettivi Operativi Regionali - Anno 2017 (SIVI)*
- *Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria anno 2015/2018.*
- *Codice Etico Aziendale*
- *Piano Aziendale Anticorruzione*

METODOLOGIA

MODALITA' DI AUDIT

Per quanto possibile, e salvo casi particolari, gli audit interni saranno condotti secondo le linee previste nel Manuale Operativo del Controllo Ufficiale.

L'attività di audit sarà direttamente pianificata e svolta dalle Strutture Complesse dipartimentali e distrettuali, e, in alcune strutture, anche in collaborazione con il corrispondente Servizio di una delle contigue ATS

L'attività di audit potrà svolgersi presso le sedi distrettuali e, se del caso, presso impianti produttivi della provincia.

AREE DI VALUTAZIONE

Le aree di valutazione, anche nel rispetto del Codice Etico Aziendale e del Piano Anticorruzione Aziendale, saranno le seguenti:

- modalità di attuazione dei controlli di bonifica sanitaria in allevamento con particolare riferimento alla preparazione del controllo, all'esecuzione delle prove e all'interpretazione dei risultati, alla registrazione informatica degli accertamenti, all'archiviazione della documentazione ufficiale e al rinnovo propriamente detto della qualifica sanitaria dell'azienda.
- modalità di preaffido dei cani da parte del Canile Sanitario dell'ATS di Bergamo.
- modalità di gestione della documentazione cartacea e delle registrazioni informatizzate riferita ai Piani che prevedono l'adesione volontaria degli allevatori (CAEV, Paratubercolosi, M. di Aujeszky, IBR).
- valutazione dei sistemi di monitoraggio adottati circa lo stato di avanzamento e l'appropriatezza dell'attività svolta (per esempio: gestione NC, certificazione export, controlli 2073, campionamento, atti di vigilanza, attività ispettiva p.d., ecc.);
- attività di vigilanza nel settore dei sottoprodotti di origine animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli, degli interventi e delle eventuali NC rilevate

PERIODO DI ESECUZIONE DEGLI AUDIT INTERNI

Dal 1 °marzo al 31 dicembre 2017

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio Sanità Animale

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del servizio Sanità Animale • Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario • Rappresentante del SSA dell' ex ASL di Lecco 	<p>UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO A</p> <p>L'audit sarà svolto in un allevamento bovino situato nel territorio del Distretto veterinario A, in occasione del rinnovo della qualifica sanitaria per TBC, BRC e LEB.</p>	<p>Verifica delle modalità di attuazione dei controlli di bonifica sanitaria in allevamento con particolare riferimento alla preparazione del controllo, all'esecuzione delle prove e all'interpretazione dei risultati, alla registrazione informatica degli accertamenti, all'archiviazione della documentazione ufficiale e al rinnovo propriamente detto della qualifica sanitaria dell'azienda.</p> <p>Verifiche ex codice etico aziendale e normativa anticorruzione .</p>	GIUGNO 2017
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del servizio Sanità Animale • Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe • RUOT distretto veterinario A • RAQ Dipartimento Veterinario • Rappresentante del SSA dell' ex ASL di Lecco 	<p>UOT SANITA' ANIMALE DEL DISTRETTO B</p> <p>L'audit sarà svolto in un allevamento bovino situato nel territorio del Distretto veterinario B, in occasione del rinnovo della qualifica sanitaria per TBC, BRC e LEB.</p>	<p>Verifica delle modalità di attuazione dei controlli di bonifica sanitaria in allevamento con particolare riferimento alla preparazione del controllo, all'esecuzione delle prove e all'interpretazione dei risultati, alla registrazione informatica degli accertamenti, all'archiviazione della documentazione ufficiale e al rinnovo propriamente detto della qualifica sanitaria dell'azienda.</p> <p>Verifiche ex codice etico aziendale e normativa anticorruzione .</p>	LUGLIO 2017
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>UFFICIO PROVINCIALE RANDAGISMO</p> <p>L'audit sarà svolto direttamente presso il canile sanitario.</p>	<p>Verifica delle modalità di preaffido dei cani da parte del Canile Sanitario dell'ATS di Bergamo.</p>	SETTEMBRE 2017
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore del servizio Sanità Animale • RUOT distretto veterinario A • RUOT distretto veterinario B • RAQ Dipartimento Veterinario 	<p>UFFICIO PROVINCIALE BONIFICA SANITARIA</p> <p>L'audit sarà svolto presso la sede dell'Ufficio di cui sopra</p>	<p>Verifica delle modalità di gestione della documentazione cartacea e delle registrazioni informatizzate riferita ai Piani che prevedono l'adesione volontaria degli allevatori (CAEV, Paratubercolosi, M. di Aujeszky, IBR).</p>	OTTOBRE 2017

Per l'anno in corso si svolgeranno i seguenti audit interni, direttamente svolti dal Direttore del Servizio Sanità Animale, in collaborazione con il RAQ aziendale, sulle Unità Operative Territoriali Sanità Animale operanti nei due Distretti veterinari dell'ASL di Bergamo:

1. Sanità Animale Distretto Veterinario A: Verifica delle modalità di attuazione delle operazioni di bonifica sanitaria in un allevamento bovini e rinnovo delle relative qualifiche sanitarie;
Struttura individuata: UOT Sanità Animale del Distretto Veterinario A. L'audit sarà comunque svolto in un allevamento bovino con qualifica sanitaria scadente nel corso dell'anno 2017.
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe, RAQ DPV, Collega Sanità Animale DV ex ASL di Lecco.
2. Sanità Animale distretto veterinario B: Verifica delle modalità di attuazione delle operazioni di bonifica sanitaria in un allevamento bovino e rinnovo delle relative qualifiche sanitarie;
Struttura individuata: UOT Sanità Animale del Distretto Veterinario B. L'audit sarà comunque svolto in un allevamento bovino con qualifica sanitaria scadente nel corso dell'anno 2017,
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario A, Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe, RAQ DPV, Collega Sanità Animale DV ex ASL di Lecco,.
3. Ufficio Provinciale Randagismo (su delega Direttore DV): Verifica delle procedure di affido dei cani da parte del Canile Sanitario dell'ATS di Bergamo.
Struttura individuata: Canile Sanitario dell'ATS di Bergamo. L'audit sarà svolto direttamente presso il canile sanitario.
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario A, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, RAQ DPV.
4. Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe: Verifica delle modalità di gestione della documentazione cartacea e delle registrazioni informatiche riferite alle istanze e agli accertamenti sanitari per i Piani volontari (M. Aujeszky, Paratubercolosi, CAEV, IBR).
Struttura individuata: Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe L'audit sarà svolto direttamente presso la sede dell'ufficio di cui sopra.
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario A, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, RAQ DPV.

La scelta dell'area di valutazione, e della conseguente struttura a essa connessa, è legata ad alcune criticità che si sono verificate in materia di uniformità delle interpretazioni fornite a livello territoriale e, quindi, con la dichiarata finalità di verificare l'appropriatezza delle azioni di controllo sull'intero territorio provinciale anche, e soprattutto, al fine di controllare il rispetto degli standard regionali predisposti per la specifica attività.

In occasione di tali audit sulle UOT e sulle Unità Operative dipartimentali del Servizio Sanità Animale, lo stesso Servizio svolgerà anche le verifiche a campione previste dalla vigenti procedure qualità con particolare riferimento a quelle procedure interessate anche dal vigente "*codice etico aziendale*" e dal "*Piano aziendale anticorruzione e trasparenza*", ovviamente laddove siano congruenti con la specifica struttura organizzativa auditata e con i processi presi in diretta considerazione nell'audit interno.

Le rimanenti verifiche ispettive interne, previste dalla specifiche procedura aziendale e anche finalizzate al rispetto del "*codice etico aziendale*" e del "*Piano aziendale anticorruzione e trasparenza*", saranno svolte dalle singole Unità Operative Territoriali sull'attività svolta a livello dei singoli Distretti Veterinari, in collaborazione con le Unità Operative dipartimentali direttamente dipendenti dal Servizio Sanità Animale, e, con esplicito riferimento alle procedure qualità aziendale che regolamentano i principali processi erogativi e di controllo ufficiale della sanità animale sul territorio, su tutti gli operatori territoriali coinvolti nell'esecuzione dei controlli ufficiali in sanità animale, programmando l'attività di verifiche interne di efficacia in modo da garantire una rotazione che possa permettere, nell'arco dei quattro anni di vigenza del PRISPV 2015 – 2018, di incontrare e verificare tutti gli operatori di cui sopra.

Calendario indicativo 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	Valutazione e confronto dei sistemi di monitoraggio adottati dai RUOT circa lo stato di avanzamento e l'appropriatezza dell'attività svolta; rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Giugno 2017
<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	Valutazione e confronto dei sistemi di monitoraggio adottati dai RUOT circa lo stato di avanzamento e l'appropriatezza dell'attività svolta; rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2017

Calendario indicativo degli audit programmati Servizio IAPZ

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • Coordinatore provinciale TT.PP • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto B	attività di vigilanza nel settore dei sottoprodotti di origine animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli, degli interventi e delle eventuali NC rilevate, rispetto degli standard, del codice etico, e piano aziendale anticorruzione.	Maggio 2017
<ul style="list-style-type: none"> • Direttore di Servizio • Coordinatore provinciale TT.PP • RAQ Dipartimento Veterinario 	RUOT, Veterinari e Tecnici operanti nel Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Distretto A	attività di vigilanza nel settore dei sottoprodotti di origine animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli, degli interventi e delle eventuali NC rilevate, rispetto degli standard, del codice etico, e piano aziendale anticorruzione..	Settembre 2017

Calendario indicativo degli audit programmati Distretti

AUDITORS	ORGANIZZAZIONE/SETTORE SOTTOPOSTO AD AUDIT	AREE DI VALUTAZIONE	DATA INDICATIVA DI SVOLGIMENTO
• Direttore di	Coordinatore dei Tecnici e	• Criteri e modalità di pianificazione	Giugno 2017

Distretto • Coordinatore Provinciale TT.PP. • RAQ Dipartimento Veterinario	Referente Amministrativo Distretto B	attività • Strumenti di controllo e rendicontazione avanzamento attività (loro corretto utilizzo e rispetto tempistiche previste) • Gestione Non Conformità registrate e relative misure correttive adottate • Rispetto codice etico e piano anticorruzione	
• Direttore di Distretto • Coordinatore Provinciale TT.PP. • RAQ Dipartimento Veterinario	Coordinatore dei Tecnici e Referente Amministrativo Distretto A	• Criteri e modalità di pianificazione attività • Strumenti di controllo e rendicontazione avanzamento attività (loro corretto utilizzo e rispetto tempistiche previste) • Gestione Non Conformità registrate e relative misure correttive adottate • Rispetto codice etico e piano anticorruzione	Ottobre 2017

ORGANIZZAZIONI DA SOTTOPORRE AD AUDIT

Distretti Veterinari A e B e relative Unità Operative Territoriali afferenti ai singoli Servizi..

Oltre alla programmazione degli audit interni di cui alle precedenti tabelle, sarà garantita anche l'esecuzione di verifiche di efficacia interne, svolte anch'esse tramite lo strumento dell'audit, in ottemperanza a quanto previsto dalle vigenti Procedure Operative del Sistema Qualità aziendale, finalizzate anche al rispetto del Codice Etico aziendale e del Piano Anticorruzione Aziendale.

Nell'arco temporale di vigenza del Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2015/2018, tramite un meccanismo di rotazione annuale, saranno sottoposti a verifica tramite audit interni tutti gli operatori coinvolti nell'attività di controllo ufficiale del Dipartimento Veterinario.

Tali verifiche riguarderanno:

Servizio Sanità Animale:

Oltre agli audit interni svolti dal Servizio Sanità Animale sulle due Unità Operative Sanità Animale dei due Distretti e sulle Unità Operative dipartimentali comunque afferenti per disciplina medesimo Servizio, come da programma audit interni SSA 2017, si proseguirà anche nell'attuazione del programma di **verifiche interne di efficacia a cascata** che le UOT SSA, in collaborazione con le UO Sanità Animale dipartimentali del Servizio SA, con il RAQ dipartimentale dovranno svolgere su tutti gli operatori incaricati dei controlli ufficiali in sanità animale (quindi su tutti i veterinari ufficiali), a rotazione nel corso dei quattro anni di valenza del PRISPV 2105 - 2108, e sulle strutture distrettuali a ciò preposte (anagrafe zootecnica e bonifica sanitaria, anagrafe canina, sportelli anagrafe, ecc.).

Tali verifiche interne di efficacia, svolte dalle UOT Sanità Animale, manterranno la frequenza annuale e faranno direttamente riferimento alle procedure qualità, così come aggiornate ai sensi del codice etico, che già espressamente prevedono l'esecuzione da parte delle UOT stesse delle verifiche annuali.

Nel corso del 2017 i Responsabili delle UOT Sanità Animale, in collaborazione con il Sistema Qualità Aziendale, le seguenti verifiche interne, in collaborazione con le Unità Operative dipartimentali dipendenti del Servizio Sanità Animale, sui singoli operatori dei controlli ufficiali:

- rilascio di certificazioni ufficiali che prevedano un sopralluogo/accertamento (compravendite, modelli IV, modelli 7, altre certificazioni con sopralluogo); (RUOT, RAQ e Responsabile Ufficio Bonifica) attività di vigilanza su stalle di sosta, centri di raccolta, mercati, fiere; (RUOT, RAQ e Responsabile Ufficio Bonifica)
- attività di bonifica sanitaria in allevamenti bovini, bufali, ovicapri, comprensiva degli obblighi di registrazione in BDR; (RUOT, RAQ e Responsabile Ufficio Bonifica)
- gestione degli animali morsicatori comprensiva delle registrazioni nei sistemi informatici che ne conseguono; (RUOT, RAQ, Responsabile Ufficio Randagismo)
- attività di verifica e controllo in materia di identificazione e registrazione di animali di interesse zootecnico (bovini, bufalini, ovini, caprini, suini); (RUOT, RAQ e Responsabile Ufficio Bonifica)

- verifica delle procedure relative alle variazioni, iscrizioni, movimentazioni in ACR e della documentazione agli atti degli uffici distrettuali. (RUOT, RAQ, Responsabile Ufficio Randagismo)

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale:

Anche le Unità Operative del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dei due Distretti proseguiranno nell'attuazione del programma di verifiche interne di efficacia a cascata, in collaborazione con il RAQ dipartimentale, su tutti i veterinari ufficiali incaricati dei controlli a rotazione nel corso dei quattro anni di valenza del PRISPV 2105 – 2108.

Nel corso del 2017 i Responsabili delle UOT SIAOA, in collaborazione con il Sistema Qualità Aziendale, svolgeranno le seguenti verifiche interne sui singoli veterinari ufficiali:

- *Attività di vigilanza tramite ispezione o audit: rispetto della pianificazione, appropriatezza dei controlli, della redazione dei verbali e delle registrazioni negli applicativi dedicati, gestione delle NC;*
- *Attività di certificazione export*
- *Attività di campionamento*

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 2017, pertanto sono stati individuati i seguenti processi::

- *Attività di pianificazione dei controlli negli impianti SOA*
- *Attività di campionamento*
- *Conduzione dell'attività di vigilanza presso impianti di lavorazione di sottoprodotti di origine animale*

Distretto Veterinario A e B.:

Nel corso del 2017 i Direttori dei Distretti Veterinari, in collaborazione con il Sistema Qualità Aziendale e con il supporto del Coordinatore Provinciale e dei Coordinatori distrettuali dei Tecnici della Prevenzione, svolgeranno le seguenti verifiche interne sul personale tecnico addetto al controllo ufficiale, assicurando la rotazione necessaria affinché ogni operatore sia sottoposto ad una verifica di efficacia nell'arco del periodo di valenza del PRISPV 2015 . 2018.

Sarà verificata l'appropriatezza e l'aderenza alle vigenti normative delle seguenti procedure di controllo ufficiale::

- *Conduzione dell'attività di vigilanza tramite ispezione o audit*
- *Attività di campionamento*

OBIETTIVI OPERATIVI E PRIORITA' DEGLI AUDIT

- Valutare la capacità di gestione del processo di erogazione delle prestazioni veterinarie da parte delle sedi distrettuali e degli operatori di vigilanza.
- Migliorare l'uniformità di erogazione delle prestazioni, con riferimento anche all'utilizzo della specifica modulistica prevista per le ispezioni e per gli audit, nonché alla loro corretta e completa compilazione.
- Valutare l'efficacia degli strumenti di controllo in dotazione per la verifica di avanzamento delle attività programmate, nonché del rispetto della tempistica prevista per tali controlli
- Valutare le eventuali misure correttive messe in atto per far fronte alle non conformità registrate
- Garantire il raggiungimento degli obiettivi aziendali e regionali 2017
- Verificare il rispetto del Codice Etico Aziendale e del Piano Aziendale Anticorruzione

RISORSE

RISORSE DEDICATE ALL'ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA DI AUDIT

I Direttori Servizio e di Distretto Veterinario, i Responsabili di U.O.T e di U.O, i Responsabili degli Sportelli Anagrafe distrettuali, il RAQ del DV, il Coordinatore provinciale dei TTPP, il personale amministrativo di supporto, laddove necessario.. Se del caso potranno essere individuati anche operatori delle ATS contigue o altri figure significative ai fini della conduzione degli audit stessi.

REPORTING

MODALITA' DI COMUNICAZIONE E RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITA'

Ogni singolo audit darà logo ad un rapporto di audit comunicato, discusso e valutato con il gruppo di auditors e con la struttura auditata secondo quanto indicato nel manuale operativo.

Inoltre l'intera attività di audit interno sarà anche oggetto discussione e di una valutazione complessiva finale tra tutti responsabili dei diversi gruppi di auditors da cui deriverà la relazione conclusiva che verrà inviata, come da indicazioni, all'UO veterinaria della Regione Lombardia.

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, vengono pubblicati sul portale dell'ATS di Bergamo:

- il PRISPV 2015-2018
- il presente Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria 2017
- la rendicontazione del Piano controllo anno precedente (2016)
- le relazione annuale degli audit interni (2016)
- rendicontazione attività di emergenza allerta

PIANO FORMAZIONE DV - ANNO 2017

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario - Servizio Sanità Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Gestione del pronto soccorso e della stabilizzazione di animali d'affezione rinvenuti vaganti sul territorio: aspetti normativi e protocolli professionali
BISOGNO FORMATIVO	La nuova normativa regionale in materia di animali d'affezione (LR 15/2016) ribadisce l'obbligo per il DV di provvedere al soccorso e alla stabilizzazione dei cani e gatti non di proprietà nota rinvenuti feriti o malati e ricoverati presso il Canile Sanitario. E' opportuno fornire un sintetico ma efficace aggiornamento professionale a tutti i Colleghi chiamati ad intervenire, sia in orario di servizio che durante i turni di pronta disponibilità, affinché attuino procedure e protocolli professionalmente corretti prestando attenzione anche al controllo del dolore nel soggetto coinvolto.
OBIETTIVO	Migliorare le conoscenze dei Colleghi al fine di garantire l'applicazione di protocolli di pronto soccorso, stabilizzazione e controllo del dolore professionalmente riconosciuti e accettati
AREA RIFERIMENTO	Sanità Veterinaria.
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Medici Veterinari
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	2
N. ORE/GIORNO	5
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	Euro 1.200

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
EVENTO	Corso
TITOLO	Novità ed aggiornamenti normativi nel controllo degli alimenti di origine animale
BISOGNO FORMATIVO	Sviluppo di contenuti tecnico professionali nel settore della sicurezza alimentare
OBIETTIVO	Fornire al personale operante nel Dipartimento Veterinario adeguate conoscenze in merito alle nuove normative in materia di sicurezza alimentare e alla gestione dei contenziosi rilevati, sia di natura amministrativa (verbali, sequestri), che penale (segnalazioni all'A.G.).
AREA RIFERIMENTO	Sicurezza alimentare e/o patologie correlate
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari, Medici, Tecnici della prevenzione
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	2
N. GIORNI/EDIZIONE	6

N. ORE/GIORNO	4.30
PAGAMENTO DOCENTE	SI
COSTO PRESUNTO	Euro 3.200

PROPONENTE	Dipartimento Veterinario – Servizio Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche
EVENTO	Gruppi di Miglioramento
TITOLO	Pianificazione territoriale del piano triennale dei controlli nell'area igiene allevamenti e produzioni
BISOGNO FORMATIVO	Aggiornamento di contenuti tecnico professionali nel settore della sicurezza alimentare e delle patologie correlate
OBIETTIVO	La continua evoluzione della complessa legislazione comunitaria e nazionale nel settore degli allevamenti, le scadenze europee in merito ad adempimenti strutturali di alcune tipologie d'allevamento, le problematiche relative all'esportazione di prodotti di origine animale, la valutazione del benessere animale durante il trasporto, hanno reso necessario che gli operatori dell'ATS, coinvolti in questo settore, si confrontassero al fine di condividere chiarimenti in merito ai principali punti cruciali della suddetta normativa ed adottare strategie di intervento uniformi.
AREA RIFERIMENTO	Sanità veterinaria
PARTECIPANTI ESTERNI	NO
PROFESSIONALITA'	Veterinari
SEMESTRE SVOLGIMENTO	1° e 2° semestre
N. EDIZIONI	1
N. GIORNI/EDIZIONE	6
N. ORE/GIORNO	2
PAGAMENTO DOCENTE	No
COSTO PRESUNTO	

INDICATORI DI CONTESTO GENERALE

Nella definizione del piano quadriennale 2015-2018 e ai fini della relativa declinazione nei singoli anni, sono stati presi in considerazione i seguenti indicatori di contesto generale:

- a) **superficie del territorio ATS di Bergamo: kmq. 2,722,86**
- b) **altimetria media s.l.m.: 409,53 m.**
- c) **tempo medio di percorrenza su distanza di 10 Km: 17,5 minuti**
- d) **n° di strutture veterinarie: 140**
- e) **n° medici veterinari responsabili di "scorte farmaci" di allevamenti e/o responsabili di Piani Sanitari dei singoli allevamenti: 97 (per 473 allevamenti)**
- f) **numero di macelli: 137; numero di capi macellati: 72.147 (bovini, suini, equini e ovicaprini); 1.633.320 (pollame)**
- g) **n° stabilimenti riconosciuti: 826 (alimentari – mangimistica e SOA)**
- h) **n° di stabilimenti registrati: 6.204 (alimentari – mangimistica e SOA)**
- i) **randagismo:**
 - **n° cani registrati nell'Anagrafe informatizzata regionale: 225.172**
 - **n° catture cani vaganti: 1.844**
 - **n° colonie feline registrate: 1.160**
- j) **indice di vecchiaia della popolazione bergamasca: 127,5**

SERVIZIO DI SANITA' ANIMALE

SANITA' ANIMALE – CONTESTO ZOOTECNICO AL 31.12.2016

a) patrimonio zootecnico

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	2016		ALLEV TOT	
		NUMERO IMPIANTI PRESENTI ATTIVI	allevamenti a capi zero		
Bovidi	Riproduzione latte crudo	27	2	4.479	28
	Riproduzione latte trasformazione	712	18	56.147	730
	Riproduzione latte alta qualità	0	0	0	0
	Riproduzione riproduttori (manze)	34	4	1.003	38
	Riproduzione linea vacche - vitello	202	41	8.300	243
	Produzione carne rossa	873	873	12.801	1.748
	Produzione carne bianca	10	2	5.205	12
Produzione carne svizzamento	1	0	1	1	
Ovi-caprini	Da latte	114	8	7.321	122
	Da lana	14	0	60	14
	da carne stanziali	2205	308	18.854	2512
	da carne vegetali	423	8	32.421	431
avicoli	Produzione carne - broiler	35		1.790.130	
	Produzione carne - tacchini	7		232.880	
	Galline uova da consumo	28		1.212.423	
	Galline uova da uova	4		58.873	
	Pollastre uova da uova	3		27.142	
	Ornamentali	32		1.999	
	Selvaggina - Ripopolamento	7		152.089	
	Anatre e oche	0		0	
	foati	1		5	
	Svezatori - commerciali	10		8.962	
Rurali allo reddito	8		100		
Conigli	Riproduzione	1			
	Produzione carne	3			
Equidi	Produzione carne	423		1.818	
	Amatoriale	2.222		7.818	
	Lavoro	130		228	
	Sportivi	102		1.338	
Sordi	Riproduzione - ciclo chiuso	12		806	
	Riproduzione - ciclo aperto	43		121.440	
	Ingresso - allevamento	17		22.712	
	Ingresso intermedio Magrenaggio	8		11.442	
	Ingresso - finisaggio > 20 capi	22		101.880	
	Ingresso - finisaggio <=5 <=20 capi	29		1.082	
	Ingresso Familiare (Autocostruzione)	1.542		2.002	
Riproduzione - Svezamento	5		821		
Ittici	ripopolamento	8			
	produzione carne	4			
Apistici	stanziali	897			
	nomadi	27			
Concentramenti di animali	Stalle di sosta	21			
	Centri di raccolta	3			
	Punti di controllo	6			
	Mercati - fiera - mostre	21			
	Alpeggi	348			
	Ippodromi	0			
	Soliderie e Circoli ippici	28		817	
	Zoo	1			
	Quarantene zoofici	2			
	Spesimentazione	1			
Allevamenti non definiti	Cervidi	80			
	Cinghiali	28			
	Vicini	4			

b) numero di cani iscritti in Anagrafe Canina Regionale nel corso del 2016

	CANI ISCRITTI
Bergamo	15.760

c) numero di cani iscritti in Anagrafe Canina Regionale al 31/12/2016

	CANI ISCRITTI
Bergamo	225.172

d) numero di gatti iscritti in Anagrafe Canina Regionale al 31/12/2016

	GATTI ISCRITTI
Bergamo	12.395

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	57
Gattili	3
Strutture Zoofile	4
Strutture commerciali (cani e gatti)	15

BOVINI E BUFALINI**PATRIMONIO AL 31/12/2016**

3.502 allevamenti con 128.736 capi, di cui 936 allevamenti a "capi zero".

BONIFICA SANITARIA**TBC, BRC, LEB**

1.746 allevamenti da riproduzione controllabili (di cui 62 allevamenti a capi zero) con 110.619 capi – 1746 allevamenti da riproduzione ufficialmente indenni per TBC bovina, Brucellosi bovina e Leucosi Bovina Enzootica con 110.619 capi.

Nel 2017 sono stati controllati:

TBC: circa 600 allevamenti, circa 34.000 capi, 3.215 compravendite

BRC: circa 500 allevamenti, circa 16.200 capi; 19 riprove; 84 compravendite

LEB: circa 490 allevamenti, circa 15.600 capi; 0 riprove; 84 compravendite

884 allevamenti da ingrasso ufficialmente indenni per TBC bovina, Brucellosi bovina e Leucosi Bovina Enzootica, a seguito di accreditamento per via induttiva, con **18.117 capi**.

Sono altresì presenti n. **874** allevamenti da ingrasso a capi zero.

STORICO**Aziende e capi bovini controllati per Tuberculosis bovina anno 2015**

ASL	Aziende controllate	Aziende positive	Capi controllati (n°IDT)	Capi positivi
Bergamo	879	1	56.009	1

Aziende e capi bovini controllati per Brucellosi bovina 2015

ASL	Aziende controllate	Aziende positive	Capi controllati	Capi positivi
Bergamo	450	0	15.330	0

Aziende e capi bovini controllati per Leucosi bovina enzootica 2015

ASL	Aziende controllate	Aziende positive	Capi controllati	Capi positivi
Bergamo	435	0	14.071	0

INCIDENZA ANNO 2016 E PREVALENZA AL 31/12/2016 FOCOLAI TBC, BRC E LEB:

TBC bovina: 0 focolai

incidenza 2016: 0%

- prevalenza al 31/12/2016: 0%

BRC bovina: 0 focolai **incidenza 2016:** 0% - **prevalenza al 31/12/2016:** 0%
Leucosi Bovina Enzootica: 0 focolai **incidenza 2016:** 0% - **prevalenza al 31/12/2016:** 0 %

Segnalazioni in bovini sottoposti a macellazione ordinaria nel corso del 2016:

Nel corso del 2016 non è pervenuta nessuna segnalazione (mod. 10/33) relative a lesioni compatibili con **TBC bovina**. Non sono pervenute segnalazioni di neoplasie riferibili a **LEB**.

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

Allevamenti sottoposti a controllo sierologico per IBR

ASL	2011			2012			2013			2014		
	Contr	Pos gE	%									
Bergamo	1.176	335	28,49	1.176	335	28,49	1025	283	27,61	943	245	25,98

Capi sottoposti a controllo sierologico per IBR

ASL	2011			2012			2013			2014		
	Contr	Pos gE	%									
Bergamo	21830	1755	8,04	21830	1755	8,04	11138	920	8,26	9.359	1,150	12,29

Nella provincia di Bergamo i precedenti Piani regionali IBR hanno ottenuto una scarsa adesione: anche nel 2016 sono molto pochi gli allevamenti bovini formalmente aderenti al Piano che abbiano, quindi, individuato un Veterinario responsabile del Piano stesso e che effettuino i controlli con le scadenze e le modalità previste dal Piano regionale stesso.

E' invece abbastanza elevata l'adesione alla campagna di vaccinazione mediante vaccino IBR GE- delecto ante monticazione, effettuata con vaccino gratuitamente fornito dall'ASL stessa, per bovini a stato sanitario sconosciuto nei confronti della IBR o sieropositivi per IBR (per virus bruto): circa **6.000** dosi di vaccino utilizzate nella stagione di alpeggio 2016.

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

Al fine di ovviare a tali siero conversioni, dovute all'inevitabile contatto con il virus bruto durante il periodo dell'alpeggio, nel corso del 2016 si è confermata la scelta, già fatta negli ultimi anni, di utilizzare un vaccino GE delecto vivo attenuato, vaccino caratterizzato da un più precoce aumento del livello degli anticorpi circolanti.

BLEU TONGUE

Sorveglianza bleu tongue anno 2015

ASL	Aziende	Ingressi	Campioni
Bergamo	44	632	4.437

La rimodulazione del Piano di Monitoraggio, ormai risalente al 2011, non ha sostanzialmente interessato il territorio di Bergamo e l'attività svolta nel 2016 è rimasta sostanzialmente sovrapponibile a quella degli anni precedenti.

Nel corso del 2016, sia pur all'interno del nuovo contesto epidemiologico che vede l'intero territorio provinciale collocato in zona di restrizione, si è comunque verificate una positività, poi confermata solo nel 2017, in una azienda della provincia (1 focolaio comunque conteggiato nel 2017).

Sono stati effettuati in totale circa **470 ingressi**, in **44 allevamenti**, con **3.292 accertamenti individuali**.

ENCEFALITE BOVINA SPONGIFORME (BSE)

SORVEGLIANZA ATTIVA BSE IN ALLEVAMENTO:

Capi morti in allevamento e controllati per BSE anno 2015

Provincia	Morto in stalla
Bergamo	1.099

Nel corso del 2016 sono stati sottoposti a test per BSE n. **966** bovini di età superiore a 48 mesi, deceduti in allevamento, rispetto ai **1.049** capi bovini di età superiore a 48 mesi deceduti in allevamento (esclusi i soggetti di età > a 48 mesi **sottoposti a MSU**).

Risultano registrati in BDR anche n. **68** verbali giustificativi di mancato prelievo.

Nel 2016 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.

PARATUBERCOLOSI

Nel corso del 2016 sono stati controllati **113** allevamenti di cui **71 (62,8%)** sono risultati positivi.

Situazione al 31.12.2015

PTEX1	PT1	PT2	PT0 (aderenti)	Allevamenti Aderenti
238 (di cui 23 allevamenti con richiesta di qualifica superiore)	32	22	7	300

Nell'anno 2016, 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:

PTEX1	PT1	PT2	PT3	PT0 (aderenti)	Allevamenti Aderenti
229 (di cui 18 allevamenti con richiesta di qualifica superiore)	44	25	2	17	314

Risultano quindi un incremento nel numero di allevamenti che ha ottenuto una qualifica sanitaria propriamente detta pari al **31,5%** rispetto al medesimo dato rilevato al 31 dicembre 2015.

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA PRESENZA DI BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE

Allevamenti controllati per *S. agalactiae* – anno 2016 ASL

	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo	791	638	91	12,48

La percentuale regionale di allevamenti positivi rileva un leggero decremento dal 2104 al 2016 (dal 13,63% al 12,48%) anche se in alcune aree di montagna i tassi rilevati restano decisamente significativi, se non addirittura in incremento.

In queste aree ci sono le maggiori difficoltà di 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.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE BOVINI

Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali bovini in allevamento – 2015

	Allevamenti		%	Capi		%
	controllati	controllabili		controllati	controllabili	
Bergamo	128	2.679	65,0	15.603	130.834	11,9

Numero di aziende con irregolarità 2015

ASL	Aziende controllate	N aziende con irregolarità	%
Bergamo	128	8	6,2%

Anno 2016:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti bovini: **113**
con prescrizioni: **3 (2,65%)**

SCRAPIE

Sorveglianza attiva in allevamento:

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2015 → n° 556

Capi morti in allevamento e controllati per SCRAPIE anno 2016 → n° 466

Si evidenzia il sostanziale mantenimento dell'attività di prelievo della testa intera di ovicapri di età > a 18 mesi deceduti in allevamento (capi ovicapri di età > a 18 mesi sottoposti a prelievo rispetto ai 559 ovicapri di età superiore a 18 mesi deceduti in allevamento), principalmente dovuta all'azione di sensibilizzazione svolta nei confronti degli allevatori e, in qualche caso, dell'azione repressiva attivata a seguito di reiterate omissioni. Dal numero complessivo di ovicapri di età superiore a 18 mesi deceduti in allevamento dovrebbero essere scorporati 40 soggetti appartenenti a greggi vaganti al pascolo su territori extraprovinciali. Sono stati inoltre registrati in BDR 103 verbali giustificativi di mancato prelievo.

Dai numeri rilevati appare comunque evidente una qualche difficoltà dei sistemi informatici nell'estrarre dati del tutto attendibili relativamente al numero di ovicapri deceduti in allevamento che appare evidentemente sottostimato.

Nel corso del 2016 non si è verificato sul territorio provinciale nessun focolaio di Scrapie classica o di Scrapie nella sua varietà atipica.

Piano selezione genetica (D. D. G. S n. 6306/2012, quindi sostituito dal D.D.S 7310/2016)

Atteso che l'APA della provincia di Bergamo ha formalmente comunicato che non esistono nella Provincia allevamenti di ovini iscritti al LG della pecora bergamasca e che nessuno dei greggi presenti sul territorio provinciale può nemmeno essere considerato "ad alto valore genetico", con il conseguente obbligo di adesione al Piano di genotipizzazione regionale entro il 31/12/2012, nel 2013 è stato pienamente attuato il piano di monitoraggio obbligatorio di tutti i maschi da riproduzione, di età superiore a 6 mesi, presenti nei greggi di ovini, sia stanziali che vaganti, con una consistenza superiore a 100 capi.

Tutti gli esiti, di qualsiasi test genetico, sia in fase di monitoraggio che in caso di adesione volontaria, sono stati riportati in BDR nell'apposita sezione predisposta per tale attività.

Alla data del 31 dicembre 2015 era stata registrata l'adesione di 15 greggi, stanziali o vaganti, al Piano regionale di genotipizzazione nei confronti dello Scrapie.

Al 31 dicembre 2016, atteso che il Piano regionale in questione è stato revocato e sostituito dal D. d. s. 7310 del 25 luglio 2016 che, così come stabilito nel Piano nazionale in vigore, prevede l'obbligatorietà della tipizzazione della linea maschile in tutti i greggi commerciali (quindi non da autoconsumo) il numero di greggi volontariamente aderenti al precedente Piano regionale è di 31 greggi stanziali o vaganti.

D.g. r. 30 maggio 2014, n. X/1888:

Numero 4 greggi (tre vaganti e uno stanziale) hanno evidenziato la presenza di arieti resistenti, o parzialmente resistenti, alla Scrapie e, di conseguenza, sono stati inclusi nell'elenco di allevamento di cui al D.g. r. 30 maggio 2014, n. X/1888: "Piano regionale per la creazione di nuclei di selezione genetica per la resistenza alla Scrapie".

CAEV

Nel corso del 2016 sono stati effettuati, in 13 allevamenti di caprini, 542 accertamenti per CAEV ai sensi del datato Piano regionale, a carattere volontario, ancora oggi vigente.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE OVICAPRINI

Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali ovicapri in allevamento – 2014

ASL	Allevamenti		%	Capi		%
	controllati	controllabili		controllati	controllabili	
BERGAMO	142	2.132	6.6%	5.628	62.300	9.0%

Numero di aziende con irregolarità 2015

ASL	Aziende controllate	N aziende con irregolarità	%
Bergamo	145	3	2,7%

Anno 2016

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti ovicapri: 136

con prescrizioni in materia di anagrafe degli allevamenti ovicapri: 6 (4,41%)

sanzioni in materia di anagrafe degli allevamenti ovicaprini: **12**

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 ALLEVAMENTI DI OVICAPRINI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **0**

provvedimenti di polizia veterinaria: **4**

sanzioni: **7**

SUINI

Al **31/12/2016**: presenti **1.828 allevamenti** con circa **313.358 capi** (sono esclusi gli allevamenti di cinghiali):

Dettaglio:

Indirizzo produttivo	Allevamenti	capi
Riproduzione ciclo aperto	43	101.440
Riproduzione ciclo chiuso	19	506
Ingrasso svezzamento	17	32.712
Riproduzione svezzamento	5	821
Ingrasso intermedio	8	11.443
Ingrasso > 20 capi	92	161.680
Ingrasso < 20 capi	99	1.093
Autoconsumo	1.545	3.663

MALATTIA DI AUJESKY

Allevamenti sottoposti a controllo documentale per la verifica dell'attuazione del piano di vaccinazione al 31/12/2015

ASL	Esito del controllo							
	2014				2015			
	Conf.	Conf.	Conf.	Tot. allev. controllati	Conf.	Non conf.	% Allev. Non conf.	Tot. allev. controllati
Bergamo	186	186	186	186	185	0	0	185

Allevamenti sottoposti a campionamento sierologico per la verifica dell'attuazione del piano di vaccinazione al 31/12/2014

ASL	Esito del controllo							
	2014				2015			
	Infetti	Stato vacc. accettabile	Stato vacc. non accett.	Tot. allev. controllati	Infetti	Stato vacc. accettabile	Stato vacc. non accett.	Tot. allev. controllati
Bergamo	6	20	2	28				15

Attività di registrazione in BDR degli attestati di avvenuta vaccinazione- Mod 12 ASL al 31/12/2015

ASL	2014			2015		
	N° Allev. vaccinati	N° vaccin.	N° Capi vaccin.	N° Allev. vaccinati	N° vaccin.	N° Capi vaccin.
Bergamo	149	1.678	1.051.141			

Nel corso del 2016 sono stati svolti **175** sopralluoghi di verifica dell'applicazione del Piano regionale negli allevamenti della provincia (allevamenti da riproduzione, svezzamento, ingrasso intermedio e ingrasso con consistenza > 20 capi), comprensivi dei sopralluoghi di verifica delle eventuali prescrizioni formulate. Sono stati anche sottoposti ad accertamenti sierologici **12** allevamenti scelti tra gli allevamenti suinicoli risultati positivi o con almeno un soggetto non adeguatamente coperto dal trattamento vaccinale obbligatorio nell'anno 2015.

Al 31/12/2016:

allevamenti da riproduzione accreditati: **63**; allevamenti da svezzamento - riproduzione accreditati: **5**; allevamenti da ingrasso - svezzamento accreditati: **17**; allevamenti da ingrasso - finissaggio > 30 capi accreditati: **90**; allevamenti da ingrasso intermedio accreditati: **8**; allevamenti da ingrasso - finissaggio < 30 capi accreditati: **118**

PIANO DI SORVEGLIANZA MVS:

Sorveglianza per MVS nelle aziende accreditate 2015

ASL	Aziende controllate ciclo aperto	Aziende positive ciclo aperto	Aziende controllate ciclo chiuso	Aziende positive ciclo chiuso	Aziende controllate ingrasso	Aziende positive ingrasso
Bergamo	52	0	20	0	35	0

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.

Nel corso del 2016 non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia e tutti gli allevamenti interessati dal Piano sono stati testati secondo le scadenze stabilite (43 allevamenti da riproduzione a ciclo aperto; 20 allevamenti da riproduzione a ciclo chiuso; 8 allevamenti da ingrasso finissaggio; 17 allevamenti da ingrasso intermedio; 8 allevamenti da svezzamento ingrasso; 5 allevamenti da svezzamento riproduzione)

PESTE SUINA CLASSICA

Sorveglianza per PSC nelle aziende suinicole da ripr. 2015

ASL	Aziende controllate ciclo aperto	Aziende controllate ciclo chiuso	Aziende controllate riproduzione svezzamento
Bergamo	38	14	4

Nel corso del 2016 non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia, testati secondo quanto previsto dal vigente Piano nazionale.

BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUINICOLI

Nel 2016 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 circa il 50%(35) allevamenti da ingrasso con una consistenza superiore a 20 capi.

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

Aziende sottoposte a controllo delle misure di biosicurezza dal 2014 al 2015

ASL	Aziende controllate			Aziende con almeno 1 controllo non conforme		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Bergamo	145	160	168	6	2	4

Nel corso del 2016 sono state svolte **160** ispezioni in allevamenti suinicoli, di cui **1** ispezione ha esitato in raccomandazioni o non conformità

L'esito dei controlli dimostra il sostanziale adeguamento degli allevamenti alle norme di biosicurezza; il rispetto dei relativi requisiti risulta strategico nella prevenzione della diffusione delle malattie: è pertanto opportuno mantenere l'attività di verifica in corso e migliorarla in termini di efficacia e appropriatezza del controllo.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE SUINI

Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali suini in allevamento – 2015

ASL	Aziende controllate	irregolare	%
Bergamo	27	1	3,7

Anno 2016:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti suinicoli: **21**
con prescrizioni in materia di anagrafe degli allevamenti suinicoli: **0 (0%)**
sanzioni in materia di anagrafe degli allevamenti suinicoli: **9**

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 SUINI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **1**
provvedimenti di polizia veterinaria: **1**

sanzioni: 4

AVICOLI (ESCLUSI RURALI)

PATRIMONIO AL 31/12/2016

Al 31/12/2016: presenti **129 allevamenti** industriali /artigianali con circa **3.627.833 capi/die**.

Dettaglio:

tipologia	allevamenti	capi / die
Galline uova da cova	4	55.573
Produzione carne – broiler	35	1.760.130
Produzione carne – tacchini	7	333.560
Galline uova da consumo	28	1.213.433
Pollastre - uova da consumo	3	97.148
Pollastre – uova da cova	4	111.332
Ornamentali	33	1.986
Ratiti (rurali)	2	5
Selvaggina per ripopolamento	7	156.086
Svezinatori (commercianti)	10	9.962
Rurali ad alto rischio	9	100

INFLUENZA AVIARE

MONITORAGGIO INFLUENZA AVIARE

Il monitoraggio sierologico, di cui al D. d. u. o. 3009/201, poi sostituito dalla DGR 5586 del 19 settembre 2016, nel corso del 2016 ha riguardato:

Tacchini da carne: **7**; Allevamenti di ovaiole da riproduzione: **4**; Allevamenti di ovaiole da consumo: **28**; Allevamenti da riproduzione in fase pollastra: **3**; Allevamenti di ovaiole da consumo in fase pollastra: **1**; Allevamenti Selvaggina: **9**; Svezinatori: **10**; Allevamenti rurali ad alto rischio: **9**; Struzzi (rurali): **2**; Quaglie da carne: **1**.

Nel corso del 2016 non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia.

PIANO DI CONTROLLO PER LE SALMONELLE PATOGENE NEGLI AVICOLI

GALLINE OVAIOLE

Nel corso del 2016 sono stati controllati **26** allevamenti di galline ovaiole da consumo; si è avuta **1 sola** positività per salmonelle avicole patogene (1 focolaio di *S. tiphimurium*) con conseguente apertura di focolaio comunque chiuso entro la fine del 2016

POLLI RIPRODUTTORI

Nel corso del 2016 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 2016 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 2016 è stato testato **1** allevamento di tacchini da carne; non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia per salmonelle avicole patogene.

BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI

Anno 2015

N° sopralluoghi per verifica misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli: **103 aziende (115 ispezioni)**

N° aziende con non conformità/prescrizioni: **5 (4,85%)**

Anno 2016

N° sopralluoghi per verifica misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli: **103 aziende**

N° aziende con non conformità/prescrizioni: **3 (2,91%)**

Nel corso dell'estate 2016 sono state effettuate altre **35** ispezioni nel corso dell'**allerta/emergenza influenza aviare** decretata a seguito del comparire di focali in Regioni vicine

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 ALLEVAMENTI AVICOLI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **1**

provvedimenti di polizia veterinaria: **1**

sanzioni: **0**

CONIGLI

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 CONIGLI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **0**

provvedimenti di polizia veterinaria: **0**

sanzioni: **0**

EQUIDI

Al **31/12/2016: 4.037** allevamenti con **10.899 capi**.

ARTERITE VIRALE

Nel corso del 2015 si è verificata una sola positività sierologica in uno stallone risultato poi “non eliminatore” agli accertamenti virologici effettuati sul seme del medesimo stallone.

In totale sono stati controllati 104 stalloni.

Nel corso del 2016.....

ANEMIA INFETTIVA EQUINI

Nel corso del 2016 non si sono verificate positività negli allevamenti della provincia. Al 31 dicembre 2016 sono stati sottoposti a Coggins test n. **1.793 soggetti**.

WEST NILE DISEASE

uccelli stanziali appartenenti a specie bersaglio “sinantropiche” (corvidi e gazze) catturati nel 2015

ASL	Totale uccelli campionati
Bergamo	157

catture di zanzare nel 2015

ASL	Totale catture
Bergamo	16

Nel 2015 una zanzara risultava positiva per il virus West Nile.

Nel 2016 sono state effettuate catture di zanzare, da maggio a ottobre, in **quattro** località della Provincia caratterizzate dalla presenza di numerose zanzare e dalla vicinanza con allevamenti di equidi (**32 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 **241** soggetti.

Nel corso del 2016 non sono state evidenziate positività per il virus West Nile o per altri virus simili (Usutu) sul territorio provinciale, né nelle zanzare catturate, né negli uccelli sinantropici esaminati.

Non si è comunque verificato in provincia nessun episodio clinico di sintomatologia nervosa in equidi riferibile a WND.

MORBO COITALE MALIGNO

Capi controllati per MCM anno 2015

ASL	Capi controllati	Capi positivi
Bergamo	104	0

Normalmente l'attività di controllo del MCM è svolta contestualmente agli altri accertamenti diagnostici necessari per abilitare alla riproduzione gli stalloni.

Nel corso del 2016 non si sono verificate positività negli allevamenti della Provincia.

MORVA

Attività svolta nell'anno 2015

ASL	Capi controllati	Capi positivi
Bergamo	104	0

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 2016 non si sono verificate positività negli allevamenti della Provincia.

VERIFICA IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE EQUIDI

Controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli equidi in allevamento - 2014

ASL	allevamenti		%
	controllati	Con prescrizioni	
Bergamo	195	2	1,02

Anno 2016:

N° check list di verifica dell'anagrafe in allevamenti di equidi: **204**

con prescrizioni in materia di anagrafe degli equidi: **3 (1,47%)**

con sanzioni in materia di anagrafe degli equidi: **9**

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 ALLEVAMENTI DI EQUIDI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **0**

provvedimenti di polizia veterinaria: **2**

sanzioni: **5**

SETTORE APISTICO

Al 31/12/2016: **897 postazioni apistiche** stanziali e **57** nomadi

anno 2015

ASL	PESTE AMERICANA	PESTE EUROPEA
Bergamo	11	0

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 API

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **9**

provvedimenti di polizia veterinaria: **9**

sanzioni: **5**

ALPEGGI

Sono registrati in BDR **248 alpeggi** con i seguenti capi monticati (stagione di pascolo 2016):

bovini	ovicaprini	Equini	suini
circa 7.254	circa 24.906	circa 194	circa 37

Nel 2016 è stata svolta un'attività d'ispezione e verifica del rispetto delle disposizioni del DDUO 101/2011 su circa il 20% degli alpeggi censiti nella provincia (ispezionati circa **40** alpeggi).

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 E DATI ATTIVITA' ALPEGGI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **0**
 provvedimenti di polizia veterinaria: **0**
 sanzioni: **0**

ALTRI IMPIANTI

Al 31/12/2016:

21 stalle di sosta (aziende con **più specie**) con circa **380 capi/die** - **1 centro di raccolta europeo** con capacità di **50 capi bovini**, potenzialmente funzionante alternativamente anche come **centro di raccolta europeo per ovicapri**

2 stazioni di quarantena per importazione di volatili esotici

60 allevamenti di ungulati selvatici, **25** allevamenti di cinghiali, **4** allevamenti di visoni

1 Parco Faunistico

12 allevamenti ittici, di cui **8** per ripopolamento e **4** per la produzione di soggetti da macello

NECROSI EMATOPOIETICA INFETTIVA E SETTICEMIA EMORRAGICA VIRALE

Un campione di trota prelevato, a seguito di moria, da un laghetto di pesca sportiva della provincia è risultato positivo per necrosi ematopoietica infettiva nel corso del 2011.

Il focolaio è ancor oggi attivo.

NON CONFORMITÀ” ANNO 2016 ALTRI IMPIANTI

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **0**
 provvedimenti di polizia veterinaria: **1**
 sanzioni: **1**

ANIMALI D'AFFEZIONE

ANAGRAFI DELLE SPECIE DA 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 31/12/2016

	CANI	GATTI	FURETTI
Bergamo	225.172	12.395	72

colonie feline registrate in ACR

	n. colonie feline 2015	n. colonie feline 2016
Bergamo	1.081	1.160

Strutture di ricovero degli animali d'affezione anno 2015

CANILE SANITARIO	CANILE RIFUGIO	STRUTTURA ZOOFILE	PENSIONE / ALLEVAMENTO	GATTILI	STRUTTURA COMMERCIALE
1	6	4	53	3	13

STRUTTURE censite al 31/12/2016

Tipologia	numero
Canile sanitario	1
canili rifugio	6
Allevamenti/pensioni	57
Gattili	3
Strutture Zoofile	4

Strutture commerciali (cani e gatti)**15****DATI ATTIVITÀ ANNO 2016:**

N° sterilizzazioni: **1.286** gatti di colonie feline (maschi **410** – femmine **846**), di cui **128** (maschi 71 – femmine **77**) in orari aggiuntivi rispetto al normale orario di servizio, in **1.160 colonie feline**,

N° catture cani (ricoveri in canile sanitario): **1.663**

N° catture compresi altri animali: **1.844**

N° riscatti di cani di proprietà in canile sanitario: **1.223**

N° affidi da canile sanitario: **107**

N° medio cani ospitati in canili rifugio e/o in strutture zoofile: circa **200/die** nei canili rifugio; circa **130/die** in strutture zoofile.

N° animali d'affezione identificati nel corso del 2016: **15.760** di cui **2.403** da veterinari ATS,

PIANI DI CONTROLLO ANIMALI D'AFFEZIONE**RABBIA**

In considerazione della situazione epidemiologica nei confronti della rabbia in alcuni territori del Nord Est e del rischio di diffusione di questa malattia a carattere zoonosico nei territori limitrofi, in particolare della Regione Lombardia è stato emesso un piano di sorveglianza straordinario della rabbia (decreto 13996 del 15.12.2009). Tale piano prevede l'obbligo di consegnare alla competente sezione dell'IZS le carcasse di mammiferi carnivori selvatici rinvenuti morti o di volpi abbattute per motivi di caccia.

Nessuno dei campioni è risultato positivo e questo consente di dimostrare che la rabbia non è presente sul territorio regionale.

“NON CONFORMITÀ” ANNO 2015 ANIMALI D'AFFEZIONE

denunce di malattie infettive ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria: **0**

provvedimenti di polizia veterinaria: **12 (cani impegnativi)**

sanzioni: **315**

SELVATICI**Capi rinvenuti morti e inviati al Laboratorio per accertamenti – anno 2015**

ASL	capi
Bergamo	92

TRICHINOSI**Cinghiali esaminati per trichina**

ASL	2012		2013		2014		2015	
	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi
Bergamo	1.738	0	807	0	1.739	0	672	0

Nel 2016 sono stati campionati per la ricerca di trichinella spiralis n xxx cinghiali. Nessun cinghiale cacciato/abbattuto o rinvenuto morto è risultato positivo.

Volpi esaminate per trichina

ASL	2012		2013		2014		2015	
	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi	Esaminati	Positivi
Bergamo	16	0	4	0	19	0	27	0

Nel 2016 sono stati campionate per trichinella spiralis n. **15** volpi e **2 (13,33%)** di queste sono risultate positive.

Animali campionati per la ricerca di M. bovis anno 2015

ASL	Animale	Cinghiale	Cervo	Capriolo	Camoscio	Daino	Volpe
BG	Abbattuto	11	1	0	0	0	0

Animali campionati per la ricerca di M. bovis anno 2016

ASL	Animale	Cinghiale	Cervo	Capriolo	Camoscio	Daino	Volpe
BG	Abbattuto	36	0	0	0	0	0

Nel corso del 2016 sono stati consegnati ai laboratori della competente sezione diagnostica dell'IZS n. 112 animali selvatici rinvenuti morti.

**CONFERIMENTI PIANO DI MONITORAGGIO SANITARIO FAUNA SELVATICA REGIONE LOMBARDIA
ANNO 2016 - SEZIONE DI BERGAMO**

SPECIE	SANGUE	CARCASSA	MUSCOLO	VISCERI	LINFONODI	TESTA
CERVO	70	3		40		
CAPRIOLO	258	59		49	109	
CAMOSCIO	248	17		38		1 (tampone congiuntivale)
STAMBECCO		4				
MUFLONE	24			18		
CINGHIALE	703	1	658		580	
LEPRE	47	11		2		
TASSO		6				
VOLPE		20				
CORNACCHIA		252				
GAZZA		6				
TORTORA		1				

SANZIONI SANITA' ANIMALE ANNO 2016

SANZIONI 2016 - AREA DI SANITA' ANIMALE

AREA DI RIFERIMENTO		SANZIONI PER EROGATORE			
		A	B	ALTRI ENTI	TOT
API	Autorizzazioni	2	0	0	2
	Spostamento alveari	2	0	1	3
BOVIDI	Anagrafe	9	13	2	24
	Polizia veterinaria	2	1	8	11
OVI-CAPRINI	Anagrafe	3	8	1	12

	Polizia veterinaria	1	4	2	7
EQUIDI	Anagrafe	3	3	3	9
	Polizia veterinaria	1	0	4	5
SUIDI	Anagrafe	7	2	0	9
	Polizia veterinaria	2	2	0	4
ANAGRAFE CANINA	iscrizione ACR	120	50	26	196
	Ritiro del cane	7	0	0	7
	Movimentazioni	7	5	1	13
	Malgoverno	5	0	1	6
	Autorizzazioni canili	3	2	1	6
	Introd da estrosenza vaccino	0	1	0	1
TOTALE		174	91	50	315

RISORSE DIPONIBILI – SANITA' ANIMALE - ANNO 2017

Per l'anno 2017, al pari del precedente anno 2016, si prevede la disponibilità di circa 52.500 ore dedicabili alle attività della Sanità Animale, corrispondenti alle ore potenzialmente lavorabili da **29** veterinari a tempo pieno, **6** veterinari parzialmente condivisi con altra area funzionale 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. TT Sanità Animale, Responsabile Ufficio Bonifica e Ufficio Centrale Anagrafe, Responsabile Ufficio Provinciale Randagismo) che condivise con le altre aree funzionali (Direzione del DPV e dei Distretti Veterinari).

Sono anche ricomprese le circa **1.600 – 1.800** 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 già attivo uno sportello amministrativo del DPV.

Anche per il 2017 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 le 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:

Servizio	Personale	Ore lavorate	% MACRO	Ore per macroattività	Ore per specifiche attività di controllo di legge / su richiesta (tabella A)	Ore per attività di controllo mediante campionamento (tabella B)	Ore disponibili per la programmazione annuale di settore (tabelle da attività specifiche)
		A		B	C	D	E A - (B+C+D)
SSA / SERV A	Personale dirigente	52.450,33	15,00	7.867,55	41.453,82	1.188,75	1.940,21
	Personale tecnico del Comparto	3.840,00	14,00	509,60	2.829,97	200,00	100,43
	TOT	56.090,33		8.377,15	44.283,79	1.388,75	2.040,64



Dal grafico sopra riportato è evidente come le ore dedicabili ad attività autonomamente programmabili, e cioè alle attività definite dal PRISPV 2015 – 2018 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 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 anche opportuno, se non necessario, prevedere un cumulo orario sia pur ridotto (valutato in **500 ore** per i veterinari e in **250 ore** per il personale tecnico di vigilanza) finalizzato a garantire una riserva di ore per eventuali emergenze, soprattutto, di carattere non epidemico che non possano 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.

E’ stato anche necessario stimare le ore di lavoro che saranno necessarie per l’anno 2017 per gli adempimenti previsti per l’attuazione del Piano Triennale Randagismo dell’ATS di Bergamo, al momento stimate in un cumulo di **1.500 ore** veterinario.

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, comunque inferiore al **5%**.

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

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

EVIDENZE SANITARIE E CRITERI GENERALI PER LA DEFINIZIONE DELLE PRIORITA’ – SANITA’ ANIMALE 2017

VALUTAZIONE DELLE EVIDENZE SANITARIE - FABBISOGNO DI CONTROLLO 2017

L'analisi del contesto provinciale, sia produttivo che sanitario (strutture produttive e allevamenti), nonché delle "non conformità" rilevate per le singole specie animali sul territorio, evidenzia anche per il 2017 una situazione di sostanziale tranquillità relativamente alle principali problematiche di competenza della sanità animale.

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

la comparsa di un focolaio di TBC bovina, presumibilmente collegato con i focolai che hanno coinvolto la Valle Brembana nel 2102 e la Valtellina nel 2013;

assenza, o quasi, di altri focolai di malattie diffuse e contagiose del bestiame (due focolai di leptospirosi, uno in un allevamento bovini, l'altro in un allevamento suino, 1 focolaio di malrossino, qualche focolaio di salmonelle patogene negli avicoli);

positività al virus della West Nile Disease in uno dei siti predisposti con trappole per le catture entomologiche per il monitoraggio della WND (presso un allevamento di cavalli in Romano di Lombardia).

Quanto verificatosi conferma la necessità di mantenere alta la guardia nei confronti della tubercolosi bovina, patologia infettiva ancora certamente non eradicata e, spesso, protagonista di nuovi casi d'infezione in allevamenti 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 ipergia 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.

Anche per l'anno 2017 la principale azione del servizio sanità animale è quindi individuata, come 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 anche attraverso un costante aggiornamento del sistema di sorveglianza epidemiologico basato su efficaci "reti di epidemiosorveglianza", quali le Anagrafi Zootecniche (BDR, BDN, ACR) 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**
- *Brucellosi ovina e caprina*
- *Malattia Vescicolare del Suini*
- *Agalassia Contagiosa degli ovini e dei caprini*
- **Influenza aviare**
- *Salmonellosi patogene negli avicoli*
- **Malattia di Aujeszky**
- *Paratubercolosi*
- *BSE*
- **Scrapie**

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 l'alta 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 quindi che l'analisi del contesto provinciale fornisca, anche per il 2017 come già sostanzialmente rilevato per il precedente 2016, le seguenti indicazioni operative in termini di priorità per la sanità animale:

- obbligo di mantenimento dei livelli di qualifica sanitaria/accreditamento degli allevamenti bovini, ovini e caprini e suinicoli nei confronti delle principali malattie delle singole specie, conformemente alle normative vigenti; in particolare, nel corso del 2017, dovrà essere prestata particolare attenzione alla Tuberculosis Bovina e, stante quanto rilevato durante i focolai del 2012, anche al suo possibile nesso con le 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;
- puntuale esecuzione dei piani di monitoraggio (M. di Aujeszky, Scrapie, Paratuberculosis, 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 ad impedire la generazione di focolai secondari;
- attenta vigilanza sulla regolare e corretta implementazione delle anagrafi zootecniche informatizzate e sul rispetto delle normative che sanciscono le procedure da seguirsi per l'identificazione degli animali delle varie specie, di interesse zootecnico o da compagnia, e i meccanismi utili a garantire la tracciabilità e la rintracciabilità dei medesimi animali e delle loro produzioni;
- esecuzione, sia pur dopo una valutazione della loro contestualizzazione nello specifico contesto provinciale, dei Piani di monitoraggio e controllo volti a diminuire la prevalenza e l'incidenza di alcune malattie negli allevamenti nazionale e/o regionali (Agalassia Contagiosa, Anemia Infettiva), e dei Piani caratterizzati dall'adesione volontaria degli allevatori con particolare riferimento al Piano regionale di controllo e certificazione della Paratuberculosis bovina e al Piano regionale di controllo e eradicazione della Malattia di Aujeszky.
- particolare attenzione dovrà 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 anche per l'anno 2017, come già fatto per gli anni precedenti e come **esplicitamente previsto anche dal PRISPV 2015 – 2018**, un approccio alla graduazione/categorizzazione del rischio degli allevamenti, in attesa della conclusione della sperimentazione relativa all'applicazione della specifica score card agli allevamenti bovini, attuata per "**macrocategorie di allevamenti**" della medesima specie.

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, 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.

Di seguito si riporta uno schema finalizzato a illustrare in sintesi la metodologia di riferimento, basata su una valutazione della severità del danno potenziale, una stima sia del livello di rischio iniziale, e dei suoi fattori determinanti, che del rischio residuale accettabile valutato, soprattutto, alla luce dell'effettiva disponibilità di

azioni comprovate efficaci, cioè sicuramente in grado di generare una modificazione misurabile della realtà su cui si intende andare ad operare, quindi intesa in senso di “out come”.



A seguire la tabella che descrive la provvisoria definizione della categorizzazione del rischio definita per “macrocategorie di allevamenti”, temporaneamente basata sui criteri adottati nel precedente Piano triennale in attesa della definizione di una scorecard che, partendo da quella per gli allevamenti bovini che è comunque in fase di sperimentazione, possa divenire lo strumento validato per una diversa categorizzazione del rischio degli allevamenti, possibilmente integrata con le altre aree di attività della veterinaria pubblica, non auto referenziata e, quindi, con risultati riproducibili nel tempo.

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.

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	LIVELLO DI RISCHIO PER TIPOLOGIA IMPIANTO
Bovidi	Riproduzione latte crudo	1
	Riproduzione latte alta qualità	
	Riproduzione latte trasformazione	
	Riproduzione riproduttori (manze)	
	Riproduzione linea vacca - vitello	
	Produzione carne rossa	
	Produzione carne bianca	
Ovi-caprini	Da latte	1
	Da carne stanziali	3
	Da carne vaganti	2
Avicoli	Galline uova da cova	2

	Produzione carne - broiler	3
	Produzione carne - tacchini	1
	Galline uova da consumo	2
	Ornamentali	4
	Ripopolamento	3
	Pollastre - uova da cova	2
	Pollastre - uova da consumo	2
	Anatre e oche	1
	Ratiti	3
	Svezзаторi	1
	Rurale alto rischio	2
Cunicoli	Riproduzione	2
	Produzione carne	3
Equidi	Produzione carne	2
	Amatoriale/lavoro	4
	Sportivo	3
Suidi	Riproduzione - ciclo chiuso	2
	Riproduzione - ciclo aperto	1
	Ingrasso - svezramento	3
	Ingrasso Intermedio Magronaggio	1
	Ingrasso - finissaggio > 20 capi	3
	Ingrasso - finissaggio > 5 < 20 capi	4
	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	4
	Riproduzione - Svezramento	2
Ittici	ripopolamento	2
	produzione carne	3
Apistici	stanziali	3
	nomadi	2
Concentramenti di animali	Stalle di sosta	1
	Centri di raccolta	1
	Mercati	1
	Fiere - mostre	2
	Alpeggi	2
	Ippodromi	2
	Circolo Ippici e scuderie	3
	Zoo	2
	Stazioni di quarantena	2
Altri allevamenti	Cervidi	3
	Cinghiali riproduzione	2
	Visoni	3

La “*categorizzazione del rischio* “ è quindi 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 ad 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 oro geografica dello stesso, la rete viaria e le condizioni climatiche in alcuni periodi dell’anno rendono particolarmente onerosi gli spostamenti di personale, giustificabili solo da comprovate esigenze di servizio, emergenze o variazioni nell’efficacia reale del controllo oggettivi e misurabili.

Il percorso di cui sopra è completato anche da una pragmatica valutazione relativa 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 DPV, indispensabile, quindi, al fine dichiarato e condiviso di consentire e migliorare la competitività della 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 2017

PREMESSA

In sanità animale l'attività di controllo è 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" avviene già a livello "legislativo", sia esso comunitario, nazionale o, anche, regionale e che, di conseguenza, l'attività principalmente svolta dai Dipartimenti di Prevenzione 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 2017 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 non in tempo utile per questa programmazione, per i soli allevamenti suini, sebbene ancora poco affinato, può essere utilizzato con una certa 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.).

A1 – PREVENZIONE DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI

OBIETTIVO 01

MANTENIMENTO DELL'ATTUALE STATO D'INDENNITA' DEL TERRITORIO NEI CONFRONTI DELLE PRINCIPALI MALATTIE DEGLI ANIMALI; SALVAGUARDIA DEGLI ALLEVAMENTI E DELLA FAUNA SELVATICA; TUTELA DELLA PUBBLICA SALUTE; LIBERA CIRCOLAZIONE DEGLI ANIMALI E DEI LORO PRODOTTI E DELLA LORO PRODUTTIVITA' E BIODIVERSITA'.

Allegato 2 PRISPV 2015 - 2018

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 durante gli audit interni/verifiche di efficacia, così come anche già previsti nelle specifiche procedure qualità aziendali che, a cascata, coinvolgano 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 (BR, BDN, SIS, SIMAN, SANAN)

Laddove la categorizzazione del rischio non sia già stata stabilita Dal livello superiore, per il 2017 e in via provvisoria in attesa che si concluda la fase di sperimentazione in essere per i soli allevamenti bovini, 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 ed 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.

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

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

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

Le **verifiche di efficacia** interne saranno finalizzate a verificare il rispetto delle principali procedure vigenti, sia nel rispetto degli standard regionali, sia aziendali che 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 Territoriali 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 Territoriali 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 Territoriali 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.

Nell’anno 2014 si sono effettuati due audit interni su entrambe i Distretti veterinari finalizzati a verificare il rispetto delle procedure per il rilascio dei codici aziendali; nel 2015, due audit interni, uno per Unità Operativa Sanità Animale distrettuale, svolti direttamente in allevamento e finalizzati a verificare in loco l’applicazione delle misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli; nel 2016, gli audit interni sono stati effettuati anch’essi in allevamento al fine di verificare l’applicazione delle procedure previste per i controlli (compilazione check list) in materia di identificazione e registrazione dei bovini e dei bufalini, validi anche ai fini delle procedure relative alla “condizionalità”.

Per il 2017 gli audit interni del Servizio Sanità Animale saranno svolti sulle Unità Operative Territoriali dallo stesso Servizio funzionalmente dipendenti, sempre anche in allevamento, con la finalità di **verificare il pieno e continuativo rispetto delle procedure proprie delle operazioni di bonifica sanitaria e di rilascio/rinnovo delle qualifiche sanitarie negli allevamenti bovini.**

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, il rispetto delle procedure di preaffido dei cani da parte del Canile Sanitario dell’ATS di Bergamo e il rilascio delle specifiche qualifiche sanitarie, la gestione documentale e dello scadenziario relativo ai Piani, regionali o nazionali, che prevedono un’adesione volontaria da parte degli allevatori (CAEV, Malattia di Aujeszky, Paratubercolosi negli allevamenti bovini, IBR).

Tali audit interni saranno svolti direttamente dal Direttore del Servizio Sanità Animale, dal Responsabile dell’Ufficio provinciale Bonifica Sanitaria e dal Responsabile dell’Unità Operativa Sanità Animale del Distretto veterinario non direttamente competente sull’allevamento scelto.

E’ stato inoltre già concordato che agli audit in questione parteciperanno anche rappresentanti del confinante DV dell’ex ASL di Lecco che, interpellato, ha fornito la propria disponibilità a condividere anche per l’anno 2017 le procedure relative all’esecuzione degli audit interni in questione.

Nel corso del 2017 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);
- le verifiche tecnico amministrative delle procedure di ingresso, registrazione, uscita/riscatto di cani dal canile sanitario ASL e conseguenti registrazioni in ACR;
- la verifica delle procedure relative alle variazioni, iscrizioni, movimentazioni in ACR e della documentazione agli atti degli uffici distrettuali.

Per l’anno 2017, anche all’interno delle attività formative aziendali, verrà 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.

Volume previsto per l'anno 2017

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

INDICATORI

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

- **la puntuale e tempestiva registrazione e aggiornamento delle qualifiche sanitarie e dei controlli ufficiali, laddove previsto, nei sistemi informativi regionali e/o nazionali;**
- **la predisposizione di un programma di audit interni a cascata che coinvolga tutte le strutture coinvolte e, nell'arco di vigenza del PRISPV 2015 – 2018, tutti gli operatori incaricati dei controlli ufficiali in sanità animale;**
- **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 minimi previsti dalla normativa / n° focolai chiusi nel periodo di riferimento**
- **n° allevamenti che hanno riacquisito la qualifica sanitaria nei tempi minimi previsti dalla chiusura del focolaio / n° totale di allevamenti che hanno riacquisito la qualifica sanitaria nel periodo di riferimento**

OBIETTIVO 02

CONTROLLI SUL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI BOVINI/BUFALINI IN ALLEVAMENTO

Reg (CE) 1034/2010 del 15/11/2010; circolare Ministero della Salute DGSA 21492 del 1 dicembre 2010)
Nota MdS DGSA 17009 del 29/09/2011

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 di cui alla check list ministeriale trasmessa con la nota regionale prot. E 187042 del 20 novembre 2004.

Le aziende saranno essere 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 2017

Per il 2017 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **105 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.**

OBIETTIVO 03

CONTROLLI SUL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI OVINI E CAPRINI IN ALLEVAMENTO

Reg (CE) 1033/2010 del 15.11.2010; circolare Ministero della Salute DGSA del 01/12/2010
Nota MdS DGSA 17009 del 29/09/2011

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 dovrebbero ricomprendere almeno il **5%** dei capi allevati in provincia.

Di fatto nel 2017 si sottoporrà a controlli approfonditi un numero di allevamenti ovini e caprini pari al **5% degli allevamenti presenti in anagrafe** stante il fatto che non risulta possibile, 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 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 2017

Per il 2017 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **145 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.**

OBIETTIVO 04

CONTROLLI SUL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI SUINI IN ALLEVAMENTO

Dir 2008/71 del 15/07/2008; D. Lvo 26/10/2010 n. 200

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 2017

Per il 2017 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **19 allevamenti**.

INDICATORI

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

OBIETTIVO 05

CONTROLLI SUL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI REGISTRAZIONE DEGLI EQUINI IN ALLEVAMENTO

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 check list a Voi trasmessa.

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 2017

Per il 2017 è prevista l'esecuzione dei controlli su circa **205 allevamenti**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**

OBIETTIVO 06

CONTROLLI SUL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E DI 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 Checklist ministeriali;

Per l'anno 2017 verrà svolta l'attività di controllo e verifica sull'applicazione della nuova normativa in materia di anagrafe apistica nazionale, attualmente in fase di implementazione negli applicativi informatici regionali, programmata, con apposita nota del Ministero della Salute, dal 31/12/2015 al 31/03/2016.

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

Volume previsto per l'anno 2017

In analogia a quanto richiesto per l'anno 2016 si ipotizza l'esecuzione di circa **10** ispezioni dedicate.

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".

OBIETTIVO 07

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

D. d. u. o. n. 97/2011 - D. d. g. n. 12274 del 18/12/2012, OM 28/05/2015.

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 ovicaprina*, 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 che 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 nel rispetto delle scadenze vigenti (di norma scadenza quadriennale per TBC BRC e LEB).

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

Per il 2017 la frequenza del controllo sierologico al fine del mantenimento la qualifica sanitaria per la BRC resta quadriennale, analogamente a quanto già previsto per la LEB fin dal 2012 (D. d. g. n. 12274 del 18/12/2012).

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

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 2016 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 2017

Per il 2017 si prevede il controllo per TBC in circa **550 allevamenti** bovini (circa il 25% del patrimonio provinciale controllabile + gli allevamenti in scadenza biennale che praticano l'alpeggio e quelli, anch'essi in scadenza, 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 bufalino da riproduzione.

Il controllo per LEB e BRC riguarderà circa il 25% degli allevamenti bovini testabili (circa **410 - 420** 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 minimi previsti dalla vigente normativa;**
- **Riacquisizione della qualifica di "allevamento ufficialmente indenne" nei tempi minimi previsti dalla vigente normativa.**

REGISTRAZIONI IN BDR DELLE ATTIVITA' DI BONIFICA SANITARIA

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

Per gli allevamenti ovicaprini sarà sempre e comunque aggiornata la "qualifica sanitaria" in BDR e, fatta eccezione per la sola prova TBC nei caprini, l'attività di bonifica sanitaria dovrà anch'essa essere gestita tramite l'apposita funzionalità dedicata agli ovi-caprini, già operativa in BDR.

In caso di particolari difficoltà potrà essere utilizzata la funzione di **bonifica sanitaria light ovi-caprini** (ad esempio nel caso di test sierologico su greggi vaganti composti da più allevamenti).

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 che, 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 in 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/SIV 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 nel "file di rendicontazione quadrimestrale".

Volume previsto per l'anno 2017

Sopralluogo mensile in **21** stalle di sosta, compresi **2** centri di raccolta europei

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

OBIETTIVO 08

ENCEFALITE SPONGIFORME BOVINA

D. M. 7 gennaio 200 e s.m.i., nota MdS n. 11885 del 12/06/2013

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 stato 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 2017

L'attività prevista è sostanzialmente sovrapponibile a quella svolta nel corso del 2016 (quindi **966** campionamenti e 68 verbali aggiuntivi finalizzati dettagliare le motivazione di omesso/impossibile campionamento).

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.**

OBIETTIVO 09

BLEU TONGUE

Nota Ministero della Salute DGSSA n. 18 del 28 febbraio 2007 e s.m.i.; nota Regione Lombardia H1.2011.24829 del 12.08.2011

Non si deve segnalare nessuna novità operativa rispetto al piano di monitoraggio già in essere a tutto il 31/12/2015.

L'attribuzione dello status di "**territorio stagionalmente libero**" alla provincia di Bergamo, **dal 19 dicembre 2016 al 2 febbraio 2017** **NON HA** comportato comunque, stante l'attuale situazione epidemiologica, 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 nei bovini "sentinella" all'interno dell'allevamento sarà evitato di sottoporre a prelievo, per nessuna ragione, 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 2017

Si prevede di proseguire nel monitoraggio nei confronti della Bleu Tongue su circa **44 allevamenti** con circa **320 bovini sentinella** che verranno sottoposti a monitoraggio sierologico con frequenza mensile con circa **470 accessi** e **4.000 accertamenti individuali**.

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.**

OBIETTIVO 10

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

D. d. u. o. n. 99/2011, OM 28/05/2015.

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 praticino l'alpeggio in scadenza di qualifica sanitaria nell'anno solare 2017 e tutte le aziende di caprini che producano 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 che 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 dovranno essere testati, **se in scadenza di qualifica biennale nel 2017, 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 2017 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 2017 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 trattasse 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 2017

Per il 2017 si prevede il controllo per BRC ovicaprino in circa **1.200 allevamenti ovini e caprini stanziali** con circa **12.000 capi** e in più di **120 allevamenti ovini e caprini vaganti** con circa **30.000 capi**.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione dei controlli (anche tramite bonifica light), e delle conseguenti qualifiche sanitarie, in BDR;**
- **Estinzione di eventuali focolai nei tempi minimi previsti dalla vigente normativa;**
- **Riacquisizione della qualifica di allevamento ufficialmente indenne nei tempi minimi 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 2017, 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 2017

circa **25 allevamenti**

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

OBIETTIVO 11

EST OVICAPRINE

Nota G1.2016.0005634 del 15 febbraio 2016; nota MdS 3217 del 9 febbraio 2016

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*, salvo diverse disposizioni del Ministero della Salute al raggiungimento del numero di prelievi annualmente previsto.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2015 (**466 campioni, 103 verbali giustificativi per omesso campionamento**)

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.**

OBIETTIVO 12

PIANO REGIONALE DI SELEZIONE GENETICA DEGLI OVINI PER LA RESISTENZA ALLA SCRAPIE **D.M. 25 novembre 2015; DDS 26 luglio 2016 7310 Piano selezione genetica ;**

Atteso che l'APA della provincia di Bergamo ha formalmente confermato che non esistono nella Provincia allevamenti di ovini iscritti al LG della pecora bergamasca e che nessuno dei greggi presenti sul territorio provinciale può nemmeno essere considerato "ad alto valore genetico", **31 greggi** hanno comunque volontariamente aderito al precedente Piano Regionale.

Tutti gli esiti, di qualsiasi test genetico, sia in fase di monitoraggio che in caso di adesione volontaria, sono stati riportati in BDR, nell'apposita sezione predisposta per tale attività.

Entro il **15 gennaio 2017** le UU. OO. TT. sarà completata la registrazione in BDR di tutti gli allevamenti ovini a carattere familiare, quindi di tutti gli allevamenti ovini con un numero di soggetti pari o inferiore a 9, ivi incluso l'eventuale maschio riproduttore.

Nel corso del 2017 dovrà essere quindi garantito lo svolgimento dei controlli genetici sui maschi riproduttori di tutti i greggi commerciali, così come previsto, dal nuovo Piano regionale e **dovrà essere anche garantita l'eliminazione, tramite macellazione o, preferibilmente, castrazione, dei riproduttori maschi portatori di un allele VRQ.**

Sarà inoltre garantita una puntuale vigilanza su tutti gli obblighi previsti dal nuovo 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.**

Si rammenta che il "Regolamento 630/CE – Qualifiche sanitarie, nuova disciplina per gli scambi intracomunitari degli ovicaprini 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 2017

Per il 2017 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 circa **280 – 300 allevamenti ovini, ivi inclusi gli allevamenti ovini 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.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**
- **Controlli sulle aziende aderenti al Piano di selezione genetico di soggetti resistenti alla SCRAPIE.**

OBIETTIVO 13

AGALASSIA CONTAGIOSA

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.

A seguito del focolaio occorso nell'estate 2013 presso gli alpeggi Bellavalle e Manina in Vilminore di Scalve, e il conseguente coinvolgimento di un numeroso gruppo di allevamenti sia caprini che ovini, fu allora formalmente disposto l'obbligo di vaccinazione ante carico per gli alpeggi già sede di focolaio nel 2013 e per altri posti nelle immediate vicinanze.

NON si ritiene, stante la situazione epidemiologica in essere, di dover confermare tale obbligo di vaccinazione anche per l'anno 2017.

Le dosi di vaccino ancora giacenti saranno comunque utilizzate per vaccinare, in forma volontaria, gli ovicapri destinati a caricare gli alpeggi già sede del focolaio 2013.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017, ormai estinti i casi conseguenti alla demonticazione in vincolo degli ovicapri già al pascolo negli alpeggi sede del focolaio insorto durante la stagione di alpeggio 2013 e il focolaio secondario evidenziatosi solo nella primavera 2014, saranno effettuate specifiche ispezioni negli alpeggi in questione e nelle zone di pascolo immediatamente limitrofe.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

OBIETTIVO 14

PIANO DI CONTROLLO DELLA MVS E DELLA PSC

D. d. u. o. 5923/2009

Le aziende suinicole da riproduzione saranno sottoposte a test diagnostici con cadenza: annuale, se a ciclo chiuso, semestrale se a ciclo aperto.

Gli allevamenti da produzione che intendessero avvalersi della possibilità di vendere suini verso altri allevamenti da ingrasso dovranno comunicare tale decisione in tempo utile per consentire la programmazione degli accertamenti negli stessi che dovrà rispettare la normativa vigente in materia (controlli sierologici e virologici con cadenza mensile, analogamente a quanto previsto per le stalle di sosta).

Gli allevamenti da ingrasso intermedio rurale di cui sopra ricadenti nel territorio delle Comunità Montane, a condizione che introducano soggetti da non più di tre allevamenti da riproduzione preventivamente individuati e movimentino i loro suini solo verso allevamenti da autoconsumo (quindi con massimo 4 capi), effettueranno gli accertamenti di cui sopra con cadenza semestrale.

Un determinato numero di allevamenti suinicoli da ingrasso finissaggio con consistenza > a 500 capi (salvo diverse indicazioni regionali, quantificato in **8** allevamenti anche per il 2016) saranno sierologicamente testati, sia nel primo che nel secondo semestre 2015, nei confronti dell'MVS.

Gli allevamenti di cui sopra saranno scelti preferibilmente in base alle risultanze dell'applicativo GRAS, laddove sia reso disponibile anche per l'anno 2017, comunque escludendo l'esecuzione dell'accertamento sierologico in allevamenti da ingrasso - finissaggio già testati nel 2016.

In alternativa gli allevamenti da ingrasso da sottoporre ad accertamenti sierologici per MVS per l'anno 2017 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.**

Tutti gli allevamenti suinicoli con una consistenza pari o superiore a 20 capi sono assoggettati all'obbligo di mantenimento delle misure di biosicurezza.

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 2017

Per il 2017 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2016 (controlli sierologici in: 20 allevamenti ciclo chiuso, 43 allevamenti ciclo aperto, 5 allevamenti svezzamento riproduzione, 8 allevamenti ingrasso intermedio, 8 allevamenti ingrasso finissaggio con consistenza > a 500 capi).

INDICATORI

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

OBIETTIVO 15

MALATTIA DI AUJESZKY

D.M. 1 aprile 1997; DM 30/12/2010 e smi; DDS 657 del 4/2/2016; nota G1.2016.0026602 del 09/08/2016; nota G1.2016.0033703 del 26/10/2016; G1.2017.0001336 del 17/01/2017

Con riferimento agli **aspetti cogenti** di cui 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 Vescicolare 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** al fine di garantire l'accreditamento attivo di tutti gli allevamenti suinicoli aderenti al Piano, sia da riproduzione che da ingrasso, secondo le modalità che Regione Lombardia verrà a stabilire nel nuovo Piano regionale di imminente pubblicazione.

In particolare verrà data priorità alle seguenti azioni:

- **Mantenere l'accreditamento di tutti gli allevamenti da riproduzione a ciclo aperto, a ciclo chiuso e da ingrasso intermedio – magronaggio già accreditati;**
- **Mantenere o accreditare, laddove necessario, tutti gli allevamenti da ingrasso finissaggio di consistenza pari o superiore a 5 suini con le modalità previste dalla vigente normativa regionale, tra di loro diverse a secondo della consistenza (inferiori o superiori a 30 capi) o alle modalità di conduzione dell'allevamento stesso (tutto vuoto - tutto pieno)**
- **mantenere e incentivare 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 2015 e 2016.**

Anche per il 2017 si ritiene di **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 quindi, salvo diverse indicazioni regionali, tutti gli allevamenti da riproduzione, tutti gli svezzamenti, tutti gli ingrasso intermedio e tutti gli allevamenti da ingrasso con una consistenza > a 20 capi.

L'attività di verifica tramite campionamento ematico della vaccinazione per l'anno 2017 sarà rivolta a:

- **allevamenti risultati sieropositivi nel corso del 2015 - 2016 (con almeno un campione risultato positivo per gE)**
- **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 2017 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 2017**

- allevamenti che, all'accertamento sierologico, anche del 2017, non abbiano fornito garanzia di una certa ed efficace vaccinazione dell'intero effettivo.

Volume previsto per l'anno 2017

Il volume previsto per il 2017 limitatamente al Piano di monitoraggio nazionale, è di fatto sovrapponibile a quello già indicato per le attività di monitoraggio per la MVS e la PSC, ai sensi dei vigenti Piani nazionali.

Relativamente al Piano regionale in vigore si riportano i dati aggiornati al 31/12/2016:

allevamenti da riproduzione accreditati: **63**; allevamenti da svezzamento - riproduzione accreditati: **5**; allevamenti da ingrasso - svezzamento accreditati: **17**; allevamenti da ingrasso - finissaggio > 30 capi accreditati: **90**; allevamenti da ingrasso intermedio accreditati: **8**; allevamenti da ingrasso - finissaggio < 30 capi accreditati: **118**

INDICATORI

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

OBIETTIVO 16

BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI

D. d. u. o. n. 5923/2009

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 2016 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, negli ingrassi intermedi e nel 50% circa degli allevamenti da ingrasso finissaggio con una consistenza superiore a 20 capi.

Il campione di allevamenti, pari al **50%** degli allevamenti suinicoli da ingrasso con consistenza > a 20 capi che sarà sottoposto a verifica per la biosicurezza, sarà scelto in base alle risultanze fornite dall'utilizzo dell'applicativo **GRAS**, se tale applicativo sarà reso disponibile anche per il 2017.

Diversamente dovranno essere prioritariamente scelti gli allevamenti da ingrasso finissaggio con consistenza superiore a 20 capi non ispezionati nel corso del 2016.

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 dalla normativa vigente in materia di biosicurezza per MVS.

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

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2016 (20 allevamenti ciclo chiuso, 43 allevamenti ciclo aperto, 17 allevamenti svezzamento ingrasso, 5 allevamenti svezzamento riproduzione, 8 allevamenti ingrasso intermedio, circa 50 - 60 allevamenti ingrasso finissaggio con consistenza > a 20 capi rispetto ai 92 censiti al 31/12/2016)

INDICATORI

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

GRAS SUINI

La funzione è già stata utilizzata anche ai fini della programmazione delle attività 2012, 2013, 2014, 2015 e 2016 con particolare riferimento all'individuazione degli allevamenti da ingrasso finissaggio con consistenza > a 500 capi da testare per MVS e degli allevamenti suinicoli con consistenza > a 20 capi destinati a comporre il campione di allevamenti suinicoli da sottoporre alle verifiche per la biosicurezza, pari a circa il 50% di tale tipologia di allevamenti suinicoli.

Si ritiene di avvalersi di tale funzione specifica anche per le scelte da farsi per il 2017, se sarà effettivamente reso disponibile in BDR in tempi utili a sviluppare la pianificazione delle attività di controllo 2017, sia pur rivedendo il prodotto dell'applicativo anche alla luce di non conformità e prescrizioni e introducendo nel campione anche una percentuale di allevamenti comunque non sottoposti ad ispezione negli anni precedenti (preferibilmente, quindi, allevamenti da ingrasso finissaggio con consistenza superiore a 20 capi non verificati negli anni precedenti).

ATTIVITA' CONGIUNTA CON IL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI.

Nell'ambito della pianificazione e della calendarizzazione dei sopralluoghi (ispezioni) di verifica delle condizioni di biosicurezza negli allevamenti suinicoli, anno 2017, viene raccomandato che l'esecuzione dei sopralluoghi negli allevamenti da riproduzione con una **consistenza superiore a 10 scrofe** sia svolta congiuntamente con i Colleghi dell'area funzionale Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche. Il fine di tale azione congiunta è quello di garantire una presa in carico complessiva e multidisciplinare dell'azienda sottoposta a verifica evitando così il sovrapporsi d'ispezioni e, soprattutto, possibili incongruenze o disallineamenti tra i diversi soggetti incaricati dei controlli.

OBIETTIVO 17

TRICHINELLA

DDGS n. 14049/2007 "linee guida per l'applicazione del regolamento (ce) n. 2075/2005".

Anche nel 2017 proseguirà l'attività di progressivo accreditamento degli allevamenti suinicoli che ne facciano richiesta per Trichinella, con ci 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 2017

Trattandosi di attività garantita su richiesta dell'allevatore, appare impossibile fare una previsione specifica per l'attività da svolgersi nel corso dell'anno 2017.

Al 31/12/2016 erano accreditati, con qualifica registrata in BDR, n. **28** allevamenti suinicoli.

INDICATORI

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

OBIETTIVO 18

INFLUENZA AVIARE

DGR 5586/2016 – allegato A

Verranno puntualmente eseguiti i controlli previsti per il monitoraggio dell'influenza aviare 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 2017

Per il 2017 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2016:

4 allevamenti galline uova da cova, 4 allevamenti pollastre uova da cova, circa 28 allevamenti galline uova da consumo, 2 allevamenti pollastre uova da consumo, 7 allevamenti selvaggina da ripopolamento, 7 allevamenti di tacchini da carne, 10 svezinatori, 9 - 10 allevamenti rurali ad alto rischio, 1 allevamento di quaglie da carne, 2 allevamenti rurali di struzzi.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

OBIETTIVO 19

PIANI MONITORAGGIO SALMONELLE PATOGENE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Piano Nazionale di controllo delle salmonelle negli avicoli 2016 – 2018

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 2016.

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 2016, allevamenti di tacchini riproduttori.

Volume previsto per l'anno 2016

Per il 2016 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2016: è previsto il controllo tramite prelievi in circa 28 allevamenti di ovaiole da consumo e circa 4 allevamenti di ovaiole da riproduzione, 3 allevamenti di broiler ed 1 allevamento di tacchini da carne.

INDICATORI

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

OBIETTIVO 20

BIOSICUREZZA NEGLI AVICOLI

D.G.R. 5586/2016

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.

Un controllo con **cadenza almeno annuale:**

- nella ex zona di vaccinazione e monitoraggio intensivo in tutti gli allevamenti avicoli intensivi, ivi compresi gli svezinatori e commercianti
- nel restante territorio regionale in tutti gli allevamenti di tacchini e a lunga vita (ovaiole e riproduttori), nonché negli svezinatori e commercianti.

Un controllo con cadenza **almeno semestrale:** negli svezinatori/commercianti accreditati al **commercio extra regionale, nonché quelli autorizzati a partecipare a fiere/mostre/mercati, presenti sull'intero territorio.**

A livello aziendale si ritiene opportuno sottoporre comunque ad **un controllo con cadenza semestrale tutti gli svezzatori**, indipendentemente dal tipo di autorizzazione al commercio, compresi quelli che non effettuano mercati e non partecipano a mercati, fiere e mostre.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2016:

4 allevamenti galline uova da cova, 4 allevamenti pollastre uova da cova, circa 28 allevamenti galline uova da consumo, 2 allevamenti di pollastre uova da consumo, 7 allevamenti selvaggina da ripopolamento, 9 - 10 allevamenti rurali ad alto rischio, 7 allevamenti di tacchini da carne, 10 svezzatori (ispezioni semestrali), circa 20 allevamenti di broiler nell'ex area di vaccinazione e monitoraggio intensivo e 1 allevamento di broiler nel restante territorio regionale.

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;**
- **Inserimento puntuale di tutte le ispezioni in SIV;**
- **Utilizzo della funzione di SIV per la programmazione dell'attività;**
- **Puntuale verifica delle eventuali prescrizioni formulate (e registrate in SIV)**

BIOSICUREZZA PER LE SALMONELLOSI AVIARIE

Piano Nazionale di controllo delle salmonelle negli avicoli 2016 – 2018

In tutti gli allevamenti avicoli oggetto del Piano nazionale di monitoraggio delle salmonelle avicole (**tutti gli allevamenti a carattere commerciale con consistenza superiore a 250 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) a suo tempo formalmente trasmessa dalla Regione.

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 2017

Per il 2017 si prevede un volume di attività sostanzialmente simile a quello già svolto nel 2016:

circa 28 allevamenti di ovaiole da consumo - 4 allevamenti di ovaiole da riproduzione - 2 allevamenti di pollastre da consumo - 4 allevamenti di pollastre da riproduzione - 7 allevamenti di tacchini da carne - 29/30 allevamenti di polli da carne (broiler).

OBIETTIVO 21

WEST NILE DISEASE

Piano nazionale: nota Regione Lombardia H1.2013.23747 del 14 agosto 2013 e successive proroghe

Le attività di monitoraggio per la West Nile Disease, anche nel 2016, hanno direttamente coinvolto il territorio della provincia di Bergamo.

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

Sono state effettuate n. **32 catture** nei quattro siti di sorveglianza entomologica identificati sul territorio provinciale e in un caso è stato isolato il virus del WND.

L'attività di sorveglianza entomologica e sugli uccelli sin antropici proseguirà anche nel 2017, secondo le indicazioni ministeriali e regionali.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello del 2016.

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.**

OBIETTIVO 22

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUINI

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.ù

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 è previsto un volume di attività nettamente inferiore a quello storicamente svolto, così come già avvenuto nel corso del 2015 e nel 2016.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

OBIETTIVO 23

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 2017

Per il 2017 è previsto un volume di attività sostanzialmente sovrapponibile a quello storico: **circa 110 – 120 stalloni.**

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

OBIETTIVO 24

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA

D. d. g. 5 dicembre 2012 n.11358 e s.m. e i.

A seguito dell'emanazione del D.d.g 11358/2012: "Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica" per il 2013 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 2017 non si prevedono variazioni sostanziali nei volumi di attività già svolti né nelle modalità di collaborazione richieste al personale amministrativo distrettuale ed ai veterinari ufficiali.

Volume previsto per l'anno 2017

Si ritiene che per il 2017 il volume di attività potrà essere paragonabile a quello svolto negli anni precedenti, con un numero di accertamenti svolti, sia in fase di monitoraggio passivo che attivo anche a seguito di adesione volontaria da parte degli Organi di gestione della caccia, pari a **circa 2.000** singoli accertamenti diagnostici effettuati su sangue, carcasse, linfonodi, polmoni/visceri, feci e muscolo.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Effettuazione incontri di formazione e di promozione delle attività con i Soggetti deputati alla gestione dell'attività venatoria sul territorio provinciale**

OBIETTIVO 25

SORVEGLIANZA SULLO 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 2017 si conferma un volume di attività simile quanto già svolto nel corso del 2015 e del 2016.

In particolare saranno garantiti sopralluoghi di vigilanza e ispezione che, stante le oggettive difficoltà logistiche, potranno avvenire anche in concomitanza con interventi 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 2017

Per il 2017 si prevede l'esecuzione di circa **40** sopralluoghi in altrettanti alpeggi, privilegiando alpeggi ove avvenga la trasformazione del latte in alpe e quelli dove siano monticati anche caprini.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata.**

OBIETTIVO 26

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA RICERCA DI AETHINA TUMIDA

Nota MdS del 20069 1/10/2014; nota MdS 7104 del 19/03/2015 e successive

Nel 2017 verrà svolta l'attività di monitoraggio e di sorveglianza nei confronti della diffusione di *Aethina tumida* negli alveari della Provincia, operando secondo le indicazioni che la UO Veterinaria verrà a formalizzare e rendicontando l'attività svolta mediante le apposite tabelle regionali.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 si prevede lo svolgimento di un'attività di sorveglianza e di monitoraggio negli apiari della Provincia sovrapponibile a quella già svolta nel corso del 2016 (7 ispezioni in altrettante postazioni apistiche, scelte in base a specifici criteri di valutazione del rischio). Si ritiene che anche nel 2017 nelle medesime postazioni apistiche verrà svolto anche il controllo sul rispetto della normativa in materia di anagrafe apistica, così come già fatto nel 2016.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata.**

A2- PREVENZIONE DEL RANDAGISMO, TUTELA ANIMALI DA COMPAGNIA E INTERVENTI ASSISTITI CON ANIMALI

OBIETTIVO 31

PIANO DI CONTROLLO SULL'ANAGRAFE DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE

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

Anche per il 2017 verrà individuato un campione di Veterinari liberi professionisti accreditati da sottoporre ad ispezione (circa **20** veterinari), selezionati anche in base al numero di forzature operate dagli Stessi nel sistema ACR (forzature di microchips non presenti nell'anagrafe a priori) e a eventuali incongruenze, ritardi o omissioni che siano state rilevate nel corso dei precedenti controlli.

Per il 2017 il campione sarà costituito da circa 20 veterinari libero professionisti, preferibilmente non già controllati negli anni precedenti o con prescrizioni formulate nei controlli precedenti.

L'attività d'ispezione si concretizzerà nella verifica della regolarità, sostanziale e formale delle procedure adottate e delle pezze giustificative disponibili presso la struttura sanitaria privata che hanno consentito la forzatura del microchip nel sistema anagrafico stesso.

Tale attività, se riguardante ambulatori veterinari o altra tipologia di strutture veterinaria, sarà preferibilmente svolta congiuntamente ai Collegi dell'area funzionale Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e, di conseguenza, andrà possibilmente pianificata con le rispettive Unità Operative Territoriali.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 si prevede il controllo i circa **20 ambulatori veterinari** (circa 10 per Distretto veterinario)

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**

OBIETTIVO 32

PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI NELLE STRUTTURE DI DETENZIONE DI ANIMALI DA COMPAGNIA

Legge Regionale 33/2009; Regolamento Regionale n. 2/2008 – nota Regione Lombardia prot. H1.2011.001149 del 14/01/2011; nuovo regolamento regionale di attuazione delle LR 15 del 29 giugno 2016.

CANILI SANITARI E CANILI RIFUGIO

Tutti i canili sanitari, tutti i canili rifugio e tutte le strutture zoofile presenti sul territorio provinciale saranno sottoposti ad un piano di vigilanza.

Per i canili rifugio sarà garantita anche l'esecuzione di sopralluoghi semestrali, di cui uno collegiale e più approfondito, volti a verificare il mantenimento dei requisiti strutturali e gestionali delle strutture a quelli previsti dal Regolamento Regionale n. 2 /2008, o dal nuovo regolamento regionale in fase di pubblicazione, e dalla Legge Regionale n. 33/2009, senza tralasciare la verifica delle condizioni sanitarie degli animali ospitati ed il loro benessere.

Mediante il sopralluogo annuale, semestrale per i soli canili rifugio, sarà quindi verificato lo stato sanitario ed il benessere degli animali ospitati anche attraverso la sussistenza dei requisiti e l'adeguatezza della gestione a

quanto sancito dal Regolamento Regionale n. 2/2008 e tramite un monitoraggio conoscitivo dell'assistenza veterinaria effettivamente garantita.

CANILI ALLEVAMENTO/PENSIONE/AMATORIALI

Sarà svolto un sopralluogo nel 33% di altri canili autorizzati (pensioni – allevamenti, ecc) al fine di valutare gli aspetti autorizzativi ed il rispetto di quanto sancito dal già citato Regolamento Regionale n.2/2008, o dal nuovo regolamento regionale in fase di pubblicazione, privilegiando le pensioni e gli allevamenti con fini di lucro rispetto ai canili prevalentemente amatoriali.

Nel 2017 la scelta verrà prioritariamente a ricadere su allevamenti non già sottoposti a verifiche nell'anno precedente e, prioritariamente, su quelle strutture soggette a prescrizioni o con situazioni autorizzative non ancora del tutto adeguate.

STRUTTURE COMMERCIALI DI VENDITA DI CANI GATTI, ALL'INGROSSO ED AL DETTAGLIO

Tutte le strutture commerciali in cui si vendano cani/gatti saranno sottoposte a un sopralluogo annuale volto a verificare gli aspetti autorizzativi, la regolare registrazione delle movimentazioni sia sul registro delle strutture che, se dovuto, in anagrafe canina regionale, il rispetto delle norme che regolamentano l'anagrafe canina e le modalità di esposizione/detenzione di animali da compagnia destinati alla vendita.

In tale occasione sarà anche ulteriormente aggiornata l'Anagrafe Canina Regionale relativamente all'anagrafica delle strutture commerciali presenti sul territorio provinciale.

Volume previsto per l'anno 2017

per il 2017 è previsto un volume di attività sovrapponibile a quanto svolto nel 2015.

Dettaglio:

N° canili sanitari: 1; N° canili rifugio: 6; N° strutture zoofile: 7; N° pensioni/allevamenti/canili amatoriali: 57 (19 da sottoporsi a controllo nel 2015); N° strutture commerciali con vendita di cani: 15

INDICATORI

- **N° strutture controllate / n° strutture controllabili.**

VIGILANZA SUI CANI AFFIDATI

Legge Regionale 33/2009; Regolamento Regionale n. 2/2008, nuovo regolamento regionale in attuazione alla LR 29 giugno 2016, n. 15, e 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 2017 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 2017

Per il 2017 si prevede il controllo, presso il domicilio dell'affidatario, di circa **40 cani**, 20 per Distretto veterinario.

INDICATORE

- **Attività effettuata / attività programmata**

OBIETTIVO 33

PIANO REGIONALE TRIENNALE DEGLI INTERVENTI IN MATERIA DI EDUCAZIONE SANITARIA E ZOOFILE, DI CONTROLLO DEMOGRAFICO DELLA POPOLAZIONE ANIMALE E DI PREVENZIONE DEL RANDAGISMO 2015 – 2017.

DGR X/3611 del 21/05/2015

Nel corso del 2017 si darà proseguimento alle attività programmate nel Piano aziendale triennale randagismo 2015 – 2017, così come approvato con il DDUO n. 11538 del 18/12/2015, pubblicato sul BURL in data 31 dicembre 2015.

Nei tre ambiti di azione previsti dal Piano di cui sopra (educazione sanitaria e zoofila, controllo demografico delle popolazioni animali, prevenzione del randagismo) si darà corso alle azioni identificate anche attraverso gli appositi bandi espletati al fine di scegliere i progetti meritevoli del cofinanziamento progettati e consentirne la realizzazione entro il termine di scadenza del Piano stesso.

Contestualmente si proseguirà nelle azioni autonomamente attuate nel campo del controllo demografico delle popolazioni animali:

- erogazione dei contributi per la sterilizzazione di cani già provenienti dal canile sanitario dell'ATS di Bergamo;
- contributo a associazioni riconosciute che garantiscano un periodo di degenza post operatoria ai gatti di colonie feline sterilizzati negli ambulatori dell'ATS presso strutture autorizzate (gattili) o locali riconosciuti idonei dal competente servizio veterinari;
- ampliamento degli orari di apertura (sabato mattina) per le sedute di sterilizzazione di gatti appartenenti a colonie feline;

alla prevenzione del randagismo:

- promozione del sistema di ricerca rapida dei cani rinvenuti vaganti tramite SMS nei comuni della provincia;
- adeguamento delle attrezzature degli ambulatori ATS dedicati alle attività di cui alla L 281/91.

Volume previsto per l'anno 2017

Per il 2017 si prevede di dedicare circa 1.500 ore di veterinario all'attuazione del Piano triennale e alle attività tecnico amministrative allo stesso collegate

INDICATORE

- **Attuazione del Piano Triennale Randagismo aziendale**

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

Il territorio della provincia di Bergamo non è stato coinvolto dai divieti e dalle limitazioni nella circolazione dei cani non vaccinati.

Resterà comunque alto il livello di allerta con particolare riferimento all'esecuzione del prescritto periodo di osservazione sanitaria per gli animali morsi, 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 morsi noti.**

OBIETTIVO 44 (PARTE)

LATTE ALLA STALLA

Piano regionale latte

In accordo con il Direttore del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, vengono confermate le indicazioni già fornite per il 2016 e in conformità con le indicazioni regionali formulate nel Piano latte 2015 e, più in generale, nel PRISPV 2015 – 2018 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 tipologia di controlli anche ad una percentuale (circa 70%) degli allevamenti bovini da "riproduzione latte" in occasione dell'esecuzione degli accertamenti di bonifica sanitaria 2017, fatta eccezione per gli allevamenti produttori di latte crudo destinato al consumo umano diretto che saranno effettuati, di norma, dai Collegi dell'Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.***

Il verbale che dovrà essere obbligatoriamente utilizzato per le finalità di cui sopra e che dovrà essere puntualmente registrato in SIV è quello utilizzato nel corso del 2016.

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 Collegi del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

Ugualmente le verifiche sul latte di massa degli allevamenti che producono latte destinato al consumo umano diretto restano di esclusiva competenza dei Collegi del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

Volume previsto per l'anno 2017

Circa **450- 500** allevamenti con indirizzo produttivo "riproduzione latte"

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

STREPTOCOCCO AGALACTIAE

Piano regionale latte

In occasione del primo giro semestrale per la raccolta dei campioni di latte crudo destinati all'effettuazione del test elisa per la BRC, verrà richiesta al laboratorio di riferimento anche l'esecuzione degli accertamenti e per la ricerca dello streptococco agalactiae su tutti gli allevamenti bovini con indirizzo riproduttivo "riproduzione latte" con **qualifica sanitaria di negativo / indenne o in via di raggiungimento delle medesime qualifiche (esclusi, quindi, gli allevamenti positivi).**

Infatti il piano di controllo sulla presenza dello *streptococcus agalactiae* nel latte di massa dovrà essere obbligatoriamente mantenuto con frequenza annuale per gli allevamenti con qualifica sanitaria di negativo / indenne o in fase di raggiungimento della qualifica stessa.

Gli allevamenti ad oggi con qualifica non ancora definita sono esclusi dal seguente piano e potranno essere inseriti solo dopo aver dimostrato all'Autorità Competente di aver adottato un piano sanitario di risanamento.

Le qualifiche sanitarie raggiunte dagli allevamenti dovranno essere **prontamente aggiornate in BDR** e sono le seguenti:

- **Allevamento negativo:** allevamento riproduzione latte con tre **prelievi negativi sul latte di massa per streptococcus agalactiae**. I prelievi devono essere consecutivi ed effettuati a distanza di almeno tre mesi.
- **Allevamento indenne:** allevamento riproduzione latte **con sei campioni negativi**, effettuati sul latte di massa almeno a distanza di tre mesi e controllo finale (con esito negativo) sul latte dei singoli capi in lattazione (quattro quarti) presenti in azienda.
- **Allevamento positivo:** allevamento riproduzione latte con un prelievo sul latte di massa con esito positivo.
- **allevamento stato sanitario non disponibile:** allevamento senza analisi effettuate sul latte di massa nei confronti dello *streptococcus agalactiae*

Si precisa che lo stato sanitario ottenuto dagli allevamenti della Lombardia (negativo, indenne, positivo, non disponibile) deve essere riportato nel modello IV in caso di movimentazione dei capi del singolo allevamento per compravendita e per la monticazione e/o pascolo.

Tali stato sanitario dovrà essere riportato sul modello IV anche in caso di movimentazione di **baliotti di sesso femminile movimentati verso allevamenti bovini da riproduzione latte.**

Volume previsto per l'anno 2017

Nel primo semestre 2017, in occasione del primo prelievo per l'esecuzione del test elisa per la ricerca della BRC, gli accertamenti nei confronti di *streptococcus agalactiae* saranno effettuati in tutti gli allevamenti negativi o in via di raggiungimento di qualifica (circa **600** allevamenti).

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**

OBIETTIVO 57

CONDIZIONALITA' – ATTIVITA' DI CONTROLLO 2017

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, 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 2017 (come già fatto nel corso del 2016 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 2017.

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.

Le non conformità saranno essere trasmesse con cadenza trimestrale, e nel rispetto delle specifiche modalità stabilite, all' UO Veterinaria regionale per la sua successiva trasmissione all'OPR.

Volume previsto per l'anno 2017

Al momento non è possibile prevedere il volume di attività da svolgersi che si ritiene, comunque, paragonabile a quello del 2016.

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**

OBIETTIVO 58

CONTROLLI PROGRAMMATI UVAC

Nel corso del 2017 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 2017

Al momento non è possibile prevedere il volume di attività da svolgersi che si ritiene, comunque, paragonabile a quello del 2016.

INDICATORI

Attività effettuata/attività programmata;

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 (ad esempio Scrapie).

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, ovicaprini, 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.

Si precisa che è stato anche conteggiato un budget annuale di **500 ore** di veterinario ufficiale per le varie emergenze, sia epidemiche che non epidemiche, e di **250 ore** di tecnico della prevenzione per eventuali emergenze, con particolare riferimento alle emergenze non epidemiche, naturali e non, che non possono essere comunque ricomprese nei dati storici di cui sopra, e un budget di circa **800 ore** veterinario per l'attuazione del Piano Triennale aziendale Randagismo, relativamente a quanto programmato per l'anno 2016.

attività ex legge / su richiesta, vigilanza dovuta ex lege e eventuali emergenze anno 2017 SSA

Descrizione attività	Personale Dirigente		Personale tecnico del Comparto	
	Numero interventi	Numero ore	Numero interventi	Numero ore
Vet 040 Adempimenti, accertamenti, controlli preventivi: = professori di stato, tecnica sanitaria = piani di monitoraggio = altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative = adempimenti da 10 a 100 capi = adempimenti da 101 a 100 capi = adempimenti da 102 a 100 capi = adempimenti da 103 a 100 capi = adempimenti da 104 a 100 capi = adempimenti di altre fattispecie				
Vet 041 Provvedimenti di polizia veterinaria inerenti malattie SOGGIETTIVE a: = professori di stato, tecnica sanitaria = piani di monitoraggio = altri accertamenti pianificati, previsti da specifiche normative	45	128,0	10	18,0
Vet 042 Adempimenti accertamenti, controlli, su richiesta ai fini di: = attività di competenza = accertamenti diagnostici = trattamenti appropriati = altri interventi: = professori di stato, tecnica sanitaria = piani di monitoraggio = altri accertamenti pianificati, previsti da specifiche normative = norme e provvedimenti di R.P.A.	0,075	0,264,0		
Vet 044 Provvedimenti di polizia veterinaria inerenti malattie NON SOGGIETTIVE a: = professori di stato, tecnica sanitaria = piani di monitoraggio = altri accertamenti pianificati previsti da specifiche normative	100	251,0	20	200,0
Vet 046 Adempimenti, accertamenti e controlli preventivi norme di R.P.A. relativi a malattie NON SOGGIETTIVE a: = professori di stato, tecnica sanitaria = piani di monitoraggio = altri accertamenti pianificati, previsti da specifiche normative	00	000,0		
Vet 047 Vigilanza e controllo inerente la degustazione di animali morti (escluso perossolipico con esenzione di settore)				
Vet 048 Vigilanza e controllo inerente la degustazione di animali morti (escluso perossolipico con esenzione di settore)	000	000,0		
Vet 049 Adempimenti, accertamenti e controlli preventivi: = professori di stato, tecnica sanitaria e del settore delle api	00	100,0	50	000,0
Vet 050 Interventi di assistenza e diagnostica di: = animali animali = impianti soggetti a regolare e controllo veterinario	10	50,00	10	50
Vet 051 Tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo: = Gestione anagrafica canina	11,070	1.500,00		
Vet 052 Tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo: = Gestione anagrafica canina	1,200	000		
Vet 053 Tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo: = animali soggetti	3,000	0,000,00		
Vet 054 Tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo: = altri interventi	0,000	0,000,00		
Vet 055 Tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo: = altri interventi	170	00		
Vet 056 Assistenza diagnostica come consiglio veterinario ai cittadini di Rapp.	0	0		
Vet 058 Vigilanza e controllo sugli animali soggetti di esente di esente e gli animali importati da paesi terzi	17,000	0,000,00		
Vet 059 Paccini, attestazioni, note sala, autorizzazioni e certificazioni con appaltaggio	0,070	0,000,00		
Vet 060 Paccini, attestazioni, note sala, autorizzazioni e certificazioni senza appaltaggio	0,000	0,000,00		
Vet 061 Identificazione, registrazione ed immatricolazione di animali ai fini anagrafici (non risultante dalle anagrafi centrali)	112,010	0,700,00		1,000,00
Vet 062 Vigilanza, su fatti e professionisti sanitari, attività clinica e strutture sanitarie	00	00,00		
Vet 063 Provvedimenti amministrativi	000	000		
Vet 064 Provvedimenti giudiziari	00	00		
Vet 065 Formazione	10,010	000		
	370,070	6037,000	0,070	2,070,00

VIGILANZA PREVISTA DALLA VIGENTE NORMATIVA E MODULATA SULLA BASE DELLA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

appellativi in adempimento per atti di vigilanza	0121	0,500,00		
	0121	0,500,00	0	
Totale		0,500,00		
PERSONE PER ESPEDIRE		000,00		200,00
TOTALE ATTIVITA' VINCOLANTI		0,500,00	000	2,070,00
attività legate all'attuazione del Piano Triennale Pluriennale per anno 2014		0,00		
TOTALE		0,500,00	000	2,070,00

attività di campionamento ex lege 2017

Descrizione attività	Numero interventi	Personale Dirigente	Personale Tecnico
		Numero ore	Numero ore
Test BSE allevamento	1.349	1011,75	0,00
Altri prelievi Sanità Animale	708	177,00	200,00
		1.188,75	200,00

In merito agli indicatori regionali di processo dell'area della Sanità Animale, stabiliti dal PRISPV 2015 – 2018, 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 ASL 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 2015 – 2018, sia di processo, sia di risultato, che 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 2017

Il PRISPV 2015 – 2018 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, allocazione, quindi, 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 *scorecard locale* 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 *scorecard locale* è dunque direttamente connessa con la scorecard generale regionale che ha portato alla definizione degli obiettivi strategici regionali e ne dovrebbe recepire anche i principali contenuti.

Di fatto l'utilizzo della scorecard locale appare al momento di difficile applicazione pratica come metodologia operativa perché le scelte regionali, indipendentemente dal metodo utilizzato, per quanto riguarda la sanità animale sono **veri e propri Piani regionali**, costituiti anche da azioni cogenti, seppur legate all'adesione volontaria dell'allevatore, che comportano l'attivazione di azioni predefinite nei loro contenuti e, generalmente, anche nelle loro tempistiche e relative frequenze.

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 2017 la compilazione delle scorecard locali per la sanità animale ha, quindi, un significato sperimentale rivolto a 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 bozza di 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 bozze che seguono per ogni obiettivo strategico regionale di competenza della sanità animale hanno una finalità sperimentale a verificarne l'utilità nel definire le priorità aziendali e nell'assegnare le risorse disponibili in modo trasparente, riproducibile e possibilmente il meno autoreferenziale possibile.

OBIETTIVO 28

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

D. D. S. 1103/2016

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	54
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2		6	
7.2	Imprese Inadempite			3	13	
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore	1			4	
7.4	Impatto sulle produzioni area ATS			1	13	
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 SSA			3	13	
Indicatore		Criticità	Costi	Peso		
7	Rilevanza LOCALE del problema	54%	1	100		

Entro il 31 dicembre 2016 è stata completata l'attribuzione delle nuove qualifiche sanitarie a tutti gli allevamenti bovini da riproduzione del territorio dell'ATS di Bergamo secondo le indicazioni a suo tempo fornite dall'UO Veterinaria Regionale e dall'OEVR.

Inoltre le qualifiche sanitarie già assegnate saranno comunque continuamente riviste dalle competenti UU. OO. TT. alla luce di nuovi esiti sierologici che dovessero essere pervenuti a seguito dell'attività di sorveglianza effettuata, ai sensi del nuovo Piano regionale, nel corso delle operazioni di bonifica sanitaria nel corso del 2016.

Nel corso del 2017 verrà dato quindi corso al nuovo Piano regionale con le attività dallo stesso previste e, comunque, in funzione del livello di rischio assegnato dalla UO Veterinaria regionale, in collaborazione con OEVR, in funzione delle percentuali degli allevamenti bovini da riproduzione ad alto rischio nei confronti dell'IBR.

Il dato relativo alla prevalenze della sieropositività nei confronti dell'IBR al 31 dicembre 2014 nella provincia di Bergamo era il seguente: 25,98% degli allevamenti - 12,29% dei capi testati

Il livello di rischio nei confronti dell'IBR assegnato, al 31 dicembre 2016, al territorio dell'ATS di Bergamo è quello di TERRITORIO A BASSO RISCHIO, quindi con una percentuale di allevamenti bovini da riproduzione ad alto rischio inferiore al 10% degli allevamenti bovini da riproduzione attivi sul territorio.

Nello specifico si ritiene che sia necessario prestare particolare attenzione ed incentivare comunque, in modo massiccio e diffuso, la vaccinazione su gran parte del territorio, in particolar modo verso quelle realtà montane o più marginali che a volte presentano una prevalenza nei confronti dell'IBR assolutamente soddisfacente, se non addirittura nulla, ma che in realtà non identificano allevamenti maturi e consci dell'importanza di giungere ad una diminuzione della prevalenza dell'infezione ma, piuttosto, realtà zootecniche più isolate di altre, con scarse o nulle misure di biosicurezza e, quindi, in definitiva a elevato rischio non solo di infezione ma anche di gravi forme conclamate, clinicamente gravi se non caratterizzate da un elevato livello di mortalità.

Proprio in tale tipo di realtà zootecniche all'adesione al Piano dovrebbe corrispondere un attento piano vaccinale, stabilito dal veterinario responsabile del piano stesso per il singolo allevamento, che consenta anche una concreta difesa dell'allevamento da possibili danni, anche rilevanti.

Anche per l'anno 2017 verrà 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, verrà 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 analogo vaccino GE delecto spento.

Nel 2017, inoltre, a completamento e integrazione della prima iniziativa di informazione/formazione mirata agli allevatori di questa ATS già aderenti ai precedenti Piani regionali, verranno svolte iniziative informative e formative in collaborazione con l'Associazione Provinciale Allevatori e la Sezione diagnostica dell'IZSLER di Bergamo finalizzate a sensibilizzare gli allevatori alla problematica, certamente non nuova, e a **incentivarne l'adesione al nuovo Piano regionale**.

Tutto ciò potrà quindi avvenire tramite una nuova attività di formazione e informazione che dovrà necessariamente seguire quella che sarà la definizione dello specifico livello di rischio del territorio dell'ATS di Bergamo da parte dell'OEVR ai sensi del nuovo Piano regionale, rivolta sicuramente agli allevatori ma anche ai veterinari buiatri della Provincia.

Volume previsto per l'anno 2017

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 2016 (circa 6.000 – 7.000 dosi utilizzate). I volumi di attività di cui al nuovo Piano regionale non sono al momento prevedibili dipendendo essenzialmente dal livello di "rischio" che verrà attribuito al territorio dell'ATS di Bergamo e dall'effettiva adesione volontaria degli allevatori della Provincia.

INDICATORI

- **Esecuzione prelievo sierologico nei 30 giorni antecedenti la movimentazione per tutti i bovini di età superiore ai 12 mesi in movimentazione tra stalle da riproduzione lombarde;**
- **Obbligo di esecuzione del ciclo vaccinale completo antecedentemente alla movimentazione di bovini da stalle da riproduzione ad alto rischio diretti verso allevamenti bovinid a riproduzione lombardi;**
- **Attività effettuata / attività programmata;**
- **Registrazione di tutti controlli svolti e delle conseguenti qualifiche sanitarie, in BDR;**
- **Attuazione delle iniziative informative/formative rivolte agli allevatori della Provincia al fine di incentivare la loro adesione al nuovo Piano regionale.**

OBIETTIVO 29

PARATUBERCOLOSI BOVINA: CONTROLLO E ACCREDITAMENTO – DDGS 6845/2013

SCORECARD LOCALE						
?	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	75
7.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13
7.2	Imprese intimidate			3		13
7.3	Conoscenza e consapevolezza della problematica da parte degli Operatori del Settore			3		13
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		2			8

Obiettivo		Criticità	Comp.	Peso
?	Rilevanza LOCALE del problema	75%	1	100

Nel corso del 2017 si darà seguito, come già fatto nel corso degli anni precedenti, all'attuazione del "Piano regionale di controllo e certificazione nei confronti della paratubercolosi bovina".

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

L'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, **saranno effettuate in forma congiunta/coordinata, laddove possibile, con i veterinari ufficiali dell'area**

igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche al fine di diminuire il numero di accessi in allevamento e favorire una presa in carico multidisciplinare della specifica problematica e, in definitiva, della realtà produttiva stessa.

Come già fatto nel corso del 2016 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 continua a raccomandare 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 31/12/2015 è la seguente:

PTEX1	PT1	PT2	PT0 (aderenti)	Allevamenti Aderenti
238	32	22	7	300

La situazione degli allevanti della provincia, rilevata al 31/12/2016, è la seguente:

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

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

Per quanto concerne l'attività non cogente prevista dal D. d. g. n° 6845 del 18/07/2013: "Piano regionale di controllo e certificazione nei confronti della paratubercolosi bovina" per il 2017 l'obiettivo individuato localmente 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 **di almeno il 15%** nel numero di allevamenti con qualifica sanitaria per paratubercolosi p. d. (PT1 - PT2 o superiore), 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 2017

Si prevede il rilascio di circa **250** certificazioni 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, e sicuramente in forma coordinata e integrata con i veterinari ufficiali dell'area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata**
- **Inserimento delle qualifiche per Paratubercolosi in BDR;**
- **Tempestivo rilascio delle certificazioni sanitarie, quando richieste;**
- **Attuazione di iniziative di informazione/formazione/ sensibilizzazione degli allevatori di bovine lattifere della Provincia, in stretta collaborazione con i Colleghi buiatri operanti sul territorio provinciale,**
- **Puntuale effettuazione delle visite cliniche in allevamento per il rinnovo / rilascio della qualifica PTEX1 in forma coordinata/integrata con i veterinari ufficiali dell'area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche nel rispetto dello specifico scadenziario;**
- **incremento di circa il 15% del numero di allevamenti con qualifica sanitaria per paratubercolosi PT1 o PT2 o superiore quindi non esclusivamente finalizzata alla certificazione per l'export del latte.**

OBIETTIVO 30

PIANO REGIONALE DI CONTENIMENTO ED ERADICAZIONE DELLA NUTRIA 2015/2017

DGR n. X/3818 del 14 luglio 2015

SCORECARD LOCALE						
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	33
7.1	Rilevanza sul territorio ASL		2			8
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 ATS	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	1				4
Riepilogo		Criticita	Coef	Peso		
7	Rilevanza LOCALE del problema	33%	1	100		

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 XX);
- 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 di 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 si 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 nel corso del 2016, degli operatori in collaborazione con i Soggetti deputati alla gestione propriamente detta del Piano

INDICATORI

- **Attività effettuata / attività programmata.**

IMPEGNO ORARIO PREVENTIVATO

Tramite la compilazione delle singole scorecards locali si è quindi ipotizzata una quantificazione, sicuramente approssimativa ma razionale e riproducibile, dell'impegno orario assorbito da ogni singolo **obiettivo strategico regionale**.

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 2017

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
Rinotracheite Infettiva Bovina: riduzione della prevalenza dell'infezione - D. D. S. 1103/2016	54	840,21	0
Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento - DDGS 6845/2013	75	1060,00	80,43
Piano regionale di contenimento ed eradicazione della nutria 2015/2017	38	40	20
		1.940,21	100,43

Dettaglio dei carichi di lavoro ipotizzati (ore) previsti per i singoli obiettivi strategici regionali:

dettaglio dei singoli obiettivi strategici regionali SSA 2017

Rinotracheite Infettiva Bovina: riduzione della prevalenza dell'infezione - D. D. S. 1103/2016	
descrizione attività	ore veterinario
mantenimento qualifiche sanitarie già acquisite	100,00
acquisizione nuove qualifiche sanitarie	540,21
attività di formazione/informazione	200,00
totale ore	840,21

Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento - DDGS 6845/2013 e future evoluzioni	
descrizione attività	ore veterinario
mantenimento qualifiche sanitarie già acquisite propriamente dette	500,00
Proseguimento attività di accreditamento in aderenti PT0	300,00
acquisizione nuove qualifiche sanitarie e aggiornamento PGS	100,00
aggiornamento PGS già esistenti	100,00
attività di formazione/informazione	60,00
totale ore	1.060,00

Piano regionale di contenimento ed eradicazione della nutria 2015/2017	
descrizione attività	ore veterinario
interventi in casi specifici	20,00
attività di formazione/informazione	20,00
totale ore	40,00

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI - SANITA' ANIMALE 2017

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

il Direttore del Servizio Sanità Animale:

- entro il 15 gennaio 2017 produrrà una prima comunicazione (denominata: *prime indicazioni operative in materia di programmazione dell'attività di Sanità Animale – anno.....*) rivolta alle Unità Operative Territoriali e, per conoscenza, ai Direttori degli altri Servizi e dei Distretti Veterinari, 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 infatti 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. TT. del Servizio Sanità Animale la trasmissione della pianificazione e 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 Aziendale del Piano aziendale per l'anno in corso, trasmetterà alle UU. OO. TT. Sanità Animale il Piano definitivo, così come deliberato.
- quindi incontrerà le UU. OO. TT. SSA in una riunione dedicata, formalmente convocata, al fine di concordare e formalizzare con le Stesse la pianificazione definitiva delle attività previste, documentando anche le decisioni adottate tramite la stesura di apposito verbale dell'incontro.

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

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

Anche 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 2017

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 fondamentalmente quello dell'ispezione, così come definita dalla specifica procedura aziendale adottata nel rispetto degli standard regionali.

L'esito delle ispezioni sarà inserito in SIV, 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).

Per l'anno 2017 non è prevista, di norma, l'effettuazione di "audit" se non quando tale strumento sia espressamente previsto da disposizioni superiori.

In occasione degli "audit interni" dell'anno 2017, che si svolgeranno comunque anche in allevamento, verrà valutata l'opportunità di estendere la metodologia dell'audit anche a una parte delle verifiche ordinariamente svolte negli allevamenti.

Sarà comunque data prioritaria importanza alle ispezioni volte a verificare il mantenimento dei livelli di qualifica sanitaria, 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 2017

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

INDICATORI DI PROCESSO DA PRISPV REGIONALE 2015 – 2018 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 dal secondo anno di applicazione del PRISPV un processo di confronto tra le diverse ASL su dati omogenei e comuni a tutte le ASL.

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
ovicapri	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	
	tempo controllo	
	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	
	tempo controllo	
	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
	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 DA PRISPV REGIONALE 2015 – 2018 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 2015 – 2018 sono individuati, per tutte e 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.**

A livello aziendale il Servizio Sanità Animale, per l'anno 2017, 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 minimi previsti dalla normativa / n° focolai chiusi nel periodo di riferimento*
- 4) *n° allevamenti che hanno riacquisito la qualifica sanitaria nei tempi minimi 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*

STRUMENTI DI MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE DELL'AVANZAMENTO DELLE ATTIVITA' DEL PIANO - SANITA' ANIMALE 2017

RENDICONTAZIONI PERIODICHE FORMALI

Ogni quadrimestre, in occasione dei punti di controllo normalmente individuati per la rendicontazione degli obiettivi della Direzione Generale, sarà formalmente fatto il punto sull'avanzamento sia delle attività cogenti, dettate da Piani/norme comunitarie, nazionali o regionali, che delle attività autonomamente programmate in base alla categorizzazione del rischio e alla conseguente valutazione delle relative priorità.

Ciò avverrà tramite la raccolta di un file strutturato costruito in modo da consentire di rilevare le attività svolte dalle UU. OO. TT. Sanità Animale territorialmente competenti, confrontarle con il flusso di dati provenienti dall'Ufficio Bonifica Sanitaria, sia per le operazioni di bonifica sanitaria che per lo stato di avanzamento dei vari piani di monitoraggio, controllo, eradicazione e prevenzione per cui il Servizio Sanità Animale dell'ASL della provincia di Bergamo ha volutamente centralizzare le attività di registrazione e di archiviazione nel medesimo Ufficio dipartimentale.

Il file in questione, aggregato a livello centrale, sarà anche confrontato, e eventualmente integrato, con i dati estraibili da **SIV** alla funzione: "**Piani Sanità Animale**".

Tale confronto avverrà anche con i dati provenienti dall'Ufficio provinciale Randagismo per quanto concerne i flussi dei piani e delle attività programmate riferite agli animali da compagnia e alle problematiche del randagismo.

Inoltre si procederà alla formale estrazione da **SIV** dei dati della Sanità Animale a oggi inseriti in detto applicativo e, quindi: **biosicurezza suini - biosicurezza avicoli - preaccettazione MVS, PSC, AUJESZKY, A.I., SALMONELLE AVICOLI, MCM, ecc - piano di controllo regionale della Malattia di Aujeszky**, nonché dalla **BDR** per quanto concerne le qualifiche sanitarie/accreditamento sanitario degli allevamenti nei confronti dei vari Piani, i volumi di attività svolti e registrati nella medesima banca dati relativi ai controlli sull'identificazione delle specie di interesse zootecnico, i flussi relativi al Piano Sentinelle della Bleu Tongue e ai prelievi per BSE sui capi bovini morti in stalla.

Tramite estrazione formale dei dati di attività inseriti nell'applicativo regionale dedicato alla rilevazione delle attività e alla fatturazione attiva verrà compilato il file denominato "**S4**", a consuntivo delle attività dovute ex lege e/o richieste da privati, al primo semestre e a fine anno.

MONITORAGGIO MENSILE (CRUSCOTTO)

Di norma mensilmente, o comunque con una diversa frequenza legata alle necessità, la direzione del Servizio Sanità Animale verificherà l'andamento delle attività programmate, cogenti o autonomamente determinate, tramite l'accesso ai diversi applicativi più sopra descritti (*BDR, SIV, Rilevazione attività e fatturazione attiva*) e tramite autonome verifiche effettuate sulle Unità Operative Sanità Animale operanti nei Distretti Veterinari volte ad accertare eventuali scostamenti tra attività programmata, e quindi già formalmente pianificata, e attività effettivamente svolta.

AUDIT INTERNI SANITA' ANIMALE ANNO 2017

Saranno svolti gli "**audit interni**", in collaborazione anche con il **RAQ** del DPV, stabiliti nel programma annuale degli audit interni, proposto dal Direttore del DPV e formalmente deliberato dalla Direzione Aziendale, volti a verificare l'appropriatezza delle procedure adottate nei controlli programmati e attuati e ogni altra attività ad essi connessa, con particolare riferimento alle verifiche volte al rispetto della normativa vigente e degli standard regionali.

In occasione di tali audit saranno svolte anche le verifiche a campione previste dalla vigenti procedure qualità con particolare riferimento a quelle procedure interessate anche dal vigente "*codice etico aziendale*" e dal "*Piano aziendale anticorruzione e trasparenza*", ovviamente laddove siano congruenti con la specifica struttura organizzativa auditata e con i processi presi in diretta considerazione nello specifico audit interno.

Le rimanenti verifiche ispettive interne, previste dalla specifiche procedura aziendale e anche finalizzate al rispetto del "*codice etico aziendale*" e del "*Piano aziendale anticorruzione e trasparenza*", saranno svolte dalle singole Unità Operative Territoriali sull'attività svolta a livello dei singoli Distretti Veterinari, in collaborazione con le Unità Operative dipartimentali direttamente dipendenti dal Servizio Sanità Animale, e, con esplicito riferimento alle procedure qualità aziendale che regolamentano i principali processi erogativi e di controllo ufficiale della sanità animale sul territorio, anche su tutti gli operatori territoriali coinvolti nell'esecuzione dei controlli ufficiali in sanità animale, programmando l'attività di audit interni in modo da garantire una rotazione tale che possa permettere, nell'arco dei quattro anni di vigenza del PRISPV 2015 – 2018, di incontrare tutti gli operatori di cui sopra.

Nel 2017 gli audit interni svolti dal Servizio Sanità Animale sulle proprie articolazioni territoriali (unità Operative Territoriali operanti nei Distretti Veterinari) e direttamente gestionali (Unità Operative dipartimentali) , oltre a svolgersi presso le realtà operative propriamente dette (allevamenti, canile sanitario, ufficio provinciale bonifica sanitaria) saranno effettuate in collaborazione con il corrispondente Servizio Sanità Animale della confinante ex ASL di Lecco con il cui Dipartimento Veterinario è stata concordata una reciproca collaborazione nello svolgimento degli audit interni 2017 in tutte le tre aree funzionali.

Per l'anno in corso, come previsto dal programma di audit interni concordato con la Direzione del DV, si svolgeranno i seguenti audit interni direttamente svolti dal Direttore del Servizio Sanità Animale, in collaborazione con il RAQ aziendale, sulle Unità Operative Territoriali Sanità Animale operanti nei due Distretti veterinari dell'ASL di Bergamo:

5. Sanità Animale Distretto Veterinario A: Verifica delle modalità di attuazione delle operazioni di bonifica sanitaria in un allevamento bovino e rinnovo delle relative qualifiche sanitarie;
Struttura individuata: UOT Sanità Animale del Distretto Veterinario A. L'audit sarà comunque svolto in un allevamento bovino con qualifica sanitaria scendente nel corso dell'anno 2017.
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe, RAQ DV, Collega Sanità Animale DV ex ASL di Lecco.
6. Sanità Animale distretto veterinario B: Verifica delle modalità di attuazione delle operazioni di bonifica sanitaria in un allevamento bovino e rinnovo delle relative qualifiche sanitarie;
Struttura individuata: UOT Sanità Animale del Distretto Veterinario B. L'audit sarà comunque svolto in un allevamento bovino con qualifica sanitaria scendente nel corso dell'anno 2017,
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, Responsabile Ufficio Provinciale Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe, RAQ DV, Collega Sanità Animale DV ex ASL di Lecco.
7. Ufficio Provinciale Randagismo (su delega Direttore DV): Verifica delle procedure di affido dei cani da parte del Canile Sanitario,
Struttura individuata: Canile Sanitario dell'ATS di Bergamo. L'audit sarà svolto direttamente presso il canile sanitario.
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario A, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, RAQ DV.
8. Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe: Verifica delle modalità di gestione della documentazione cartacea e delle registrazioni informatiche riferita alle istanze e agli accertamenti sanitari per i Piani volontari (M. Aujeszky, Paratubercolosi, CAEV, IBR).
Struttura individuata: Ufficio Bonifica Sanitaria e Ufficio Centrale Anagrafe L'audit sarà svolto direttamente presso la sede dell'ufficio di cui sopra.
Auditors: Direttore del Servizio Sanità Animale, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario A, Responsabile UOT SSA del Distretto veterinario B, RAQ DV.

La scelta dell'area di valutazione, e della conseguente struttura a essa connessa, è legata ad alcune criticità che si sono verificate in materia di uniformità delle interpretazioni fornite a livello territoriale e, quindi, con la dichiarata finalità di verificare l'appropriatezza delle azioni di controllo sull'intero territorio provinciale anche, e soprattutto, al fine di controllare il rispetto degli standard regionali predisposti per la specifica attività.

In occasione di tali audit sulle UOT e sulle Unità Operative dipartimentali del Servizio Sanità Animale, lo stesso Servizio svolgerà anche le verifiche a campione previste dalla vigenti procedure qualità con particolare riferimento a quelle procedure interessate anche dal vigente "*codice etico aziendale*" e dal "*Piano aziendale anticorruzione e trasparenza*", ovviamente laddove siano congruenti con la specifica struttura organizzativa auditata e con i processi presi in diretta considerazione nell'audit interno.

Le rimanenti verifiche ispettive interne, previste dalla specifiche procedura aziendale e anche finalizzate al rispetto del "*codice etico aziendale*" e del "*Piano aziendale anticorruzione e trasparenza*", saranno svolte dalle singole Unità Operative Territoriali sull'attività svolta a livello dei singoli Distretti Veterinari, in collaborazione con le Unità Operative dipartimentali direttamente dipendenti dal Servizio Sanità Animale, e, con esplicito riferimento alle procedure qualità aziendale che regolamentano i principali processi erogativi e di controllo ufficiale della sanità animale sul territorio, su tutti gli operatori territoriali coinvolti nell'esecuzione dei controlli ufficiali in sanità animale, programmando l'attività di verifiche interne di efficacia in modo da garantire una

rotazione che possa permettere, nell'arco dei quattro anni di vigenza del PRISPV 2015 – 2018, di incontrare e verificare tutti gli operatori di cui sopra.

Quindi, oltre agli audit interni svolti dal Servizio Sanità Animale sulle due Unità Operative Sanità Animale dei due Distretti e sulle Unità Operative dipartimentali comunque afferenti per disciplina al medesimo Servizio, come da programma audit interni SSA 2017, si proseguirà anche nell'attuazione del programma di **verifiche interne di efficacia a cascata** che le UOT SSA, in collaborazione con le UO Sanità Animale dipartimentali del Servizio SA, con il RAQ dipartimentale dovranno svolgere su tutti gli operatori incaricati dei controlli ufficiali in sanità animale (quindi su tutti i veterinari ufficiali), a rotazione nel corso dei quattro anni di valenza del PRISPV 2105 - 2108, e sulle strutture distrettuali a ciò preposte (anagrafe zootecnica e bonifica sanitaria, anagrafe canina, sportelli anagrafe, ecc.).

Tali verifiche interne di efficacia, svolte dalle UOT Sanità Animale, manterranno la frequenza annuale e faranno direttamente riferimento alle procedure qualità, così come aggiornate ai sensi del codice etico, che già espressamente prevedono l'esecuzione da parte delle UOT stesse delle verifiche annuali.

Nel corso del 2017 i Responsabili delle UOT Sanità Animale, in collaborazione con il Sistema Qualità Aziendale, le seguenti verifiche interne, in collaborazione con le Unità Operative dipartimentali dipendenti del Servizio Sanità Animale, sui singoli operatori dei controlli ufficiali:

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

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

ANALISI DI CONTESTO

ANAGRAFE DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI ALIMENTI PER L'UOMO

La normativa comunitaria distingue gli impianti produttivi in due tipologie:

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

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

IMPIANTI DI MACELLAZIONE	
Impianti di macellazione di ungulati domestici	95
Impianti di macellazione di pollame	3
Impianti di macellazione di selvaggina allevata	1
Impianti di macellazione stagionale di suini	38

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 **99**, di cui **7** di tipo industriale e **92** a ridotta potenzialità produttiva; a questi si aggiungono i macelli registrati, con ambito di commercializzazione vincolato al territorio nazionale, che sono complessivamente **38**.

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 per il mercato nazionale.

Di seguito si riporta l'elenco degli impianti/attività presenti a gennaio 2017 (elenco non per "attività prevalente")

IMPIANTI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE RICONOSCIUTI	Centri di imballaggio uova	9
	Impianti di produzione di ovoprodotti	1
	Impianti di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	1
	Impianti di produzione di prodotti a base di carne	58
	Impianti di preparazioni a base di carne - preparazioni	9
	Impianti di preparazioni a base di carne – carni macinate	4
	Prodotti della pesca - Stabilimento di trasformazione	12
	Impianti di sezionamento di carni di ungulati domestici	42
	Impianti di sezionamento di carni di pollame e lagomorfi	18
	Impianti di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	5
LABORATORI DI PRODUZIONE	Laboratori di produzione annesso a spaccio agricolo	78
	Laboratori di produzione di prodotti di gastronomia rosticceria	88

REGISTRATI	Laboratori di produzione e vendita di prodotti a base di carne	19
	Laboratori di produzione e vendita di miele (hobbisti)	59
	Laboratori di produzione e confezionamento miele (professionisti)	81

ESERCIZI DI DISTRIBUZIONE

Depositi registrati	181
Depositi riconosciuti	66
Ipermercati	13
Superette/supermercati	261
Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	183
Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti vari	259
Macellerie, pollerie (anche con laboratorio)	624
Pescherie	18
Vendita su aree pubbliche	295
Vendita alimenti surgelati	12

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

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	2.115
Ristoranti con fornitura esterna di pasti	16
Aziende agrituristiche	95
Bar, tavole fredde	3.044
Preparazione di pasti senza somministrazione (centri cottura)	29

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

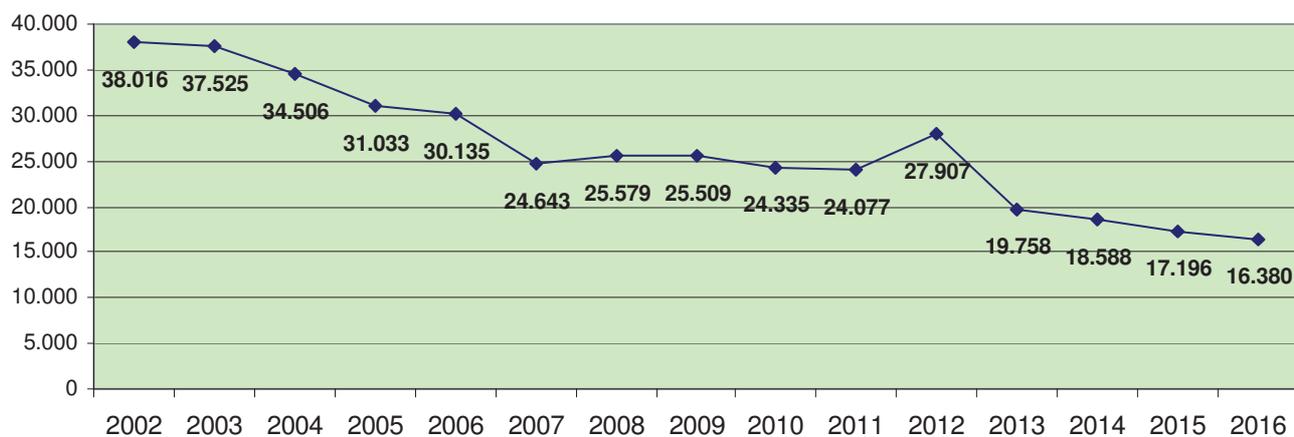
ANALISI DELLE PRODUZIONI – DATI ANNO 2016, confronto con anni 2014 e 2015

Numero capi macellati suddivisi per specie

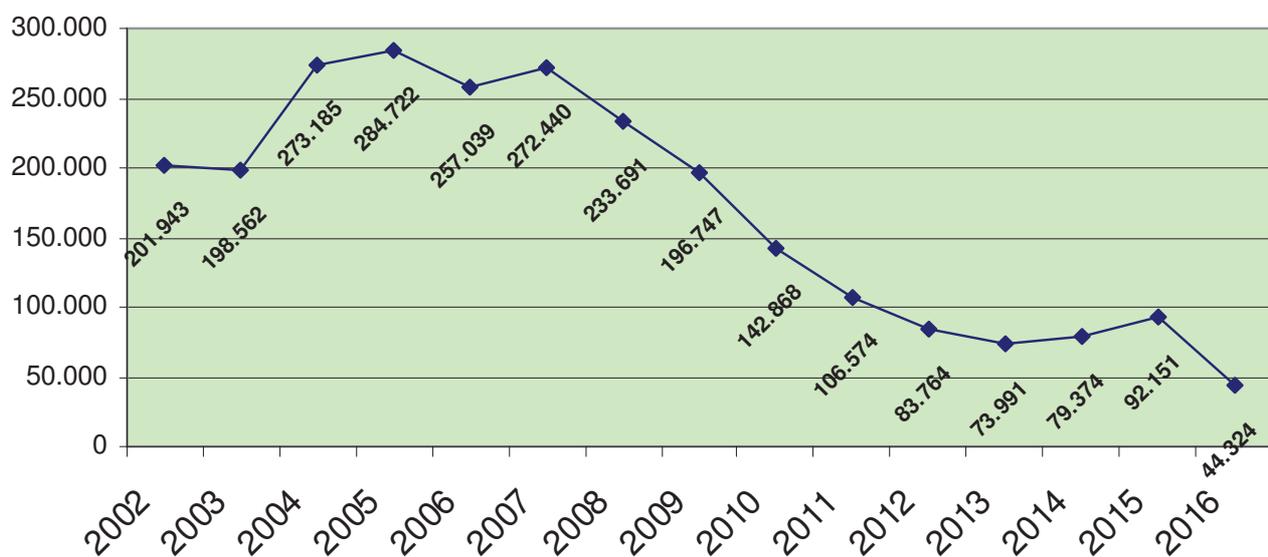
CAPI MACELLATI	2014	2015	2016
SUINI	79.374	92.151	44.324
SUINI MACELLATI A DOMICILIO	3.588	3.753	3.698
SUINI A DOMICILIO PERSONA FORMATA (ricompresi sopra)	2.136	2.406	2.490
BOVINI (Bovini adulti e Vitelli)	18.588	17.196	16.380
EQUINI	687	680	652
OVICAPRINI	10.423	9.336	7.093
VOLATILI DA CORTILE (polli + 300 galline)	1.598.316	1.692.302	1.546.560
CAPI DI SELVAGGINA ALLEVATA (Quaglie)	94.750	98.438	86.760

Grafici entità delle macellazioni negli anni 2002 – 2016

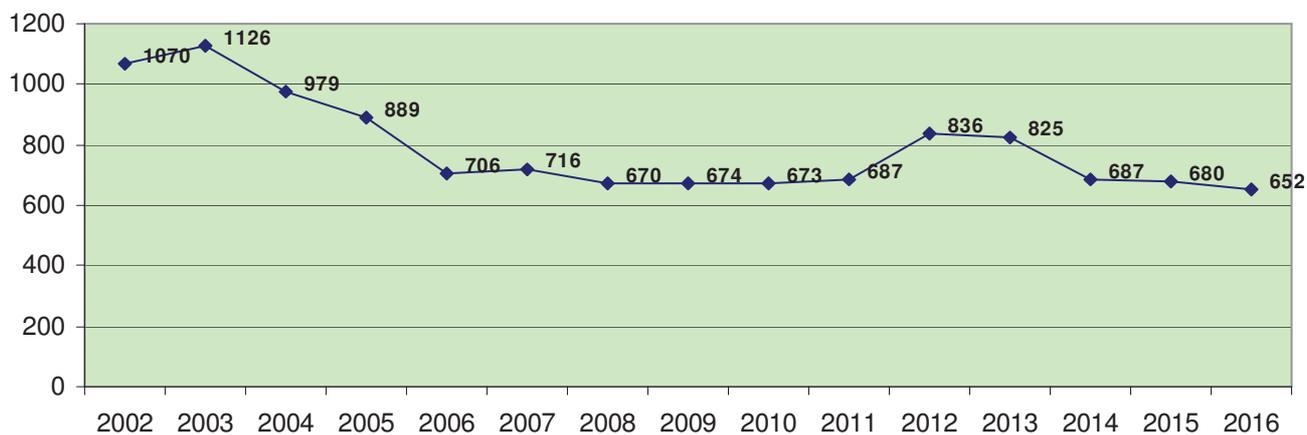
BOVINI



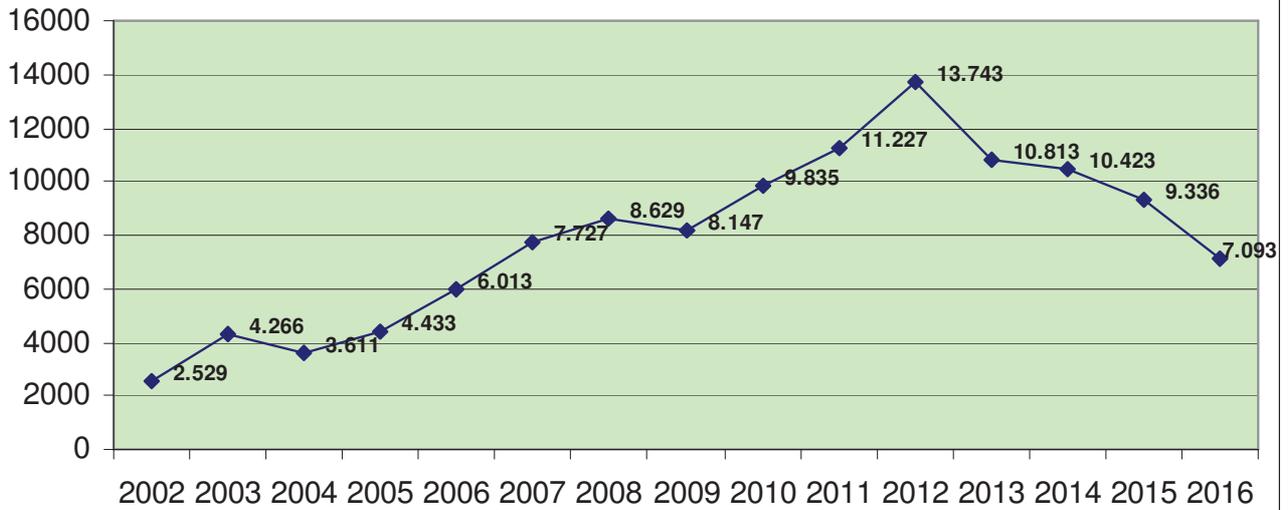
SUINI



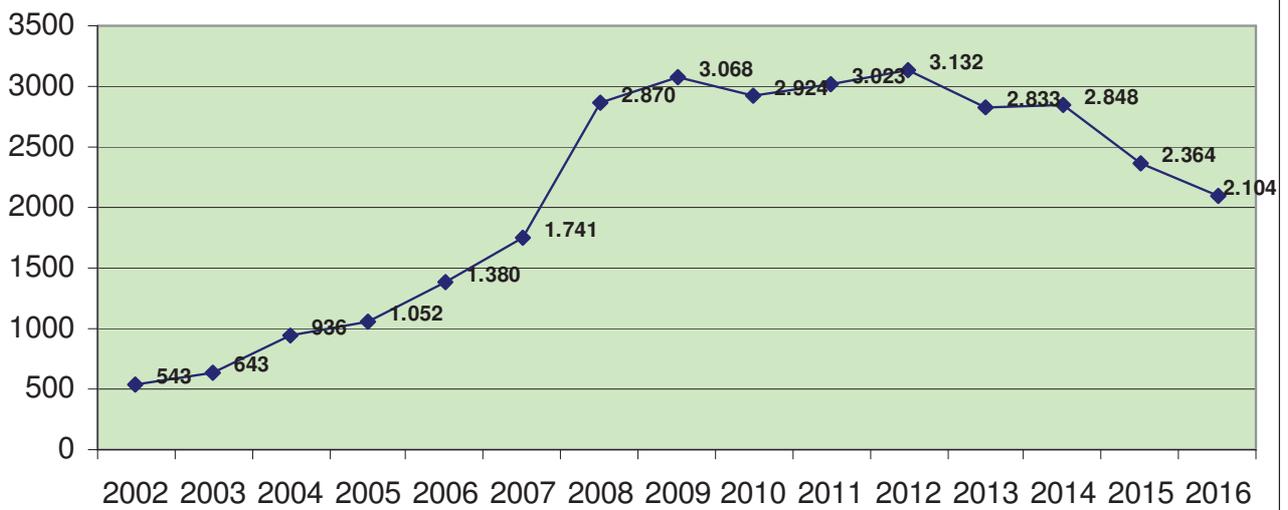
EQUINI



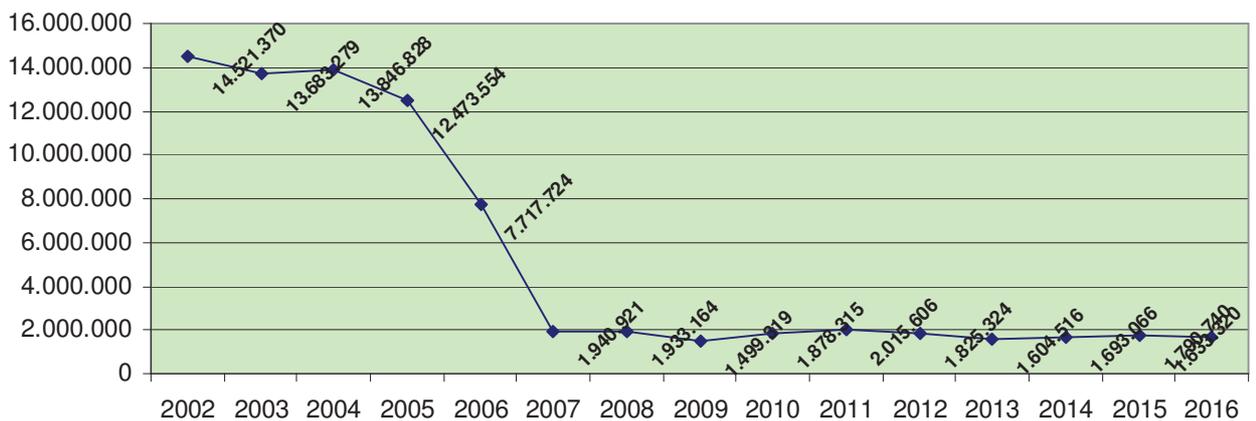
OVICAPRINI

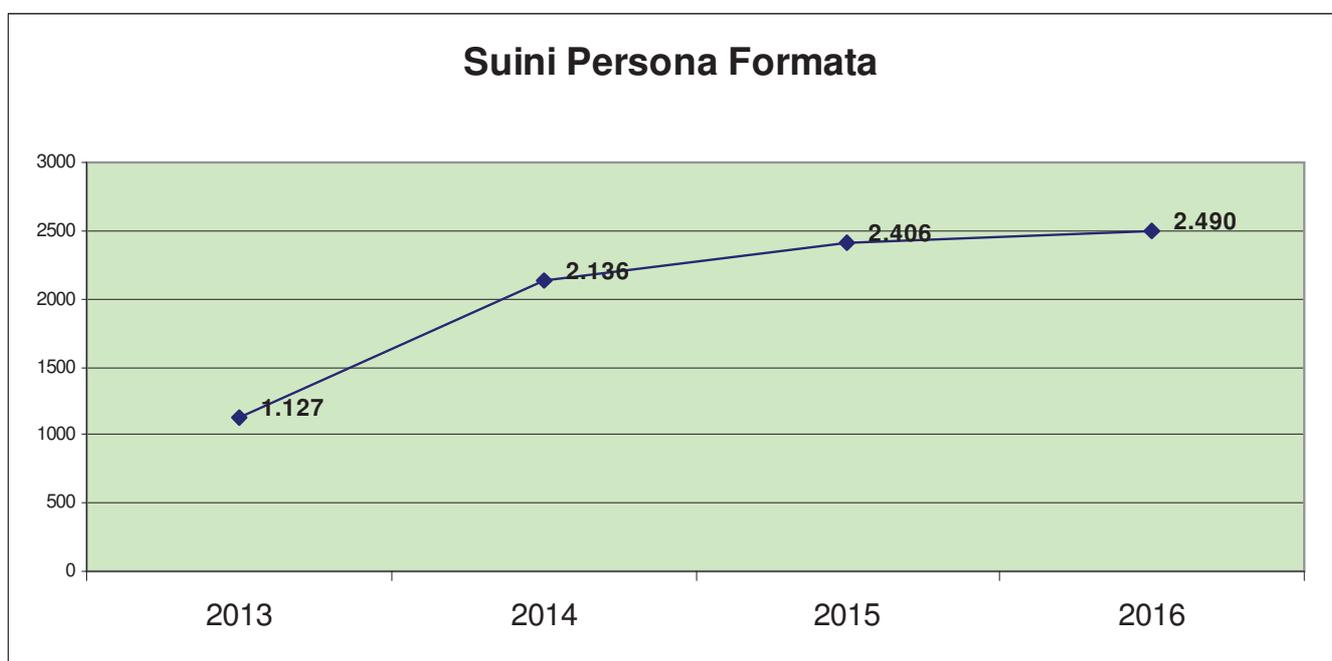
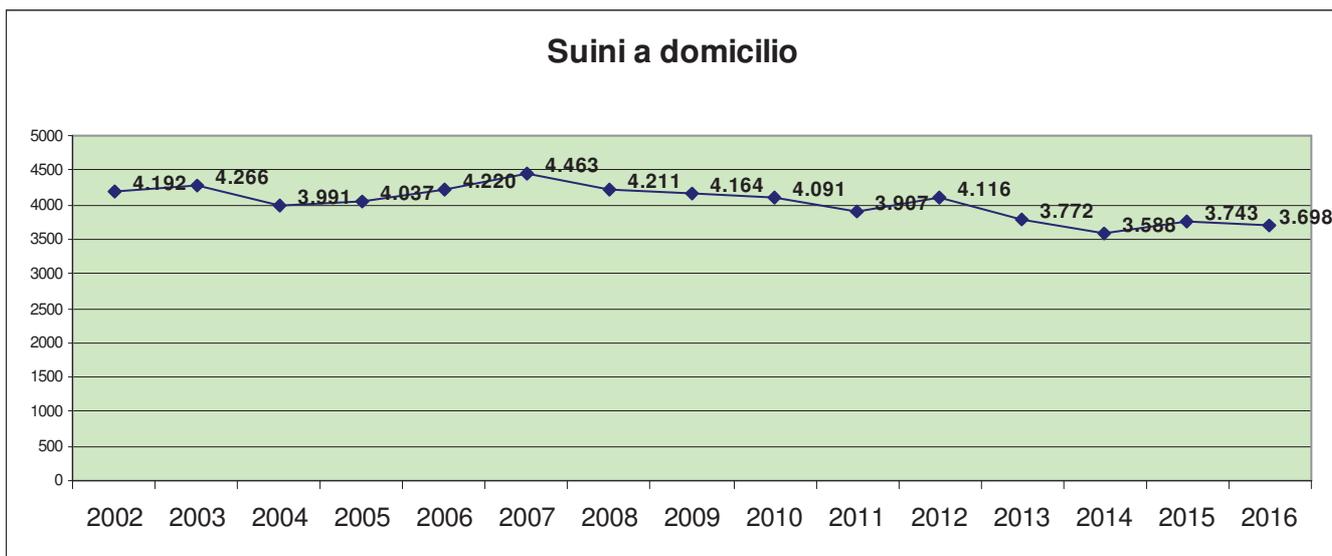


MACELLAZIONE ISLAMICA - FESTA DEL SACRIFICIO



AVICOLI





Entita' stimata delle produzioni di alimenti di origine animale

PRODUZIONE	ENTITA' (tonn.)
Carni bovine	4.000
Carni suine	5.600
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

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.

Nell'anno 2016 sono state rilasciate n. 1.171 certificazioni per l'esportazione di prodotti di origine animale (area B) verso Paesi Terzi di cui circa 90 attestazioni (preexport) verso Paesi Membri.

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR)

Il Piano Nazionale Residui (di seguito PNR) è un piano di sorveglianza che si attua durante il processo di allevamento degli animali e nella prima trasformazione dei prodotti di origine animale, per la ricerca dei residui delle sostanze farmacologicamente attive e dei contaminanti negli animali vivi, nei loro escrementi e nei liquidi

biologici, nonché nei tessuti, nei prodotti di origine animale, negli alimenti per animali e nell'acqua di abbeveraggio.

Il piano si attua al fine di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate a condizioni diverse da quelle autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati nell'allegato del regolamento (UE) n. 37/2010 e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa europea e nazionale.

Il Ministero della Salute ha comunicato con nota del 30/11/2015 pr. 44781 le modalità di attuazione del Piano Nazionale Residui 2016: Il campionamento è eseguito in maniera impreveduta, inattesa e in momenti non fissi e in giorni non particolari della settimana, ad intervalli variabili distribuiti sull'intero arco dell'anno, adoperando ogni precauzione atta a garantire che il fattore sorpresa nei controlli sia costante.

Il PNR 2016 è stato predisposto dal Ministero 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, secondo le indicazioni della Decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998 ed ha quindi assegnato ad ogni Regione un piano di campionamento sulla base dei dati di produzione del 2015.

A loro volta le Regioni, con lo stesso criterio, hanno ridistribuito alle varie ATS regionali i campioni assegnati.

Per tale motivo la U.O. Veterinaria della Regione Lombardia ha assegnato all'ATS di Bergamo n° 642 campioni per l'anno 2016 di cui n° 264 per le sostanze appartenenti alla categoria A (Sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate) e n°378 per la ricerca di sostanze appartenenti alla categoria B (Medicinali veterinari e agenti contaminanti).

Degli assegnati 216 campioni erano da eseguire in allevamento, 416 in macello e 10 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 di produzione di prodotti di origine animale assegnando all'ATS di Bergamo un numero complessivo di 31 campioni.

Tali campioni erano da eseguirsi in cisterne latte in entrata a caseifici per ricerca micotossine, miele (prelevato direttamente dai favi) per ricerca contaminanti e latte di tank aziendale per ricerca di Organoclorurati compresi i PCB e le Diossine.

Nel corso del 2016 sono stati effettuati n° 18 campioni di organi in base a quanto previsto dal Piano Istologico nazionale che ha come principale finalità l'evidenziare alterazioni anatomopatologiche e istologiche in organi bersaglio di bovini regolarmente macellati riconducibili all'impiego illecito di promotori della crescita.

Oltre ai campioni inizialmente programmati dai suddetti Piani nel corso dell'anno si è stato necessario effettuare n° 74 prelievi PNR sospetto clinico-anamnestico e n° 26 PNR a seguito di positività.

Tutte positività riscontrate e tutte azioni intraprese di conseguenza sono registrate nell'applicativo informatico "PNR GESTIONE NC" del Ministero della Salute.

Nel corso del 2016 si sono avute undici non conformità per il riscontro di sostanze di cui è vietato l'utilizzo o sostanze farmacologiche regolarmente autorizzate ma in concentrazioni tali da rendere non alimentare il prodotto di origine animale.

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

Due campioni relativi al Piano Istologico hanno dato esito di sospetto trattamento con sostanze ormonali che ha comportato azioni successive negli allevamenti di origine al fine di chiarire la situazione.

Nel corso del 2016 si è svolto in data 19 aprile, uno specifico incontro formativo per la diffusione dei contenuti PNR 2016 al personale addetto ai controlli e per la valutazione delle non conformità relative al PNR 2015.

ANALISI DELLE PROBLEMATICHE SANITARIE RILEVATE DURANTE L'ATTIVITÀ DI CONTROLLO – Anno 2016

Allerta alimentari

Nell'anno **2016** il Dipartimento Veterinario ha attivato direttamente **18 allerta**, 9 "informazioni per attenzione" e 9 notifiche di allarme.

E' stato coinvolto, complessivamente, in **71 allerta** differenti (anche attivate da altri Enti) che hanno comportato un totale di 98 attivazioni di operatori del territorio che hanno effettuato circa 203 interventi sui diversi operatori economici coinvolti.

I pericoli riscontrati sono riferibili alle seguenti categorie:

- 12 casi dovuto alla presenza di microrganismi patogeni;
- 3 casi per infestazione parassitaria di prodotti della pesca (Anisakis)
- 1 caso di contaminazione chimica da istamina
- 1 caso dovuto alla presenza di corpi estranei (segatura d'alluminio) nel prodotto
- 1 caso dovuto alla presenza di biotossine in MBV.

Particolare attenzione va rivolta agli agenti patogeni riscontrati.

In dettaglio:

- 5 rilevazioni di Listeria m. in prosciutto cotto, salame, vitello tonnato e cocktail di mare;
- 4 Salmonella spp. in preparazioni a base di carne e 1 in salame stagionato;
- 1 E. coli STEC in carne bovina dall'Irlanda

I prodotti erano generalmente originari dall'Italia; in 2 casi i prodotti provenivano da Francia (prodotti della pesca) e Irlanda (carne bovina).

Di seguito si riporta una tabella di sintesi delle Allerta attivate dal Servizio IAOA (Area B) nel 2016

Nr. Prot Rif	Descrizione	Tipo di Controllo	Classificazione Notifica	Rischi Osservati	Categoria del Pericolo	Paese di Origine
40/2016	WURSTEL DI POLLO	RECLAMO DEL CONSUMATORE	NOTIFICA DI ALLARME	PRESENZA DI FRAMMENTI DI ALLUMINIO	CORPI ESTRANEI	ITALIA
42/2016	COZZE	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	NOTIFICA DI ALLARME	PRESENZA DI ACIDO OKADAICO	BIOTOSSINE (ALTRO)	NON NOTO
106/2016	PROSCIUTTO COTTO IN ATM PROTETTIVA	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	LISTERIA MONOCYTOGENES	MICRORGANISMI PATOGENI	ITALIA
113/2016	CARNE DI BOVINO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PRESENZA DI E. COLI STEC	MICRORGANISMI PATOGENI	IRLANDA
137/2016	SALAME	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	LISTERIA MONOCYTOGENES	MICRORGANISMI PATOGENI	ITALIA
149/2016	VITELLO TONNATO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	LISTERIA MONOCYTOGENES	MICRORGANISMI PATOGENI	ITALIA
162/2016	SPIEDINI DI POLLO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NESSUNO	MICRORGANISMI PATOGENI	ITALIA
199/2016	CODA DI ROSPO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	ANISAKIS IN PRODOTTI DELLA PESCA	INFESTAZIONE PARASSITARIA	ITALIA
207/2016	SARDE (SARDINA PILCHARDUS)	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PRESENZA ISTAMINA	CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	ITALIA
210/2016	CODA DI ROSPO E SGOMBRO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PRESENZA DI LARVE DI ANISAKIS	INFESTAZIONE PARASSITARIA	ITALIA

228/2016	SPIEDINI DI CARNE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PRESENZA DI SALMONELLA	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA
237/2016	SALAME STAGIONATO	AUTOCONTROLLO AZIENDALE	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PRESENZA LISTERIA M. E SALMONELLA SPP.	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA
258/2016	HAMBURGER DI TACCHINO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PRESENZA DI SALMONELLA SPP.	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA
259/2016	PESCE SAN PIETRO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	NOTIFICA DI ALLARME	PRESENZA DI ANISAKIS	INFESTAZIONE PARASSITARIA	FRANCIA
281/2016	SALSICCIA DI TACCHINO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	SALMONELLA DERBY	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA
284/2016	SALAME TIPO CACCIATORE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	NESSUNO	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA
300/2016	COCKTAIL DI MARE	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PRESENZA LISTERIA MONOCYTOGENES	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA
301/2016	HAMBURGER DI TACCHINO	CONTROLLO UFFICIALE SUL MERCATO	INFORMAZIONE PER ATTENZIONE	PRESENZA DI SALMONELLA	MICROORGANISMI PATOGENI	ITALIA

Di seguito viene riportata una tabella riassuntiva delle problematiche riscontrate (matrici e non conformità) nei principali alimenti di origine animale a livello regionale nel 2016

	ADDITTIVI ALIMENTARI E AROMI	CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	MANGIMI	PESCE E PRODOTTI DERIVATI	AVICOLE	ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE	GELATI E DESSERTS	UOVA E PRODOTTI D'UOVO	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI	MATERIE PRIME PER MANGIMI	MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	Totale complessivo
Non conformità															
ADDITIVI PER ALIMENTI	1	1	1	1	1										5
ADULTERAZIONI / FRODI		1				1									2

ALLERGENI		1					3	1	1						6	
ALTRO		1		1					1	1					4	
ASPETTI ORGANOLETTICI				1						1					2	
BIOCONTAMINANTI				5											5	
BIOTOSSINE (ALTRO)				1							1				2	
COMPOSIZIONE		1													1	
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)				1	2						1				4	
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)				2											2	
CORPI ESTRANEI		1		1	1	4	1								8	
DIFETTI DELLE CONFEZIONI											1				1	
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA		1		1	3										5	
INFESTAZIONE PARASSITARIA				6											6	
METALLI PESANTI				2	26						4				32	
MICOTOSSINE				2						13	1		1		17	
MICROORGANISMI NON PATOGENI															0	
MICROORGANISMI PATOGENI		25		4	12	20	1		2	6	27				97	
MIGRAZIONE													13		13	
OGM/NOVEL FOOD															0	
RESIDUI DA PESTICIDI															0	
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI		12		2	1	2									17	
TSE				1											1	
Totale complessivo		1	44	1	16	60	24	8	2	4	21	30	5	1	13	230

La seguente tabella riporta gli Enti da cui hanno originato le allerta regionali 2016

Segnalazioni per notificante			
Notificante	Alimenti	Mangimi	Materiali a contatto
ASL	100	7	0
CE	61	8	7
MINISTERO	13	1	0
OPERATORI	1	0	0
REGIONI	125	2	6
TOTALE	300	18	13

Malattie trasmesse da alimenti

Le segnalazioni di sospette Malattie Trasmesse da Alimenti pervenute al Dipartimento Veterinario nell'anno 2016 sono state complessivamente **n. 22; 8 nel distretto A e 14 nel distretto B.**

Le comunicazioni sono pervenute per la maggior parte dei casi da parte degli USP territoriali provinciali (Bergamo, Bonate, Treviglio e Tresco B.); a volte, direttamente dal P.S. di ospedale.

Le cause accertate nell'uomo sono Salmonella spp. (1 caso), Listeria m. (3 casi), sindrome sgombroide (1 caso).

I sintomi sono sostanzialmente riferibili a sindromi gastrointestinali e i sospetti sono sostanzialmente riferibili a infezioni da Salmonella o Listeria m.; in alcuni casi ben definiti la sintomatologia clinica ha orientato i sanitari verso il sospetto di sindrome sgombroide.

Complessivamente sono state coinvolte in tali episodi circa 65 persone (un caso ha coinvolto 40 persone): soprattutto adulti e anziani, ma anche bambini.

Si rileva come gli episodi sono spesso correlati al consumo di cibo a domicilio o in ristorazione pubblica.

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 e Campylobacter.

Benessere animale durante la macellazione

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.

ASL DI BERGAMO 2016			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2016
ungulati domestici	92	92	92
pollame, lagomorfi, selvaggina	3	3	3
stagionale di suini	33	33	33

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

Per l'anno 2016 sono stati programmati almeno 128 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate.

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.

Macelli di ungulati domestici: 55 NC complessive in 28 impianti, con 28 prescrizioni
benessere alla macellazione – gestione: 7 NC

benessere alla macellazione programma – programma: 15 NC
formazione del personale : 5 NC
manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – gestione : 10 NC
manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione e stordimento – programma: 8 NC
Strutture e attrezzature: 10 NC

Macelli di pollame e selvaggina allevata: 2 NC rilevate con altrettante prescrizioni
Macelli stagionali di suini: 6 NC in 4 impianti con 4 prescrizioni

Il programma delle verifiche è stato ampiamente rispettato senza riscontrare particolari carenze in tale settore.

Durante l'anno 2016 sono stati condotti alcuni audit interni per verificare l'appropriatezza dell'attività di controllo del benessere durante la macellazione, sia per quanto riguarda il controllo effettuato direttamente dal collega sulla struttura di macellazione, sia per quanto riguarda il controllo dello stato di avanzamento da parte dei Responsabili di Unità Operativa Territoriale (RUOT).

Questi, a loro volta, hanno effettuato audit a cascata per verificare l'operato dei colleghi e per, eventualmente, apportare i miglioramenti possibili rispetto alle rilevazioni emerse in corso di audit.

Nel complesso l'attività è stata condotta con appropriatezza e completezza. Gli obiettivi prefissati a livello regionale sono stati raggiunti. Tutti gli impianti sono stati sottoposti a controllo mediante l'utilizzo di check list.

Sono state rilevate alcune osservazioni con particolare riferimento all'utilizzo di check list non aggiornate e, in alcuni casi, alla compilazione non chiara delle stesse (ortografia o difficile interpretazione delle spunte).

Nel complesso l'attività di controllo dello specifico settore risulta efficace e sostanzialmente completa.

Nell'ambito dell'organizzazione degli audit interni, è stato possibile, in un audit, avvalersi dell'esperienza del Direttore di Servizio (area B) dell'ATS di Lecco; d'altra parte, colleghi dell'ATS di Bergamo hanno potuto partecipare a due audit organizzati rispettivamente dall'ATS di Sondrio e di Lecco.

In tali occasioni è stato possibile confrontare vicendevolmente le rispettive modalità operative e di controllo rispetto al settore auditato.

Piano per il controllo sulla gestione del materiale specifico a rischio

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 2016 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.

Le NC rilevate sono diverse e sostanzialmente riconducibili a:

- aggiornamento della procedura adottata dall'impianto
- identificazione del MSR
- gestione del MSR (identificazione materiale e contenitori)

La seguente tabella illustra sinteticamente l'attività del piano 2016 (due impianti di macellazione hanno cessato l'attività nei primi mesi dell'anno).

Report controlli

Report MSR

Report riferito al periodo dal 01/01/2016 al 31/12/2016 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 24-01-2017.

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	67	-	19	13
B) - Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	65	-	19	13
C) - Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	85	-	20	15
D) - Numero di impianti con non conformità presenti	13	-	1	1

Visualizzo [1 - 4] di 4 record
| 0 |[Download tabella](#)**Non Conformità a livello locale****1) Non Conformità analitiche**

Per quanto concerne le NC rilevate a seguito d'indagini di laboratorio, oltre a quanto emerso in applicazione del PNR 2016, si segnalano alcune problematiche con particolare riferimento al settore dei prodotti e delle preparazioni a base di carni, prodotti della pesca e carni macinate.

Si sottolinea il riscontro di Salmonella in diverse preparazioni e prodotti a base di carne suina, frequentemente prodotti "macinati". Le Salmonelle riscontrate appartengono alle specie *S. typhimurium*, *kentucky*, *infantis*, *derby* e *newport*.

In particolare:

- Rosso cocciniglia in salsiccia suina;
- *Listeria monocytogenes* in
 - salame stagionato,
 - prosciutto cotto a fette
 - insalata di mare (2)
 - vitello tonnato
 - prodotti non favorevoli alla crescita di L.m. (3)
- Salmonelle non rilevanti in:
 - durelli di pollo (*S. infantis*)
 - hamburger di pollo (*S. haifa*)
 - hamburger di tacchino (*S. coeln*)
 - salsiccia di tacchino (*S. give*)
 - kebab (*S. infantis*)
 - fusi di pollo (*S. muenchen*)
 - salsiccia di tacchino (*S. derby*)
 - salame (*S. bovimorbificans*)
 - spiedini di carne (*S. haifa*)
 - carcassa di pollo (*S. infantis*)
- *E. coli* STEC in carne bovina sottovuoto irlandese

In un caso, è stata rilevata – in autocontrollo - la presenza di un livello eccessivo di solfiti in gamberi rosa.

Tali irregolarità sono state riscontrate sia in fase di vendita al dettaglio che produttiva e, generalmente, derivano da produzioni di impianti di piccole dimensioni, spesso annessi agli esercizi di vendita. In genere prodotti freschi o, comunque, non sottoposti a lunga stagionatura (preparazioni di carne).

In relazione alle NC sopra riportate, sono state inoltrate 12 notizie di reato all'Autorità Giudiziaria

2) Altre problematiche riscontrate nel 2016

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.

Sequestri alla macellazione: 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 2016.

	BOVINI	SUINI	EQUIDI	OVICAPRINI	AVICOLI	SELVAGGINA ALLEVATA	SELVAGGINA CACCIATA
N° capi esclusi dalla macellazione	1	102	2	2	1.901	0	0
N° carcasse escluse dopo visita post mortem	10	135	0	3	1.572	151	3
TOTALE	11	237	2	5	3.473	151	3

BDR e dati di macellazione ovicaprina: il numero dei capi ovicaprini 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 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 a capillare attività di formazione, nel 2016 i suini macellati a domicilio senza l'intervento vincolante del veterinario ufficiale sono stati 2.490. La situazione, sicuramente vantaggiosa sotto il profilo delle risorse, merita, peraltro attenzione per la possibilità di macellazioni clandestine in virtù della mancanza di ispezione veterinaria all'atto della macellazione.

Macellazione islamica: nell'ottobre 2016 sono stati macellati 1.938 ovini, 77 caprini e 89 bovini secondo il rito islamico.

Non ci sono state particolari difficoltà nella gestione delle macellazioni e delle persone che usualmente circondano gli impianti di macellazione in attesa di "loro" 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. E' fondamentale la preventiva puntuale organizzazione da parte del macellatore di tutti gli aspetti 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.)

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 ampi margini di miglioramento sia nei **tempi di verifica delle NC aperte presso gli OSA**, sia per quanto riguarda le **tempistiche di registrazione dell'attività di vigilanza nell'applicativo**.

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

- **registri l'attività di vigilanza** secondo le tempistiche già definite da tempo a livello dipartimentale e
- pianifichi con sistematicità la **verifica delle NC** contestate, entro tempi ragionevoli – in via di definizione a livello regionale - dalla loro scadenza formale.

Nel settore **della pesca e dei prodotti ittici**, quest'anno il DPV è intervenuto, presso alcune realtà distributive e di somministrazione delle provincia (depositi all'ingrosso, strutture della GDO, pescherie, ristoranti), in stretta collaborazione con la Guardia Costiera di Venezia.

Sono state rilevate importanti NC riguardanti le modalità di conservazione dei prodotti della pesca, soprattutto congelati, sia per quanto riguarda il rispetto della catena del freddo (presenza di brina, evidenze di processi di scongelamento e ricongelamento), che per quanto riguarda il rispetto delle date di scadenza e di t.m.c..

Da segnalare anche un grande problema di etichettatura legato all'identificazione corretta di prodotti della pesca non ancora classificati dalla normativa e, quindi, oggetto potenziale di confusione per il consumatore.

Alcune difficoltà sono sorte relativamente alla difficile interpretazione normativa in specifici settori: l'attività di congelamento, la recente normativa sull'utilizzo degli additivi e la normativa sulla pesca.

E' necessario un continuo allineamento tra i vari organi di controllo (NAS, ASL, Guardia Costiera; Guardia Forestale, ecc.) e una informazione degli operatori commerciali. Per quanto riguarda l'uso degli additivi si rileva la poca informazione degli OSA circa la normativa recentemente pubblicata e la difficile interpretazione della distinzione tra "prodotti a base di carne" e "preparazioni a base di carne" e la conseguente differente possibilità di utilizzo di specifici additivi.

Ancora si segnala la frequenza delle problematiche connesse alla mancanza di tracciabilità degli alimenti, con particolare riferimento a quelli congelati.

NON CONFORMITA' 2016 SIVI – PROCEDURE

Di seguito si riportano le NC, suddivise per procedure controllate, con in dettaglio delle NC risolte o meno.

Procedure	Non conformità	Non conformità risolte	Non conformità non risolte
Analisi dei pericoli (HA)	64	50	14
Applicazione regolamento (CE) 2073/05	33	21	12
Benessere animale	9	7	2
Campionamento alimenti e bevande compresi materiali a contatto	13	8	5
Campionamento in matrici ambientali comprese acque di balneazione	1	-	1
Controllo animali indesiderati	42	22	20
Controllo MSR	11	6	5
Controllo temperature	33	19	14
Formazione personale	11	4	7
Gestione aflatossine	44	42	2
Gestione CCP	30	13	17
Gestione prodotti rilavorati (reworked)	1	-	1
Gestione rifiuti e acque reflue	8	5	3
Gestione sottoprodotti di O. A.	39	26	13
Igiene alimenti/stato conservazione	74	50	24
Igiene del personale	7	6	1
Import export animali	1	-	1
Individuazione punti critici di controllo (CCP)	5	4	1
Manutenzione impianti/attrezzature	256	152	103
Marchiatura / etichettatura prodotti	50	31	18

Modalità di campionamento e prelievo	18	15	3
Potabilità acqua	24	14	10
Procedura gestione N.C.	19	12	7
Procedure di controllo ufficiale (per audit interno e supervisione)	2	2	-
Procedure sanificazione non SSOP	40	31	9
Selezione e verifica dei fornitori	11	6	5
Sistema di tracciabilità	43	28	15
Sistema ritiro prodotti dal mercato	6	1	5
SSOP operative	110	76	34
SSOP preoperative	41	34	7
Taratura strumenti di misurazione	1	1	-
Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	63	40	23
Benessere animale alla macellazione - Gestione	6	2	4
Benessere animale alla macellazione - Programma	9	5	4
Formazione del personale	3	2	1
Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - Gestione	8	4	4
Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento - Programma	5	3	2
Strutture ed attrezzature	7	4	3
TOTALE	1148	746	400

Sanzioni

Nell'area di competenza del Servizio di Igiene Alimenti di O.A. sono state irrogate, nel 2016, 121 provvedimenti sanzionatori; 96 dal servizio veterinario e 25 da altri enti di controllo: in particolare Carabinieri NAS (18) e Capitaneria di Porto di Venezia (3) oltre a Polizia Stradale e altri.

Nel complesso, 47 sanzioni sono state rilevate nel distretto A; 49 nel distretto B.

Le principali norme violate sono, in ordine decrescente:

- Reg 852/2004
- D. L.vo 193/2007
- Reg. 178/2002
- Reg. 853/2004

e ancora:

- Reg.1169/2011
- Reg. 1224/2009 e Reg 1379/2013 (prodotti della pesca)
- Reg. 1099/2009

Le irregolarità riscontrate sono ascrivibili, in sintesi e in ordine decrescente numerico, ai settori sotto riportati:

- adozione e rispetto del manuale di autocontrollo;
- condizioni igienico sanitarie dei locali di lavorazione/vendita e mezzi di trasporto;
- modalità di conservazione dei prodotti (temperature non corrette)
- mancanza di notifica all'A.S. (Scia)
- etichettatura
- tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari;

Il totale degli importi contestati agli operatori nel 2016 è pari a circa 174.000 euro.

AREA B - IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE			
AREA DI RIFERIMENTO	SANZIONI PER DISTRETTO	IMPORTO PER DISTRETTO	

	A	B	TOT	A	B	TOT
Autocontrollo	10	15	25	20.117,60	22.121,00	42.238,60
Etichettatura	4	4	8	4.239,60	9.848,04	14.087,64
irregolarità al macello	2	2	4	3.106,60	3.013,20	6.119,80
Requisiti igiene	9	11	20	8.117,20	7.068,20	15.185,40
SCIA	6	6	12	12.052,80	12.039,60	24.092,40
Temperature	11	4	15	10.118,80	4.199,67	14.318,47
Tracciabilità	5	7	12	7.059,66	15.052,80	22.112,46
TOTALE	47	49	96	64.812,26	73.342,51	138.154,77
ALTRI ENTI	14	11	25	21.559,97	14.408,67	36008,64

Analisi dei bisogni manifestati dal territorio

Durante l'attività svolta nel 2016 sono emerse alcune problematiche che possono rappresentare bisogni espressi o inespressi del territorio e dei cittadini.

Si rileva un aumento delle segnalazioni da parte del consumatore/cittadino inerenti alimenti in distribuzione o in somministrazione; sempre più frequentemente questi si rivolge, oltre che direttamente all'esercizio, all'ATS, ai Carabinieri, ai NAS, alla Guardia di Finanza, 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 rilevanti conseguenze sia dal punto di vista commerciale che legale.

Quando non dettate da rivalse o motivi personali, tali segnalazioni risultano certamente di utile riscontro all'attività di vigilanza.

Di seguito, alcune segnalazioni di consumatori fatte nel 2016:

- larve di mosca in prodotti di rosticceria "da asporto";
- vendita di astici vivi su ghiaccio (benessere);
- frammenti di alluminio in wurstel in distribuzione;
- gestione di una pescheria in violazione alle norme igieniche (pulizia e trattamento di glassatura)

Il Piano Coordinato dei controlli con le Forze dell'Ordine ha comportato l'effettuazione di diversi controlli in forma coordinata e, soprattutto, congiunta.

Sono stati effettuati, come da programma:

- 20 controlli su prodotti soggetti a scambi intracomunitari (controlli UVAC);
- 6 controlli con la Capitaneria di Porto di Venezia;
- 3 controlli con di Carabinieri del NAS e personale del DM in esercizi di ristorazione ed etnici;
- 2 controlli con il Corpo Forestale dello Stato presso Centri di Lavorazione Selvaggina;
- 1 controllo congiunto con personale dell'Ispettorato Frodi (ICQRF) di Milano.

Gli interventi hanno permesso uno scambio significativo d'informazioni ed un confronto tra modalità ispettive differenti.

Le peculiarità inerenti le modalità d'intervento caratterizzanti i differenti organi di controllo hanno consentito un approccio ispettivo differente e, a volte, più incisivo.

Il coordinamento tra il personale dei diversi enti è stato ottimale e non si sono verificate mancanze nell'attività ispettiva.

Molte le problematiche emerse.

Si segnalano, in particolare, non conformità inerenti:

- tracciabilità degli alimenti
- etichettatura e superamento delle scadenze
- cattivo stato di conservazione dei prodotti
- frode in commercio (sostituzione di specie ittica)
- carenze igieniche strutturali/funzionali.

Diversi altri controlli congiunti si sono resi necessari per problematiche estemporanee territoriali; in particolare sono stati eseguiti diversi interventi con i Carabinieri e con personale della Polizia locale con particolare frequenza presso esercizi etnici, ristoranti, macellerie ed esercizi di vendita.

In alcuni casi sono stati presi provvedimenti di sospensione dell'attività degli esercizi.

Il settore dell'export alimentare si sta rivelando importante a livello economico, in un mercato che, a livello nazionale, segna il passo. I mercati più ambiti, peraltro, impongono requisiti per l'esportazione molto impegnativi per impianti di medie e piccole dimensioni.

Nel 2016 è proseguito il controllo in questo delicato settore, particolarmente importante per l'export verso gli USA, la Custom Union, il Giappone e il Brasile.

Diversi ostacoli, formalmente di natura sanitaria, stanno attualmente ostacolando – e, in alcuni casi, impedendo - l'espansione di tale settore verso gli USA e la Custom Union.

Al fine di assicurare che la ricertificazione periodica degli impianti iscritti in lista sia garante del mantenimento della totalità dei requisiti strutturali e funzionali richiesti agli impianti per l'export verso i Paesi Terzi, si è iniziato, dal 2014, proseguendo nel 2015 e 2016, un procedimento di controllo sistematico (check list), che documenti, su base annua, l'effettiva verifica di tutti i suddetti aspetti.

Il settore del benessere animale, e alla macellazione in particolare, ha subito, in questi ultimi anni, una decisa evoluzione.

La gestione di tutte le operazioni effettuate sull'animale vivo al macello (e al trasporto) devono essere condotte da personale qualificato, in grado di evitare agli animali inutili sofferenze.

Nel dicembre 2013 è partito il primo corso di formazione, organizzato dal DPV, destinato al rilascio dei previsti "Certificati d'idoneità alla macellazione"; gli operatori interessati sul territorio bergamasco sono alcune centinaia e tale attività di formazione è proseguita nel 2014, nel 2015 e nel 2016, fino al rilascio dei certificati permanenti.

Saranno da chiarire a livello regionale le modalità di istituzione dei corsi per i nuovi operatori che chiederanno tali attestazioni

Nel mese di settembre 2016 si è svolta la festa del sacrificio, festa musulmana che ha comportato la macellazione di ovini e bovini secondo il rito islamico in strutture eccezionalmente autorizzate alla macellazione "senza previo stordimento".

Come già da diversi anni il DV ha dovuto organizzare nei minimi dettagli tale evento, predisponendo le previste autorizzazioni degli impianti, verificando l'adeguatezza del numero dei veterinari e dei tecnici disponibili per tale giornata (oltretutto festiva), organizzando le singole macellazioni in previsione dell'afflusso notevole di persone e famiglie per il ritiro del proprio "animale" macellato.

Nel 2014 la novità principale è stato il rispetto, da parte di tutti i macellatori, dell'utilizzo obbligatorio della gabbia di contenimento per ovicapri; i macellatori hanno ottemperato a tale disposizione e hanno trovato spesso una certa reticenza da parte della comunità musulmana ad adottare tale tipologia di macellazione.

Già dal 2015 l'utilizzo di adeguati sistemi di contenimento per gli ovicapri è stato adottato in maniera sostanziale; nel 2016 anche le attrezzature utilizzate per il contenimento dei bovini sono state notevolmente migliorate.

Anche per il 2017 sarà necessario organizzare adeguatamente tale evento, considerando le novità normative e coinvolgendo le forze dell'ordine, le associazioni islamiche territoriali, i macellatori disponibili ed il personale di controllo del DPV.

Per quanto riguarda il settore dell'etichettatura, è ancora fonte di approfondimento la normativa entrata in vigore in dicembre 2014; molti aspetti devono ancora essere chiariti per una fattiva loro applicazione sul campo.

Sono state emanate le prime linee guida interpretative regionali, ma siamo in attesa di alcuni chiarimenti ministeriali e della normativa di aggiornamento del D.L.vo 109 che consentiranno un'efficace ed uniforme adozione della normativa e, conseguentemente, dell'attività di controllo.

Per quanto riguarda gli additivi si sottolinea l'entrata in vigore della nuova normativa europea (Reg. 1333/2008 e s.m.i.) con le difficoltà di interpretazione e di applicazione – anche da parte delle stesse autorità sanitarie - della norma che coinvolge un grande numero di impianti produttivi del territorio.

In particolare, la difficoltà di definire con chiarezza la differenza (istologica) tra i prodotti a base di carne e le preparazioni a base di carne sta creando notevoli difficoltà presso le attività produttrici della provincia. Tale distinzione comporta, infatti, notevoli riflessi sulla "ricetta", limiti nell'uso di determinati additivi e obblighi di controlli interni ai sensi del Reg 2073/2005.

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 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. 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 2017, dispone delle seguenti risorse umane, deputate allo svolgimento delle relative funzioni:

	NUMERO VETERINARI	ORE DISPONIBILI (attività tipiche + macro)
DISTRETTO A	12	19.155
DISTRETTO B	12	19.205
VET DISTRETTI	24 (23 vet/ora)	38.360
DDPV+ DD+DS	3	2.782
Area a pagamento (stima)		800
TOTALE	27	41.942

Considerando, infine, le 800 ore circa di servizio prestate nel 2016 in regime di area a pagamento, le ore totali disponibili per l'anno 2017 sono **41.942** (attività tipiche e macroattività). di cui 35.960 circa dedicabili alle attività tipiche.

TECNICI

L'attività attribuita ai tecnici della prevenzione, per quanto riguarda l'area di Igiene degli Alimenti di O.A., è stimata intorno alle **11.279** ore, comprensive di attività tipiche e macroattività di cui 9.587 dedicabili alle attività tipiche sul territorio.

PROGRAMMAZIONE – ANNO 2017

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; 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 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

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL CONTROLLO

Premesso che per controllo ufficiale si intende qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti 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.

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**

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 sono riportate nelle rispettive "procedure di qualità" dell'ASL di Bergamo, adottate nel corso del 2011, ai sensi del Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali (Standard regionali).

Altre forme di controllo sono:

- **la certificazione ufficiale**
- **il blocco ufficiale**
- **controllo documentale**
- **controllo di identità**
- **controllo materiale**

di cui al Reg. 882/2004

In caso di audit, per quanto riguarda **il numero degli auditor** facenti parte del gruppo, si dispone, anche in funzione della struttura da sottoporre ad accertamenti di **attenersi 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.).

Allo stesso modo, dovranno essere adeguatamente motivati e, comunque, limitati a casi eccezionali, **interventi plurimi** effettuati presso lo stesso impianto produttivo e nella stessa giornata lavorativa.

DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO (SIVI)

La progressiva implementazione ed aggiornamento dell'applicativo SIVI, ha messo 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 – in tempi brevi - dei dati dell'attività di vigilanza effettuata, in fase ispettiva o di audit.**

Ogni singolo operatore di vigilanza, sia veterinario che tecnico, è responsabile dell'avvenuto inserimento – in tempi utili al monitoraggio e alla rendicontazione - dei dati di vigilanza di propria competenza.

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

La documentazione prevista:

AUDIT ED ISPEZIONE: i verbali/rapporti di controllo, previsti nella modulistica adottata dal sistema qualità aziendale, dovranno essere sistematicamente registrati nell'applicativo SIVI.

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

I RDA DOVRANNO ESSERE REGISTRATI IN SIVI ENTRO I 15 GIORNI SUCCESSIVI ALLA DATA DI INVIO AGLI OPERATORI DEL RDA STESSO.

I VERBALI DI ISPEZIONE DOVRANNO ESSERE REGISTRATI IN SIVI ENTRO I 15 GIORNI SUCCESSIVI ALLA DATA DI VERBALIZZAZIONE.

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 DPM dovranno essere registrati in SIVI previa verifica ed eventuale aggiornamento dell'anagrafica.

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

Nel corso del 2013 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.

Tale processo è stato, peraltro, complicato dall'allineamento tra i dati SINTESI e SIVI, operato dalla U.O. Veterinaria regionale in gennaio 2014; ciò ha comportato il raggruppamento obbligato di alcune tipologie produttive in un'unica voce, con l'impossibilità reale di distinguere impianti con differenti potenzialità produttive e conseguentemente differenti LR

Nel 2016 è iniziato il processo di revisione dei LR degli impianti riconosciuti utilizzando la nuova score card regionale, basata sui seguenti criteri:

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

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

Tale processo di revisione non è ancora terminato e proseguirà nel 2017.

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.

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	Impianto di stagionatura di prodotti a base di carne e latte
	Impianto di produzione di ovoprodotti
	Impianto di produzione di prodotti a base di carne
	Impianto di produzione di prodotti a base di latte
	Impianto di produzione di prodotti a base di pesce
	Impianto di trasformazione di cosce di rana e lumache
	Impianto di trasformazione di grassi animali e ciccioli
	Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche
	Stabilimenti di produzione di gelatina e collagene
Attività di macellazione	Impianto di macellazione di ungulati domestici
	Impianto di macellazione di pollame, lagomorfi e selvaggina allevata
	Impianto di macellazione di prodotti dell'acquacoltura
	Impianto di macellazione abilitato U.S.A.
	Impianto di macellazione inferiore a 1000 UGB
Attività di <u>manipolazione</u> degli alimenti incluse quelle necessarie alla loro porzionatura, taglio, preparazione in assenza di trattamenti (sezionamenti, laboratori di preparazione e riconfezionamento)	Impianto di porzionatura, affettatura, e/o riconfezionamento prodotti a base di carne e latte;
	Impianto di sezionamento carni;
	Impianto di produzione di carni macinate, preparazioni di carni, CSM
	Centro di raccolta e standardizzazione latte
Stoccaggio di alimenti <u>senza</u>	Deposito riconosciuto

alcuna manipolazione oltre a quanto strettamente necessario per la loro movimentazione (centri di raccolta, depositi)	Mercati ingrosso (carni avicunicole, ungulati domestici, prodotti della pesca)
	Centri imballaggio uova
	Centri di raccolta latte crudo
	Centri di raccolta materie prime per grassi fusi e ciccioli, gelatine, collagene

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

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

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

ATTIVITA' ESERCITATE, ATTIVITA' RICONOSCIUTE o REGistrate, REGISTRAZIONE 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.

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 2017, oltre alla necessaria e dovuta attività d'ispezione propriamente detta al macello, 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, due di macellazione di pollame, uno di selvaggina allevata (quaglie) ed uno di macellazione bovina.

Altri macelli meritano, altresì, un alto livello di controllo in relazione a fattori sostanzialmente legati alla tipologia produttiva (animali di scarto o da riforma) e/o alla limitata affidabilità gestionale dimostrata negli anni da parte dei titolari stessi.

I controlli ufficiali effettuati hanno messo in evidenza, in alcuni impianti, la mancata appropriatezza dei piani di controllo (analisi di laboratorio microbiologiche e chimiche) adottati; in particolare 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 nella BDR (LISPA),
- ovicaprini: i titolari degli impianti di macellazione devono inserire il numero dei capi ovini e caprini macellati nella BDR (LISPA),

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 svolto, in occasione degli audit programmati, la verifica del mantenimento dei requisiti di conformità alle norme CE.

Tali controlli dovranno essere documentati e riportati sotto le voci (SIVI)

- **motivo: "Attuazione programma";**
- **obiettivo: "Conformità alle norme CE"**

AUDIT

Impianti di macellazione RICONOSCIUTI

La frequenza 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" o da altri veterinari ufficiali adeguatamente formati per la corretta esecuzione di tale controllo. Di norma nel gruppo di audit dovrà essere inserito 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:

Impianti industriali

- ❖ **l'adeguamento ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali 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 (vedi piano specifico);**
- ❖ la procedura adottata dalla ditta circa i controlli da eseguirsi 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);

- ❖ la appropriatezza dei controlli veterinari e la relativa loro documentazione (modalità di verifica degli animali e relativa documentazione di accompagnamento in entrata e completezza dei controlli (rotazione procedure verificate) su base almeno biennale);
- ❖ **l'applicazione del Reg. 2073;**
- ❖ il rispetto dei requisiti previsti e la correttezza delle eventuali certificazioni nei macelli che esportano verso Paesi Terzi,

Impianti a ridotta potenzialità

- ❖ **l'adeguamento ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali 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;**
- ❖ **l'applicazione del Reg. 2073;**
- ❖ la appropriatezza dei controlli veterinari e la relativa loro documentazione (modalità di verifica degli animali e relativa documentazione di accompagnamento in entrata e completezza dei controlli (rotazione procedure verificate) su base almeno biennale);

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 2016.

ISPEZIONI

Il numero delle ISPEZIONI indicate nella tabella sono gli interventi minimi che dovranno essere effettuati (e documentati) presso le strutture di macellazione, approfondendo argomenti non ancora gestiti negli audit o ritenuti, comunque, di particolare rilevanza per la produzione.

Impianti industriali e Impianti a ridotta potenzialità

Le ispezioni effettuate 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;
- valutare periodicamente e secondo un principio di rotazione **tutte** le procedure adottate dalla ditta con particolare riferimento a quelle non verificate durante gli ultimi audit
- garantire la gestione di tutte le NON CONFORMITÀ rilevate presso l'impianto (e la loro chiusura anche informatica (SIVI).

Il veterinario ufficiale svolge, naturalmente, compiti ispettivi in conformità dei requisiti generali della sezione I, capo II, dell'allegato I e dei requisiti specifici della sezione IV del Reg (CE) 854/2004, 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.***

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 approfondite (nei mesi di gennaio, febbraio, marzo, novembre e dicembre) per la verifica di:

- ❖ la correttezza e la completezza della documentazione di accompagnamento dei suini al macello (ancorchè da allevamento annesso); **in particolare il Mod 4, con le relative dichiarazioni dell'allevatore circa gli eventuali trattamenti effettuati, dovrà essere compilato e disponibile al veterinario ufficiale prima dell'inizio delle operazioni di macellazione;**
- ❖ **la corrispondenza tra le macellazioni eventualmente comunicate ed effettuate come "persona formata" e la documentazione agli atti presso il macello (registro, ecc.)**
- ❖ **il rispetto del benessere animale;**
- ❖ la procedura di tracciabilità delle carcasse suine e la responsabilizzazione formale del titolare del macello e del privato circa gli obblighi di non consumare le carni fino all'esito favorevole delle analisi per trichina;

CONTROLLO DELL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE DEI SUINI E DEGLI OVICAPRINI A DOMICILIO E IN IMPIANTI DI MACELLAZIONE STAGIONALI ANNESSI AD ALLEVAMENTO con PERSONA FORMATA

Dal mese di novembre 2013, il DPV 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 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 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 ovicarini verificheranno periodicamente e, comunque, **entro il mese di novembre 2017**, 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

Si dispone che **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 sia 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 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 **tra i mesi di agosto e settembre 2017**, 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.

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.

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 RICONOSCIUTI CHE SARANNO OGGETTO DI AUDIT NEL 2017;**

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 e delle garanzie date all'impianto dai propri fornitori.

Di seguito si allega la tabella A relativa alla programmazione degli AUDIT e delle ISPEZIONI da condurre presso gli impianti di macellazione in provincia e nei rispettivi distretti (A e B)

Tabella A

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	Numero audit programmati PROVINCIA		Numero ispezioni programmate PROVINCIA		A	B
			A	B	A	B		
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	5
	3	3	1	2	3	1	2	12
	4	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	3	2	1	1	1	0	12
	2	27	10	17	5	2	3	81
	3	45	18	27	7	3	4	90
	4	16	5	11	2	1	1	16
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	2	2	0	2	2	0	2	8
Impianto di macellazione di selvaggina	3	1	1	0	1	1	0	3
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	2	0	2	0	0	0	6
	2	3	1	2	0	0	0	6
	3	3	0	3	0	0	0	6
	4	29	11	18	0	0	0	29

**ATTIVITA' DI VIGILANZA PRESSO
IMPIANTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE**

Come già sopra riportato, 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 svolto, in occasione degli audit programmati, la verifica del mantenimento dei requisiti di conformità alle norme CE.

Tali controlli dovranno essere documentati e riportati sotto le voci (SIVI)

- motivo: "Attuazione programma";
- obiettivo: "Conformità alle norme CE"

Nel settore della vigilanza si rileva il progressivo incremento del settore dell'Export. Tale attività, anche per i notevoli riflessi di ordine economico e commerciale, avrà sempre maggior impatto sull'operato dei servizi veterinari, in funzione degli accordi commerciali internazionali che via via si andranno ampliando nei confronti di nuovi mercati emergenti, in particolare verso est (Federazione Russa, Giappone, Cina, Ucraina, ecc.) oltre che quello americano. In tal senso si proseguirà l'attività di controllo sulle strutture abilitate all'export dei prodotti di origine animale.

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

In occasione dei controlli 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 2017 – 2018, almeno i seguenti aspetti:

- corrispondenza tra attività esercitata, autorizzazioni sanitarie/SCIA in essere e attività registrate in SIVI (è opportuno valutare la situazione autorizzativa dell'esercizio da controllare prima di effettuare l'intervento);
- gestione delle eventuali NC pregresse (2017);
- igiene delle lavorazioni (locali, attrezzature e personale);
- manutenzione locali e attrezzature;

- etichettatura dei prodotti;
- rispetto delle temperature di conservazione;
- formazione del personale
- gestione dei sottoprodotti/resi/prodotti in scadenza presso gli ipermercati, i supermercati e le macellerie/pollerie.

Durante l'attività ispettiva condotta in questi ultimi anni, è emerso come, in alcune realtà, sia opportuno (a volte necessario) l'intervento congiunto di due operatori di vigilanza. 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.).

In tale ottica si dispone che il 20 % degli esercizi di macelleria/polleria e il 20 % dei supermercati/superette siano sottoposti a vigilanza congiunta, effettuata da due operatori, ordinariamente tecnici della prevenzione o, eventualmente, anche veterinari ufficiali.

Di seguito, viene riportato lo schema che individua il numero minimo di audit e di ispezioni da condursi negli impianti riconosciuti e registrati.

Ogni impianto (eccetto alcuni riportati in Tabella B) è stato individuato e classificato secondo il criterio, già espresso, di "attività prevalente".

Si sottolinea, quindi, che i controlli da effettuarsi presso un'unità operativa (identificata tramite "attività prevalente") comporteranno la verifica di tutte gli "impianti" ricompresi in detta unità operativa.

Esempio:

Unità operativa con macello, sezionamento, laboratorio pbc e macelleria con attività 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 B 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 SIV.

Lo stato di avanzamento dell'attività di controllo (n. audit e n. ispezioni) sarà, pertanto, verificabile dal Direttore di servizio e non dovrà essere rendicontato se non per esigenze particolari.

Tabella B (a)

Impianti riconosciuti

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A		B		Numero audit programmati PROVINCIA		A		B		Numero ispezioni programmate PROVINCIA		A		B	
			A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B				
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	1	0	1	1	0	12	12	0	12	12	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	0	1	1	0	10	10	0	10	10	0	0	0	0
	3	6	3	3	2	1	1	1	1	48	24	24	24	24	0	0	0	0
	4	0	0	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	2	0	2	1	0	2	16	0	16	0	16	0	16	0	0	0	0
	2	3	2	1	1	1	0	18	12	6	12	6	6	6	0	0	0	0
	3	16	9	7	4	2	2	64	36	28	28	28	28	28	0	0	0	0
	4	2	1	1	0	0	0	6	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	12	12	0	160	160	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di preparazioni a base di carni	3	1	0	1	1	0	1	4	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0
	4	1	0	1	1	0	1	3	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0
Impianto di produzione	2	1	1	0	1	1	0	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0

di prodotti a base di pesce industriale	3	5	3	2	3	2	1	30	18	12
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce non industriale	1	0	0	0	0			0	0	0
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	1	0	1	0	0	0	4	0	4
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	1	0	1	11	0	11
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	1	0	1	8	0	8
	3	2	0	2	1	0	1	6	0	6
	4	1	0	1	0	0	0	2	0	2
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	1	0	1	1	0	4	4	0
	2	5	2	3	2	1	1	15	6	9
	3	6	4	2	2	1	1	12	8	4
	4	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
	2	1	1	0	1	1	0	4	4	0
	3	6	3	3	2	1	1	18	9	9
	4	3	3	0	1	1	0	6	6	0
Impianto di riconfezionamento	4	7	4	3	0	0	1	14	8	6
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	4	0	4	2	0	2	12	0	12
	4	4	2	2	2	1	1	8	4	4
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	1	1	0	12	8	4
	3	11	8	3	1	1	0	33	24	9
	4	5	3	2	0	0	0	10	6	4

Tabella B (b)

Impianti registrati

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A	B	Numero audit programmati PROVINCIA	A	B	Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	1	1	0	0			2	2	0
	4	27	16	11	0			27	16	11
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	4	12	5	7	0			24	10	14
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	3	2	2	0	0			4	4	0
	4	130	74	56	0			130	74	56
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3		1							
	4	8	7	1	0			16	14	2
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	69	36	33	0			35	18	17

Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	4	55	41	14	0			11	8	3
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	3	1	1	0	0			2	2	0
	4	75	31	44	0			75	31	44
Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	4	60	28	32	0			42	20	22
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3		1							
	4	7	0	7	0			7	0	7
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	2	6	5	1	0			18	15	3
	3	9	7	2	0			16	12	4
	4	585	309	276	0			410	216	194
Superette o supermercato	2	5	4	1	0			5	4	1
	3	183	127	56	0			220	152	68
	4	68	36	32	0			68	36	32
Ipermercato	1	1	1	0	0			2	2	0
	2	9	2	7	0			18	4	14
	3	1	1	0	0			2	2	0
	4	1	0	1	0			2	0	2
Pescheria	3	7	1	6	0			14	2	12
	4	10	7	3	0			10	7	3
Vendita di alimenti surgelati	3	1	0	1	0			2	0	2
	4	9	5	4	0			9	5	4
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	2	1	1	0			2	1	1
	3	9	9	0	0			7	7	0
	4	153	136	17	0			77	68	9
Negozio commercializzazione prodotti alimentari vari	2	2	0	2	0			2	0	2
	3	5	4	1	0			3	2	1
	4	241	181	60	0			48	36	12
Negozio mobile per vendita ambulante	4	400	200	200	0			50	25	25
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	4	84	42	42	0			20	10	10
Mensa aziendale	4	597	300	297	0			10	6	4
Centro cottura/catering > 500 pasti	4	14	9	5	0			14	9	5
Centro cottura/catering < 500 pasti	2	2	1	1	0			2	1	1
	4	14	4	10	0			14	4	10
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	2115	1115	1000	0			70	40	30
Ristorante con forniture esterne	4	16	8	8	0			0	0	0
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	95	53	42	0			45	25	20
Pesca professionale	4	1	0	1	0			1	0	1

ATTIVITÀ DI VIGILANZA EFFETTUATA CONGIUNTAMENTE ALL'AREA IGIENE DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA NUTRIZIONALE (Dipartimento Medico)

Nel 2017 proseguirà l'attività di collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione Medico nelle realtà produttive di interesse comune.

L'attività di vigilanza integrata presso esercizi di ristorazione pubblica e collettiva e di distribuzione, concordata con il Dipartimento di Prevenzione Medico, è riassunta nella **tabella C**.

Attività congiunta

Ipermercati: presso detti esercizi verranno effettuate ispezioni congiunte con personale dei due dipartimenti (DV-DM) ed ispezioni condotte dai singoli dipartimenti in autonomia. Per quanto concerne il DV, tutti gli esercizi verranno sottoposti a controlli una volta in forma autonoma ed una volta in forma congiunta.

Per motivi organizzativi e per evitare interventi troppo ravvicinati, si è concordato di organizzare i controlli secondo le indicazioni sotto riportate:

1° quadrimestre: controlli DM in forma autonoma

2° quadrimestre: controlli DV e DM in forma congiunta

3° quadrimestre: controlli DV in forma autonoma

Mense ospedaliere e RSA

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

Per quanto concerne le RSA saranno sottoposte a controllo **20 strutture**, congiuntamente a personale del DM che individuerà le strutture stesse.

Mense aziendali:

Verranno individuate **10 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DV, esclusivamente a controllo congiunto con il DM.

Ristoranti con forniture esterne (ristoranti e catering) e centri produzione pasti

Verranno individuate **30 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DV, esclusivamente a controllo congiunto con il DM.

Ristoranti

Saranno sottoposti a controllo n. **70 esercizi** di ristorazione (ricompresi anche quelli congiunti con CCAP e NAS, ancora da definire)

Agriturismi

Verranno individuate **45 strutture** da sottoporre, per quanto concerne il DV, esclusivamente a controllo congiunto con il DM.

Attività coordinata

Supermercati e superette: in questi esercizi i controlli saranno effettuati in forma autonoma dai due dipartimenti. Il DPV sottoporrà a controlli tutti gli impianti così classificati in SIVI. Nei supermercati, così come negli ipermercati, dovendo attuare un controllo congiunto e non potendo modificare il numero degli interventi presso le singole strutture, la tempistica dei controlli sarà proporzionale ai livelli di rischio attribuiti.

Al fine di meglio coordinare gli interventi nel tempo, i distretti del DPV si accorderanno direttamente con i rispettivi USP del DM circa i nominativi degli esercizi da sottoporre a verifica da parte di personale del DV, in forma autonoma, nel primo e nel secondo semestre 2017.

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 di Prevenzione Medico e Veterinario.

Tabella

TIPOLOGIA ATTIVITA'	NUMERO IMPIANTI	N. ISPEZIONI SOLO DV	N. ISPEZIONI SOLO DIPS	N. ISPEZIONI CONGIUNTE DIPS/DV	N. ISPEZIONI TOTALI	N. ISPEZIONI TOTALI DV
Ipermercati	12	12	12	12	36	24
Supermercati/superette	256	293	256	0	549	293
Agriturismi	95	0	0	45	48	45
Ristorazione pubblica	2.115	0	500	70	560	70
Ristoranti con forniture esterne/Catering	15	0	5	10	15	10
Centri cottura	29	0	9	20	29	20
Mense aziendali	597	0		10	-	10
Mense Ospedaliere	20	0	0	20	20	20
Mense RSA	64	0	64	20	64	20
Ambulanti	400	50	0	0	50	50

PIANO DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI DA MANTENERE IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA.

SCOPO

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.

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.).

Particolare attenzione dovrà essere prestata agli esercizi risultati non conformi ai controlli del 2016.

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:

- **4 controlli** dovranno essere effettuati **presso impianti produttivi riconosciuti** della provincia (macelli, sezionamenti, laboratori, salumifici, ecc.).
- **4 controlli** dovranno essere effettuati, su prodotti da mantenere in temperatura controllata, **al momento del carico** dell'automezzo presso impianti di produzione (carni fresche, carni di pollame, prodotti della pesca, carni macinate, ovoprodotti, ecc.).
- **4 controlli** 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:

1. Carni fresche degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa (con esclusione delle frattaglie): +7°C
2. Frattaglie degli ungulati domestici e di selvaggina selvatica grossa: +3°C
3. Carni fresche di pollame, di lagomorfi e di selvaggina selvatica piccola: +4°C
4. Carni macinate refrigerate: +2°C
5. Preparazioni di carni fresche (diverse da quelle a base di carne macinata): +4°C
6. Carni macinate e preparazioni di carni congelate: -18°C
7. Molluschi bivalvi vivi e altri prodotti della pesca venduti vivi mantenuti a una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la vitalità (non viene espresso un valore specifico di temperatura, la valutazione dei due aspetti di cui sopra deve essere condotta dal veterinario ufficiale nel corso dei controlli nelle fasi successive alla immissione in commercio)
8. Prodotti della pesca freschi temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente

9. Prodotti della pesca congelati:	-18°C
10. Ovoprodotti che non abbiano subito un processo di stabilizzazione:	+4°C
11. Ovoprodotti congelati:	-18°C
12. Ciccioioli:	
a. Se fusi a una temperatura non superiore a +70°C:	+7°C
b. Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità pari o superiore a 10% (m/m):	+7°C
c. Se fusi a temperatura superiore a +70°C e con umidità inferiore a 10% (m/m):	nessun requisito
d. Congelati:	-18°C

PIANO DI CONTROLLO DELL'ETICHETTATURA

In occasione dei controlli previsti ai sensi del *Piano di sorveglianza delle temperature degli alimenti* saranno effettuate le verifiche di conformità dell'etichettatura su almeno 2 prodotti alimentari confezionati (preimballati) o preincartati per esercizio, con particolare riguardo al rispetto de:

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti (eventuali indicazioni di allergeni compresi)
- la data di scadenza o del termine minimo di conservazione
- l'indicazione del nome o della ragione sociale e l'indirizzo dell'OSA responsabile delle informazioni sugli alimenti
- lingua italiana (al dettaglio)

Nel rendicontare i dati di cui sopra nel SIVI si deve seguire il percorso sotto indicato:

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

CONTROLLO DELLA FORMAZIONE DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

La valutazione della formazione del personale addetto alle lavorazioni è **una fase difficile ma fondamentale dell'atto ispettivo** in senso lato. Spesso questi, proprio in presenza di personale di controllo, naturalmente, assume i comportamenti più idonei sotto il profilo igienico sanitario.

Oltre, quindi, alla verifica formale della presenza e dell'adozione di un appropriato piano di formazione, gli operatori sanitari dovranno porre particolare attenzione all'abbigliamento ed al comportamento igienico sanitario del personale in attività, soprattutto a quello addetto a manualità particolarmente "critiche", cercando di approfondire, anche tramite osservazioni ambientali, interviste e verifiche di documenti/registrazioni, il grado di conoscenza dei punti critici e dei rischi delle fasi di lavorazione a cui è preposto.

Attraverso questa valutazione potrà essere espresso **un giudizio sulla sostanziale adeguatezza delle modalità operative del personale** o, al contrario, sulla **necessità di adeguare il piano di formazione – addestramento dello stesso**, anche orientandolo verso specifici argomenti di approfondimento.

Particolare attenzione, infine, dovrà essere posta, soprattutto negli impianti con più dipendenti o con notevole turn over degli stessi, al piano di formazione adottato dalla ditta nei confronti del personale neo assunto (formazione preventiva).

GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI E REGISTRATI

L'attività di controllo mira al mantenimento delle condizioni igienico sanitarie sufficienti e necessarie affinché l'attività produttiva sia svolta garantendo la sicurezza alimentare e la salute pubblica in generale.

La rilevazione di non conformità, quindi, deve essere gestita affinché queste ultime siano eliminate, dall'OSA, in tempi adeguati.

Salvo diverse indicazioni da parte degli organi superiori le NC dovranno essere sottoposte a verifica non oltre i 30 giorni dalla scadenza delle prescrizioni stesse.

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. 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 è ritenuto congruo incrementare tali attività considerando il 40% aggiuntivo sugli audit, il 15 % sulle ispezioni effettuate dai veterinari ufficiali ed il 30% su quelle effettuate dal comparto tecnico.

La modalità con cui il personale di vigilanza verifica la gestione/risoluzione delle NC da parte dell'OSA è stato oggetto di valutazione nel corso dell'anno 2015 e del 2016, ma è necessario proseguire nel monitoraggio di tale aspetto, anche per l'anno 2017.

OBIETTIVI VINCOLANTI

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.

Entro il 31.12.2017, le ATS sono tenute a dare attuazione al piano di controllo secondo le modalità sotto riportate.

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 sopra descritti esclusivamente dai seguenti impianti:

CATEGORIE	CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI
Impianti di macellazione	Impianti che macellano bovini e/o ovi-caprini
Impianti di sezionamento	Impianti ove si effettua la rimozione del MSR
Macellerie, pollerie, pescherie (anche con laboratorio)	Impianti autorizzati specificatamente per la rimozione della colonna vertebrale e che effettivamente ancora la rimuovono
Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)	Impianti autorizzati specificatamente per la rimozione della colonna vertebrale e che effettivamente ancora la rimuovono

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 identifichi 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.

CATEGORIE	TIPOLOGIE DI IMPIANTO	DESCRIZIONE ATTRIBUTO	MODALITA'
Impianti di macellazione	Impianti che macellano bovini e/o ovi-caprini	Gestione MSR in Macello	L'attributo è inserito dai DPV
Impianti di sezionamento	Impianti ove si effettua la rimozione del MSR	Gestione MSR in Sezionamento	L'attributo è inserito dai DPV sulla base della reale rimozione
Macellerie	Macelleria Macelleria con laboratorio	Gestione MSR macellerie	L'attributo è inserito dai DPV sulla base della reale rimozione della colonna vertebrale
Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)	Ipermercato Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni Superette o supermercato		

Se l'attributo sarà assegnato ad unità operative non appartenenti a una delle categorie sopra descritte, le attività di controllo non saranno considerate ai fini del debito informativo con il Ministero della Salute.

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 2017 se documentabili ed effettuati secondo le modalità e criteri indicati nei punti precedenti.

Preliminarmente all'attività di controllo è necessario individuare tra le varie tipologie di impianto che potenzialmente possono gestire MSR, di cui alla precedente tabella, quali sono gli impianti che realmente gestiscono MSR e identificarli singolarmente attraverso l'assegnazione dell'attributo “GESTIONE MSR in macello”, “GESTIONE MSR in sezionamento” e “GESTIONE MSR macellerie”.

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 2016.

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

PREMESSA

La Racc.(UE) 2015/1381 e la Racc.(UE) 2016/111 sollecitano gli Stati Membri affinché gli stessi svolgano un'attività di monitoraggio per valutare la presenza di Arsenico e Nichel in vari prodotti alimentari nel corso del 2016, 2017 e 2018.

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** da effettuarsi **su:**

- **Latte: 2 campioni (distretto B);**
- **Prodotti a base di latte: 2 campioni (distretto B);**
- **Muscolo (carne dopo la rimozione del grasso), fegato o rene di OVICAPRINI: 3 campioni (distretto A);**

- **Uova: 2 campioni (distretto B)**

Tabella

MATRICE	Latte	Prodotti a base di latte	Muscolo, fegato o rene di ovicaprino	Uova
Distretto A			3	
Distretto B	2	2		2

Il Piano deve essere **completato entro il 31 ottobre 2017** per permettere al laboratorio di compilare il formato di rendicontazione che dovrà essere vidimato e trasmesso al Ministero della Salute dalla Regione entro dicembre 2017

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

PREMESSA

Prosegue anche per l'anno 2017, in applicazione a quanto previsto dal Piano nazionale di controllo degli additivi alimentari (AA) di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN n. 0004166-P-10/02/2015, il piano regionale di controllo degli additivi alimentari.

Il piano regionale, per la parte di competenza veterinaria, ha come obiettivo la verifica delle corrette modalità di impiego degli AA, sia mediante attività di ispezione e audit, sia mediante il prelievo e l'analisi di campioni.

Nell'ambito delle attività di ispezione e audit, particolare attenzione verrà prestata al monitoraggio dell'eventuale impiego di miscele a base o contenenti estratti di origine vegetale o comunque componenti vegetali variamente trattate (per es. essiccate, liofilizzate) al fine di vicariare l'impiego 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 tali e quali sia dei prodotti ai quali tali preparati sono stati aggiunti.

Per gli aspetti generali in materia di controllo 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"

Per quanto riguarda il controllo mediante campionamento e analisi dei prodotti trattati con alimenti, o sospetti trattati, le verifiche analitiche sui prodotti alimentari trattati con AA mirano alla verifica de:

- l'impiego di AA non autorizzati a livello nazionale o comunitario
- la correttezza nell'utilizzo di AA di cui all'elenco comunitario in rapporto allo specifico alimento e al dosaggio impiegato
- la corretta dichiarazione in etichetta

Sono oggetto di campionamento esclusivamente gli alimenti finiti immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. In quest'ultimo caso, si intendono prodotti 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 oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato di applicare le procedure di verifica previste.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (UE) N. 1129/2011 della commissione che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari
- Regolamento (CE) N. 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari
- Regolamento (CE) N. 601/2014 della commissione che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additive alimentari nelle preparazioni di carni

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

L'attività di campionamento e analisi dovrà riguardare gli AA e relative matrici così come attribuite dalla U.O.Veterinaria regionale e riportate nella tabella successiva.

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

I campioni devono essere **preaccettati** caricando a sistema **tutte le informazioni richieste** per permettere una corretta lettura di risultati analitici.

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, 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 28/02/2018.

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.

Tabella

Distretti Veterinari	Alimenti da campionare					Tot.
	08.2: preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n.853/2004	08.2: preparazione di carni quali definite dal Reg. (CE) n. 853/2004 08.3: prodotti a base di carne 09.1.1: pesce non trasformato 09.1.2: molluschi e crostacei non trasformati			1.7: formaggi e prodotti caseari 08.3: prodotti a base di carne 09.1.1 e 09.1.2: pesce e prodotti della pesca non trasformati	
Denominazione AA e numero di riferimento						
E120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	E300, E301 Acido Ascorbico e suoi sali	E249, E250, E251, E252 Nitriti Nitriti	E 220 E228 Anidride solforosa e suoi sali	E338, E341, E343, E450, E452 Acido fosforico e suoi sali		
Distretto A	1	1	1	0	0	3
Distretto B	1	0	1	1	0	3

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DI BATTERI ZOOTICI E COMMENSALI (DECISIONE 2013/652/UE)

INTRODUZIONE

In attuazione della decisione 2013/652/UE, per l'anno 2017, 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 di Salmonella spp. ed E. coli in determinate popolazioni di animali e categorie di alimenti.

Il piano ha durata annuale, con inizio il 1° gennaio e termine il 31 dicembre 2017.

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

- degli isolati di *Salmonella* spp. da carcasse di suini da ingrasso campionate in macello nell'ambito delle verifiche di cui al Reg. (CE) n. 854/04 (allegato I, Sez. IV, Capo IX, lettera G). Si precisa che, ai sensi dell'art.3 della decisione 2013/652/UE, potranno essere impiegati anche isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da campioni prelevati dagli OSA in applicazione a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 2073/05.
- degli isolati di *Salmonella* spp. da carcasse di bovini di età inferiore a un anno sottoposte a campionamento e l'analisi nell'ambito della verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'allegato I, capitolo 2, punto 2.3.1 del Reg. (CE) n. 2073/05. Anche in questo caso, ai sensi dell'art.3 della decisione 2013/652/UE, potranno essere impiegati anche isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da campioni prelevati dagli OSA in applicazione a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 2073/05.
- **degli isolati di *E. coli* (indicatore commensale) e di *E. coli* produttori di β lattamasi ad ampio spettro (ESBL), di β lattamasi AmpC(AmpC) e di carbapenemasi ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati al momento della macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno.**
- **degli isolati di *E. coli* produttori di β lattamasi ad ampio spettro (ESBL), di β lattamasi AmpC(AmpC) e di carbapenemasi ottenuti da campioni di carni fresche di suino e di bovino prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio.**

Oltre a quanto previsto dalla decisione comunitaria, a livello nazionale, è stato deciso di procedere anche all'isolamento e all'identificazione, tipizzazione e all'analisi del profilo di resistenza di:

- ***Salmonella* spp. in campioni di contenuto cecale prelevati al macello da suini grassi e giovani bovini di età inferiore a 12 mesi**
- ***Campylobacter* spp. e *C. jejuni* in campioni di contenuto cecale prelevati al macello da giovani bovini di età inferiore a 12 mesi**

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL PIANO 2017

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" al quale si rimanda.

Gli animali oggetto di campionamento al macello devono essere nati e allevati in Italia, mentre nel caso delle carni oggetto di campionamento a livello di vendita al dettaglio, l'origine non è determinante al fine della scelta dei campioni.

Come precisato nel piano del Ministero della Salute, **gli animali da sottoporre a campionamento vanno scelti in modo casuale, ma in modo da prelevare un unico campione per unità epidemiologica** (un solo animale per allevamento nel corso del piano). A tal fine, al momento dell'inserimento a verbale dell'identificativo dell'allevamento di provenienza degli animali, il sistema nel caso in cui tale codice sia già presente in banca dati con riferimento al piano 2017, bloccherà l'inserimento dei dati successivi. Circa le modalità di invio dei campioni, si confermano le istruzioni impartite con Circolare 1/2016.

Nella stessa giornata possono essere prelevati al massimo 5 campioni della stessa natura presso lo stesso punto di prelievo.

I campioni da prelevare al dettaglio, privilegiando i siti di maggior smercio di carni per coprire la percentuale maggiore di popolazione, possono essere composti da qualsiasi taglio di carne bovina, di qualsiasi provenienza. **Il lotto di produzione deve essere riportato a verbale.**

In tutti i casi i campioni da prelevare dovranno essere scelti con metodica che assicuri la casualità nella loro scelta

I campioni di contenuto di intestino cieco e di carni fresche devono essere conservati a temperatura di refrigerazione 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.**

Per ragioni logistiche, la consegna allo spedizioniere deve avvenire NON OLTRE le ore 12.00 del giovedì.

Il ritiro dei campioni e la successiva consegna saranno effettuati, con costi a carico del CNRAR, da:

PHSE Srl.

Sito: <http://www.phse.com> telefono:
0331 1539430

Telefax: 0331 1539401

Indirizzo mail: operativo@phse.com

Si consiglia di mettersi in contatto appena possibile (almeno il giorno antecedente alla prima spedizione) con il vettore stesso al fine di definire i luoghi e i tempi per i ritiri.

Procedura:

- Chiamare il numero PHSE +39 0331 1539430
- Comunicare che i costi per l'invio saranno a carico dell'IZSLT "M. Aleandri", Via Appia Nuova, 1411 00178 Roma.
- Specificare l'indirizzo di ritiro, il CAP, un nominativo di riferimento ed un contatto telefonico.
- Specificare che il trasporto deve essere a temperatura di refrigerazione.

Per ogni ulteriore necessità di informazioni è possibile rivolgersi al referente regionale Dr. Flavia Coppo (tel. 02 6765 5131) 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 DEI CAMPIONI

Ciascuna ATS alla quale sono stati assegnati campioni da eseguire nomina un referente con il compito di coordinare le attività e di interfacciarsi con il CRNAR.

Di seguito sono riportati i campioni che devono essere eseguiti dall'ATS di Bergamo

AST BG	SUINI	BOVINI < 12 MESI	BOVINI
Matrice	Campioni carni fresche al dettaglio	Campioni contenuto cecale giovani bovini al macello	Campioni carni fresche al dettaglio
Numero campioni	7	8	7
Tempistica	3 a marzo e 4 a giugno 2017	Anno 2017 - distribuzione omogenea	3 a febbraio e 4 a settembre 2017

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

attuata 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

Il **laboratorio di riferimento** raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell’ambito del presente piano, li **rendiconta** secondo le modalità previste dal Piano Nazionale e li trasmette alla Regione entro il 28/02/18.

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 31/03/2018.

PIANO NAZIONALE RESIDUI – RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il PNR ricomprende, come ogni anno, le attività di campionamento di cui al **Piano ordinario**, all’**Extrapiano** e il campionamento **su sospetto**; a questi si aggiungono anche i campionamenti istologici al macello.

I campioni devono essere omogeneamente distribuiti nel corso dell’anno ed effettuati, ove possibile, anche nei fine settimana.

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 x 100 / N° campioni programmati	> 98% (LEA) < 103%
Percentuale dei questionari sulle attività conseguenti a non conformità inseriti in NSIS/PNR rispetto al totale delle non conformità riscontrate (CRITERIO L.E.A.) N° questionari sulle attività conseguenti a NC trasmessi x 100 / N° totale NC	> 90%
Preaccettazione dei campioni eseguiti in ambito PIANO NAZIONALE RESIDUI ed EXTRA PNR N° conferimenti preaccettati x 100 / N° conferimenti totali *	> 90%

*Si sottolinea che nel calcolo della percentuale di preaccettazioni effettuate verranno considerate sia quelle del PNR, dell'EXTRAPNR che del PNR SU SOSPETTO.

PIANO DELLA RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE

Il Piano della Rete Regionale di Sorveglianza della Radioattività Ambientale - anno 2017 - ex art. 104 del decreto legislativo 230/95, è attuato come negli anni passati, in collaborazione con ARPA.

Come sempre la logica dei controlli è sempre orientata al controllo dei prodotti destinati al consumo.

I parametri oggetto di controllo (sia radionuclidi gamma emettitori che isotopi determinabili esclusivamente per via radiochimica) sono tali da consentire la valutazione complessiva della dose da esposizione per la popolazione nel suo insieme.

Si raccomanda la distribuzione omogenea dei campioni nel corso dell'anno anche per i campioni di ungulati selvatici, compatibilmente alla disponibilità dei cacciatori, ai piani di selezione e al periodo venatorio.

Per quanto riguarda l'ASL di Bergamo, per il 2017, sono stati previsti i campioni di seguito indicati (non più latte):

- 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 campioni potranno essere effettuati entro la fine di novembre 2017 e saranno così ripartiti:

- **3 campioni al distretto A**
- **2 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 2017
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

Modalità di campionamento

I campioni devono essere conferiti alla sede del CRR indicata nella tabella.

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.

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.**

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

Nel corso del 2014, 2015 e 2016, in applicazione di specifici piani di controllo regionali, sono stati condotti controlli mirati alla verifica del rispetto dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare di cui al reg. (CE) n. 2073/05.

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.

Per l'anno 2017 si conferma quindi la necessità di proseguire l'attività di verifica sugli operatori del settore alimentare mediante campionamento e analisi, mirata alla valutazione del rispetto dei criteri di cui all'Al I al Reg (CE) 2073/2005.

Criteri di individuazione delle matrici, delle determinazioni e degli impianti ove effettuare i campionamenti del Piano

Per stabilire la migliore allocazione dei campionamenti a livello locale sono stati 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** 2014, 2015 e 2016 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 2016 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 2015 sul **Sistema di allerta europeo RASFF**
- E' stata valutata l'**analisi di contesto regionale** aggiornata al gennaio 2016 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 2015, 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 2016, 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 2016.

Di seguito sono indicati i campioni minimi definiti per l'Area Igiene Alimenti di Origine Animale (esclusi latte e prodotti derivati: vedi Area C), per l'anno 2017:

- 100 campioni da effettuarsi presso impianti riconosciuti
- 150 campioni da effettuarsi presso esercizi registrati (compresi esercizi di somministrazione)

Come per il Piano eseguito nel 2015, ad ogni campione corrisponderà, ordinariamente, la richiesta di una determinazione.

In casi particolari, per esigenze specifiche, ma sempre in un contesto normativo (matrici e ricerche) ricomprese nel Reg. 2073, potranno essere richieste ricerche multiple (es. *Salmonella spp.* e *Listeria m.* in prodotti a base di carne/prodotti di gastronomia pronti per il consumo); tale prassi dovrà consentire, comunque, l'effettuazione del numero minimo (250) di campioni (non determinazioni) prestabilito a livello regionale.

Per quanto riguarda l'allocazione dei campionamenti negli impianti riconosciuti, si dispone l'effettuazione di una quota parte degli stessi secondo i criteri minimi sotto indicati:

- Impianti di trasformazione di prodotti a base di carne “industriali” (impianti prevalenti): 4 campioni di *Listeria m.* oppure *Salmonella spp.*. Nei prodotti cotti e negli stagionati “in pezzi” prediligere la ricerca di *Listeria m.*; negli insaccati macinati verificare la presenza di *Listeria m.* o *Salmonella spp.*.
- Impianti di produzione di carni macinate e preparazioni a base di carne (impianti prevalenti): 4 campioni di *Salmonella spp.* distribuite nelle tipologie produttive più a rischio (per rischio sanitario ed entità produttiva)
- Impianti di produzione di carni macinate e preparazioni a base di carne (impianti non prevalenti): 1 campione per *Salmonella spp.* nelle tipologie più a rischio.
- Impianti di produzione di ovo prodotti: 3 campioni per *Salmonella spp.* (criterio di sicurezza alimentare) ed enterobatteriacee (criterio di processo) nelle diverse tipologie di ovo prodotti.
- Gastronomie riconosciute: 4 campioni per *Salmonella spp.* in prodotti pronti (RTE) contenenti uova crude (tiramisù, maionese, ecc.)
- Impianti di lavorazione e/o deposito di prodotti della pesca: 4 campioni per *Salmonella spp.* in “crostacei e molluschi cotti”; 6 campioni per *Salmonella spp.* ed *E. coli* (contestuale) in molluschi bivalvi vivi; 5 ricerche per istamina in specie ittiche a rischio.
- Impianti di lavorazione (sezionamento/confezionamento) pollame: 6 ricerche per *Salmonella typhimurium* ed enteritidis)

I restanti campioni riportati nella tabella sotto riportata potranno essere distribuiti nelle varie tipologie produttive minori dei rispettivi distretti in base alla valutazione locale delle realtà più significative in termini di rischio sanitario.

CAMPIONI DA EFFETTUARSI PRESSO IMPIANTI RICONOSCIUTI

MATRICE	Riferimenti al Cap. I dell'Al. I al Reg. (CE) n. 2073/05	ESEMPI	DETERMINAZIONI	Impianti	NUMERO DETERMINAZIONI		
					DISTRETTO A	DISTRETTO B	TOTALE PROVINCIA
Alimenti pronti al consumo	1.2, 1.3	<i>vitello tonnato, roastbeef, arrosti, insalata di mare, sushi, salmone affumicato, conserve e semiconserve, prodotti a base di carne in generale (soprattutto affettati in vaschetta), piatti pronti di gastronomia con alimenti di origine animale da non sottoporre a cottura (RTE- ready to eat)</i>	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Impianti di PBC, salumifici, gastronomie, impianti di prodotti della pesca</i>	15	15	30
Carne macinata e	1.4	<i>Carne</i>	Salmonell	Impianti di	2	2	4

preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi		<i>macinata o preparazioni di carne senza l'esplicita dicitura "da consumarsi previa cottura"</i>	a spp.	preparazioni a base di carne			
Carne macinata e preparazioni a base di carne (tutte le carni: pollame e diverse da pollame) destinate ad essere consumate cotte	1.5, 1.6	<i>Spiedini con carne, hamburger con carne ecc.</i>	Salmonell a spp.	Impianti di preparazioni a base di carne	16	12	28
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	1.8	<i>salame, prosciutto cotto, mortadella, wurstel, ecc. anche affettati e in vaschetta</i>	Salmonell a spp.	<i>Impianti di PBC, salumifici, gastronomie</i>	8	8	16
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	1.9	<i>wurstel o hamburger con carne di pollame "da consumarsi previa cottura"</i>	Salmonell a spp.	<i>Impianti di PBC, salumifici, gastronomie,</i>	3	3	6
Prodotti a base di uova	1.14 - 2.3.1	<i>Ovoprodotti,</i>	Salmonell a spp. ed Enterobatt eriacee	Impianti di ovoprodotti	0	3	3
Alimenti pronti contenenti uova crude	1.15	<i>Tiramisù, maionese prodotti con uova crude</i>	Salmonell a spp.	Gastronomie	2	2	4
Crostacei e molluschi cotti	1.16	<i>Gamberetti cotti, in salamoia</i>	Salmonell a spp.	Impianti di prodotti della pesca, gastronomie	2	2	4
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	1.17, 1.25	-----	Salmonell a spp., E. coli	Impianti di prodotti della pesca	4	2	6
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	1.26, 1.27, 1.27 bis	<i>Tonno, tonnetto, sgombro, alice, ecc.</i>	Istamina	Impianti di prodotti della pesca	3	2	5
Carne fresca di pollame (specie <i>Gallus gallus</i> e genere <i>Meleagris</i>)	1.28	<i>Carne di pollame refrigerata, sfusa o confezionata in fase di produzione o vendita al</i>	S. typhimurium e S. enteritidis	Impianti di sezionamento/confezionamento pollame	2	4	6

		<i>dettaglio</i>					
TOTALE CAMPIONI					57	55	112

CAMPIONI DA EFFETTUARSI IN ESERCIZI REGISTRATI (COMPRESI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE)

MATRICE	Riferimenti al Cap. I dell'All. I al Reg. (CE) n. 2073/05	ESEMPI	DETERMINAZIONI	NUMERO DETERMINAZIONI		
				DISTRETTO A	DISTRETTO B	TOTALE PROVINCIA
Alimenti pronti al consumo	1.2, 1.3	<i>Prodotti a base di carne in generale pronti al consumo (soprattutto affettati in vaschetta), piatti pronti di gastronomia con alimenti di origine animale da non sottoporre a cottura (RTE-ready to eat) Es. vitello tonnato, roastbeef, arrosti, insalata di mare, sushi, salmone affumicato, ecc.. conserv e semiconserv e,</i>	<i>L. monocytogenes</i>	23	23	46
Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	1.4	<i>Carne macinata o preparazioni di carne senza l'esplicita dicitura "da consumarsi previa cottura"</i>	Salmonella spp.	2	2	4
Carne macinata e preparazioni a base di carne (tutte le carni: pollame e diverse da pollame) destinate ad essere consumate cotte	1.5, 1.6	<i>Spiedini con carne, hamburger con carne ecc.</i>	Salmonella spp.	5	5	10
Prodotti a base di carne pronti per il consumo - RTE	1.8	<i>Salame, prosciutto cotto, mortadella, wurstel, ecc. anche affettati e in vaschetta</i>	Salmonella spp.	25	25	50
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	1.9	<i>Wurstel, salsicce, con carne di pollame "da consumarsi previa cottura"</i>	Salmonella spp.	5	5	10

Prodotti a base di uova	1.14	<i>Prodotti di gastronomia</i>	Salmonella spp.	2	2	4
Alimenti pronti contenenti uova crude	1.15	<i>Tiramisù, maionese prodotti con uova crude</i>	Salmonella spp.	2	2	4
Crostacei e molluschi cotti	1.16	<i>Gamberetti cotti, in salamoia</i>	Salmonella spp.	1	1	2
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	1.17, 1.25	-----	Salmonella spp., E. coli	3	2	5
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	1.26, 1.27, 1.27bis	<i>Tonno, tonnetto, sgombro, alice, ecc.</i>	Istamina	3	2	5
Carne fresca di pollame (specie <i>Gallus gallus</i> e genere Meleagris)	1.28	<i>Carne di pollame refrigerata, sfusa o confezionata in fase di vendita al dettaglio</i>	S. typhimurium e S. enteritidis	6	9	15
TOTALE CAMPIONI				77	78	155

NORME PER IL CAMPIONAMENTO E PER LA PREPARAZIONE DEI CAMPIONI DA ANALIZZARE

Il prelievo deve essere effettuato con le medesime modalità prescritte dal Regolamento per l'OSA, riportate al capitolo 3 dell'allegato I al Reg (CE) n. 2073/05 e s.m.i. e in coerenza con le Linee Guida approvate con Delibera X/5551 del 05/09/2016. In funzione dei motivi per i quali viene condotto il campionamento, della quantità di merce effettivamente disponibile e del criterio applicabile, **l'Autorità competente potrà applicare modalità di prelievo diverse da quelle dettate dall'Al. I al Regolamento per quanto riguarda il numero delle unità campionarie.**

Il campionamento deve essere legale e garantire il diritto alla difesa, almeno nel caso in cui l'analisi venga condotta per la verifica di criteri di sicurezza alimentare. Pertanto, nel caso di alimenti la cui durabilità ridotta non dovesse consentire la ripetizione dell'analisi, anche limitatamente al solo parametro eventualmente riscontrato non conforme, al momento del prelievo del **campione unico** da sottoporre ad analisi non ripetibile, dovranno essere comunicati alle parti interessate luogo, giorno e ora dell'inizio delle operazioni analitiche previamente concordate con il laboratorio.

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.

Si ricorda e raccomanda che il campione deve arrivare al laboratorio nelle stesse condizioni micro-biologiche in cui si trova al momento del prelievo; i requisiti essenziali perché questo possa avvenire sono:

- prelievo eseguito in sterilità (laddove possibile è consigliabile prelevare le singole u.c. e/o aliquote in confezioni o preincarti chiusi all'origine)
- corrette modalità di trasporto al laboratorio, soprattutto per quanto riguarda la temperatura, secondo le modalità previste dal Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCANTRO DI NC

In caso di mancato rispetto di un criterio di sicurezza:

- Qualora il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'OSA dovrà procedere all'applicazione di quanto previsto dall'art 19 Reg (CE) 178/02 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato). L'Autorità competente, se del caso, provvederà ad attivare il sistema rapido di allerta oltre ad adottare le altre misure previste attualmente dalla L.283/62.

- Qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato e sia pertanto ancora totalmente nella disponibilità e sotto il controllo dell'OSA, questi adotta le misure ritenute più appropriate per la gestione dei prodotti NC e le comunica all'Autorità competente.

- Nel caso in cui il prodotto riscontrato NC sia già stato immesso sul mercato ma non a livello del dettaglio, o sia ancora totalmente sotto il controllo dell'OSA, sono applicabili le disposizioni di cui all'art.7 del Reg (CE)

2073/05 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione del pericolo evidenziato, previa autorizzazione dell'Autorità competente).

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. (CE) n. 854/04, art. 4.5), anche mediante campionamenti a analisi (art. 4.8). Tale modalità di verifica è, 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.

Suini

Nel caso dei macelli suini, il Reg. (CE) n. 854/04, all'allegato I, Sez. IV, Capo IX, lettera G 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, di almeno 49 carcasse presso ciascuno stabilimento 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, anche alla luce di quanto previsto dalla decisione 2013/652/UE, 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%). Quanto al numero di carcasse da sottoporre a campionamento, le 49 carcasse indicate da Regolamento costituiscono la dimensione minima del campione da sottoporre a analisi, almeno presso gli stabilimenti di maggiori dimensioni, che macellano più di 75.000 suini grassi/anno.

Per gli stabilimenti di dimensioni minori, 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 **suini** individuati ed operanti nella provincia di Bergamo.

IMPIANTI OVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI	N° carcasse da campionare per seduta
---	------------------	--------------------	---

CA' DEL BOTTO	638M	2	5
AGRICOLA NUOVA CASEALPI SRL	9-3099L	2	5
ZANARDINI DI DALMI ATTILIO	T3429	1	3
AZ. AGRICOLA FRATTINI DANILO & C. S.A.S.	9-3079L	1	3
SOCIETA AGRICOLA ALBERTI AUGUSTO S.S.	C9N6C	1	2
TOTALE		7 campioni	28 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

Sebbene a differenza di quanto previsto nel caso dei suini 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 debba 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.

MPIANTI OVE ESEGUIRE I CAMPIONI	NUMERO CE	N° CAMPIONI	N° carcasse da campionare per seduta
GUERINI VIRGINIA E C. SNC	0 649 M	5	5
POLLO VALCALEPIO	0 479 M	1	5
TOTALE		6 campioni	30 carcasse

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 al fine di assicurare il rispetto degli obiettivi di igiene della produzione.

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.

Così come per l'attività 2016, 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 relative al numero totale dei campioni effettuati e a quello dei campioni positivi per Salmonella prelevati in autocontrollo: **tali controlli saranno da effettuare presso TUTTI gli impianti di macellazione suina e di pollame.**

Dato che l'attività considerata sarà relativa a tutto l'anno 2017, i dati dovranno essere raccolti entro la fine del mese di gennaio 2018

MODALITA' DI REGISTRAZIONE E RENDICONTAZIONE DEL PIANO

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**.

CONTROLLI PROGRAMMATI SCAMBI UE 2017 – UVAC E SISTEMA SINTESIS

L'attività iniziata dal 2013, proseguirà, anche nell'anno 2017, attraverso la predisposizione da parte dell'ASL dei campionamenti programmati da UVAC LOMBARDIA.

Sono stati programmati, su base regionale, controlli su 391 partite di:

- animali vivi (11) e
- prodotti di origine animale (380)

che saranno introdotti in Italia da Paesi della UE.

Per quanto riguarda l'ATS di Bergamo, sono stati programmati 29 campioni in totale.

25 su prodotti di o.a. tra cui:

- **10 in carni,**
- **14 in prodotti della pesca e**
- **1 in preparazioni o prodotti a base di carne.**

Saranno definiti, per ogni singolo campione:

- la tipologia di prodotto
- il Paese UE di provenienza
- le analisi di laboratorio da effettuare

I campioni dovranno essere sottoposti a tutte le ricerche indicate dall'UVAC, eccezion fatta per le partite di ittici, ove andrà scelta la ricerca analitica pertinente. Ove fossero richiesti esami sia microbiologici sia chimici andranno prelevati campioni distinti.

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 31/12/2017.

PROGRAMMA DI CONTROLLO COORDINATO CON ALTRE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

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 2015 -2018

- 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 COMMERCIALI ETNICHE, OLIO DI OLIVA, VINO, ETICHETTATURA E CONTRAFFAZIONI ALIMENTARI (DOC/DOP)

Attività di controllo in prodotti di salumeria a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Autorità competenti coinvolte

- Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale - ATS di Bergamo,
- Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF)
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER)

Ambito di intervento

- Le filiere di prodotti DOP da sottoporre a controllo saranno concordate dalle A.C. coinvolte

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.

ATS	Numero controlli 2016	Numero controlli 2017	Numero controlli 2018
Bergamo	1	2	1

I controlli potranno riguardare sia la fase di produzione (dall'allevamento al salumificio) che la fase di commercializzazione, interessando la grande distribuzione e i mercati locali.

Di norma le attività devono essere condotte congiuntamente, nel rispetto delle specifiche competenze, ogni Autorità Competente dovrà sviluppare gli aspetti per i quali ha acquisito nel settore maggior specializzazione.

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, 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.

ATS	n. impianti da controllare 2016	n. impianti da controllare 2017	n. impianti da controllare 2018
Bergamo	1	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

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.

ATS	OSA sottoposti a controllo 2016	OSA sottoposti a controllo 2017	OSA sottoposti a controllo 2018
Bergamo	6	12	12

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

ATS	n° controlli 2016	n° controlli 2017	n° controlli 2018
Bergamo	29	29 (25 di area B)	30

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.

ATS	n° impianti ristorazione pubblica da	n° impianti ristorazione pubblica da	n° impianti ristorazione pubblica da

	sottoporre controllo 2016 a	sottoporre controllo 2017 a	sottoporre controllo 2018 a
Bergamo	2	6 (4 con NAS presso "ristorazione" + 2 con ICQRF presso "ristorazione collettiva")	4

ATTIVITÀ DI CONTROLLO NELLA FILIERA DELLA FAUNA SELVATICA CACCIATA

Autorità competenti coinvolte

- **Corpo Forestale dello Stato**
- 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.

ATS	n° impianti da sottoporre a controllo 2016	n° impianti da sottoporre controllo 2017	n° impianti da sottoporre a controllo 2018
Bergamo	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**
- **Corpo Forestale dello Stato**
- 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.

ATS	n° impianti da sottoporre controllo 2016	n° impianti da sottoporre controllo 2017	n° impianti da sottoporre controllo 2018
Bergamo	0	1	1

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 "etniche" 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 28/02/2019.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2017 (PRBA 2017)

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 nei due macelli potenzialmente interessati.

Per quanto concerne i trasporti di durata inferiore alle 8 ore, considerati i circa 5.000 invii annui ai macelli della provincia, si determina l'entità dei controlli da effettuarsi sugli stessi in almeno n. 100 controlli complessivi (2% dei mezzi in arrivo), ripartiti, rispettivamente in almeno 42 nel distretto A e in 58 nel distretto B.

Nella Tabella ben_trasp_destino 2017 sono indicate le percentuali minime relative ai controlli da eseguire presso macelli.

Tabella ben_trasp_destino 2016

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO			
2017	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:		
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	INDICAZIONE MINISTERIALE	PROGRAMMAZIONE 2017
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO	10% dei mezzi in arrivo	0
inferiori alle 8 ore (brevi viaggi)	MACELLO	2% dei mezzi in arrivo	100

INDICATORE DI RISULTATO (obiettivo vincolante)

N. controlli (su mezzi) effettuati/ N. controlli (su mezzi) programmati: > 98%

NOVITA'

Si evidenzia che, per l'anno 2017, come per il 2016, è prevista una rendicontazione dettagliata dell'attività svolta nei controlli a destino.

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

Le informazioni da rendicontare sono definite nella Decisione di esecuzione della Commissione del 18 aprile 2013 (vedi anche tabella di rendicontazione) e nei chiarimenti ministeriali di cui alla nota 1522 del 21 gennaio 2016, trasmessa con nota regionale in data 26 gennaio 2016, a cui si rimanda per completezza.

In sintesi esse riguardano, sempre suddivise per specie:

- il numero dei controlli svolti il numero degli animali sottoposti a controllo;
- il numero dei mezzi di trasporto verificati;
- il numero dei documenti di accompagnamento verificati;
- il numero e la categoria delle NC al Reg. (CE)n. 1/2005 riscontrate;
- il numero e la categoria delle azioni intraprese dall'AC per la gestione delle stesse.

I controlli dovranno essere "incolonnati" in funzione della tipologia del controllo effettuato. In particolare:

- colonna 1: se svolti "dopo" lo scarico –
- colonna 2: se "prima o durante" lo scarico –
- colonna 3: per controlli esclusivamente documentali (giornali di viaggio, dati registrati dai sistemi di navigazione satellitare e dai cronotachigrafi) effettuati dopo il completamento dei "lungi viaggi";

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 2017

Impianti di macellazione di ungulati domestici	95
Impianti di macellazione di pollame	3
Impianti di macellazione di selvaggina allevata	1
Impianti di macellazione stagionale di suini	38

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.

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 dire audit per la verificata attività sarà trasmessa alla UO Veterinaria entro il 31/01/2018.

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.

Il Reg. (CE) 854/2004 nell'Allegato I Sezione II capo III prevede che il veterinario ufficiale verifichi l'osservanza, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di assicurare, ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, che gli animali ammessi alla macellazione ai fini del consumo umano siano correttamente identificati.

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 2016, sono state rilevate NC.

Le irregolarità riguardanti l'identificazione degli animali, dovranno essere immediatamente comunicate al Servizio Veterinario di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine dei capi.

AREA DI INTERVENTO

I controlli sono da eseguirsi negli impianti che macellano animali della specie bovina e bufalina.

TIPOLOGIA DI CONTROLLO

a) Verifiche materiale e cartolare

Le **verifiche sugli animali** della specie bovina e bufalina presenti presso l'impianto di macellazione al momento del sopralluogo saranno condotte facendo riferimento a quanto disposto nelle disposizioni normative regionali e nazionali relative all'anagrafe bovina.

b) Verifica trasmissione dati

Le **verifiche sulla trasmissione dei dati** inerenti i capi macellati da parte dei titolari degli impianti di macellazione saranno effettuate sui dati dell'ultimo trimestre o dell'ultimo mese a secondo della frequenza dei controlli svolti e dal numero dei capi macellati.

L'attività di controllo sarà mirata oltre all'**accertamento di assenza capi rifiutati dalla BDN** per lo specifico operatore nel periodo di tempo considerato anche alla **corrispondenza tra il numero dei capi macellati risultanti dai registri di macellazione con il numero dei capi trasmessi per l'inserimento in BDN**.

Si ritiene utile precisare che la verifica di assenza anomalie in BDN, la corrispondenza tra animali macellati e dati trasmessi in BDN sono interventi che devono essere condotti in via ordinaria dai Servizi Veterinari e non solo in occasione del presente piano di controllo.

La verifica della corrispondenza tra capi macellati e dati trasmessi può essere condotta confrontando i dati dei registri della macellazione con i dati risultanti dalla selezione GESTIONE MACELLI / MACELL. BOVIDI / RIEPILOGO MACELLAZIONI PER MESE attraverso il portale del Sistema Informativo Servizi Veterinari. all'indirizzo <http://veterinaria.lispa.it>.

In maniera analoga, accedendo alla voce MACELL. BOVIDI si potranno verificare anomalie di inserimento dati (capi con doppie macellazioni, macellazioni multiple, ecc.)

Nel caso di trascrizione manuale dei dati nel registro di macellazione si ritiene opportuno verificare **la congruenza degli identificativi riportati in BDN** con la documentazione di scorta agli atti per l'1% dei capi macellati. Successive verifiche saranno invece svolte su eventuali dati "**rifiutati**" da BDN tenendo presente che, nel caso di riscontro di anomalie, il titolare dell'impianto di macellazione o suo delegato deve provvedere, **entro 15 giorni**, alle rettifiche di propria competenza.

DOCUMENTAZIONE

L'attività di controllo deve essere documentata utilizzando la **specific check-list** disponibile in SIVI al documento di programmazione regionale (ipertesto).

Suddetto documento sarà conservato agli atti delle rispettive ASL per almeno 3 anni.

REGISTRAZIONE ATTIVITA' DI CONTROLLO

I risultati dei controlli saranno inseriti in BDR accedendo al sito del Sistema Informativo dei Servizi Veterinari.

Dopo avere selezionato l'applicazione SIVI – SISTEMA INFORMATIVO VETERINARIO INTEGRATO dovranno essere inseriti i codici user e password e successivamente dovrà essere selezionata la voce CONTROLLI e CONTROLLI MACELLI.

Mediante il numero di riconoscimento o la denominazione dell'impianto si accede alla pagina RISULTATO RICERCA MACELLI.

Selezionando il numero di riconoscimento si apre la scheda RISULTATI RICERCA CONTROLLI MACELLO dove saranno inseriti i principali dati del controllo effettuato.

Nella medesima pagina andranno registrate le sanzioni irrogate.

INFRAZIONI

Qualora siano riscontrate infrazioni dovranno, se del caso, essere applicate le sanzioni previste dal D.L.gs. n. 58 del 29 gennaio 2004; per i bovini giunti al macello direttamente da altri stati membri invece le eventuali irregolarità dovranno essere segnalate all'UVAC della Lombardia con l'apposita modulistica già in uso.

SORVEGLIANZA EST OVI-CAPRINE

Con nota MdS protocollo n. 3217 del 9 febbraio 2016 e nota della regione Lombardia Prot. numero G1.2016.0005634 del 15/02/2015, sono state comunicate le modalità di conduzione dell'attività di campionamento relativa alla sorveglianza sulle EST ovicaprine per l'anno 2016.

Fino a nuove indicazioni ministeriali e regionali relative a questo settore, l'attività di campionamento proseguirà, per l'anno 2017, così come programmato per l'anno precedente.

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 sarà reso noto il campionamento nel rispetto della numerosità minima assegnata dal CEA.

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 Verbalì 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.

SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

PREMESSA

Il comparto agroalimentare sta mostrando, 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, si segnalano le ditte:

- Salumificio F.lli Beretta di Medolago che esporta prodotti a base di carne cotti in tutti i mercati internazionali, compresi USA, Giappone, Hong Kong, Brasile, Corea del Sud;
- Salumificio I.B.S di Azzano S. Paolo, abilitato all'esportazione di prodotti a base di carne in Giappone e Hong Kong;
- Salumificio Lorenzi di Comunovo, abilitato all'esportazione di prodotti a base di carne in Brasile.
- Cascina Italia abilitata 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 il Salumificio F.lli Beretta.

Altri impianti esportano prodotti di o.a. in Paesi Terzi sprovvisti di liste specifiche:

Orobica Pesca di Bergamo esporta prodotti della pesca in USA e in Svizzera;

Ge. Ne. di Treviolo esporta prodotti della pesca in Svizzera

Salumificio Azzola di Torre de Roveri esporta eccezionalmente PBC in altri Paesi Terzi

Altri impianti che esportano occasionalmente, verso Paesi Terzi, paste ripiene (Pastificio Davena e Raviolificio Lombardini) e budella (ISA CONTI)

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 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 grosse difficoltà tra gli interessi delle ditte e le richieste dei Paesi Terzi. A ciò, non da ultimo, si consideri la difficoltà di aggiornamento e conoscenza da parte del veterinario ufficiale e delle ditte, di tutta la normativa di settore, complessa e, soprattutto, in continua evoluzione e non sempre facilmente reperibile, comprensibile e/o applicabile.

Attualmente, esclusi i RUOT, i colleghi maggiormente deputati alla gestione dei controlli in tali strutture sono i referenti provinciali sugli impianti di macellazione e produttivi, i colleghi responsabili del controllo presso l'impianto Beretta e presso l'impianto I.B.S. .

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 2017.

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

- Salumificio F.lli Beretta: USA (**12**), Custom Union (**2**), Corea del Sud, Giappone, Canada, Brasile ecc.
- Salumificio I.B.S: Giappone e Hong Kong (**1**)
- Salumificio Lorenzi: Brasile (**1**)
- Orobica Pesca: USA e Svizzera (**1**)
- GE.NE.: Svizzera (**1**)
- Raviolificio Lombardini: Ucraina (**1**)
- Isa Conti: Egitto (**1**)
- **Cascina Italia: 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, adatteranno un sistema di verifica tale da poter

- valutare la correttezza di almeno due certificati emessi per ogni collega certificatore;
- assicurare che tutti i certificati emessi siano registrati in SINVSA.

Ricertificazione annuale degli impianti export

I referenti provinciali per il controllo degli impianti di macellazione e di produzione garantiscono, fatti salvi i requisiti dovuti dalle ditte,

- la ricertificazione dei singoli impianti nella tempistica dovuta, tramite l'inserimento dei dati nell'applicativo dedicato, secondo le competenze sotto definite.

Salumificio F.Ili Beretta

- Ricertificazione USA (entro il 20 gennaio), valevole anche per tutti gli altri Paesi Terzi: dr. ssa Locatelli.
- Ricertificazione Corea del Sud (fine marzo): a carico della ditta previo parere favorevole del Veterinario ufficiale
- Custom Union: non ancora previsto un percorso/scadenza definiti

I.B.S.

Ricertificazione Giappone e Hong Kong (entro 30 giugno): dr. Raccagni

Salumificio Lorenzi

Ricertificazione Brasile (entro 30 giugno): dr. Raccagni

Cascina Italia

Ricertificazione Israele: dr. Raccagni

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 e sottintende.

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%)**

PIANO DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA ITTICA FINALIZZATO ALLA RICERCA DI CONTAMINANTI AMBIENTALI

PREMESSA

La fauna ittica, che costituisce l'anello di congiunzione diretto tra l'ambiente ed il consumatore, rappresenta una fonte di elementi nutritivi di pregio e una risorsa economica, ma può anche essere possibile tramite di contaminanti ambientali e di malattie.

La ricerca si propone di acquisire conoscenze attraverso cui la Regione possa intraprendere valutazioni di tipo sanitario.

OBIETTIVI

L'obiettivo del progetto è la conduzione di un monitoraggio della fauna ittica presente in Regione Lombardia (Lago d'Iseo, Lago Maggiore, ecc.) volto ad individuare elementi sanitari e finalizzato alla valutazione del rischio per la salute pubblica.

Suddetto piano di monitoraggio si integra con quanto già pianificato e quanto sarà pianificato per altri interventi di monitoraggio nell'ambito della fauna ittica dei corpi idrici della Regione Lombardia:

- Piano di monitoraggio della fauna ittica dei laghi e fiumi lombardi - Attività 2013/2014 (Regione Lombardia)
- Piano di monitoraggio della contaminazione da PCDD/F e PCB nelle anguille del Lago di Garda (Regione Lombardia, Veneto e P.A. di Trento)

METODOLOGIA

Il piano si sviluppa attraverso la conduzione di campioni di specie ittiche target, individuate sulla base della significatività nell'ambito della pesca professionale, della posizione nella catena trofica e sulla base dei risultati di precedenti attività di monitoraggio.

Il prelievo dei campioni prevede una pesca mirata in aree ritenute significative dal punto di vista ambientale ed economico.

La cattura dei campioni sarà eseguita da pescatori professionisti contattati direttamente dai Dipartimenti Veterinari e sicurezza alimenti di Origine Animali o indirettamente tramite i competenti Assessorati Provinciali. Gli stessi saranno conferiti alla sede di Brescia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

I campioni sono analizzati in pool per la ricerca di contaminanti considerati più significativi per il monitoraggio della salubrità dei prodotti ittici e per la valutazione dello "stato di salute" dei corsi idrici.

ORGANIZZAZIONE ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

Il campionamento dovrà garantire un carattere di uniformità e metodicità. Questo in considerazione di una gestione razionale dei risultati dell'attività di monitoraggio e in previsione di una eventuale gestione di criticità con strumenti tecnici, politici e normativi ritenuti più opportuni.

L'attività di campionamento deve comprendere:

1. **prelievo delle specie previste con le frequenze e i siti codificati**
2. **redazione del verbale di prelievo, confezionamento dei campioni e consegna a sede IZS provinciale**
3. caratterizzazione delle specie, lunghezza, peso ed età (IZS)

L'attività di cui al punto 3 viene condotta in fase di accettazione presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, laboratorio di analisi designato dal piano.

Il campione deve essere scortato al laboratorio di analisi dalla scheda di prelievo sotto allegato (Allegato A scaricabile da ipertesto in SIVI).

ATTIVITA' DI MONITORAGGIO FAUNA ITTICA DEL LAGO D'ISEO

Individuazione delle aree di monitoraggio

Il piano prevede il campionamento di specie ittiche presenti nel Lago d'Iseo (Sebino). Tale bacino è stato individuato sulla base dei riscontri conseguiti a precedenti attività di monitoraggio e sulla base della Deliberazione X/1143 del 27/07/2016 "Ordine del giorno concernente il monitoraggio ed interventi a favore della qualità delle acque del lago di Iseo".

Specie ittiche oggetto di campionamento

Sulla base delle caratteristiche del corpo idrico, della disponibilità della fauna ittica e in considerazione degli obiettivi della presente ricerca è previsto il campionamento delle seguenti specie:

- **Agone (Alosa agone)**
- **Coregone (Coregonus sp.)**
- **Tinca (Tinca tinca)**
- *Luccio (Esox lucius)*
- **Anguilla (Anguilla anguilla)**

Numero dei campionamenti e dei campioni

Per ogni specie è previsto un campionamento nel corso del 2017 (primavera).

Di ogni specie, per ogni campionamento e sito individuato, saranno **prelevati 5 soggetti della medesima taglia** (la maggiore possibile in funzione alle possibilità di campionamento, di conservazione del campione).

Per ogni prelievo sono condotte analisi chimiche in pool.

Tab. 1 – specie ittiche e numero di campioni identificati	ALTO LAGO (ATS Bergamo)
ANNO 2017 - PRIMAVERA	5 agoni
	5 coregoni

OBIETTIVI STRATEGICI

PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE DELL'U.E. PER LA VERIFICA DEI LIVELLI DI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI - PIANIFICAZIONE 2017

SCORECARD LOCALE - FITOSANITARI							
7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	54
7.1	Rilevanza sul territorio ASL			3		13	
7.2	Imprese interessate	1				4	
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		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	54%	1	100

Il Reg. (UE) 662/2016 definisce UN programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2017, il 2018 e il 2019, 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 2017.

PRODOTTI DA PRELEVARE

- **Grasso di pollame (1)**
- **Grasso ovino - da allevamento biologico (1)**
(1) *Si devono analizzare prodotti non trasformati (inclusi i prodotti congelati).*

RESIDUI DA RICERCARE

I residui di prodotti fitosanitari da ricercare per i prodotti di origine animale sono elencati nell'Allegato 1, parte D del Regolamento (UE) n. 662/2016.

LUOGO DEL PRELIEVO

I campioni devono essere prelevati preferibilmente nei luoghi di produzione, privilegiando gli stabilimenti di maggiori dimensioni.

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.

NUMERO CAMPIONI

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

	Grasso di pollame	Grasso ovino (da allevamento biologico)
Distretto A		1
Distretto B	1	

VERBALE DI PRELIEVO

Per consentire la trasmissione dei dati al Ministero della Salute in formato XML conformemente allo Standard Sample Description (SSD) richiesto dalla Commissione, si raccomanda di compilare correttamente il verbale di prelievo indicando, tra l'altro:

- la finalità del prelievo: Piano Fitosanitari
- 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'Ipertesto (Programmazione 2017- punto 48)

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.

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 relativi alla programmazione del 2015 in formato XML entro il 31.03.2018

ULTERIORE ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO – PROGRAMMAZIONE 2017

Premessa

L'attività di campionamento degli alimenti di origine animale di quest'anno sarà ancora imperniata sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui "criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" ed alla modifiche successive.

E' implicito che parte del controllo ufficiale svolto dall'autorità competente verterà sulla verifica della corretta e fattiva applicazione di tali procedure da parte degli operatori del settore.

Non è preclusa l'effettuazione degli accertamenti di tipo analitico di volta in volta ritenuti necessari dagli operatori sanitari nelle diverse realtà produttive e commerciali del territorio, compatibilmente con la potenzialità del laboratorio dell'IZS di Bergamo e di Brescia.

Oltre al programma di campionamenti definito negli obiettivi precedenti, vincolanti e strategici, di seguito si individuano altri prelievi definiti a livello locale.

ALTRI CAMPIONAMENTI SU OVOPRODOTTI, CARNI SUINE (MACELLI AZIENDALI), PRODOTTI DELLA PESCA

La ricerca di sostanze inibenti nelle carni di suini macellati presso macelli stagionali ha lo scopo di monitorare una macellazione che, ancorchè classificata come “macellazione a domicilio”, riguarda animali allevati (e macellati) da persone diverse dagli effettivi utilizzatori finali delle carni.

Nonostante in provincia non abbiamo avuto riscontri di positività alle sostanze inibenti in prodotti della pesca, l'analisi dei dati delle allerta scaturite nel 2014 a livello internazionale, suggerisce di mantenere tale tipologia di campioni.

Segue la tabella di distribuzione delle analisi per sede operativa.

	Distretto A	Distretto B	TOTALE
CARNI SUINE/POLLAME AL MACELLO			
Sostanze inibenti (*)	8	8	16
PRODOTTI ITTICI FRESCI			
Sostanze inibenti (**)	2	2	4
Totale	10	10	20

(*) prelievi da effettuare presso impianti di macellazione stagionali annessi ad allevamenti o piccoli impianti di macellazione di pollame e lagomorfi annessi ad aziende agrituristiche

()** prelievi da effettuarsi in pesci d'acqua dolce e/o d'allevamento.

Analisi in unica istanza o “non ripetibile”

Nei casi in cui i prelievi, eseguiti presso impianti riconosciuti, esercizi di produzione registrati o in fase di distribuzione, siano effettuati su matrici alimentari con TMC (Tempo Minimo di Conservazione) non dichiarato o con TMC/DATA DI SCADENZA di durata (dal momento del prelievo) inferiore ai 10 giorni (tempo indicativamente necessario per ottenere i risultati della prima analisi), è opportuno effettuare il campionamento in “**unica istanza**”, cioè prevedendo n. 1 aliquota per il laboratorio, concordando con l'IZS la tempistica dell'inizio analisi e comunicando direttamente, nel verbale di prelievo agli interessati (produttore, detentore, ecc..), con almeno 24 ore di anticipo: luogo (laboratorio), giorno ed ora in cui avranno inizio le operazioni di analisi in “unica istanza non ripetibile”, garantendo in questo modo il rispetto del diritto alla difesa. Ciò al fine di evitare di procedere ad analisi in seconda istanza su prodotti nel frattempo scaduti o, comunque, oltre il loro tempo limite di conservazione. Nel caso il TMC non fosse dichiarato è opportuno che il prelevatore valuti, al momento del prelievo, la possibilità di catalogare il campione come avente un TMC > di 10 giorni, riportando l'indicazione nel verbale di prelievo

ALLERTA ALIMENTARI

Nell'anno **2016** il Dipartimento Veterinario ha attivato direttamente **18 allerta**, 9 “informazioni per attenzione” e 9 notifiche di allarme.

E' stato coinvolto, complessivamente, in **71 allerta** differenti (anche attivate da altri Enti) che hanno comportato un totale di 98 attivazioni di operatori del territorio che hanno effettuato circa 203 interventi sui diversi operatori economici coinvolti.

I pericoli riscontrati sono riferibili alle seguenti categorie:

- 12 casi dovuto alla presenza di microrganismi patogeni;
- 3 casi per infestazione parassitaria di prodotti della pesca (Anisakis)
- 1 caso di contaminazione chimica da istamina
- 1 caso dovuto alla presenza di corpi estranei (segatura d'alluminio) nel prodotto
- 1 caso dovuto alla presenza di biotossine in MBV.

Particolare attenzione va rivolta agli agenti patogeni riscontrati.

In dettaglio:

- 5 rilevazioni di *Listeria m.* in prosciutto cotto, salame, vitello tonnato e cocktail di mare;
- 4 *Salmonella spp.* in preparazioni a base di carne e 1 in salame stagionato;
- 1 *E. coli STEC* in carne bovina dall'Irlanda

I prodotti erano generalmente originari dall'Italia; in 2 casi i prodotti provenivano da Francia (prodotti della pesca) e Irlanda (carne bovina).

La gestione dei sistemi d'allerta ha raggiunto un buon livello di affidabilità e rapidità in termini di tempi d'intervento; gli operatori conoscono le procedure e le modalità d'intervento.

Il DPV gestirà i sistemi il cui numero sembra ormai destinato a una certa stabilizzazione, attivando, nel più tempo possibile gli operatori territoriali, fornendo loro le indicazioni fondamentali per un intervento efficiente ed efficace presso gli OSA.

Il sistema è presidiato anche fuori dagli orari di servizio (notte e festivi) in modo da poter intervenire appropriatamente nei casi più gravi e di pericolo immediato.

Si segnala l'introduzione dal 2017 dell'obbligo di attivazione anche del sistema iRASFF a livello comunitario per tutti i casi di competenza extraregionale. Tale sistema si aggiunge all'applicativo regionale la cui compilazione resta obbligatoria per tutti i sistemi attivati.

Infine si sottolinea quanto trasmesso dal Ministero della Salute circa le *"procedure a tutela del consumatore per il richiamo da parte degli OSA di prodotti non conformi"*.

Il "richiamo" di un prodotto, a differenza del "ritiro", deve essere attuato dall'OSA nel momento in cui il prodotto è (o possa essere) arrivato al consumatore.

In tali circostanze, l'OSA responsabile della produzione/distribuzione del prodotto è tenuto a informare efficacemente i consumatori tramite i mezzi più efficaci a disposizione.

In particolare, l'OSA dovrà compilare il modello di richiamo (disponibile anche sul sito del ministero) allegato e trasmetterlo al nostro Dipartimento per la successiva "pubblicazione" (entro 48 h dalla segnalazione) sul sito ministeriale dedicato e consultabile da chiunque.

Si richiede anche la pubblicazione dell'avviso, da parte dell'OSA sul proprio sito internet o social network. Se necessario, in caso di grave rischio a carattere acuto, l'informazione dovrà avvenire anche tramite media (TV, radio, giornali).

I vari clienti (dettaglianti) dovranno esporre al consumatore la cartellonistica di cui sopra predisposta e trasmessagli dal produttore/distributore.

Il sistema sarà pienamente attivo dal 1 marzo 2017.

Con tale disposizione, il Ministero risponde alla continua richiesta di trasparenza da parte dei Consumatori circa le problematiche alimentari riscontrate.

INDICATORI

N° ALLERTA GESTITI IN TEMPI ADEGUATI / N° ATTIVAZIONI ALLERTA SU ASL BG

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.

Le segnalazioni di sospette Malattie Trasmesse da Alimenti pervenute al Dipartimento Veterinario nell'anno 2016 sono state complessivamente **n. 22; 8 nel distretto A e 14 nel distretto B.**

Le comunicazioni sono pervenute per la maggior parte dei casi da parte degli USP territoriali provinciali (Bergamo, Bonate, Treviglio e Tresco B.); a volte, direttamente dal P.S. di ospedale.

Le cause accertate nell'uomo sono Salmonella spp. (1 caso), Listeria m. (3 casi), sindrome sgombroide (1 caso).

I sintomi sono sostanzialmente riferibili a sindromi gastrointestinali e i sospetti sono sostanzialmente riferibili a infezioni da Salmonella o Listeria m.; in alcuni casi ben definiti la sintomatologia clinica ha orientato i sanitari verso il sospetto di sindrome sgombroide.

Complessivamente sono state coinvolte in tali episodi circa 65 persone (un caso ha coinvolto 40 persone): soprattutto adulti e anziani, ma anche bambini.

Si rileva come gli episodi sono spesso correlati al consumo di cibo a domicilio o in ristorazione pubblica.

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.

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 periodicità quadrimestrale e, quindi, entro il 10 maggio (1° quadrimestre), il 10 settembre (2° quadrimestre) 2017 e 5 gennaio 2018 (3° quadrimestre) 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.

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 campionamento adottate in caso di prelievi per PNR o PNR extrapiano.

Il campione dovrà ricomprendere almeno il 50% degli operatori di vigilanza coinvolti nelle rispettive attività (certificazione e campionamento)

AUDIT INTERNI

Durante l'anno 2017 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 delle modalità di monitoraggio dello stato di avanzamento 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	Valutazione e confronto dei sistemi di monitoraggio adottati dai RUOT circa lo stato di avanzamento e l'appropriatezza dell'attività svolta; rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Giugno 2017
<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	Valutazione e confronto dei sistemi di monitoraggio adottati dai RUOT circa lo stato di avanzamento e l'appropriatezza dell'attività svolta; rispetto degli standard, del codice etico e piano aziendale anticorruzione	Ottobre 2017

I Responsabili di Unità Operativa Territoriale proseguiranno, durante il 2017, con gli audit sui singoli veterinari ufficiali, secondo un principio di rotazione, in modo da sottoporre a controllo tutto il personale veterinario di competenza entro la fine del 2017.

INDICATORI DI CONTESTO, DI PROCESSO E DI RISULTATO

Per quanto riguarda gli indicatori anno 2017 da utilizzarsi per l'area del SIAOA verranno considerati:
Indicatori di CONTESTO

INDICATORI DI CONTESTO 2015-2018
Altimetria media (solo per zone montuose)
Tempo medio percorrenza per 10 km
N° animali allevati per tipologia e per allevamento (consistenza allevamento)
N° strutture veterinarie (per tipologia: a. Studio veterinario esercitato in forma sia singola che associata; b. Ambulatorio Veterinario esercitato in forma sia singola che associata; c. Clinica Veterinaria - Casa di cura veterinaria; d. Ospedale veterinario - Decreto n. 5403 del 13/04/2005)
N. medici veterinari responsabili "scorta" e/o responsabili di Piani Sanitari
Superficie dell'ASL (km ²)
N° macelli / capi macellati
N° stabilimenti riconosciuti (trasformazione carne - latte - pesce, etc.)
Tonnellate prodotte (latte, carne, altri prodotti di OA)
N. stabilimenti registrati
Consistenza randagismo (n. cani registrati in AAA, n. catture cani, n. colonie feline)
N. veterinari iscritti all'Ordine
Età media operatori → N. Medici Veterinari per anzianità di laurea (classi: 0-6 anni; 7-13 anni; 14-20 anni; 21-27 anni; oltre 27 anni)
N. segnalazioni da parte dei consumatori nell'anno
Indice di vecchiaia della popolazione nell'area
Partecipazione / Responsabilizzazione Operatori → n° interventi di controllo registrati, realizzati nell'ambito del programma Ars Alimentaria

Indicatori di PROCESSO

AREA: IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	INDICATORI DI PROCESSO
1. Ispezione delle carni negli stabilimenti di macellazione e centri lavorazione selvaggina (Sez. I, II, IV)	Tempo controllo N° stabilimenti di macellazione suddivisi per classi di capi (UGB/ anno) N° totale capi macellati (stima per anno)
2. Attuazione dei controlli negli stabilimenti riconosciuti:	
a. carni, carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (Sez. I,II,III,V)	Tempo di controllo N° stabilimenti per classe di addetti N° totale controlli programmati/ anno
b. prodotti a base di carne (Sez. VI)	
c. prodotti della pesca (Sez. VIII) incluso i mercati all'ingrosso e gli impianti per le aste	
d. uova e derivati (Sez X)	
e. cosce di rana e lumache (sez. XI)	
f. grassi fusi di origine animale e ciccioli (Sez. XII)	
g. stomaci, vesciche e intestini trattati (Sez. XIII)	
h. gelatina e collagene (Sez. XIV e XV)	
i. confezionamento e depositi non annessi alle attività di cui sopra	
3. Attuazione dei controlli negli stabilimenti registrati diversi da quelli di ristorazione	
j. commercializzazione piccolo dettaglio	Tempo controllo N° stabilimenti N° totale controlli programmati/ anno
k. commercializzazione GDO	
l. commercializzazione all'ingrosso	
m. trasporto prodotti alimentari non connesso a uno stabilimento registrato o riconosciuto	Tempo controllo N° mezzi N° totale controlli programmati/ anno
4. Attuazione dei controlli nella ristorazione collettiva e pubblica	Tempo controllo N° stabilimenti N° totale controlli programmati/ anno

Indicatori di RISULTATO

INDICATORI DI RISULTATO	DESCRIZIONE
Per ogni area della prevenzione veterinaria: A. Sanità animale, B. Igiene degli alimenti di origine animale, C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.	N° controlli effettuati / N° controlli programmati nell'anno (attuazione del programma) N° Controlli realizzati oltre a quelli programmati Confronto con gli anni precedenti Attività di audit interni in funzione delle priorità determinate dalla programmazione regionale, s'intende: <ul style="list-style-type: none"> • N° audit interni nell'anno • N° non conformità nell'anno • N° raccomandazioni nell'anno

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2017
Pianificazione territoriale

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 20 marzo 2017.

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 impianti
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 2	1
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per scopi diversi dall'alimentazione degli animali - Categoria 3	5
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	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3	2
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 1	7
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	6
1069 Registrati	1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 3	12
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	12
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione I - Magazzinaggio di sottoprodotti di o.a.(art.24(1)(i)) - Categoria 1	1
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	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3	7
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione III - Coincenerimento - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione III - Combustione - Categoria 1	1
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	5
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione VI - Biogas - Categoria 2	2
1069 Riconosciuti	1069 Riconosciuti - Sezione VIII - Alimenti per animali da compagnia - Categoria 3	1
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	7
183 Registrati	183 Registrati - Coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica	8
183 Registrati	183 Registrati - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti	98

	agricoli e zootecnici, mangimi, prodotti di origine minerale e chimico industriali, etc.	
183 Registrati	183 Registrati - Commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diversi da all. IV, capo 1 e 2)	10
183 Registrati	183 Registrati - Condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV	4
183 Registrati	183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	8
183 Registrati	183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	24
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)	30
183 Registrati	183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5	6
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)	13
183 Registrati	183 Registrati - Stoccaggio granaglie	28
183 Registrati	183 Registrati - Trasportatori per conto terzi di additivi, premiscele, materie prime, mangimi	71
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	53
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di additivi senza possesso fisico (a)	6
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	53
183 Riconosciuti - Commercio mangimi	183 Riconosciuti - Commercio di premiscele senza possesso fisico (b)	6
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)	14
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	6
183 Riconosciuti - Produzione mangimi	183 Riconosciuti - Produzione di premiscele (b)	4
767 Registrati con numero	767 Registrati con numero - Importazione	3
767 Registrati con numero	767 Registrati con numero - Produzione conto terzi	6
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attività generali - Centro di riconfezionamento	33
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attività generali - Deposito frigorifero	66
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Centro di raccolta	1
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	228
853 Riconosciuti	853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	6
Allevamenti	APISTICI - Produzione miele	997
Allevamenti	AVICOLI - Galline uova da consumo	28
Allevamenti	AVICOLI - Galline uova da cova	4
Allevamenti	AVICOLI - Ornamentali	35
Allevamenti	AVICOLI - Pollastre - uova da consumo	6
Allevamenti	AVICOLI - Pollastre - uova da cova	3
Allevamenti	AVICOLI - Produzione carne	58
Allevamenti	AVICOLI - Ripopolamento	7

Allevamenti	AVICOLI - Rurale	217
Allevamenti	AVICOLI - Svezamento	11
Allevamenti	BOVIDI - Produzione carne bianca	11
Allevamenti	BOVIDI - Produzione carne rossa	1690
Allevamenti	BOVIDI - Produzione carne svezamento	1
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione latte	720
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione latte crudo	29
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione linea vacca - vitello	932
Allevamenti	BOVIDI - Riproduzione riproduttori (manze)	33
Allevamenti	CUNICOLI - Autoconsumo	1018
Allevamenti	CUNICOLI - Produzione carne	41
Allevamenti	CUNICOLI - Ripopolamento	27
Allevamenti	CUNICOLI - Riproduzione carne ciclo aperto	3
Allevamenti	CUNICOLI - Riproduzione carne ciclo completo	7
Allevamenti	CUNICOLI - Riproduzione vendita riproduttori	29
Allevamenti	EQUIDI - Amatoriale	3394
Allevamenti	EQUIDI - Circolo Ippico	11
Allevamenti	EQUIDI - Da lavoro	137
Allevamenti	EQUIDI - Produzione carne	440
Allevamenti	EQUIDI - Scuderia	56
Allevamenti	EQUIDI - Sportivo	172
Allevamenti	OVI-CAPRINI - Da carne	2538
Allevamenti	OVI-CAPRINI - Da lana	17
Allevamenti	OVI-CAPRINI - Da latte	120
Allevamenti	Stalle di sosta	26
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio - finissaggio	283
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio - svezamento	17
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio Familiare (Autoconsumo)	1588
Allevamenti	SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	8
Allevamenti	SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	44
Allevamenti	SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	31
Allevamenti	SUIDI - Riproduzione - Svezamento	5
Allevamenti	Tipologia Allevamento non definita	841
Allevamenti	VOLATILI PER RICHIAMI VIVI - Richiami vivi	42
Detenzione di animali	Canili rifugi	7
Detenzione di animali	Canili sanitari	2
Detenzione di animali	Giardini zoologici e parchi	1
Detenzione di animali	Grossisti di animali vivi (pesci ornamentali roditori ecc.)	2
Detenzione di animali	Negozi per la vendita di animali	79
Detenzione di animali	Pensioni	8
Detenzione di animali	Stazioni di quarantena	2
Detenzione di animali	Toelettature	124
Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)	Distributore automatico di latte crudo	71
Intermediari	Intermediario	3
Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	Laboratorio di produzione e vendita di gelati	15
Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari	Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	219
Mangimi medicati e prodotti intermedi	Distribuzione di mangimi medicati ai sensi dell'art.13 comma 6-7	4
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	5
Medicinale	Grossisti autorizzati alla vendita diretta	4
Medicinale	Grossisti di medicinali veterinari (ART.66 DLVO 193/2006)	7
Medicinale	Parafarmacie	2
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	88
Strutture veterinarie	Clinica o casa di cura veterinaria	25
Strutture veterinarie	Laboratorio veterinario di analisi	1
Strutture veterinarie	Medico veterinario senza struttura veterinaria	103
Strutture veterinarie	Ospedale veterinario	2
Strutture veterinarie	Studio veterinario	4
Strutture veterinarie	Studio veterinario associato	20

Anche se ancora 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.

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 5698 operatori registrati per attività attinenti al settore mangimistico, il cui inserimento nel SIVI è ancora incompleto.

ATTIVITA' ANNO 2016

PIANO LATTE

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Obiettivi Operativi Regionali - Anno 2016 (SIVI)
- 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 2016, 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: 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. Nel corso del 2016 è iniziata una revisione dei livelli di rischio basata sull'adozione delle nuove check list.

AZIENDE PRODUZIONE LATTE CRUDO: Il campione delle aziende da sottoporre autocontrollo è stato identificato, in sede di programmazione distrettuale, in base ai principi dell'analisi del rischio utilizzando gli elenchi delle aziende che nel 2015 avevano registrato le non conformità più gravi per i seguenti parametri: cellule somatiche ,carica batterica, positività per aflatossine, positività per sostanze inibenti e streptococcus agalactiae.

Il campione comprendeva controlli sulle aziende produttrici di latte alta qualità nonché sulle aziende iscritte nell'elenco delle aziende produzione latte da destinare all'export come da specifico progetto in queste aziende i controlli sono stati effettuati dai colleghi del Servizio di Sanità Animale, contestualmente alle operazioni previste dai piani Para TBC).

Dato l'elevato numero delle aziende interessate ed al fine di evitare che il controllo si concentri sempre sulle medesime aziende, si è prevista una adeguata rotazione dei controlli per garantire che, nell'arco di vigenza del piano 2015-2018, tutte le aziende produttrici di latte siano sottoposte ad almeno un controllo.

Sono programmati complessivamente 328 controlli, ne sono stati effettuati 848 pari al 258%. Tale incremento dei controlli è dovuto alle attività aggiuntive derivate dall'attuazione dei piani straordinari di gestione dell'emergenza aflatossine nel latte.

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.

Il Dipartimento di prevenzione Veterinario è impegnato in prima linea ad assicurare la competitività delle produzioni agroalimentari Bergamasche, assicurando le condizioni perché i prodotti possano effettivamente approdare sui mercati dei Paesi terzi.

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) tra Federazione Russa, Bielorussia e Kazakistan le Liste degli stabilimenti approvati vengono gestite direttamente dalla C.U.

Impianti autorizzati all'esportazione verso paesi terzi della Provincia di Bergamo:

numero degli stabilimenti iscritti nelle varie liste export	STABILIMENTI ISCRITTI LISTE PAESI TERZI	STABILIMENTI ISCRITTI LISTE CUSTOM UNION
ASL BERGAMO	7	4

La Provincia è caratterizzata da un discreto numero di attività industriali di trasformazione latte con mercati a livello internazionale soprattutto nel settore della produzione del taleggio ,del gorgonzola e della mozzarella. Accanto a questo settore ben definito ha preso sempre più importanza un numero significativo di realtà aziendali di trasformazione diretta, con prodotti di nicchia che stanno conquistando mercati non solo nazionali ma internazionali.

Ad esempio prodotti a base di latte di bufala sia freschi che stagionati come pure prodotti con latte di capra per non parlare dei formaggi di montagna.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO PRODOTTI

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

n° 1034 controlli programmati n° 1123 effettuati.

La seguente tabella, non esaustiva, riassume i controlli effettuati nei principali raggruppamenti di impianti. Come nel caso dei controlli nelle aziende produttrici di latte lo scostamento è motivato dall'attuazione dei piani straordinari di gestione dell'emergenza aflatossine nel latte.

Tipologia di impianto	Numero controlli effettuati
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	394
Distributore automatico di latte crudo	60
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	10
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	67
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	583

NON CONFORMITA'

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

Tipologia di impianto	Non conformità	risolte	non risolte
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	13	12	1
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	158	114	44
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	2	2	
Distributore automatico di latte crudo	7	7	
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	60	50	10

Piano controllo	Procedure	Non conformità	risolte
Controllo aziende produzione latte	Condizioni igienico-sanitarie generali	10	10
Controllo aziende produzione latte	Documentazione e/o raccolta di informazioni	18	15
Controllo aziende produzione latte	Igiene della mungitura e del personale	7	5
Controllo aziende produzione latte	Procedura di gestione aflatossine	82	78
Controllo aziende produzione latte	Requisiti strutturali	12	10

Negli stabilimenti le non conformità si sono principalmente concentrate sulle condizioni di manutenzione di strutture e attrezzature, sulle SSOP operative (igiene in fase di produzione) e, in considerazione dell'intensità e della specificità dei controlli richiesti dalla situazione emergenziale, sulla gestione delle aflatossine.

Negli allevamenti le non conformità si sono decisamente concentrate sulla gestione aflatossine, in considerazione di quanto sopra descritto.

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.

Dalle verifiche successive alle predette non conformità sono derivati i seguenti provvedimenti:

N° 39 comunicazioni di notizia di reato

N° 41 verbali di accertata violazione amministrativa

N° 21 sequestri amministrativi di prodotti caseari

N°1 attivazione di un sistema di allerta

Tabella riepilogo non conformità

	Bovino	Caprino	bufalino	equino
Aziende segnalate per superamento limiti previsti	328			
Per tenore germi	153			
Per tenore in cellule somatiche	176			
Aziende non rientrate nei	17			

tre mesi e con latte destinato ad uso non alimentare				
Per tenore germi	5			
Per tenore cellule somatiche	12			
Numero di aziende az con revoca provvedimenti di limitazione	4			
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti	33			
Numero aziende controllate	530	22	2	1
n°aziende non conformi	84			
Motivo non conformità				
condizioni igienico sanitarie	10			
Requisiti strutturali	12			
Igiene della mungitura e del personale	7			
Documentazione e/o informazioni sufficienti a garantire la soddisfazione del requisito	18			
Procedura gestione aflatoxine	65	2		

PIANO MONITORAGGIO LATTE CRUDO

Campioni effettuati ed esaminati nel 2016 ASL di Bergamo

DISTRIBUTORE				TANK			
<i>Campylobacter PCR</i>		<i>Campylobacter Microb</i>		<i>Campylobacter PCR</i>		<i>Campylobacter Microb</i>	
<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>
61	0	2	0	33	0	0	0

DISTRIBUTORE				TANK			
<i>Listeria PCR</i>		<i>Listeria Microb</i>		<i>Listeria PCR</i>		<i>Listeria Microb</i>	
<i>controllati</i>	<i>positivi monocyto genes</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi monocyto genes</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>
63	0	0	0	33	0	0	0

DISTRIBUTORE			TANK		
<i>Salmonella PCR</i>		<i>Salmonella Microb</i>	<i>Salmonella PCR</i>		<i>Salmonella Microb</i>
<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>positivi</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>positivi</i>

63 | 0 | 0 | 33 | 0 | 0

DISTRIBUTORE				TANK				
<i>Escherichia Coli</i> VTEC PCR				<i>Presenza microbiologica</i>	<i>Escherichia Coli</i> PCR			<i>conferma micro</i>
<i>controllati</i>	<i>Sospetta presenza</i>				<i>controllati</i>	<i>Sospetta presenza</i>		
66	11			0	33	3		2

DISTRIBUTORE			TANK		
<i>Escherichia Coli</i>			<i>Escherichia Coli</i>		
< 50	50-1000	>1000	< 50	50-1000	>1000
51	12	0	29	4	0

DISTRIBUTORE			TANK		
Stafilococchi coagulasi positivi			Stafilococchi coagulasi positivi		
< 100	100-10000	>10000	< 100	100-10000	>10000
56	7	0	31	2	0

DISTRIBUTORE		TANK	
<i>Streptococcus agalactiae</i>		<i>Streptococcus agalactiae</i>	
<i>controllati</i>	<i>positivi</i>	<i>controllati</i>	<i>positivi</i>
63	4	33	0

DISTRIBUTORE			TANK		
Enterobatteriacee			Enterobatteriacee		
< 2000	2000-10000	> 10000	< 2000	2000-10000	> 10000
38	24	1	30	3	0

DISTRIBUTORE		TANK	
<i>afatossine</i>		<i>afatossine</i>	
<0.031	>0.030	<0.051	>0.050
		30	1

I risultati analitici ottenuti sottolineano la buona qualità del latte crudo destinato al consumo umano diretto, anche se non è possibile escludere del tutto la presenza di microrganismi patogeni in considerazione delle fasi produttive e dei rischi di inquinamento della materia prima.

Alla luce di questi risultati appare decisamente utile l'applicazione di tecniche diagnostiche basate sulla biologia molecolare (PCR) che, grazie alla migliore sensibilità e specificità ed alla rapidità di esecuzione, permettono di rilevare la presenza dei patogeni ad un livello che non costituisce un pericolo per il consumatore finale, riducendo il rischio di esposizione.

PIANO DI SORVEGLIANZA BATTERI CONTAGIOSI NEL LATTE ALLA STALLA

In tabella viene riportata l'attività svolta nell'ambito del piano da parte dell'ASL.

Tabella Allevamenti controllati e positivi alla *Streptococcus agalactiae*

ASL	ALL. CONTROLLATI	ALL. NEGATIVI	ALL. POSITIVI	%
Bergamo 2013	842	713	129	15.32
Bergamo 2014	799	689	110	13.77
Bergamo 2015	771	667	104	13,49
Bergamo 2016	729	638	91	12,48

La percentuale di allevamenti positivi rileva un poco significativo decremento nel 2015 rispetto al 2014, in alcune aree di montagna i tassi rilevati sono significativi.

In queste aree ci sono le maggiori difficoltà di 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.

Le relative qualifiche sono state inserite in BDR

PIANO GESTIONE RISCHIO AFLATOSSINE 2016

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Obiettivi Operativi Regionali - Anno 2016 (SIVI)
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

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

Si è dato quindi attuazione al D.g.r. 30 marzo 2016 - n. X/4984 :“Approvazione del «Piano regionale straordinario di sorveglianza del rischio aflatossine nella catena alimentare di produzione del latte e dei prodotti a base di latte», che ha profondamente incrementato le attività programmate.

Il piano si è articolato sia in verifica delle attività di autocontrollo realizzate da singoli allevatori o da parte dei primi acquirenti per gruppi di conferenti, sia attraverso un forte incremento dei controlli ufficiali sul latte prodotto sia infine con controlli su foraggi e mangimi.

Nel corso del 2016 sono stati effettuati i seguenti controlli analitici, afferenti a diversi piani.

	CAMPIONI CONTROLLATI	CAMPIONI CON VALORI > 0.050 µg/l *	% NON CONFORMI
Piani vari	1276	39	3,1
PNR	78	12	3,8

* valore riferito ai soli 3 esiti sfavorevoli per superamento valore di incertezza del metodo.

Nel corso del 2016 sono inoltre pervenute da diversi primi acquirenti 40 segnalazioni per sospensione del ritiro del latte per non conformità per aflatossine, oltre alla segnalazione relativa allo smaltimento come SOA cat. 1 di tre cisterne risultate non conformi in autocontrollo.

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	459	46	43

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	725	82	78

Dalle verifiche successive alle predette non conformità sono derivati i seguenti provvedimenti:

N° 39 comunicazioni di notizia di reato
 N° 41 verbali di accertata violazione amministrativa
 N° 21 sequestri amministrativi di prodotti caseari
 N°1 attivazione di un sistema di allerta

**PIANO DI SORVEGLIANZA SULLA PRESENZA DI E COLI VTEC IN PRODOTTI A BASE DI LATTE :
 DALLA PRODUZIONE PRIMARIA ALLA TRASFORMAZIONE**

L'obiettivo del piano di sorveglianza è quello di:

- definire la prevalenza di Escherichia coli verocitotossici (VTEC) in formaggi a latte crudo al termine del processo di trasformazione, sul territorio della Regione Lombardia
- definire provvedimenti correlati al reale rischio per la sicurezza alimentare
-
- definire linee guida che portino al controllo del pericolo negli stabilimenti di prodotti a base di latte crudo

Il piano di sorveglianza rappresenta l'occasione per valutare l'impiego di criteri microbiologici al fine di definire modelli utili a stimare la probabilità di contaminazione dei prodotti in questione da parte di batteri enterici patogeni (VTEC) e il reale rischio per il consumatore.

E' un obiettivo strategico cui, stante la rilevanza nell'ambito dell' ATS di Bergamo, attestata anche dalla scorecard di valutazione del rischio sottostante, sono state dedicate considerevoli risorse.

7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	71
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		2			8	
7.6	Impatto economico dei sistemi di sorveglianza e controllo del SSR			3		13	

Il campionamento interesserà nel corso del quadriennio tutti gli stabilimenti presenti nel territorio di competenza (riconosciuti e/o registrati) che producono prodotti a base di latte crudo commercializzati con una stagionatura inferiore ai 90 gg.

Nell'Asl di Bergamo sono presenti 323 impianti che producono esclusivamente o in parte formaggi a latte crudo. Dal conteggio sono esclusi gli alpeggi, che sono oggetto di specifico piano. Gli impianti sono così ripartiti:

Distretto A – 217

Distretto B – 100

Sono stati quindi pianificati i seguenti interventi/anno:

Distretto A: 55 prelievi

Distretto B: 25 prelievi.

A questi erano da aggiungere i controlli di verifica a seguito delle attese NC.

Sono stati effettuati i seguenti controlli:

CAGLIATA			FORMAGGIO			TOTALE				
CTR	SP	P	CTR	SP	P	CTR	SP	SP%	P	P%
98	10	1	9	4	2	107	14	13,08	3	2,80

LEGENDA:

CTR = Controllati

SP = Sospetta Presenza

P = Presenza

A sottolineare l'importanza che si è dato a questo piano di controllo, si evidenzia che sono stati effettuati nella sola ATS di Bergamo, il 50% del totale dei controlli effettuati nell'intera Regione Lombardia.

A seguito delle non conformità sono stati adottati i provvedimenti previsti dal piano stesso, come dalle seguenti istruzioni operative:

Al ricevimento dell'esito di sospetta presenza STEC in PCR (prove microbiologiche non terminate):

- vincolo della partita in attesa di successivi controlli
- prescrizione di immediati interventi di pulizie e disinfezione straordinarie di impianti e attrezzature di lavorazione e mungitura,
- eventuali prescrizioni sul miglioramento dell'igiene della mungitura.

In caso di non conferma in microbiologica (resta sospetta presenza):

- ripetizione del controllo sul prodotto in vincolo a 20 -30 giorni secondo la tipologia del prodotto, svincolo ad esito favorevole;
- effettuazione di un ulteriore controllo conoscitivo su un lotto prodotto successivamente alla data delle avvenute operazioni straordinarie prescritte, al fine di verificare la risoluzione del problema.

In caso di conferma in microbiologica (presenza):

- distruzione o eventuale ripetizione del controllo sul prodotto in vincolo a 20 -30 giorni secondo la tipologia del prodotto, svincolo ad esito favorevole.
- sospensione della vendita ed effettuazione di campioni ufficiali sui lotti presenti e prodotti in condizioni analoghe a quello risultato positivo, in modo da escludere la distribuzione di alimenti pericolosi.

La maggior percentuale di non conformità analitiche sono relative a piccoli stabilimenti di trasformazione direttamente collegate con allevamenti di animali produttori di latte.

Risulta pertanto necessaria una approfondita attività di formazione su corrette pratiche di pulizia, igiene e sanificazione non solo nei locali dove i prodotti vengono trasformati ma fin nei ricoveri degli animali e durante l'attività di mungitura.

PIANO ALPEGGI

La programmazione degli interventi è stata effettuata tenendo conto di:

Priorità 1 sono gli alpeggi con NC strutturali e/o con NC per il prelievo di acqua o di prodotti riscontrate negli anni passati

Priorità 2 sono gli alpeggi che non sono stati visitati nel 2015 o con almeno una NC rilevata nei prelievi d'acqua o prodotti negli anni passati

Priorità 3 sono gli alpeggi visitati l'anno scorso o nel 2014 senza rilievo di NC.

N. sopralluoghi previsti	45	N. sopralluoghi eseguiti	48
--------------------------	----	--------------------------	----

3 cessate attività

N. non conformità rilevate 2016	N. non conformità aperte dopo scadenza
24	1
N. raccomandazioni impartite	
30	

Nel dettaglio

Procedure analizzate	N.C.	RAC
Analisi dei pericoli (HA)		10
Applicazione regolamento (CE) 2073/05	2	
Bollatura sanitaria		1
Manutenzione impianti/attrezzature	9	6
Marchiatura / etichettatura prodotti	3	1
Potabilità acqua	8	5
Procedure sanificazione non SSOP		4

Verifica autorizzazioni, requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature	2	3
--	---	---

Prelievi

N. prelievi previsti burro	6	effettuati	7
N. prelievi previsti ricotta	6	effettuati	6
N. prelievi previsti formaggi	20	effettuati	23
N. prelievi previsti cagliata	4	Effettuati	4

1 prelievo di cagliata risultato sospetto per Coli VTEC con successiva eliminazione dei prodotti ottenuti. Prelievi acqua eseguiti in autocontrollo di cui 48 esiti favorevoli e 11 NC; il rimanente è relativo ad un alpeggio non caricato.

Sono state effettuati 2 incontri con i conduttori d'alpe presso le Comunità Montane della Val Seriana a Clusone e della Val Brembana a Piazza Brembana per illustrare il piano alpeggi.

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.

FARMACOSORVEGLIANZA

Il piano regionale di farmacovigilanza è mirato alla verifica della corretta gestione del medicinale veterinario a partire dalla sua produzione fino alla somministrazione all'animale ed alla eventuale presenza di residui nelle produzioni.

In tale settore l'attività deve essere potenziata e rivolta ad un uso responsabile del farmaco, infatti i dati che vengono pubblicati a livello internazionale definiscono che in Italia il consumo per animale di sostanze farmaceutiche è nettamente superiore che nel resto dell'Europa, quindi oltre che a controlli sempre più mirati nelle aziende è imprescindibile un sistema moderno di tracciabilità.

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Obiettivi Operativi Regionali - Anno 2016 (SIVI)
- 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 2016, 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:

- programmazione di un numero di controlli non inferiore a quelli programmati nell'anno precedente
- aziende diverse dagli allevamenti inseriti nel registro export in bdr
- inclusione di un campione di allevamenti di piccole dimensioni (< 10 capi), identificato in maniera casuale
- Precedenti non conformità e/o segnalazioni
- Positività piano di campionamento pnr, pnaa;
- Presenza di numerose autorizzazioni scorte gestite dallo stesso Medico Veterinario
- Assenza di accertamenti specifici nell'ultimo biennio;

ATTIVITA' 2016

Categorie di impianti	n.ispezioni effettuate
altro	1
ambulatori/cliniche	16

AVICOLI - Galline uova da consumo	14
AVICOLI - Produzione carne	25
AVICOLI - Svezzamento	2
BOVIDI - Produzione carne bianca	31
BOVIDI - Produzione carne rossa	25
BOVIDI - Riproduzione latte alta qualità†	272
BOVIDI - Riproduzione latte crudo	27
BOVIDI - Riproduzione linea vacca - vitello	52
BOVIDI - Riproduzione riproduttori (manze) canili, gattili, pensioni	1
CUNICOLI - Riproduzione carne ciclo aperto	1
EQUIDI - Amatoriale	6
EQUIDI - Produzione carne	3
EQUIDI - Sportivo	1
grossisti autorizzati alla vendita diretta di medicinali (art 70, Dlvo 193/2006)	3
grossisti di medicinali veterinari (art 66, Dlvo 193/2006)	3
medici veterinari autorizzati a detenere scorte	2
OVI-CAPRINI - Da carne	1
OVI-CAPRINI - Da latte	32
SUIDI - Ingrassio - finissaggio	26
SUIDI - Ingrassio - svezzamento	2
SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	3
SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	19
SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	3
TOTALI	572

Durante i controlli sono state rilevate le seguenti Non Conformità:

Piano controllo	Procedure	Non conformità
Farmacosorveglianza allevamento	Gestione dei medicinali veterinari	3
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	5

Sono state contestate le seguenti violazioni amministrative:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO
ALL 1 PARTE A REG CE 852/04	MANCATA REGISTRAZIONE MEDICINALI
ART 79 D LVO 193 06 C 1 LETT F E G	MANC REG TRATTAMENTI FARMACOLOGICI
ART 14 C 3 D LVO 16 3 2003 158	TRATTAMENTO FARMACOLOGICO ILLECITO
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI
ART 11 COMMA 2 DLGS 193/06	
ART 79 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI
ART 80 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE CARICO SCARICO
ART 79 COMMA 1 E 2 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI
ART 79 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA IDENTIFICAZIONE ANIMALI TRATTATI
ART 14 COMMA 3 LETT A D LGS 158/06	TRATTAMENTO ILLECITO

Nel corso del 2016 si è dato inoltre regolare seguito alle attività previste dai seguenti piani regionali:

“LA SPERIMENTAZIONE SULLA RICETTA ELETTRONICA PER IL FARMACO VETERINARIO”

“APPROCCIO INTEGRATO AL MONITORAGGIO DEL CONSUMO DEL FARMACO NEGLI ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI DELLA REGIONE LOMBARDIA”

PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALI

Nel territorio provinciale sono anche presenti 5698 attività registrate e 88 riconosciute, inserite nel settore dei mangimi, di queste 2354 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.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Obiettivi Operativi Regionali - Anno 2016 (SIVI)
- 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 2016, 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 cercando di garantire le seguenti priorità:

Una ispezione l'anno:

- stabilimenti di **produzione** di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg. (CE) n. 183/2005 compresi:
 - 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;
- 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 Reg. (CE) n. 183/2005
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- stabilimenti di **produzione** di alimenti per animali da compagnia;

una ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di **commercializzazione** di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), e b) del Reg. (CE) n. 183/2005;
- impianti di **commercializzazione** di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- imprese di **commercializzazione** di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg. (CE) n. 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 2016 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.

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 2016 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

Sono stati effettuati i 165 campioni previsti dal PNAА e 8 campioni EXTRAPNAА.

Sono risultati non favorevoli:

ALLEVAMENTO	sulfamidici	suina	mangime completo
ALLEVAMENTO	ROBENIDINA	ovaiole	MANGIME COMPLETO
ALLEVAMENTO	ROBENIDINA	ovaiole	MANGIME COLPLETO
PRODUZIONE PER AUTOCONSUMO	specificare il/i principi attivi utilizzati nel mangime medicato	suina	Mangime "bianco" prodotto/trasportato dopo un mangime medicato
PRODUZIONE	TRIEPTANOATO DI GLICERINA (GTH)		PAT DI CAT. 1 (Reg 142/2011)

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).

Operatori primari registrati Regolamento (CE) n.183/05 art. 5 comma 1	Censiti	CONTROLLI PROGRAMMATI	Numero Ispezioni *
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	1183	140	190
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	1580	100	167
TOTALE	5117	240	357
Operatori post-primari registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2			
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	5	2	4
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	1	4
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	4	2	2
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)	5	2	3
fornitura di sottoprodotti alimentari e agroalimentari (Reg. 852/04, Reg. 853/2004. Reg. 197/06)	6		
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	205	10	12

produzione di alimenti per anim.da compompagnia (Reg. 1069/09)	1	1	1
trasporto conto terzi	154		
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	0		
mulini	202		7
produzione mangimi per il commercio (diversi da all. IV capo 3)	17	9	11
essiccazione artificiale	131	20	27
produzione mangimi per autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	1183	140	190
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	189	10	17
TOTALE	2114	201	282
Ditte prodotti non conformi			
produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.	0		
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005			
lettera A produzione additivi			
lettera A commercializzazione additivi	59	30	24
lettera B produzione premiscele	5	4	4
lettera B commercializzazione premiscele	59	30	24
lettera C produzione mangimi composti per commercio	6	5	5
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	14	14	8
intermediari (che non detengono prodotti)	2		
TOTALE	145	83	65
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005			
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	3
miscelazione di grassi			
TOTALE	3	3	3
OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI			
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	8	4	2
produzione MM per autoconsumo	8	8	7
laboratori			
distributori art.13 comma 6-7	4	2	2
distributori art.13 comma 8	1	1	1
TOTALE	22	16	13

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 completamente 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.

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.

Nel 2016 l'attività si è concentrata, in considerazione dell'attuazione del Piano per l'emergenza aflatossine, nel settore della produzione e dell'utilizzazione del mais, con un forte incremento dei controlli sull'alimentazione negli allevamenti di bovine da latte e negli essiccatoi e depositi di cereali.

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

Tipologia di impianto	Non conformità
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	16
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	16
183 Registrati - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo (diversi da all. IV, capo 3)	1
183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63, art. 5	3
183 Registrati - Macinazione e brillatura (mulini)	1
183 Registrati - Stoccaggio granaglie	11
183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	1
183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	1
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	1
767 Registrati con numero - Produzione conto terzi	4

Piano controllo	Procedure	Non conformità
Essiccazione	Controllo qualità	3
Essiccazione	Documentazione, registrazione, registri	6
Essiccazione	Reclami e ritiro dei prodotti	2
Essiccazione	Stoccaggio	5
Intermediari con / senza condizionamento	Stoccaggio e trasporto	1
Mangimi medicati per autoconsumo	Controllo di qualità	1
Mangimifici	Controllo qualità	1
Mangimifici	Documentazione, registrazione, registri	5
Mangimifici	Produzione	1
Mangimifici	Stoccaggio e trasporto	2
Produzione primaria	Documentazione, registrazione, registri	1
Produzione primaria	Post-raccolta	3

Sono state emesse le seguenti sanzioni:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO
ART 9 DLGS 149/04	AFLATOSSINA NEL MANGIME
ALL I P A REG CE 183/05	MANCATA PULIZIA MANGIATOIE
ALL I PARTE A REG ce 183/15	MANCATA PULIZIA MANGIATOIE
ALL II REG CE 183/05	MANCATA ADOZIONE DI MISURE CORRETTIVE

Nonostante gli incontri di formazione effettuati, la materia si presenta particolarmente complessa e di difficile gestione per buona parte degli addetti ai controlli.

Segue tabella sintetica degli interventi di formazione effettuati:

PRAA	Diffusione contenuti PRAA 2016 personale addetto ai controlli	31.05.16 (FC) PNAA + valut. esiti audit min. mangimi	15.11.16 (FC) Situazione PNAA
------	---	---	--

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.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Obiettivi Operativi Regionali - Anno 2016 (SIVI)
- 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 2016, 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 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
- polli da carne

Piano benessere animale – controlli in allevamento nel 2016 ASL di Bergamo

Specie	N° controlli/anno	
	programmati	effettuati
Suini	35	61
Ovaiole	15	14
Polli da carne	29	29
Bovini e bufalini riproduzione	159	182
vitelli	3 (carne bianca)	149 carne b.+riproduz.)
Ovini e caprini	19	32
Equini da carne	11	14
Bovini da ingrasso	10	19
Animali da pelliccia	4	6
Altre specie	5	6

Non conformità rilevate nel 2016 nell'ASL di Bergamo:

Piano controllo	Procedure	Non conformità risolte	non risolte
Benessere vacche da latte e bufali	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	3	-

Benessere vitelli e annutoli	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	1	1	-
Benessere ovi caprini	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	1	1	-
Benessere ovaiole	Alimentazione, abbeveraggio ed altre sostanze	1	1	-
Benessere suini	Alimentazione, Abbeveraggio ed altre sostanze	4	3	1
Benessere vitelli e annutoli	Edifici e locali di stabulazione	1	1	-
Benessere suini	Edifici e locali di stabulazione	1	-	1
Benessere vacche da latte e bufali	Edifici, locali e recinti di stabulazione	1	1	-
Benessere ovi caprini	Edifici, locali e recinti di stabulazione	1	1	-
Benessere vacche da latte e bufali	Ispezione (controllo degli animali)	1	1	-
Benessere vitelli e annutoli	Libertà di movimento	2	2	-
Benessere vitelli e annutoli	Mangimi contenenti fibre	1	1	-
Benessere suini	Materiale manipolabile	7	6	1
Benessere vacche da latte e bufali	Procedure di allevamento	2	2	-
Benessere suini	Spazio disponibile	1	-	1
Benessere vitelli e annutoli	Tasso di emoglobina	1	1	-
Benessere animali allevati	Tenuta dei registri (registrazione dei dati)	2	-	2
Benessere vitelli e annutoli	Tenuta dei registri (registrazione dei dati)	1	1	-

I dati soprariportati dimostrano i settori in cui maggiormente è stata concentrata l'attività.

Le principali non conformità sono relative alle condizioni strutturali, alla presenza di materiale manipolabile nei suini e alla disponibilità di acqua.

A seguito di controlli per il benessere sono state rilevate 32 non conformità e sono stati emessi verbali di accertata violazione amministrativa per:

ALL 1 P 8 D LVO 07 07 2011 N 126	4 VITELLI LEGATI
----------------------------------	------------------

Altre due sanzioni sono in fase di predisposizione.

BENESSERE ANIMALI DA ESPERIMENTO

Sono stati regolarmente effettuati i controlli programmati nei due impianti utilizzatori di animali per la sperimentazione di cui al D.lvo 116/92.

Contestualmente ai controlli è stata svolta l'attività di informazione/formazione per gli addetti al settore, prevista dal Piano Regionale sulla Sperimentazione Animale 2016.

Durante i controlli non sono emerse anomalie o irregolarità.

BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE

ASL DI BERGAMO 2016			
BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE			
impianti di macellazione per:	numero impianti attivi	n. controlli programmati	n. controlli effettuati 2016
ungulati domestici	92	92	92
pollame, lagomorfi, selvaggina	3	3	3
stagionale di suini	33	33	33

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

Per l'anno 2016 sono stati programmati almeno 128 controlli presso impianti di macellazione della provincia, volti alla valutazione del benessere con particolare riferimento alle strutture utilizzate ed alle modalità operative adottate.

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.

Macelli di ungulati domestici: 55 NC complessive in 28 impianti, con 28 prescrizioni

benessere alla macellazione – gestione: 7 NC

benessere alla macellazione programma – programma: 15 NC

formazione del personale : 5 NC

manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione estordimento – gestione : 10 NC

manutenzione delle attrezzature di immobilizzazione estordimento – programma: 8 NC

Strutture e attrezzature: 10 NC

Macelli di pollame e selvaggina allevata: 2 NC rilevate con altrettante prescrizioni

Macelli stagionali di suini: 6 NC in 4 impianti con 4 prescrizioni

Il programma delle verifiche è stato ampiamente rispettato senza riscontrare particolari carenze in tale settore.

Sono stati regolarmente effettuati i controlli negli allevamenti di visoni, durante le operazioni di abbattimento.

BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

Piano benessere animale 2016 – controlli effettuati ASL Bergamo e relativi esiti:

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO - CONTROLLI A DESTINO					
ATS BG 2016	% MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO:				
				PROGRAMMAZIONE 2016	RENDICONTAZIONE 2016
TIPO DI TRASPORTO	SEDE DEL CONTROLLO	N. MEZZI GIUNTI NEL 2014	INDICAZIONE MINISTERIALE	N. MEZZI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO	N. MEZZI CONTROLLATI
superiori alle 8 ore (lunghi viaggi)	MACELLO		10% dei mezzi in arrivo		
	POSTO DI CONTROLLO (Montichiari e Moglia)		5% delle partite di animali in arrivo		
inferiori alle 8 ore (breve viaggi)	MACELLO		2% dei mezzi in arrivo	100	105

ATS BERGAMO					
b. PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI 2015					

n. controlli nei punti critici:		n. controlli lungo la strada:				
programmati	eseguiti	programmati		eseguiti		
		9		9		
controlli NON CONFORMI su		provvedimenti				
punti critici:	lungo la strada:	norma ed art. violati	breve descrizione non conformità			azioni intraprese
	x	ART 7/2 E ALL 2 DLGS 151/2007	TRASPORTO ANIMALI VIVI IN VIOLAZIONE DEI REQUISITI DI IDONEITÀ DEL MEZZO DI TRASPORTO			sanzione
	x	ART 7/4 ALL 4 D LGS 151/2007	TRASPORTO ANIMALI VIVI IN VIOLAZIONE DEI REQUISITI DI IDONEITÀ DEL MEZZO DI TRASPORTO			sanzione

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	73	9		22	3		5			68			6			1	26	
	Sezione B																		
	Animali	169	124		1017	871		333			83			16120			3	324	
	Mezzi di trasporto	73	9		23	3		5			38			6			1	26	
	Documenti di accompagnamento	73	9		22	3		5			83			6		4	1	26	

Tabella 2 Categoria e numero di casi di non conformità	Categoria della non conformità	Bovini			Suini			Ovicapri			Equidi			Pollame			Cani		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
	Idoneità degli animali per il trasporto										1								
	Pratiche di trasporto, spazio disponibile, altezza																		
	Mezzi di trasporto e lunghi viaggi																		
	Abbeveraggio e alimentazione, periodi di viaggio e di riposo		2																
	Documentazione																		
	Altri casi di non conformità																		
Numero totale delle non conformità	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	

Tabella 3	Categoria dell'azione	Bovini			Suini			Ovicapri			Equidi			Pollame			Cani		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3

Due campioni relativi al Piano Istologico hanno dato esito di sospetto trattamento con sostanze ormonali che ha comportato azioni successive negli allevamenti di origine al fine di chiarire la situazione.

Nel corso del 2016 si è svolto in data 19 aprile, uno specifico incontro formativo per la diffusione dei contenuti PNR 2016 al personale addetto ai controlli e per la valutazione delle non conformità relative al PNR 2015.

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Nella tabella che segue sono riportati gli impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Regolamento CE 1069 del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati non destinati al consumo umano.

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.

Tipologia impianto	Numero impianti
1069 Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale - Categoria 2	1
1069 Registrati - Sezione IX - Lavorazione di sottoprodotti di origine animale - Categoria 3	5
1069 Registrati - Sezione V - Oleochimico - Categoria 3	2
1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 2	2
1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti/prodotti derivati (art.17) - Categoria 3	2
1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti per l'alimentazione degli animali – Cat. 2	3
1069 Registrati - Sezione X - Uso in deroga di sottoprodotti per l'alimentazione degli animali – Cat. 3	2
1069 Registrati - Sezione XI - Centri di raccolta (art.23) - Categoria 3	2
1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 1	7
1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	6
1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 3	12
1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3	12
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 2	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 III - Coincenerimento - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti - Sezione III - Combustione - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti - Sezione III - Incenerimento - Categoria 1	2
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 1	1
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2	1
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 3	5
1069 Riconosciuti - Sezione VI - Biogas - Categoria 2	2
1069 Riconosciuti - Sezione VIII - Alimenti per animali da compagnia - Categoria 3	1
1069 Riconosciuti - Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 2	1
1069 Riconosciuti - Sezione XII - Produzione fertilizzanti organici/ammendanti - Categoria 3	1

Nel 2016 sono stati svolti complessivamente 119 controlli nei 83 impianti di questo settore, che appare in piena espansione.

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.

Le recenti modifiche del Reg CE 999/2001, comporteranno nel corso del 2016, ulteriori complessità, sia a livello di impianti 1069 che di macelli e sezionamenti.

Durante i controlli sono state rilevate le seguenti non conformità:

Tipologia di impianto	Non conformità
1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	2
1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie(art.24(1)(h)) - Categoria 3	1
1069 Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio di prodotti derivati(art.24(1)(j)) - Categoria 3	1
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2	2

Sono stati emessi i seguenti verbali di accertata violazione:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO
ART 4 DLG 186/2012	TRASPOSTO SOA SENZA TARGHETTA INAMOVIBILE
ALLEGATO IV CAP V SEZ E - REG CE 999/2001	EXPORT P.A.T. VIETATE
ALLEGATO IV CAP V SEZ E - REG CE 999/2001	EXPORT P.A.T. (PROT ANIMALI TRASF) VIETATE

E' stata inoltre rilavata in ambito PNAA una violazione dell'obbligo di marcatura con GTH di PAT di cat. 1, il cui verbale di accertata violazione è in predisposizione.

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.

Sono presenti sul territorio della ATS di Bergamo impianti provvisti delle seguenti autorizzazioni:

impianti autorizzati	
Centro magazzinaggio sperma -- COMUNITARIO	3
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	6
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	1
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	1
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	3
Recapito -- NAZIONALE	12
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	10
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	13
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	77
	126

Risultavano programmati e sono stati effettuati i seguenti controlli:

RIPRODUZIONE	Controlli programmati	Controlli effettuati
STAZIONE MONTA NATURALE EQUINA	impianti in scadenza	30
IMPIANTI DI INSEMINAZIONE ARTIFICIALE EQUINA CON SEME REFRIGERATO O CONGELATO	10	12
RECAPITO DI MATERIALE SEMINALE	12	50
CENTRO DI PRODUZIONE DI MATERIALE SEMINALE	6	12
RACCOLTA EMBRIONI	3	5

CENTRO MAGAZZINAGGIO SPERMA	2	3
OPERATORI DI FECONDAZIONE ARTIFICIALE - ALLEVAMENTI	187 (contestuale ad altri controlli)	171

L'aumento delle attività in alcune tipologie di impianto è connesso alle attività derivanti dal rilascio di certificazioni per l'esportazione

CONDIZIONALITA'

Come da tabelle regionali sono stati programmati dal servizio IAPZ i seguenti controlli:

	CGO4	CGO11	CGO12	CGO13	
CAMPIONE CASUALE	6	6	-	5	
CAMPIONE RISCHIO	11	15	6	14	
TOTALI	17	21	6	19	TOT. GEN 63

Tutti i controlli programmati sono stati effettuati (100%)

Sono risultati conformi i seguenti controlli:

	CGO4	CGO11	CGO12	CGO13	
CAMPIONE CASUALE	5	6	-	4	
CAMPIONE RISCHIO	11	14	5	14	
TOTALI	16	20	5	18	TOT. GEN 59

Sono stati verificati i seguenti controlli, pari al 38% del totale dei conformi (36% del totale generale):

	CGO4	CGO11	CGO12	CGO13	
CAMPIONE CASUALE	2	3	-	2	
CAMPIONE RISCHIO	4	6	1	6	
TOTALI	6	8	1	8	TOT. GEN 23

Le schede di verifica sono disponibili presso la sede del Servizio.

Inoltre nel corso del 2016 è stata trasmessa, nel rispetto delle tempistiche regionali, la documentazione relativa a 46 non conformità rilevanti ai fini condizionalità e relative a 46 aziende non inserite nel campione selezionato (45 per infrazione al CGO04 e una per infrazione al CGO 11).

A conferma di quanto sopra si allega estratto della scheda di rendicontazione degli obiettivi 2016 del Servizio IAPZ, nella parte attinente ai controlli di condizionalità:

<p>Codice 013301-4 Attuazione del piano di controllo integrato in materia di condizionalità sulle aziende zootecniche beneficiarie di aiuti comunitari verificando il rispetto dei criteri stabiliti dalle norme in materia di condizionalità secondo quanto codificato dalla U.O. Veterinaria.</p>	<p>L'obiettivo conferma l'obbligo di sottoporre a verifica di conformità. Oltre agli atti non conformi, anche il 10% dei controlli ritenuti "a norma", formalizzando tramite apposita verbalizzazione il controllo stesso.</p>	<p>Indicatori: 1. <i>controllo del 100% del campione casuale e a rischio individuato dall'Unità Organizzativa Veterinaria</i> controlli effettuati / controlli programmati = 1 2. <i>supervisione sulla completezza e congruità della documentazione relativa alla condizionalità:</i> a. <i>controlli con esito non conforme = 100%. Per i controlli non conformi l'attività di supervisione dovrà essere fatta prima della trasmissione della documentazione a OPR;</i> b. <i>supervisione su $\geq 10\%$ dei controlli con esito conforme.</i></p>	<p>63/63=100% 49/49=100% 23/63=36%</p>
--	---	--	---

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 singole 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 corso del 2016 sono state gestite all'ASL di Bergamo le seguenti allerta, relative al SIAPZ:

Tipologia di prodotto	nr.casi	% sul totale dei casi
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	21	6.4
MANGIMI	16	4.9
MATERIE PRIME PER MANGIMI	2	.6

Riguardanti le seguenti cause di non conformità per tipologia di prodotto:

	MANGIMI	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	MATERIE PRIME PER MANGIMI	Totale complessivo
Non conformità				
ADDITIVI PER ALIMENTI	1			1
ADULTERAZIONI / FRODI				0
ALTRO		1		1
ASPETTI ORGANOLETTICI		1		1
BIOCONTAMINANTI				0
BIOTOSSINE (ALTRO)				0
COMPOSIZIONE				0
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	1			1
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	2		1	3
DIFETTI DELLE CONFEZIONI				0
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	1			1
INFESTAZIONE PARASSITARIA				0
METALLI PESANTI	2			2
MICOTOSSINE	2	13	1	16
MICROORGANISMI NON PATOGENI				0
MICROORGANISMI PATOGENI	4	6		10
OGM/NOVEL FOOD				0
RESIDUI DA PESTICIDI				0
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	2			2
TSE	1			1
Totale complessivo	16	21	2	39

Al fine di risolvere alcune criticità emerse negli anni precedenti, dal 2013 è stato attivato uno specifico turno di Pronta Disponibilità, con personale qualificato, finalizzato a garantire la ricezione e la gestione dei sistemi di allerta anche nei periodi notturni/festivi.

SANZIONI

Nel corso del 2016 nell'ASL di Bergamo sono state emesse da personale del DPV le seguenti sanzioni, riferite all'area di Igiene degli Allevamenti:

ESTREMI VIOLAZIONE	DESCRIZIONE ILLECITO	IMPORTO
ART 9 DLGS 149/04	AFLATOSSINA NEL MANGIME	20.663,27
ALL 1 PARTE A REGCE 852/04	MANCATA REGISTRAZIONE MEDICINALI	506,60
P 1 E 2 LETT A AL I DLVO 151 25 07 07	ASINA AL MACELLO NON TRASPORTABILE	2.006,60

	AFLATOX OLTRE LIMITE	
ART 19 REG CE 18 78/2002	MANCATA ATTIVAZIONE RITIRO LATTE CON AFLATOX OLTRE LIMITE	6.013,20
ART 19 REG CE 18 78/2002	MANCATA ATTIVAZIONE RITIRO LATTE CON AFLATOX OLTRE LIMITE	6.013,20
ALL I P A REG CE 183/05	MANCATA PULIZIA MANGIATOIE	513,20
ART 14 C 3 D LVO 16 3 2003 158	TRATTAMENTO FARMACOLOGICO ILLECITO	20.658,20
ALL 1 P 8 D LVO 07 07 2011 N 126	4 VITELLI LEGATI	3.113,20
ALL CAP IX P 5 REG CE 852 2004	MANCATA OSSERVANZA CATENA FREDDO	1.013,20
ALL I PARTE A REG ce 183/15	MANCATA PULIZIA MANGIATOIE	513,20
ART 6 C 2 REG CE 852 04	MANCATA SCIA PER ATTIVITÀ INTERMEDIAZIONE	3.013,20
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	4.080,60
ART 11 COMMA 2 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	3.104,60
ART 79 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	5.173,26
ART 80 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE CARICO SCARICO	5.173,67
ART 79 COMMA 1 E 2 DLGS 193/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	5.186,47
ART 4 REG CE 852/04	MANCATA ATTUAZIONE MISURE CONTROLLO AFLATOSSINA	506,60
ART 15 COMMA 1 DLGS 158/06	MANCATA REGISTRAZIONE TRATTAMENTI	4.080,60
ART 79 COMMA 1 DLGS 193/06	MANCATA IDENTIFICAZIONE ANIMALI TRATTATI	5.173,27
ALL II REG CE 183/05	MANCATA ADOZIONE DI MISURE CORRETTIVE	1.006,60
ART 14 COMMA 3 LETT A D LGS 158/06	TRATTAMENTO ILLECITO	20.671,20
		361136,83

NON CONFORMITA'

Non conformità rilevate nel 2016 negli impianti di competenza del SIAPZ:

Tipologia di impianto	Non conformità	risolte
1069 Registrati - Sezione XIII - Altro - Categoria 2	2	-
1069 Riconosciuti - Sezione I - Attività intermedie- Categoria 3	1	1
1069 Riconosciuti - Sezione II - Magazzinaggio - Categoria 3	1	1
1069 Riconosciuti - Sezione IV - Trasformazione - Categoria 2	2	-
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto proprio	16	7
183 Registrati - Essiccazione granaglie conto terzi	16	8
183 Registrati - Fabbricazione mangimi commercio e autoconsumo	1	-
183 Registrati - Fabbricazione mangimi composti autorizzati Legge 281/63	3	3
183 Registrati - Macinazione e brillatura (mulini)	1	1
183 Registrati - Stoccaggio granaglie	11	5
183 Riconosciuti - Commercio di additivi (a)	1	1
183 Riconosciuti - Commercio di premiscele (b)	1	1
183 Riconosciuti - Produzione di mangimi per vendita (c)	1	1
767 Registrati con numero - Produzione conto terzi	4	2
853 Riconosciuti - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	13	12
853 Riconosciuti - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	158	114
853 Riconosciuti - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	2	2
BOVIDI - Produzione carne bianca	3	3
BOVIDI - Riproduzione latte	109	97
BOVIDI - Riproduzione latte crudo	32	32
BOVIDI - Riproduzione linea vacca - vitello	5	5
Distributore automatico di latte crudo	7	7
Laboratorio di produzione e vendita di gelati	1	-

Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	60	50
OVI-CAPRINI - Da carne	2	2
OVI-CAPRINI - Da latte	3	3
Produzione di mangimi medicati per autoconsumo	1	-
SUIDI - Ingrasso - finissaggio	7	6
SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	6	5
SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	9	-
	479	369

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 più volte è stata contestata al sistema Italia che deve per forza essere soggetto ad una attenta attività di supervisione.

Nel corso del 2016 la gestione delle non conformità ha avuto, per quanto riguarda il SIAPZ, un netto miglioramento rispetto agli anni precedenti; le non conformità chiuse entro il mese successivo alla scadenza sono circa l'80%.

Nel 2016 la chiusura delle non conformità entro i termini stabiliti è stata inserita fra gli indicatori della schede degli obiettivi assegnati ai colleghi.

Nel corso del 2017 verranno intensificate le azioni di controllo sulla gestione delle non conformità.

FORMAZIONE

Nel corso del 2016 si sono svolte attività formative interne come da allegata tabella:

PIANO CONTROLLO	ATTIVITA' DA SVOLGERE	SVOLTE		
Piano controllo allevamenti registrati export	Formazione interdisciplinare per operatori ASL	19.02.15 Veterinari area A Distretto B		
Programmazione 2016	Presentazione programmazione 2016 operatori SIAPZ	23.02.2016 Operatori SIAPZ		
Piano straordinario aflatossine	Illustrazione e condivisione dei contenuti e delle relative modalità operative	22.03.2016 Aggiornamento SIAPZ	19.04.2016 Aggiornamento SIAPZ	20.04.16 Aggiornamento Vet. Sanità distr. A
Piano straordinario aflatossine		20.04.16 Aggiornamento Vet e tecnici APA	21.04.16 Aggiornamento Vet. Sanità distr. B	21.04.16 Aggiornamento allevatori Coldiretti Gromo
Piano straordinario aflatossine		16.05.2016 Corso formazione Vet SA e OPVI	23.05.2016 Corso formazione Vet SA e OPVI	13.09.16 Formazione sul campo – piano formaggi duri
Piano straordinario aflatossine		15.11.16 FC- aggiornamento situazione		
PRAA	Diffusione contenuti PRAA 2016 personale addetto ai controlli	31.05.16 (FC) PNAA + valut. esiti audit min. mangimi	15.11.16 (FC) Situazione PNAA	
PNR	Diffusione contenuti PNR 2016 personale addetto ai controlli e valutazione NC 2015	19.04.2016 Formazione sul campo SIAPZ		
Condizionalità	Veterinari Serv. IAPZ FC 20.09.16			

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	19.04.2016 -PNR 2016 - aggiornamenti piano straord. aflatoossine	31.05.2016 -PRAA 2016 -aggiornamenti piano straord. Aflatoossine -PNAE Esiti audit min. mangimi	13.09.16 -Piano straord aflatoossine, piano formaggi duri . controlli congiunti AC
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	20.09.2016 - Obiettivi 2016 - Condizionalità 2016	15.11.16 Aggiornamento aflatoossine Situazione PNAE Problematiche export	29.11.2016 antibioticoresistenza

PROGRAMMAZIONE 2017

RISORSE

Ad oggi assegnate al Servizio risultano le seguenti risorse umane:

Direttore Servizio: Vitali Antonio (attualmente in convenzione presso il Servizio Veterinario Regionale a tempo pieno)

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 60% (effettua le sterilizzazioni presso la sede del distretto A - circa 600 ore)

Torri Gianpietro circa 400 ore attività da svolgersi nel territorio dell'alta Valle Brembana

Carrara Giacomo 100 ore , attività di controllo caseifici e certificazione alta valle Taleggio (referente export pbl)

Pelizzari Lauro circa 100 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:

Paganini Aldo 100%(referente sottoprodotti)

Carrara Mauro 100%(referente PNR)

Agazzi Maria Rosa 100%(referente filiera latte)

Martinelli Nicola 100% (contratto a tempo determinato)

Zucca Daniela 50% (contratto a tempo determinato, effettua anche attività di area A)

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

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 2016 (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 2017).

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 alle frequenze di campionamento sopra riportate sono previste durante la permanenza in alpeggio degli animali in lattazione. In esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e, nel caso di singola analisi sopra i limiti previsti, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi.

Tutti gli animali destinati ad essere munti in alpeggio per la produzione di prodotti a base di latte per la successiva commercializzazione devono essere in possesso, prima della monticazione, dei requisiti sanitari ed igienico sanitari previsti dal reg. (CE) 853/04.

Negli allevamenti, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione.

In particolare non sono ammessi , trattamenti (es filtrazione) in grado di modificare il tenore in germi e cellule somatiche del latte (nota prot. 0017187 del 10/06/2008 del Ministero del Lavoro della salute e delle Politiche Sociali).

RIENTRO NEI PARAMETRI

Il provvedimento di divieto al conferimento per uso alimentare umano deve essere revocato formalmente al rientro delle medie geometriche previste dall'allegato III del Reg.(CE) n.853/2004 .

Le analisi devono essere effettuate in autocontrollo dall'allevatore e/o da un suo delegato in un laboratorio iscritto nel Registro Regionale e con prova accreditata .

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale devono effettuare verifiche sull'attendibilità dei dati forniti e possono in caso di evidenza della effettiva risoluzione delle cause

che hanno portato alla non conformità, sospendere i provvedimenti di divieto di conferimento del latte per l'uso alimentare se le singole analisi sono sotto i limiti previsti anche prima dell'effettivo rientro delle medie geometriche.

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.

BANCA DATI REGIONALE QUALITA' LATTE

A partire dal 01 aprile 2017 le modalità di trasmissione dei dati relativi ai parametri igienico sanitari (reg (Ce) 853/04), in carico agli OSA, dovranno essere sostituite, con le procedure previste dalla banca dati regionale qualità latte regionale, testate con esito favorevole nel corso dell'ultimo biennio. Le procedure prevedono che automaticamente tutti i laboratori che gestiscono i controlli per il pagamento latte qualità riversino i dati nel sistema regionale. Per maggior informazioni si rimanda alla Dgr n°IX/4342 del 26 ottobre 2012 e alla dds n°2750 del 28 marzo 2013.

Gli allevamenti che effettuano la trasformazione diretta di tutto il latte prodotto in azienda saranno derogati da tale adempimento e potranno o mantenere la trasmissione cartacea ai Dipartimenti Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale o delegare il caricamento dei dati.

Gli allevatori e i primi acquirenti/industrie di trasformazione devono autorizzare i laboratori a caricare nel sistema regionale le analisi con frequenza almeno mensile.

Una volta verificato il corretto flusso dei dati a partire dalla seconda metà del 2017 potranno essere formalizzate una serie di semplificazioni nella gestione delle segnalazioni di non conformità.

L'Autorità competente vedrà i dati relativi alle analisi effettuate in automatico nel sistema informativo e potrà effettuare, come previsto dai Regolamenti Comunitari, la verifica dell'adozione dei provvedimenti in caso di non conformità. Gli OSA evitando le continue registrazioni e invio dei dati si concentreranno sulle problematiche aziendali e sulla risoluzione delle stesse. Tale modalità deve essere applicata anche per quanto riguarda le analisi relative alla ricerca delle sostanze antibiotiche in quanto parametro previsto dal reg.(CE) 853/04 e in via volontaria per le aflatoxine. Il ricevere gli esiti di quest'ultima analisi nei sistemi informativi di fatto sostituirà la verifica in allevamento della gestione dell'autocontrollo.

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI SU CAMPIONAMENTO EFFETTUATO NELL'AMBITO PAGAMENTO QUALITÀ O ALTRO

1. il responsabile del laboratorio (accreditato per tale analisi) deve segnalare, (mediante comunicazione telefonica seguita da mail/fax), al termine dell'analisi, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo (allevatore/acquirente/stabilimento)

2. il responsabile dell'esecuzione del controllo è tenuto ad informare, nello stesso tempo e con gli stessi mezzi:

a. il D.P.V dell'ASL/ATS dove ha sede l'azienda di produzione,

b. Il D.P.V competente per acquirente/stabilimento di trasformazione/trattamento.

Inoltre sospende il ritiro del latte ed effettua e/o richiede all'OSA un campione in autocontrollo (presso un laboratorio accreditato) che dimostri la risoluzione della non conformità, acquisito l'esito favorevole può essere ripreso il conferimento del latte con segnalazione all'autorità competente (Le comunicazioni possono essere effettuate tramite posta elettronica).

3. Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, competente sull'azienda, effettua:

a. Il sopralluogo per la verifica le procedure adottate e in particolare il corretto utilizzo del farmaco veterinario e acquisisce la documentazione relativa alla risoluzione della non conformità segnalata. In caso di dubbio, effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art.23 DLgs n. 158/2006) il latte "non conforme" può essere smaltito ai sensi del Reg.(CE) n.1069/2009.

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.

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".

La documentazione attestante la corretta gestione delle non conformità deve essere sempre disponibile nelle aziende di produzione, intermediari o stabilimenti.

I Dipartimenti Veterinari 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.

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.

PROCEDURE PER INIZIO ATTIVITÀ

1. presentazione SCIA presso gli uffici competenti
2. acquisizione della SCIA da parte del Dipartimento di Prevenzione Veterinario e registrazione e/o modifica tipologia produttiva nel sistema anagrafe regionale (BDR),
3. verifica del possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte da parte del D.P.V entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia
4. *qualora l'erogatore, o uno degli erogatori, dovesse essere posizionato al di fuori dell'azienda di produzione, la SCIA deve essere presentata anche presso il comune dove è posizionato l'erogatore .*

REQUISITI IGIENICO SANITARI

Latte vaccino:

tabella 1

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
Cellule somatiche	300.000/ml	Metodo optofluorometrico	Media geometrica mobile calcolata su di un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese
Tenore in germi a 30°	25.000 /mi		Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	MP ISO 21528 – 2:2004 o metodica accreditata	
<i>Escherichia coli</i>	500 ufc/ ml	MP ISO 16649 - 2:2011 o metodica accreditata	
<i>Staphylococcus aureus coagulasi +</i>	200 ufc in 1 ml (§)	MP ISO 6888-2:1999/Amd1:2003 o metodica accreditata	

Tabella 2

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	PCR Metodo accreditato	
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 ml		
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml		
<i>E.coli</i> VTEC (*)	Assente in 25 ml		
Enterotossina stafilococcica	Assente	Reg CE 2073/2005 15/11/2005 GU CE L338 22/12/2005 + Reg CE 1441/2007 05/12/2007 GU CE L322 07/12/2007	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	Metodo accreditato	
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	Metodo accreditato	

Aflatossina M1	<30 ppt (limite di attenzione)	Metodo accreditato	
----------------	--------------------------------	--------------------	--

(*) vedi legenda interpretazione E. coli VTEC in PCR

(§) il laboratorio effettua in caso di superamento del limite, anche la ricerca dell'enterotossina stafilococcica

Latte crudo caprino, bufalino ed equino:

tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
Tenore in germi a 30°	50.000 /ml	Metodo optofluorometrico	Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno un prelievo al mese
Enterobacteriacee	3000 ufc/ml	MP ISO 21528 – 2:2004 o metodica accreditata	
<i>Escherichia coli</i>	500 ufc/ ml	MP ISO 16649 - 2:2011 o metodica accreditata	
<i>Staphylococcus aureus coagulasi +</i>	200ufc in 1 ml (§)	MP ISO 6888-2:1999/Amd1:2003 o metodica accreditata	

Tabella 4

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	PCR metodo accreditato	
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 ml		
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml		
<i>E.coli</i> VTEC (*)	Assente in 25 ml		
Enterotossina stafilococcica	Assente	Reg CE 2073/2005 15/11/2005 GU CE L338 22/12/2005 + Reg CE 1441/2007 05/12/2007 GU CE L322 07/12/2007	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	Metodo accreditato	
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	Metodo accreditato	
Aflatossina M1	<30 ppt (limite di attenzione)	Metodo accreditato	

(*) vedi legenda interpretazione E. coli VTEC in PCR

(§) il laboratorio effettua in caso di superamento del limite, anche la ricerca dell'enterotossina stafilococcica

* equini esclusi

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.

In base alle situazioni rilevate si ritiene sufficiente una frequenza trimestrale per la ricerca degli indicatori di processo e semestralmente per la ricerca dei parametri di sicurezza alimentare.

In caso di non conformità sia ai parametri previsti deve essere effettuata comunicazione al Dipartimento di prevenzione Veterinario

CONTROLLO UFFICIALE

Il piano di campionamento ufficiale che i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari dovranno adottare nel territorio di competenza dovrà prevedere al minimo :

- un campione del tank aziendale una volta l'anno con la ricerca di tutti i parametri sia di igiene di processo che di sicurezza alimentare rappresentati nelle tabelle n° 1 e n°2, compresi cellule

somatiche, carica batterica, grasso, proteine, lattosio e inibenti. **Sono previsti 28 prelievi (14 distretto A e 14 distretto B)**

- erogatori: un campione all'anno con ricerca dei parametri d'igiene di processo (escludendo le cellule somatiche, la carica batterica) e i parametri di sicurezza alimentare (escludendo le aflatossine). **Sono previsti 71 prelievi (37 distretto A e 34 distretto B)**

"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 **tre** contenitori di cui uno contenente il conservante. Di questi tre uno è destinato alla ricerca aflatossina m1 .

La pianificazione dei campioni in accordo con la Sezione dell'Istituto Zooprofilattico di BG, seguirà il seguente calendario:

Lunedì 8 maggio : tank distretto A (14)

Martedì 9 maggio : tank distretto B (14);

Lunedì 2 ottobre : erogatori distretto A (18)

Martedì 3 ottobre: erogatori distretto A (19)

Lunedì 9 ottobre : erogatori distretto B (17)

Martedì 10 ottobre: erogatori distretto B (17)

Consegna entro ore 12 presso IZLER BG.

Si ricorda la necessità della preaccettazione.

Una diversa frequenza dei controlli ufficiali potrà essere prevista nel caso di disponibilità degli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo in Ars-alimentaria

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 10 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'aflatossina M1 se il valore è tra i 30ppt e il limite di legge 50ppt il produttore ha 7 giorni di tempo per individuare e rimuovere la causa della contaminazione e quindi rispettare il limite più restrittivo definito per la vendita diretta di latte crudo.

(**) La positività si intende alla PCR, indipendentemente dall'esito del successivo esame colturale di conferma.

- 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

PRESENZA DI STEC/VTEC

La nota dell'IZSLER, prot GV del 05 settembre 2013, ha sottolineato, in base anche a pareri espressi dall'Istituto Superiore di Sanità, che la sola positività ai geni VTX è da considerare un fattore di potenziale rischio per l'alimento, soprattutto per i ready to eat.

La successiva determinazione del sierogruppo (O157, O111, O26, O145, O103, O104 più frequentemente collegati a manifestazioni cliniche gravi nell'uomo) rappresenta solo un'informazione aggiuntiva in quanto, in base alle conoscenze attuali, non è possibile escludere che altri sierotipi possano essere patogeni per l'uomo. Anche la tecnica microbiologica, utilizzata per la conferma del presunto positivo, non è conclusiva data la differente sensibilità del metodo.

In tale situazione di incertezza, in attesa di ulteriori indicazioni, è pertanto necessario considerare un indicatore di rischio la sola presenza dei geni VTX anche alla luce delle recenti emergenze accadute (caso sierogruppo O104), causate da *E. coli* non necessariamente dotati di geni di adesività.

Per quanto riguarda il latte crudo, nonostante la presenza di indicazioni obbligatorie sulle modalità di consumo sugli erogatori, si ritiene necessario applicare la sospensione della vendita di fronte al rilievo anche di un solo gene VTX in quanto appare evidente che una percentuale di consumatori del prodotto, per scelte personali, ignora le indicazioni presenti.

A questo proposito si riporta l'art 14 comma 3 del reg 178/02:

“Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:

- a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;”

In caso di ripetute e ravvicinate positività per Coli VTC, il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, con il supporto scientifico dell'IZS, disporrà gli accertamenti ritenuti più opportuni volti ad individuare l'origine della non conformità. Tali accertamenti potranno essere estesi a tutta la mandria degli animali.

ULTERIORI INDICAZIONI

In caso di non conformità ai criteri microbiologici di un erogatore, con presenza contestuale di latte di massa negativo, la sospensione interesserà solo quell'erogatore e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi, documentati di pulizia e sanificazione.

Si ritiene comunque possibile che, in caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito del superamento di uno o più limiti di accettabilità del latte, il responsabile dell'azienda interessata possa temporaneamente cedere l'utilizzo dell'erogatore ad altra azienda alle seguenti condizioni:

- l'azienda subentrante stia già effettuando la vendita di latte crudo e, di conseguenza, il latte prodotto soddisfa i criteri stabiliti
- il responsabile dell'azienda presenti ai competenti uffici una dichiarazione di subentro temporaneo per l'attività di vendita.
- sull'erogatore venga chiaramente indicato che il latte commercializzato proviene dall'azienda subentrante
- sia documentato l'intervento di pulizia e sanificazione

Il controllo ufficiale deve effettuare :

- la verifica del mantenimento dei requisiti strutturali, igienico sanitari, rispetto delle procedure di autocontrollo e la verifica documentale degli esiti dei controlli effettuati (**almeno una volta l'anno con registrazione in SIV e possibilmente in concomitanza con l'effettuazione dei controlli di bonifica sanitaria**);

- la verifica delle temperature di conservazione del latte in fase di erogazione, si possono verificare le seguenti situazioni:
 - temperature corrette tra +0°C e +4
 - fino a +6°C dovrà essere richiesto l'immediato intervento dell'OSA al fine della regolarizzazione della situazione;
 - in caso di temperature al di sopra dei +6°C si dovrà disporre il blocco immediato dell'erogazione del latte fino all'avvenuto ripristino della temperatura e la destinazione del latte presente ad usi diversi dal consumo umano,
- la verifica periodica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto indicato dal termometro a lettura esterna presente presso ciascun erogatore e, in caso di significative differenze tra le due temperature, si dovrà procedere ad una verifica delle procedure di autocontrollo relativamente alla taratura del termometro installato nell'erogatore
- nel caso di erogatori direttamente collegati con il tank aziendale, verifica che il responsabile dell'azienda di produzione abbia adottato misure adeguate a garantire che, durante e immediatamente dopo la mungitura, venga interrotta l'erogazione del latte fino a quando non sia ripristinata la temperatura prevista per l'erogazione.
- la verifica presenza corrette informazioni per il consumatore

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO

Presso ciascun erogatore di latte crudo devono essere esposte in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita: Latte crudo di.....(specie)
- Produttore: ragione sociale e indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione, si sottolinea che ad ogni erogatore deve corrispondere una e una sola azienda senza possibilità di commercializzazione tramite intermediari di sorta.
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +0 e +4 gradi.
- Precauzioni d'uso: "prodotto da consumarsi dopo bollitura" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (**tali indicazioni devono essere riportate in caso confezionamento di latte crudo sul contenitore**).
- Altre indicazioni: " **la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura**;

Si rammenta che il latte deve essere sostituito, nell'erogatore, ogni 24 ore.

È consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Come previsto dal DLgs 109/92 e successive modifiche è vietato fornire indicazioni che:

- possono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto
- attribuiscono al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- attribuiscono al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o accennano a tali proprietà

PROCEDURE OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARI

Il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, è pari a 0,050 µg/kg superato il quale non è possibile l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte. Pertanto, in considerazione della alta tossicità dell'Aflatossina M1 si ritiene necessario stabilire, per il latte, un livello di attenzione di 0,040 µg/kg al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore.

La vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, pertanto i Piani dovranno essere basati sulla programmazione delle attività di controllo ufficiale, ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 3, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Il test di screening (ELISA) utilizzato per il piano di autocontrollo sia per il superamento e/o rientro dei livelli di attenzione/di legge deve essere SEMPRE attestato da laboratori accreditati ed inseriti nel

registro regionale dei laboratori abilitati all'esecuzione di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari.

Ai fini della ricerca di 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 mensile, 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 aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006, tenuto conto dell'incertezza di misura del metodo, l'OSA provvede a:

- I. comunicare il risultato al Servizio veterinario competente al momento dell'acquisizione dell'esito;
- 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:

1. non destinare alla produzione di alimenti il latte contaminato
2. comunicare l'esito analitico al Servizio veterinario competente;
3. 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
4. destinare il latte non conforme come previsto dal punto 2.2 b, qualora in cisterna
5. in caso di trasformazione del latte di cisterna prima dell'acquisizione dell'esito non conforme identificare i lotti di prodotti a base di latte e in base agli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo sul lotto di latte inviato in lavorazione ed eventualmente in base a quelli effettuati sui prodotti trasformati (vedi parere n°13 del 10 giugno 2013 del Comitato Nazionale sulla sicurezza alimentare, coefficiente di trasformazione in equivalente latte) effettuare una valutazione del rischio e adottare, in coerenza con le indicazioni del Servizio Veterinario, gli eventuali provvedimenti di ritiro/richiamo a tutela della sicurezza alimentare.

2.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

1. verificare il piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
2. 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;
3. 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 2017

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 devono essere eseguiti con le modalità già definite nel corso degli anni precedenti contestualmente ai Ring test e devono essere conclusi entro il **30 novembre 2017 (il numero totale dei campioni deve essere suddiviso nei due semestri)**.

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	CAMPIONE
BERGAMO	243
Distretto A	121
Distretto B	122

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 2017 al quale si rimanda per le procedure e le modalità di rendicontazione

Latte di provenienza comunitaria

In esito ai piani effettuati ai sensi della DGR n° X/5012 e DGR n° X/5013 del 11/04/2016 ed ai rispettivi risultati è stato definito per il 2017 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	Izslar Bs Chimica alimenti A O
Parametri igienico sanitari **	1flacone 150 ml	Senza vincolo partita	Piano cisterne	Izslar 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.

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	GERMANIA	OLANDA	SPAGNA	
BERGAMO	1	1	1	3

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, l'effettuazione viene affidata ad un unico operatore (dott. Sergio Fusaro).

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI – PROGRAMMAZIONE ANNO 2017

Nell'ambito del PNI trova applicazione il "*Piano nazionale di controllo delle micotossine in alimenti 2016-2018*", di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN n. 14944 del 14/4/2016

Per tutto quanto non esplicitato nel presente Piano, si fa riferimento al Piano nazionale 2016 - 2018.

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

- a. **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

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.

REFERENTI REGIONALI

Per gli alimenti di origine animale:

- Antonio Vitali - DG Welfare – UO Veterinaria – e-mail antonio_vitali@regione.lombardia.it, tel. 02.6765.6529

REFERENTI DEI LABORATORI

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale Emilia Romagna e Lombardia sede di Brescia: Dott. Alberto Biancardi, tel.03022901, e-mail alberto.biancardi@izsler.it

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.P.V dell'ASL) 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, richiederà 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.

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 2017 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 2015-2018, tutte le aziende produttrici di latte siano sottoposte ad almeno un controllo.

Sono attesi 300 controlli

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.

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Circolare Regionale n° 1/2017
- 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, 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. Nel corso del 2016 è iniziata una revisione dei livelli di rischio basata sull'adozione delle nuove check list. Uno degli obiettivi previsti dal piano triennale 2015-2018 è quello di rivedere la graduazione del rischio di ogni singolo stabilimento riconosciuto e/o registrato alla luce delle indicazioni fornite, in modo tale da determinare una pressione dei controlli veramente rapportata ai pericoli connessi con l'attività produttiva. Le score card allegate al piano di prevenzione triennale rappresentano un utile sistema per garantire uniformi interventi sul territorio.

A seguito delle modifiche della categorizzazione degli impianti seguita alle operazioni di allineamento fra SIV e SINTESI, sono stati rivisti molti dei livelli di rischio precedentemente assegnati agli impianti, al fine di evitare incongruità nella programmazione dei controlli; tali modifiche saranno oggetto di ulteriori valutazioni e modifiche nel corso del 2017.

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)

Le ispezioni routinarie programmate potranno essere effettuate congiuntamente dal Veterinario Responsabile e dal Tecnico della prevenzione ognuno per gli aspetti di competenza (Veterinario prevalentemente flusso di produzione e autocontrollo, Tecnico della Prevenzione prevalentemente aspetti strutturali e di manutenzione).

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° ispezioni impianti registrati	4	3	2	2

N° ispezioni impianti riconosciuti	6	4	3	2
------------------------------------	---	---	---	---

Compatibilmente con le risorse si incrementerà l'attività di Audit, che verranno programmati in tutti gli impianti con livello di rischio 1 o 2.

Gli audit verranno effettuati e gestiti a livello distrettuale, con la partecipazione del responsabile della filiera latte per gli impianti in liste Export, come di seguito precisato.

Per quanto riguarda l'export l'attività riguarderà particolarmente le seguenti strutture

- Arrigoni B Pagazzano
- Defendi Caravaggio
- CasArrigoni Taleggio
- Zanetti Spa Lallio
- Emilio Mauri Treviglio
- Gritti Bruno e Alfio

In tutte queste strutture è prevista una attività di supervisione del mantenimento dei requisiti previsti dai vari paesi utilizzando le apposite check list da parte del responsabile della filiera latte .

Il Responsabile della filiera latte potrà effettuare ulteriori specifiche valutazioni in esito a problematiche emergenti e/o nuove adempimenti richiesti.

	Livello	Numero impianti	Numero audit	Numero impianti	Numero ispezioni	Numero controlli
Tipologia di impianto	di rischio	da controllare (audit)	programmati	da controllare (ispezioni)	programmate	totali programmati
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attività generali - Centro di riconfezionamento	4			7	14	14
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	1	1	1	1	5	6
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	2	1	1	1	3	4
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	3			7	21	21
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	4			7	14	14
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	1	2	2	2	10	12
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	2	20	20	20	60	80
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	3			52	156	156
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	4			73	146	146
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4			65	32	32
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e	1	1	1	1	5	6

prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico						
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3-4			203	406	406
Distributore latte crudo	3-4			71	71	71
		24	24	510	943	968

PIANO RUSSIA: da valutare il proseguimento, secondo le modalità previste dal 2013, delle attività di prelievo sui seguenti impianti abilitati all'export vs Russia

DEFENDI - CARAVAGGIO

ARRIGONI BATTISTA – PAGAZZANO

MAURI – TREVIGLIO

ARNOLDI VALTALEGGIO – TALEGGIO

Stante la particolarità e la ridotta numerosità dei campioni, l'effettuazione viene affidata ad un unico operatore (dott. Vasco Saporiti).

Per una completa informazione si rimanda al Circolare Regionale 1/2017 " 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 (vedi programmazione Servizio Sanità Animale)

PIANO AZIENDALE FARMACOSORVEGLIANZA 2017

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' 2017

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Circolare Regionale 1/2017
- 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.

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

Azioni

incentivazione utilizzo della ricetta elettronica

Attività di formazione

In ogni ATS deve essere organizzato nel primo semestre almeno un incontro di formazione sull'utilizzo della ricetta elettronica.

Gli incontri devono essere effettuati con il coinvolgimento degli Ordini professionali e delle Associazioni maggiormente rappresentative e devono tramite azioni "incentivanti" interessare almeno il 30% dei medici veterinari libero professionisti responsabili della detenzione scorte nel territorio di competenza. I dati verranno valutati tenendo conto dei colleghi già inseriti nel progetto e delle problematiche relative all'esercizio della professione da parte dello stesso veterinario in varie realtà territoriali.

Gli eventi devono essere strutturati in due giornate :

- nella prima verranno fornite indicazioni sull'utilizzo prudente dei farmaci negli allevamenti , sull'utilizzo del software e raccolti i dati necessari per la registrazione nella fase di test/effettiva.
- nella seconda giornata ,alla presenza dei Colleghi del CNS di Teramo, verranno risolte le principali criticità rilevate e dato corso alla fase effettiva.

La formazione degli allevatori verrà concordata a partire dal secondo semestre con il coinvolgimento dei veterinari libero professionisti.

Il materiale formativo per la prima giornata verrà fornito dall'U.O Veterinaria Regionale e gli eventi dovranno essere tenuti dal personale appositamente formato negli incontri effettuati nell'autunno 2016.

Attività di controllo

I Veterinari Libero Professionisti, gli allevatori e per le specifiche aziende i grossisti di farmaci veterinari/farmacisti che hanno aderito alla sperimentazione, al di là di interventi ad hoc, devono essere esclusi dal campione da sottoporre al controllo per farmacosorveglianza, definito dalle ATS, in quanto, attraverso i sistemi informativi, la loro situazione può essere monitorata in itinere.

Su queste realtà verranno approfonditi gli aspetti relativi all'utilizzo prudente dei farmaci veterinari in modo tale da definire procedure di controllo che tengano conto delle reali necessità di tutela della sicurezza dei cittadini consumatori. Da subito verrà modificata la check list del controllo ufficiale in modo tale da permettere una ulteriore raccolta di dati necessari a valutare l'utilizzo degli antimicrobici in medicina veterinaria.

Il coinvolgimento dei Veterinari libero professionisti sia attraverso la fase di formazione che attraverso la fase pratica, rappresenta il punto nodale per la definizione di nuove politiche di controllo che verranno implementate con l'utilizzo di nuovi indicatori come il calcolo della DDvet per allevamento.

Il numero minimo di controlli è quello previsto dalla tabella sotto riportata.

Il campione deve essere scelto di massima in base ai 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 dovranno essere identificate in maniera casuale.;

Nell'ambito del campione deve essere inserita anche una % di allevamenti per autoconsumo a seconda della realtà territoriale

CATEGORIE	FREQUENZE DEI CONTROLLI	Norma di riferimento	N. CONTROLLI PROGRAMMATI
grossisti e depositari di medicinali veterinari	annuale	art. 68, c. 3 art. 73	9
strutture veterinarie	annuale	art.71, c. 3	20
allevamenti bovini	annuale	art. 79, c. 3	410
allevamenti suini	annuale	art. 79, c. 3	18
allevamenti di equidi	DPA: annuale	art. 79, c. 3	4
allevamenti ittici	annuale	art. 79, c. 3	
allevamenti avicoli	annuale	art. 79, c. 3	16
allevamenti cunicoli	annuale	art. 79, c. 3	1
allevamenti ovi-caprini	annuale	art. 79, c. 3	28
altre specie animali	DPA: annuale	art. 79, c. 3	4 (visoni)

Tutta l'attività deve essere registrata in SIVI.

I controlli saranno considerati utili per il piano farmacosorveglianza solo qualora sarà inserito come "motivo del controllo" la voce "attuazione programma".

Uso prudente del farmaco veterinario, controllo dell'antibiotico resistenza

Al di là quindi dei controlli che valuteranno il rispetto degli adempimenti formali, che sicuramente rappresentano la base di una corretta farmacovigilanza, sembra opportuno che l'attività venga finalizzata sempre più alla verifica della coerenza alla realtà zootecnica e alla situazione epidemiologica presenti nell'allevamento dei medicinali presenti o prescritti e dei trattamenti eseguiti.

Particolare attenzione dovrà essere poi rivolta all'uso degli antibiotici che devono essere somministrati esclusivamente ad animali ammalati e/o a rischio di ammalarsi.

L'impiego degli antibiotici dovrebbe sempre basarsi su risultati di antibiogrammi o, qualora ciò non fosse possibile, la terapia deve basarsi su informazioni epidemiologiche locali sulla sensibilità dei batteri target. Quindi la dose e la durata della terapia, insieme alla valutazione della frequenza del ricorso ad una diagnosi eziologica basata su segni clinici, lesioni anatomopatologiche e isolamento con test di sensibilità, devono dare un quadro circa l'uso prudente o no degli antibiotici in allevamento e quindi permettere di mirare maggiormente l'attività di controllo.

Nelle linee guida, a cui si rimanda per una completa lettura, vengono anche sottolineati i seguenti aspetti:

—Quando si sospetta o si rileva un'infezione clinica da *Staphylococcus aureus* resistente alla meticillina (MRSA) o da *Staphylococcus pseudintermedius* resistente alla meticillina (MRSP) in cavalli e animali da compagnia, questi animali devono essere monitorati per MRSA/MRSP ai fini di una

possibile quarantena. È molto importante che la diffusione dell'infezione negli ospedali veterinari e nelle cliniche veterinarie sia ridotta al minimo. Gli animali che mostrano sintomi clinici devono pertanto essere trattati separatamente. Negli allevamenti di cani e nelle custodie diurne per cani, gli esemplari che mostrano sintomi clinici non devono essere tenuti con altri animali.

Deve essere evitato l'uso off-label (a cascata) di antimicrobici non autorizzati in medicina veterinaria per trattare animali non destinati alla produzione alimentare, specialmente quando i farmaci sono fondamentali per la salute umana (ad esempio carbapenemi e tige cicline). Il loro uso deve essere preso in considerazione soltanto in casi davvero eccezionali, ad esempio quando il test di sensibilità in laboratorio ha confermato che nessun altro antimicrobico è efficace e quando vi sono motivi etici che giustificano tale trattamento.

Interventi specifici

In azienda zootecnica- L'obiettivo di ridurre l'uso di antimicrobici è anche in linea con la promozione del benessere degli animali tramite la diminuzione della densità della popolazione animale nelle aziende zootecniche; questo è considerato un notevole fattore di rischio nell'insorgenza e nella diffusione di infezioni che richiedono l'uso di antimicrobici per alleviare la sofferenza degli animali malati.

Gli allevamenti devono:

attuare misure di igiene e biosicurezza (comprese misure destinate a prevenire l'introduzione di infezioni) quali: tenere separati gli indumenti e gli stivali per ciascuna unità; porre limitazioni all'accesso; predisporre lavandini e impianti di disinfezione delle mani (con sapone liquido, acqua calda e fredda) in prossimità del luogo di lavoro; assicurare una rimozione rapida degli animali morti e impedire il contatto con altri animali; applicare il sistema «tutto dentro, tutto fuori» (all-in all-out) in ciascuna unità; seguire un calendario rigido per la pulizia e la disinfezione; ed eseguire controlli periodici di disinfezione;

elaborare protocolli chiari per la prevenzione delle malattie infettive, il controllo delle infezioni e l'igiene; metterli a disposizione delle aziende zootecniche;

migliorare i sistemi zootecnici predisponendo sistemazioni, ventilazione e condizioni ambientali adeguate per gli animali e strutture idonee e pulite durante il trasporto (ad esempio le aree di stabulazione e i veicoli);

stabilire sistemi di produzione integrata che permettano di evitare di acquistare e mescolare le popolazioni di animali e di trasportare gli animali con una condizione sanitaria ignota;

evitare situazioni di stress che possono indebolire i sistemi immunitari degli animali e renderli più sensibili alle infezioni, ad esempio limitando il trasporto di animali, riducendo i tempi di trasporto e rispettando la densità di popolazione animale raccomandata (vale a dire evitare il sovraffollamento);

attuare altri trattamenti zootecnici per ridurre al minimo le malattie e l'uso di antimicrobici;

adottare piani sanitari specifici per gli animali allevati, ideati allo scopo di migliorare gradualmente la loro salute, ed evitare e scoraggiare programmi sanitari nei quali gli animali siano trattati sistematicamente con antimicrobici a titolo profilattico;

attuare programmi di controllo su specifiche malattie animali (sia virali che batteriche) attraverso la vaccinazione;

avvalersi di alternative agli antimicrobici scientificamente provate, efficaci e sicure;

usare soltanto acqua e mangimi sicuri e di alta qualità;

fornire incentivi agli allevatori per incoraggiarli ad adottare misure preventive efficaci, migliorare la salute animale e gli standard di benessere e monitorare i patogeni e la loro sensibilità a livello di allevamento, con l'obiettivo finale di garantire che l'uso di antimicrobici sia basato sull'esperienza e avvenga su singoli gruppi, in linea con i principi di uso prudente definiti nelle presenti linee guida.

Attività

In base quindi ai principi sopraelencati l'obiettivo strategico di monitoraggio del consumo di farmaci in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico e i veterinari liberi professionisti viene mantenuto.

Nel 2017 verranno pertanto coinvolti circa 30 allevamenti per ATS, in questi allevamenti oltre alla raccolta dei dati a cura di personale dell'IZSLER, il personale dei Dipartimenti Veterinari effettuerà una verifica sull'utilizzo prudente del farmaco veterinario. La scelta degli allevamenti su cui effettuare i campionamenti verrà definito in un apposito incontro .

ATS

controlli allevamenti
suini

controlli allevamenti
bovini

La check list di farmacovigilanza, utilizzata come vademecum nei controlli, sarà integrata da items specifici come da PIANO REGIONALE FARMACOSORVEGLIANZA 2017 – Circolare Regionale 1/2017, cui si rimanda per una completa informazione.

Stante la distribuzione del personale formato e degli allevamenti, i controlli negli allevamenti suini saranno a carico del distretto B, quelli sui bovini a carico del distretto A. I controlli rientrano nel campione selezionato per l'attività di farmacovigilanza e non si intendono aggiuntivi.

PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE 2017 (PRBA 2017)

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Circolare Regionale 1/2017
- 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.

1. PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

Nella tabella di seguito riportata, è indicata la quantità **minima dei controlli**, distribuita per specie/categoria animale allevata, assegnata per la verifica dei requisiti relativi al benessere animale presso gli allevamenti.

vitelli	suini	bovini	Ovi-caprini	galline ovaiole	polli da carne	tacchini	struzzi	Altre specie avicole	cavalli DPA	conigli	animali da pelliccia (visoni)
	>40 capi o >6 scrofe	>50 capi	>50 capi	>350 capi	>500 capi	>250 capi			>10 capi	>250 capi	tutti
136	18	75	28	3	6	2	1	3	4	1	4

VIGILANZA E CONTROLLO

L'esecuzione del controllo comporta la compilazione del verbale di ispezione e della check list e copia di tali documenti, sottoscritti dai partecipanti al controllo saranno lasciati all'allevatore.

Le check list regionali aggiornate sono disponibili in SIVI (documenti regionali – condizionalità) e dovranno essere utilizzate per i controlli relativi a questo piano.

Priorità da tenere in considerazione in fase di programmazione:

- allevamenti con non conformità aperte
- tipologie di allevamenti con elevate non conformità pregresse
- galline ovaiole
- adeguamento allevamenti suini
- polli da carne

Per facilitare la raccolta delle informazioni relative alla muta è stata aggiornata la check list "**BENESSERE GALLINE OVAIOLE**" e per quanto attiene alla registrazione dei controlli, le evidenze raccolte sulla muta saranno inserite in SIVI nell'evidenza "Procedure di allevamento".

tipologia	
- gabbie arricchite - sistemi alternativi	<p style="text-align: center;">PRIVILEGIARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ALLEVAMENTI NON CONTROLLATI NEL 2016 - ALLEVAMENTI RISTRUTTURATI - ALLEVAMENTI CHE ESEGUONO LA MUTA

CONTROLLI DI ALLEVAMENTI SUINI E BOVINI MEDIANTE STRUMENTI MESSI A PUNTO DAL CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE PER IL BENESSERE ANIMALE

In attesa di specifiche indicazioni richieste al Ministero della salute, si comunica che gli strumenti messi a punto da CNRBA c/o IZSLER di Brescia possono essere utilizzati negli allevamenti suini nei casi in cui siano necessari ulteriori approfondimenti in materia di benessere animale.

Per quanto riguarda i controlli degli allevamenti di bovini, questa U.O. Veterinaria, a seguito di un confronto con CNRBA e Università degli Studi di Milano, fornirà indicazioni sulle modalità operative e sul campione degli allevamenti da controllare.

Il campione comprenderà allevamenti bovini, il cui controllo è stato programmato nell'ambito del PRBA 2017.

INDICATORE DI RISULTATO:

N. CONTROLLI ESEGUITI/N. DI CONTROLLI PROGRAMMATI \geq 0.98

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 2017 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.

2. PIANO REGIONALE BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

ANAGRAFE REGIONALE TRASPORTATORI

In SIVI, nel corso del 2016, è stata predisposta anche la funzionalità relativa al rilascio dei certificati di idoneità dei conducenti e guardiani.

Nel 2017 scadranno i certificati di idoneità rilasciati a seguito dell'entrata in vigore del Reg. (CE) n. 1/2005 e sarà necessario procedere al rinnovo degli stessi.

Visto che sino ad oggi non sono state apportate modifiche al regolamento, il rinnovo, di norma, non sarà subordinato alla partecipazione ad un nuovo corso di formazione ed al superamento dell'esame finale.

Pertanto i conducenti e/o guardiani, che intendono continuare a svolgere tale attività, presenteranno l'istanza per il rinnovo del certificato di idoneità allegando il certificato di idoneità scaduto.

Questa dispensa non potrà essere applicata nel caso in cui il conducente o guardiano sia incorso in gravi infrazioni per violazione delle disposizioni relative al benessere degli animali. In questo caso sarà necessario il superamento di un corso di formazione specifico con superamento dell'esame finale.

Seguirà apposita nota con le modalità e modelli per la gestione dei rinnovi dei suddetti certificati.

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 e
- su strada.

Questi controlli coincidono con la programmazione del Piano regionale integrato delle autorità competenti 2017.

Il numero minimo dei controlli è indicato nella tabella A, di seguito allegata, e si intendono giornate di controllo.

Tabella A

PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI SULL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI - ANNO 2016													
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 CFS 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 2017 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 31/12/2017.

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

si chiede pertanto ai Dipartimenti, se del caso, di prevedere incontri di aggiornamento destinati agli operatori che effettuano i controlli.

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 allegare 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 - ANNO 2017 (PRAA)

PREMESSA

Il Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sulla alimentazione animale 2015-2017 Addendum 1/2015 (PNAA 2015-2017 Add 2015), 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 2017 costituisce la declinazione territoriale del Piano nazionale e contiene indicazioni operative, nonché eventuali extrapiani.

Per gli aspetti non espressamente sviluppati dal presente PRAA 2017, si rimanda al PNAA 2015-2017 Add 2015.

Durante il 2017, sarà attivata la preaccettazione dei campioni del PRAA, per consentire tale attività sarà predisposta apposita formazione e l'avvio di una fase sperimentale.

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 DPV 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 PNAA 2015-2017.

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

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Circolare Regionale 1/2017
- 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 2017, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

Si 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. 1831/2003;
- 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;"

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 2017 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, comm1 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	Numero Ispezioni *
produzione di prodotti primari per l'alimentazione animale (coltivazione, raccolta, essiccazione naturale, stoccaggio in azienda e trasporto fino al primo stabilimento)	2350	
allevatori che miscelano mangimi in azienda	1180	50
allevatori che non miscelano mangimi in azienda	1580	92
TOTALE	5110	142
Operatori post-primari registrati Regolamento (CE) n. 183/05 art. 5 comma 2		
produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	6	3
produzione materie prime di origine animale (Reg. 1069/09)	1	1
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diversi da allegato IV	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	
commercio ingrosso/dettaglio mangimi	106	10
produzione di alimenti per anim.da compompagnia (Reg. 1069/09)	1	1
trasporto conto terzi	72	
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. IV capo 3) Reg. 183/05)	1180	50
stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)	29	10
TOTALE	1479	92
Ditte prodotti non conformi		
produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.		
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 1) Regolamento (CE) n. 183/2005		
lettera A produzione additivi		
lettera A commercializzazione additivi	53	20
lettera B produzione premiscele	4	4
lettera B commercializzazione premiscele	53	20
lettera C produzione mangimi composti per commercio	6	6
lettera C produzione mangimi composti per autoconsumo	14	14
intermediari (che non detengono prodotti)	2	
TOTALE	132	42
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art.10 (comma 3) Regolamento (CE) n. 183/2005		
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		
produzione MM e PI per vendita/conto terzi	1	1
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	8	
produzione MM per autoconsumo	8	8
laboratori		
distributori art.13 comma 6-7	4	4
distributori art.13 comma 8		
TOTALE	21	13
Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 999/2001		
mangimifici autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce, farine di non ruminante, fosfato calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) 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	1	1
Totale ispezioni	6746	293
Categorizzazione annuale BSE	N° di impianti	N° di impianti in (A) ispezionati
Tipo di impianto	(A)	(B)
stabilimenti autorizzati che producono mangimi SOLO PER RUMINANTI		
stabilimenti autorizzati che producono mangimi PER RUMINANTI E PER PIU' SPECIE comprese quella di ruminante	8	

Per l'identificazione degli impianti da sottoporre a controllo vedi tabella allegate.

PIANI DI CAMPIONAMENTO

Il PRAA 2015 è 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 PNA 2015-2017 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 2015-2017.

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'ideale 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.

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 dell'ASL ed 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.

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 PNAA 2015-2017 o alla versione integrale del " **PROGRAMMA REGIONALE DI VIGILANZA E CONTROLLO SULLA ALIMENTAZIONE ANIMALE - anno 2017 (PRAA 2017)**, entrambi consultabili in SIVI - Documenti Regionali – programmazione 2017.

FORMAZIONE INTERNA

E' stato effettuato in data 24.01.17 **un corso di formazione** destinato agli operatori coinvolti nei controlli nel settore dei mangimi.

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:

- D.g.r. 19 dicembre 2014 - n. X/2935 Approvazione del Piano regionale integrato della sanità pubblica veterinaria 2015-2018
- Circolare Regionale 1/2017
- Manuale Operativo del Controllo Ufficiale, così come adottato dall'ATS di Bergamo
- Codice Etico Aziendale ATS Bergamo
- Piano Aziendale Anticorruzione ATS Bergamo.

Stante l'ineludibile vincolo delle risorse disponibili, si è cercato di ottimizzare le prestazioni, anche in considerazione delle indicazioni correlate agli obiettivi regionali di semplificazione e integrazione dei controlli, privilegiando, ove possibile, l'effettuazione di più controlli nell'ambito di un unico accesso.

a. Frequenza dei controlli

Al fine di armonizzare l'attività di controllo è necessario modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Al fine di garantire comunque controlli ufficiali a intervalli regolari, si ritiene opportuno prevedere delle frequenze annuali dei controlli, in relazione alle categorie ed al livello di rischio dei singoli stabilimenti:

Approval number	Denominazione sede produttiva	Comune sede produttiva	Tipologia	LR	sopralluoghi
ABP460OLCP3	AMBROGIO PAGANI S.P.A.	Bergamo	oleochimico	2	3
ABP534OTHER3	AZIENDA AGRICOLA FUNGOROBICA SRL	Cenate Sotto	altri utilizzi	2	3
ABP774OLCP3	B.B.C. SRL	Torre Boldone	oleochimico	2	3
ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143STORP3	COMMERCIALE CARNI S.R.L.	Cologno al Serio	manipolazione	2	3
ABP134COLL3	ECB COMPANY SRL	Treviglio	manipolazione	2	3
ABP963STORP3	ECB COMPANY SRL	Treviglio	magazzinaggio	2	3
ABP142PROCP3	ECB COMPANY SRL	Treviglio	trasformazione	2	6
ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3	GI & GI SERVICE S.R.L.	Spirano	manipolazione	2	3
ABP2055TAN3	M.I.B. MANIFATTURA ITALIANA DEL BREMBO SPA	Pontirolo Nuovo	altri utilizzi	2	3
ABP2682WHBF3	MANIFATTURA ARIETE S.R.L.	Gandino	altri utilizzi	2	3
ABP2118COLL3	AUTOTRASPORTI DI BONAITI MARCO	Caprino Bergamasco	manipolazione	3	2
ABP449COLL3	BERTULEZZI GIULIO SNC DI BERTULEZZI SAMUELE E F.LLI	Villa di Serio	manipolazione	3	2
ABP183COLL3	CAR-PELLI SRL	Sovere	manipolazione	3	2
ABP143PROCP3	CASCINA ITALIA SPA	Spirano	trasformazione	3	3
ABP3505OBIODP3 - ABP3505STORP3	COMAGRI OIL S.R.L.	Treviglio	magazzinaggio	3	2
ABP4150COLL1	DNATA S.r.l.	Grassobbio	manipolazione	3	2
ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2	E.T.F. SRL	Civate al Piano	trasformazione	3	3
ABP2568PETPP3	EUROCEREALI PESENTI S.R.L.	Covo	pet food	3	2
ABP3922UFERT2	EUROVIX SPA	Entratico	fertilizzanti	3	2
ABP448COLL3	F.LLI PANDOLFI SNC DI PANDOLFI LUCIANO & C.	Calcinatè	manipolazione	3	2
ABP4047UFUR3	FERRARI MARIA GRAZIA	Antegnate	animali particolari	3	2
ABP3988STORP2	GASTOLDI E FERRI SRL	Spirano	magazzinaggio	3	2
ABP141PROCP1	GASTOLDI E FERRI SRL	Spirano	trasformazione	3	3
ABP773UFERT3	I.R.C.A. SERVICE SPA	Fornovo San Giovanni	fertilizzanti	3	2
ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2	LEGRAMANDI S.S. SOCIETA AGRICOLA	Misano di Gera d'Adda	animali particolari	3	2
ABP224COLL3	LEGRENZI ANTONELLO	Urgnano	manipolazione	3	2
ABP749UZOO2	PARCO FAUNISTICO LE CORNELLE SRL	Valbrembo	animali particolari	3	2
ABP2074STORP3	PARMALAT SPA	Albano Sant'Alessandro	magazzinaggio	3	2
ABP223COLL3	PESENTI GIOVANNI	Zanica	manipolazione	3	2
ABP1156COLL3- ABP1156PROCP3	RE.DI.VA. SRL	Verdellino	trasformazione	3	3
ABP1142COLL3	SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA SPA	Medolago	manipolazione	3	2

ABP3285UFUR3	SOCIETA' AGRICOLA MISANO DI CAPRARO FILOMENA & C. S.S.	Misano di Gera d'Adda	animali particolari	3	2
ABP3023TRANS3	ACETI PIETRO	Seriate	trasporto	4	1
ABP4223TRANS3	ALLIERI SRL	Albano Sant'Alessandro	trasporto	4	1
ABP3537TRANS3	AUTORIPARAZIONI SOCCORSO STRADALE ALIVERTI TIZIANO & C. SNC	Covo	trasporto	4	1
ABP3343TRANS3	AUTOTRASPORTI COLOMBO SRL	Treviglio	trasporto	4	1
ABP331URBP2	AZ. AGRICOLA VALPREDINA DI MATTEO MAURI	Cenate Sopra	animali particolari	4	1
ABP2134STORP3	B. & F. ITALIA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	Osio Sotto	magazzinaggio	4	1
ABP4132UDER3	BG PACK S.r.l.	Treviolo	altri utilizzi	4	1
ABP3134STORP3	COMAGRI ENERGIA S.R.L.	Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP2404OCOMBTB	E.R.O.I. SRL	Azzano San Paolo	inc/comb	4	1
ABP212PROCP3	F.LLI TERZI SNC DI TERZI GIAMPAOLO E C.	Palosco	trasformazione	4	1
ABP2157OCOMBTB1	FER POWER SRL	Treviglio	inc/comb	4	1
ABP759URBP2	FORIN TIBERIO	Capriate San Gervasio	animali particolari	4	1
ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1	GANZERLA LUCIO	Urgnano	trasporto	4	1
ABP3564URBP2 - ABP3564TRANS2	IL FALCONE DI PARIGI ENRICO	Ranica	animali particolari	4	1
ABP1063STORP3	MAZZOLENI S.P.A.	Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP629INCP	NOVALIFE DI MASSIMO DE PALMA	Osio Sotto	inc/comb	4	1
ABP3467TRANS1 - ABP3467TRANS2 - ABP3467TRANS3	O.R.M. TRASPORTI S.R.L.	Urgnano	trasporto	4	1
ABP3993TRANS3	ROSSI AUTOTRASPORTI SRL	Fontanella	trasporto	4	1
ABP2530TRANS1 - 2- 3	ROSSI FRANCA & C. SRL	Treviglio	trasporto	4	1
ABP4128BHHP3	SABO FOAM S.r.l.	Cologno al Serio	altri utilizzi	4	1
ABP459BHHP3	SABO FOAM SRL	Levate	altri utilizzi	4	1
ABP2410TRANS3- ABP2410TRANS2- ABP2410TRANS1	SCUDERIA SRL	Treviglio	trasporto	4	1
ABP1060STORP3	SIERO-LAT SNC	Casirate d'Adda	magazzinaggio	4	1
ABP3141TRANS1	SISTEMI AMBIENTALI S.R.L.	Calcinata	trasporto	4	1
ABP2528TRANS3	SOC. AGR. GARATTINI FRANCESCO	Ghisalba	trasporto	4	1
ABP3375BIOGP2	SOCIETA AGRICOLA ANDREINI MARINO S.S.	Antegnate	biogas	4	1
ABP3557BIOGP2	SOCIETA' AGRICOLA MALPAGA SRL	Cavernago	biogas	4	1
ABP4040INCP - ABP4040TRANS1	Z.ORME S.R.L.	Carobbio degli Angeli	inc/comb	4	1

109

- i totali (in totale 109) non sono riferiti agli impianti ma alle attività, un unico impianto può svolgere attività diverse, un unico controllo può riguardare attività diverse.

In data 21.11.2016 il DV dell'ATS di Bergamo è stato oggetto di un audit regionale finalizzato a valutare l'appropriatezza dell'erogazione delle prestazioni nel settore dei Sottoprodotti di Origine Animale.

Le risultanze hanno evidenziato la necessità di intraprendere un percorso di miglioramento nelle seguenti aree:

RAC 1: l'attribuzione del livello di rischio degli operatori deve essere proporzionata alla frequenza dei controlli programmati.

RAC 2: la azioni messe in atto per assicurare la gestione delle non conformità vanno mantenute e, eventualmente, rinforzate.

RAC 3: la numerosità e la diversità delle attività inerenti il Reg. 1069/2009/CE presenti sul territorio richiedono di programmare interventi di aggiornamento del personale.

Per quanto sopra, sono stati riviste le frequenze dei controlli che, come da tabella precedente, sono stati riallineate ai livelli di rischio degli impianti (per i soli impianti di trasformazione, in considerazione della tipologia produttiva di più elevata complessità, sono stati mantenuti dei controlli aggiuntivi rispetto ad altri impianti di tipologie produttive diverse).

La gestione delle non conformità, non solo per questo specifico settore, sarà oggetto di attente verifiche, conseguenti anche all'inserimento della gestione delle non conformità fra gli obiettivi della Direzione Generale. Nel corso del 2017, nell'ambito dell'attività di audit interni, sono state programmate verifiche sull'attività di vigilanza nel settore dei sottoprodotti di origine animale: appropriatezza della pianificazione dei controlli, degli interventi e delle eventuali NC rilevate (vedi programma di audit).

In ultimo verrà effettuato, all'interno del programma di incontri della formazione sul campo del SIAPZ, uno specifico intervento formativo sulle attività inerenti il Reg. 1069/2009/CE.

Tutta l'attività di controllo dovrà essere inserita in SIVI, l'attività sarà condotta nel rispetto del Reg. 1069/2009/CE e Reg. 142/2011/CE e successive modificazioni.

Particolare attenzione dovrà essere posta negli impianti di trasformazione di categoria 1 e 2 sulla marcatura con trieptanoato di glicerina (GHT), tale attività deve essere registrata in SIVI.

E' opportuno inoltre effettuare, nell'ambito dei controlli programmati nei caseifici, dei controlli sull'utilizzo di latte e altri prodotti derivati in deroga, negli impianti che intendono inviare all'alimentazione animale i prodotti di cui all'allegato X, capo II, sezione 4, parte II del Reg. (UE) 142/2011.

RIPRODUZIONE ANIMALE

Di seguito si riporta il livello minimo dei controlli

impianti autorizzati	Attività*	CONTROLLI
Centro magazzino sperma -- COMUNITARIO	3	100%
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	6	100%
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	1	100%
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	1	100%
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	3	100%
Recapito -- NAZIONALE	12	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	77	In scadenza
Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti		112 (contestuale ad altri controlli)

***Il numero è riferito alle attività e non al numero degli impianti, diversi impianti sono autorizzati ad attività diverse.**

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).

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 2017.

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.

Per l'anno 2016 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'All. I al Reg (CE) 2073/2005 al quale si rimanda.

NUMEROSITA' DEI CAMPIONI

In riferimento ai prodotti a base di latte sono stati assegnati all'ATS di Bergamo numero **76 campioni (38 distretto A e 38 distretto B)**, effettuabili sia in impianti riconosciuti che registrati.

MATRICE	NUMERO DETERMINAZIONI		
	DISTRETTO A	DISTRETTO B	TOTALE PROVINCIA
Prodotti a base di latte crudo	23	7	30
Prodotti a base di latte pastorizzato e/o stagionati	10	20	30
Gelati a base di latte	1	4	5
Burro	3	2	5
Latte pastorizzato per il consumo	1	5	6
TOTALE CAMPIONI	38	38	76

In tutti i casi, sul campione dovrà essere richiesta la determinazione di **a_w e pH**.

Inoltre dovranno essere richieste le seguenti determinazioni microbiologiche suddivise per matrice:

- **Formaggi a base di latte crudo e/o sottoposto a trattamenti termici a temperatura più bassa della pastorizzazione**
Numerazione Staphylococchi coagulasi positivi (eventuale ricerca enterotossine stafilococciche nel caso di superamento di $10E5$ ufc/g)
E. coli
L. monocytogenes
Salmonella spp.
- **Formaggi prodotti a partire da latte sottoposto a pastorizzazione e/o formaggi stagionati (>6 mesi)**
E. coli
Numerazione Staphylococchi coagulasi positivi (eventuale ricerca enterotossine stafilococciche nel caso di superamento di 10^5 ufc/g)
L. monocytogenes
 - **Burro**
E. coli
Salmonella spp.
 - **Gelati**
Salmonella spp.
Enterobacteriaceae
 - **Latte pastorizzato**
Enterobacteriaceae

Al fine di permettere l'applicazione del pertinente criterio microbiologico, al momento del prelievo dovranno essere raccolte tutte le informazioni necessarie, in particolare per quanto riguarda la natura dell'alimento campionato, che verranno riportate nella documentazione di accompagnamento del campione al laboratorio.

In caso di non conformità relative a Listeria monocytogenes devono trovare applicazione le linee guida sul controllo pubblicate a cura della U.O Regionale.

I campioni dovranno essere prelevati presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati, inclusi i luoghi nei quali gli alimenti vengono offerti al consumatore per il consumo diretto, dove gli stessi siano stati preparati o comunque manipolati.

L'identificazione degli impianti sarà effettuata in sede di pianificazione distrettuale.

NORME PER IL CAMPIONAMENTO E PER LA PREPARAZIONE DEI CAMPIONI DA ANALIZZARE

Il prelievo deve essere effettuato con le medesime modalità prescritte dal Regolamento per l'OSA, riportate al capitolo 3 dell'allegato I al Reg (CE) n. 2073/05 e s.m.i. e in coerenza con le Linee Guida approvate con DDG Sanità n.1055/2007. In funzione dei motivi per i quali viene condotto il campionamento, della quantità di merce effettivamente disponibile e del criterio applicabile, l'Autorità competente potrà applicare modalità di prelievo diverse da quelle dettate dall'All. I al Regolamento per quanto riguarda il numero delle unità campionarie.

Il campionamento deve essere legale e garantire il diritto alla difesa, almeno nel caso in cui l'analisi venga condotta per la verifica di criteri di sicurezza alimentare. Pertanto, nel caso di alimenti la cui durabilità ridotta non dovesse consentire la ripetizione dell'analisi, anche limitatamente al solo parametro eventualmente riscontrato non conforme, al momento del prelievo del campione unico da sottoporre ad analisi non ripetibile,

dovranno essere comunicati alle parti interessate luogo, giorno e ora dell'inizio delle operazioni analitiche previamente concordate con il laboratorio.

Si ricorda e raccomanda che il campione deve arrivare al laboratorio nelle stesse condizioni micro-biologiche in cui si trova al momento del prelievo; i requisiti essenziali perché questo possa avvenire sono:

- prelievo eseguito in sterilità (laddove possibile è consigliabile prelevare le singole u.c. e/o aliquote in confezioni o preincarti chiusi all'origine)
- corrette modalità di trasporto al laboratorio, soprattutto per quanto riguarda la temperatura, secondo le modalità previste dal Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali.

AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI NC: In caso di mancato rispetto di un criterio di sicurezza:

- Qualora il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'OSA dovrà procedere all'applicazione di quanto previsto dall'art 19 Reg (CE) 178/02 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato). L'Autorità competente, se del caso, provvederà ad attivare il sistema rapido di allerta oltre ad adottare le altre misure previste attualmente dalla L.283/62.
- Qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato e sia pertanto ancora totalmente nella disponibilità e sotto il controllo dell'OSA, questi adotta le misure ritenute più appropriate per la gestione dei prodotti NC e le comunica all'Autorità competente.
- Nel caso in cui il prodotto riscontrato NC sia già stato immesso sul mercato ma non a livello del dettaglio, o sia ancora totalmente sotto il controllo dell'OSA, sono applicabili le disposizioni di cui all'art.7 del Reg (CE) 2073/05 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione del pericolo evidenziato, previa autorizzazione dell'Autorità competente).

MODALITA' DI RENDICONTAZIONE DEL PIANO

Al fine della corretta rendicontazione ed estrazione dei dati, il verbale di campionamento deve riportare nelle FINALITA' la dicitura "Verifica Reg (CE) 2073". **Si ricorda che tutti i campioni devono essere preaccettati.**

PIANO NAZIONALE RESIDUI (PNR) 2017 E ATTIVITA' EXTRAPIANO:

Vedi tabelle di programmazione e Piano Specifico.

PIANO ALPEGGI :

In prosecuzione delle attività programmate nell'ambito del "*Piano di controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della Regione Lombardia 2012-2014*" il presente documento definisce le linee strategiche per la pianificazione dell'attività di controllo da condurre nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria 2015 -2018 e in particolare l'attività da condurre nell'anno 2017. Le risultanze emerse dal Piano Alpeggi 2012-2014 hanno evidenziato la necessità di focalizzare l'attenzione dei Dipartimenti Veterinari verso i seguenti aspetti strategici:

- Potabilità dell'acqua
- Burro e prodotti a base di latte da consumarsi freschi o con una stagionatura inferiore ai 60 giorni
- Caratteristiche strutturali e operative degli impianti di caseificazione in alpeggio.

Le attività sperimentali condotte sui prodotti a base di latte crudo da consumarsi freschi o di stagionatura inferiore ai 60 giorni hanno dimostrato che, in assenza dell'adozione di buone prassi igieniche degli ambienti di lavorazione e della qualità microbiologica della materia prima latte, il processo di produzione può non garantire tutti i requisiti previsti per la tutela della sicurezza alimentare.

E' altresì fondamentale garantire la prosecuzione della verifica del mantenimento della verifica delle caratteristiche strutturali e operative.

Gli elementi sopra descritti dovranno orientare anche la pianificazione delle verifiche ispettive e analitiche nell'ambito dell'attività di autocontrollo.

Seguirà specifico Pianificazione entro il 30.04.17

PIANO PRELIEVI UVAC

codice	Paese UE	Macro Voce	Partite	Analisi Proposte	
--------	----------	------------	---------	------------------	--

		Merceologica	Programmate		
	FRANCIA	bovini da ingrasso	1	benessere animale	distretto A
406	FRANCIA	formaggi e latticini	1	L. monocytogenes - Salmonella spp. - enterotossine stafilococciche -	distretto A
406	GERMANIA	formaggi e latticini	1	L. monocytogenes - Salmonella spp. - enterotossine stafilococciche -	Distretto B
2309	OLANDA	RESIDUI E CASCAMI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI; ALIMENTI PREPARATI PER GLI ANIMAL	1	Salmonella spp	Distretto B

**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELL'ARSENICO E DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI DI O.A. -
anno 2017**

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 nel corso del 2016, 2017 e 2018.

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 ottobre 2017 per permettere al laboratorio di compilare il formato di rendicontazione che dovrà essere vidimato e trasmesso al Ministero della Salute dalla Regione entro dicembre 2017.

Sono previsti per ATS Bergamo i seguenti controlli, ASSEGNATI AL DISTRETTO B

LATTE	PRODOTTI A BASE DI LATTE
2	2

SUPPORTO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

Inserito in Piano Controlli filiera Latte

PIANO REGIONALE SULLA SPERIMENTAZIONE ANIMALE 2017

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 PROGRAMM ATI
A	Stabilimenti di allevamento	annuale		
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.**

PIANO REGIONALE INTEGRATO TRA LE AUTORITA' COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA, QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E REPRESSIONE DELLE FRODI – Anno 2016-2018

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	CFS
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF
FARMACOSORV. BOVINI/SUINI	6	NAS/CFS
MANGIMIFICIO	1	ICQRF
BENESSERE TRASPORTO	5	PS
BENESSERE TRASPORTO	4	CFS

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, 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 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

**PIANO DI SORVEGLIANZA SULLA PRESENZA DI E. COLI VTEC IN PRODOTTI A BASE DI LATTE :
DALLA PRODUZIONE PRIMARIA ALLA TRASFORMAZIONE**

7	Rilevanza LOCALE del problema	1	2	3	4	4	71
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		2			8	
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

OBIETTIVI

L'obiettivo del piano di sorveglianza è quello di:

- definire la prevalenza di Escherichia coli verocitotossici (VTEC) in formaggi a latte crudo al termine del processo di trasformazione, sul territorio della Regione Lombardia
- definire provvedimenti correlati al reale rischio per la sicurezza alimentare
- definire linee guida che portino al controllo del pericolo negli stabilimenti di prodotti a base di latte crudo

Il piano di sorveglianza rappresenta l'occasione per valutare l'impiego di criteri microbiologici al fine di definire modelli utili a stimare la probabilità di contaminazione dei prodotti in questione da parte di batteri enterici patogeni (VTEC) e il reale rischio per il consumatore.

DURATA DEL PROGRAMMA COORDINATO DI SORVEGLIANZA

Le attività di campionamento e di rielaborazione previste nell'ambito del piano di sorveglianza sono effettuate a partire dal 1 Gennaio 2015 sino al 31 dicembre 2018, con steps di rendicontazione annuale.

CAMPIONAMENTO, ANALISI E REGISTRAZIONE DEI DATI DA PARTE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

Il campionamento è eseguito dal personale dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari (DPV)

Il piano prevede il prelievo di campioni di cagliata ottenuti dalla lavorazione di latte crudo (bovino, bufalino e ovicaprino) prima dell'estrazione dalla caldaia.

I campioni sono prelevati in aliquota unica e ciascuna aliquota deve pesare almeno 250 g.

Nel verbale di campionamento indicare come motivo del prelievo "**Piano di sorveglianza E. coli VTEC**". I verbali di campionamento sono redatti secondo quanto disposto dalle procedure aziendali e nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti.

Devono essere adottate precauzioni in tutte le fasi al fine di evitare qualunque contaminazione crociata nel corso del campionamento.

Durante il trasporto, i campioni sono conservati in contenitori refrigerati a una temperatura compresa tra +2°C e +8°C, nel rispetto, comunque, della temperatura indicata dal produttore.

Tutti i campioni devono raggiungere idealmente il laboratorio entro 24 ore dal prelievo; in casi eccezionali (per esempio weekend e festivi) tale periodo può essere esteso a 72 ore.

Si richiede comunque di far pervenire i campioni al laboratorio territorialmente competente entro le ore 11 del venerdì.

Al fine della definizione del corretto criterio microbiologico da applicare, al momento del campionamento vengono registrate tutte le informazioni in merito alla natura del prodotto e alle informazioni comunque fornite al consumatore in merito alle modalità di conservazione, preparazione e consumo del prodotto.

Il campionamento deve interessare nel corso del quadriennio tutti gli stabilimenti presenti nel territorio di competenza (riconosciuti e/o registrati) che producono prodotti a base di latte crudo commercializzati con una stagionatura inferiore ai 90 gg.

Si ricorda la necessità della preaccettazione.

PROVVEDIMENTI IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

Il prelievo deve essere fatto nelle fasi precedenti all'immissione in commercio quando il prodotto è ancora sotto controllo da parte dell'operatore del settore alimentare.

Il rapporto di prova può fornire le seguenti indicazioni:

- “**Non rilevati**” Escherichia coli VTEC/STEC, nessuna non conformità; **esito: CONFORME**
- “**Sospetta presenza**”: un campione risultato positivo alla PCR Real time dal quale possono essere rilevati i sierogruppi O26, O103, O104, O111, O145 e O157 o non è stato isolato nessuno dei cinque top five ma non si può escludere la presenza di varianti patogene non ancora conosciute; **esito: NON CONFORME**
- “**Conferma della presenza**” ,**esito: NON CONFORME**

In caso di esito **NON CONFORME** per presunta presenza di Coli VTEC :

- Il lotto/i dei prodotti a base di latte, a partire dalla cagliata sottoposta ad analisi, devono essere sottoposti a vincolo sanitario .
- Il provvedimento può essere revocato solo in esito ad ulteriore controllo ufficiale, effettuato ad una distanza di almeno trenta giorni, su di un campione rappresentativo del lotto, con esito **CONFORME**
- Se i prodotti a base di latte sottoposti a sequestro non possono essere stagionati e/o non si acquisisce un risultato **CONFORME** , devono essere inviati, su richiesta dell’OSA, alla distruzione e/o ad trattamento risanatore autorizzato dall’autorità competente.

In ogni caso, in seguito ad un esito **NON CONFORME** , fatto salvo quanto sopra specificato, sarà necessario provvedere a:

- Valutazione delle procedure di autocontrollo a partire dalla produzione primaria;
- Prescrizioni di natura igienico sanitaria sulle modalità di mungitura e di gestione della mandria;
- Verifica dei processi di trasformazione dell’alimento e valutazione di una eventuale loro azione sulla presenza dei coli VTEC (in collaborazione con IZS).

LINEE GUIDA

La maggior percentuale di non conformità analitiche sono relative a piccoli stabilimenti di trasformazione direttamente collegate con allevamenti di animali produttori di latte .

Risulta pertanto necessaria una approfondita attività di formazione su corrette pratiche di pulizia, igiene e sanificazione non solo nei locali dove i prodotti vengono trasformati ma fin nei ricoveri degli animali e durante l’attività di mungitura.

Nel corso del quadriennio in collaborazione con le Associazione di categoria verranno definiti delle procedure semplici ma pertinenti e facilmente applicabili da utilizzare in tali realtà produttive per controllare la presenza del patogeno.

Nell’Asl di Bergamo sono presenti 323 impianti che producono esclusivamente o in parte formaggi a latte crudo. Dal conteggio sono esclusi gli alpeggi, che saranno oggetto di specifico piano. Gli impianti sono così ripartiti:

Distretto A – 217

Distretto B – 100

Saranno quindi da pianificare i seguenti interventi/anno:

Distretto A: 55 prelievi

Distretto B: 25 prelievi

A questi saranno da aggiungere i controlli di verifica sulle precedenti NC.

Dai dati precedenti e considerato che non vi sono, al momento, variazioni nelle modalità interpretative degli esiti (la sospetta presenza è da considerare esito: NON CONFORME), è attesa una percentuale di non conformità del 15%, con conseguenti interventi, sopralluoghi, sequestri, prescrizioni e ripetizione di campioni.

Per quanto sopra viene previsto il seguente impiego di risorse/anno:

	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	150	210
Distretto B	70	100
Totale	220	310

RIDUZIONE DELLA PREVALENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES IN TALUNI PRODOTTI DOP

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	1				4	
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		2			8	

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

Continuerà l'azione di diffusione e informazione sulle le linee guida sul controllo pubblicate a cura della U.O Regionale.

In caso di non conformità relative a *Listeria monocytogenes*, rilevate nell'ambito dei controlli nei caseifici, devono trovare applicazione le predette linee guida

	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	80	40
Distretto B	80	40
Totali	160	80

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI

La trasmissione del documento di programmazione avverrà tramite posta elettronica certificata, e sarà disponibile nella bacheca relativa al Dipartimento Veterinario.

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 che deve raggiungere come obiettivo almeno il 95% del programmato.

STRUMENTI DI MONITORAGGIO DELL'AVANZAMENTO DELLE ATTIVITÀ ED INDICATORI

INDICATORI DI CONTESTO 2015-2018
Altimetria media (solo per zone montuose)
Tempo medio percorrenza per 10 km
N° animali allevati per tipologia e per allevamento (consistenza allevamento)
N° strutture veterinarie (per tipologia: a. Studio veterinario esercitato in forma sia singola che associata; b. Ambulatorio Veterinario esercitato in forma sia singola che associata; c. Clinica Veterinaria - Casa di cura veterinaria; d. Ospedale veterinario - Decreto n. 5403 del 13/04/2005)
N. medici veterinari responsabili "scorta" e/o responsabili di Piani Sanitari
Superficie dell'ASL (km ²)
N° macelli / capi macellati
N° stabilimenti riconosciuti (trasformazione carne - latte - pesce, etc.)
Tonnellate prodotte (latte, carne, altri prodotti di OA)
N. stabilimenti registrati
Consistenza randagismo (n. cani registrati in AAA, n. catture cani, n. colonie feline)
N. veterinari iscritti all'Ordine
Età media operatori → N. Medici Veterinari per anzianità di laurea (classi: 0-6 anni; 7-13 anni; 14-20 anni; 21-27 anni; oltre 27 anni)
N. segnalazioni da parte dei consumatori nell'anno
Indice di vecchiaia della popolazione nell'area
Partecipazione / Responsabilizzazione Operatori → n° interventi di controllo registrati, realizzati nell'ambito del programma Ars Alimentaria

AREA: IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE	INDICATORI DI PROCESSO
1. Attuazione dei controlli sulla produzione di latte alla stalla	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per classi di consistenza N° totale controlli programmati/anno
2. Attuazione dei controlli negli stabilimenti riconosciuti e registrati di latte crudo e prodotti a base di latte	Tempo controllo N° stabilimenti per classe di addetti (esclusi i registrati) N° totale controlli programmati/anno
3. Attuazione del controllo sulla produzione, commercializzazione e somministrazione dei mangimi destinati all'alimentazione animale e relativo Piano Regionale Alimentazione Animale: a. allevamenti b. stabilimenti	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per classi di consistenza N° totale controlli programmati/anno Tempo controllo N° stabilimenti per tipologia di attività N° totale controlli programmati/ anno
4. Attuazione del controllo sulla commercializzazione e somministrazione del farmaco veterinario comprese le strutture veterinarie e liberi professionisti: a. allevamenti b. impianti (comprese strutture veterinarie e scorte zootecniche)	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per tipologia produttiva e classi di consistenza N° totale controlli programmati/ anno Tempo controllo N° impianti divisi per categoria N° totale controlli programmati/ anno
5. Attuazione dei controlli sulla verifica del benessere animale a. allevamenti b. trasporto c. stabilimenti di allevamento, di fornitura e di utilizzazione di animali ai fini sperimentali	Tempo controllo N° allevamenti suddivisi per classi di consistenza N° totale controlli programmati/ anno Tempo controllo N° totale controlli programmati/ anno Tempo controllo N° stabilimenti N° totale controlli programmati/ anno
6. Attuazione del controllo su arti e professioni veterinarie, attività zoiatrica e strutture veterinarie	Tempo controllo N° strutture N° totale controlli programmati/ anno
7. Attuazione dei controlli per l'applicazione del regolamento (CE) 1069/09 e del regolamento (CE) 142/11 sui sottoprodotti di origine animale	Tempo controllo N° Stabilimenti distinti per Quantità materia prima in ingresso/anno e Categoria sottoprodotti
8. Piano integrato dei controlli sulla riproduzione animale: a. allevamenti b. impianti	Tempo controllo strutture autorizzate N° allevamenti N° totale controlli programmati/anno

INDICATORI DI RISULTATO	DESCRIZIONE
Per ogni area della prevenzione veterinaria: A. Sanità animale, B. Igiene degli alimenti di origine animale, C. Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.	N° controlli effettuati / N° controlli programmati nell'anno (attuazione del programma) N° Controlli realizzati oltre a quelli programmati Confronto con gli anni precedenti Attività di audit interni in funzione delle priorità determinate dalla programmazione regionale, s'intende: <ul style="list-style-type: none"> • N° audit interni nell'anno • N° non conformità nell'anno • N° raccomandazioni nell'anno

MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ

I dati di attività ed i relativi indicatori saranno valutati con periodicità quadrimestrale e, quindi, entro il 10 maggio (1° quadrimestre), il 10 settembre (2° quadrimestre) e 15 gennaio (3° quadrimestre) 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

COMUNICAZIONE INTERNA ED ASSEGNAZIONE DEGLI OBIETTIVI – 2016

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 2017

IL SISTEMA INFORMATIVO VETERINARIO

Il Sistema Informativo Veterinario rappresenta per il Servizio sia la fonte delle anagrafiche che il sistema di gestione dell'attività.

Quindi, rispetto alle funzioni attivate, tutta l'attività andrà registrata nel sistema, come pure per tutta l'attività di campionamento dovrà essere utilizzata, per tutti i casi possibili, la preaccettazione.

L'utilizzo del SIVI permette, tramite la raccolta in tempo reale dell'attività effettuata, una vera e completa gestione delle prestazioni programmate.

La registrazione delle prescrizioni veterinarie è stato sospesa per carenza di personale amministrativo.

AUDIT INTERNI

Come già sopra enunciato verrà fatta da parte della Direzione attività di audit specifica sia sulle U.O. che sulle attività territoriali con l'obiettivo di verificare la corretta applicazione del piano, come da Piano degli audit del DPV.

FORMAZIONE

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
- standard e utilizzo score card

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.

TABELLE RIEPILOGATIVE

Tab. 1 - RISORSE DISPONIBILI 2017

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	52.450,33	15,00	7.867,55	41.453,82	1.188,75	1.940,21
	Personale tecnico del Comparto	3.640,00	14,00	509,60	2.829,97	200,00	100,43
	TOT	56.090,33		8.377,15	44.283,79	1.388,75	2.040,64
SIAOA / SERV B	Personale dirigente	41.942,00	15,00	6.291,30	35.049,00	600,00	2,00
	Personale tecnico del Comparto	11.279,00	15,00	1.691,85	8.630,00	950,00	8,00
	TOT	53.221,00		7.983,15	43.679,00	1.550,00	10,00
SIAPZ / SERV c	Personale dirigente	16.911,00	20,00	3.382,20	12.285	780	463,80
	Personale tecnico del Comparto	12.116,00	20,00	2.423,20	3.800	5.290	602,80
		29.027,00		5.805,40	16.085	6.070	1.066,60
	Tot Personale dirigente	111.303,33		17.541,05	88.787,82	2.568,75	2.406,01
	Tot Personale comparto	27.035,00		4.624,65	15.259,97	6.440,00	711,23
	TOT	138.338,33		22.165,70	104.047,79	9.008,75	3.117,24

Tab. 2 - ATTIVITA' EX LEGE /SU RICHIESTA 2017

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	6.716	1.119,3	1.480	986,7
in allevamenti da 10 a 19 capi	6.103	813,73		
in allevamenti da 20 a 49 capi	9.896	989,6		
In allevamenti da 50 a 99 capi	11.608	967,3		
In allevamenti di oltre 100 capi	88.013	4.400,7		
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	43	129,0	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.	8.473	6.354,8		
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	107	321,0	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	83	249,0		
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 carcasce)	687	687,0		
Vet 048 Adempimenti, accertamenti e controlli inerenti: • profilassi delle malattie infettive e diffuse delle api	99	148,5	50	68,0
Vet 050 Interventi di disinfezione e disinfestazione di: • ricoveri animali • impianti soggetti a vigilanza e controllo veterinario	15	30,00	10	30
Vet 051 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo: • Gestione anagrafe canina	11.472	1.529,60		
Vet 052 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo: • Gestione anagrafe canina	1.254	523		
Vet 053 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo: • Animali vaganti	3.058	2.038,67		
Vet 055 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo • altri interventi	6.044	3.022,00		
Vet 071 Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo • altri interventi	172	57		
Vet 058 Assistenza zoiotrica 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	17.286	1.441		
Vet 056 Pareri, attestazioni, nulla osta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	8.877	4.438,50		
Vet 057 Pareri, attestazioni, nulla osta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	3.362	1.120,67		
Vet 046 Identificazione, registrazione e/o marcatura d'animali ai fini anagrafici (con l'esclusione della anagrafe canina)	112.475	3.749,17		1.460,00
Vet 027 Vigilanza su arti e professioni sanitarie, attività zoiotrica e strutture sanitarie	28	56,00		
Vet 059 Provvedimenti amministrativi	890	890		
Vet 060 Provvedimenti giudiziari	32	64		
Vet 061 Fatturazione	13.712	229		
	310.510	35.372,32	1.570	2.579,67

VIGILANZA PREVISTA DALLA VIGENTE NORMATIVA E MODULATA SULLA BASE DELLA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

sopralluoghi in allevamento per atti di vigilanza	3721	5.581,50		
	3721	5.581,50	0	
Totale		40.953,82		
RISERVA PER EMERGENZE		500,00		250,00
TOTALE ATTIVITA' VINCOLANTI	314.230,50	41.453,82	1676	2.829,67
attività legate all'attuazione del Piano Triennale Randagismo per anno 2016		800		
TOTALE		42.253,82		

Tab. 2 - ATTIVITA' EX LEGE /SU RICHIESTA 2017

AREA B				
Attività di vigilanza in impianti riconosciuti	925	5.962		
Attività di vigilanza in impianti registrati	300	934	1.423	6.722
Visita ispettiva in macelli di avicoli	1.692.302	1.800		
Visita ispettiva in macelli riconosciuti di equini, bovini, bufalini, suini, ovini, caprini con macellazione sino a 249 capi/anno	13.324	4.200		
..... con macellazione da 250 a 999 capi/anno	15.844	6.750		
..... con macellazione da 1.000 a 24.999 capi/anno	35.362	5.200		
..... con macellazione oltre i 25.000 capi/anno	54.833	2.000		
Visita ispettiva presso: macelli di selvaggina allevata da penna o da pelo; centri di raccolta o lavorazione di selvaggina cacciata ai fini del commercio delle relative carni.	98.438	500		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni con sopralluogo	1.027	2.295		
Pareri, attestazioni, nullaosta, autorizzazioni e certificazioni senza sopralluogo	119	520		
Visita ispettiva di animali macellati a domicilio.	1.337	2.000		
Vigilanza, controllo, adempimenti in materia di: tossinfezioni alimentari; riscontro alimenti non conformi o pericolosi per la salute pubblica	219	1.050		808
Provvedimenti amministrativi	485	750		750
Provvedimenti giudiziari	27	338		350
Fatturazione	3.401	750		0
tot	1.916.718	35.049	1.423	8.630

AREA C				
VET 039 Vigilanza e controllo su inconvenienti igienico-sanitari	100	400	100	400
certificazioni con sopralluogo	3200	4600	200	400
certificazioni senza sopralluogo	1200	600	100	100
piano latte (impianti p.b.l.)	563	2380	400	2000
attività vincolanti negli allevamenti	480	2550		
PNAA vigilanza impianti	102	306		
farmacosorveglianza (tranne allevamenti)	29	116		
controllo SOA	109	436		
piano controlli coord. AC	20	147		
riproduzione animale	50	150		
VET 065 provvedimenti amministrativi	100	500	200	800
VET 066 provvedimenti giudiziari	10	100	10	100
tot	5.963	12.285	1.010	3.800

Tab. 3 - ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO EX LEGE 2017

Descrizione attività	Numero interventi	Personale Dirigente	Personale Tecnico
		Numero ore	Numero ore
Test BSE allevamento	1.349	1011,75	0,00
Altri prelievi Sanità Animale	708	177,00	200,00
	2.057	1.188,75	200,00
Test BSE/TSE al macello	379	300	50,00
Piano Sicurezza Alimentare (Reg 2073)	280	30	750
PNR (parte veterinaria SIAOA. Restante: area C)	100	250	
Piano Salmonella Suini (Reg 218/2014)	20	20	150
TOTALE SIAOA	779	600	950
Campionamento PNR	670,00	350,00	2350,00
Campionamento PNAA	200,00		800,00
Controlli latte crudo e aflatossine	400,00	200,00	1200,00
Controlli sospetto clinico anamnestico	100,00	50,00	400,00
Piano alimenti 2073 e piano arsenico	80,00		240,00
Piano alpeggi	90,00	180,00	180,00
Piano UVAC	30,00		120,00
TOTALE SIAPZ	1.570	780	5.290

Tab 4 - RANDAGISMO - BENESSERE ANIMALI COMPAGNIA 2017

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI	LIVELLO DI RISCHIO PER TIPOLOGIA IMPIANTO	% IMPIANTI DA CONTROLLARE	IMPIANTI DA CONTROLLARE	Ore Personale Dirigente	Ore Personale tecnico
Canili	Canili sanitari	1	1	100%	1	208	0
	Canili rifugio	6					
	Struttura zoofila	7	2	100%	13	234	0
	Pensione/allevamento	48	3	33%	16	61,16	0
	Pensioni	8	3	33%	3		
	Struttura amatoriale	1	0	0%	0		0
	Struttura commerciale	15	2	100%	15	45	0
						548,16	0

**Tab 5 -GRADUAZIONE RISCHIO ALLEVAMENTI SSA PER MACROPCATEGORIE
ANNO 2017**

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI	LIVELLO DI RISCHIO PER TIPOLOGIA IMPIANTO
Bovidi	Riproduzione latte crudo	28	
	Riproduzione latte alta qualità	731	
	Riproduzione latte trasformazione	0	
	Riproduzione riproduttori (manze)	35	1
	Riproduzione linea vacca - vitello	980	2
	Produzione carne rossa	1742	3
	Produzione carne bianca	12	4
	Produzione carne svezamento	1	2
Ovi-caprini	Da latte	113	1
	Da carne stanziali	2.587	3
	Da carne vaganti	117	2
Avicoli	Galline uova da cova	4	2
	Produzione carne - broiler	31	3
	Produzione carne tacchini	7	1
	Galline uova da consumo	28	2
	Ornamentali	33	4
	Ripopolamento	7	3
	Pollastre - uova da cova	4	2
	Pollastre - uova da consumo	4	2
	Anatre e oche	0	1
	Ratiti	2	3
	Svezatori	11	1
	Rurale alto rischio	10	2
	Cunicoli	Riproduzione	2
Produzione carne		3	3
Equidi	Produzione carne	382	2
	Amatoriale/lavoro	3.310	4
	Sportivo	160	3
Suidi	Riproduzione - ciclo chiuso	20	2
	Riproduzione - ciclo aperto	43	1
	Ingrasso - svezamento	15	3
	Ingrasso Intermedio Magronaggio	7	1
	Ingrasso - finissaggio > 20 capi	74	3
	Ingrasso - finissaggio > 5 < 20 capi	85	4
	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	1.517	4
	Riproduzione - Svezamento	5	2
Ittici	ripopolamento	3	2
	produzione carne	6	3
Apistici	stanziali	1289	3
	nomadi	111	2
Concentramenti di animali	Stalle di sosta	19	1
	Centri di raccolta	2	1
	Mercati	1	1
	Fiere - mostre	21	3
	Alpeggi	233	2
	Ippodromi	0	2
	Circolo Ippici e scuderie	37	3
	Zoo	1	1
	Stazioni di quarantena	2	1
	Altri allevamenti	Cervidi	63
Cinghiali riproduzione		26	2
Visoni		4	3

TAB 6 DETTAGLIO BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI SUSICOLI SSA 2017

Tipologia di impianto	Livello di ri	Numero impianti da con	Numero ispezioni progr	Numero controlli totali programmati
SUIDI - Riproduzione - ciclo chiuso	2	20	20	20
SUIDI - Riproduzione - ciclo aperto	1	43	43	43
SUIDI - Ingrassio - svezzamento	1	17	17	17
SUIDI - Ingrassio Intermedio Magronaggio	1	8	8	8
SUIDI - Ingrassio - finissaggio	3	51	51	51
SUIDI - Ingrassio Familiare (Autoconsumo)	0	0	0	0
SUIDI - Riproduzione - Svezzamento	1	5	5	5
		144	144	144

monte ore già ricompreso nella tabella delle attività cogenti

Tab 7 - DETTAGLIO BIOSICUREZZA ALLEVAMENTI AVICOLI SSA 2017

Tipologia di impianto	Livello di rischio	Numero impianti da controllo	Numero ispezioni programmate	Numero controlli totali programmati
AVICOLI - Galline uova da cova	2	4	4	4
AVICOLI - Produzione carne	3	43	43	43
AVICOLI - Galline uova da consumo	2	28	28	28
AVICOLI - Ornamentali	4	4	4	4
AVICOLI - Ripopolamento	3	7	7	7
AVICOLI - Pollastre - uova da cova	3	3	3	3
AVICOLI - Pollastre - uova da consumo	3	4	4	4
AVICOLI - Svezamento	1	10	20	20
AVICOLI - Rurale	3	11	11	11
		114	124	124

monte ore già ricompreso nella tabella delle attività cogenti

Tab. 8 - IMPEGNO ORARIO OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI SSA 2017

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione
		Numero ore	Numero ore
Rinotracheite Infettiva Bovina: riduzione della prevalenza dell'infezione - D. D. S. 1103/2016	54	840,21	
Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento - DDGS 6845/2013	75	1100,00	100,43
		1.940,21	100,43

dettaglio dei singoli obiettivi strategici regionali SSA 2017

Rinotracheite Infettiva Bovina: riduzione della prevalenza dell'infezione - D. D. S. 1103/2016	
descrizione attività	ore veterinario
mantenimento qualifiche sanitarie già acquisite	100,00
acquisizione nuove qualifiche sanitarie	540,21
attività di formazione/informazione	200,00
totale ore	840,21

Paratubercolosi bovina: controllo e accreditamento - DDGS 6845/2013 e future evoluzioni	
descrizione attività	ore veterinario
mantenimento qualifiche sanitarie già acquisite propriamente dette	500,00
Proseguimento attività di accreditamento in aderenti PT0	300,00
acquisizione nuove qualifiche sanitarie e aggiornamento PGS	100,00
aggiornamento PGS già esistenti	100,00
attività di formazione/informazione	60,00
totale ore	1.060,00

Piano regionale di contenimento ed eradicazione della nutria 2015/2017	
descrizione attività	ore veterinario
interventi in casi specifici	20,00
attività di formazione/informazione	20,00
totale ore	40,00

Tab. 9 INDICATORI REGIONALI SSA 2017

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
ovicapriini	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
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 10 DETTAGLIO VIGILANZA SIAOA 2017

Tipologia di impianto	LR	N. impianti Prevalenti (programmabili)	A		B		Numero audit programmati PROVINCIA	A		B	
			A	B	A	B		Numero ispezioni programmate PROVINCIA	A	B	
Impianti di macellazione di ungulati domestici	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	5	5	0	0
	3	3	1	2	3	1	2	12	4	8	0
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di macellazione di ungulati domestici (inferiore a 1000 UGB)	1	3	2	1	1	1	0	12	8	4	0
	2	27	10	17	5	2	3	81	30	51	0
	3	45	18	27	7	3	4	90	36	54	0
	4	16	5	11	2	1	1	16	5	11	0
Impianto di macellazione di pollame e lagomorfi	2	2	0	2	2	0	2	8	0	8	0
Impianto di macellazione di selvaggina	3	1	1	0	1	1	0	3	3	0	0
Impianto di macellazione stagionale di suini	1	2	0	2	0	0	0	6	0	6	0
	2	3	1	2	0	0	0	6	2	4	0
	3	3	0	3	0	0	0	6	0	6	0
	4	29	11	18	0	0	0	29	11	18	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne industriale	1	1	1	0	1	1	0	12	12	0	0
	2	1	1	0	1	1	0	10	10	0	0
	3	6	3	3	2	1	1	48	24	24	0
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne non industriale	1	2	0	2	1	0	1	16	0	16	0
	2	3	2	1	1	1	0	18	12	6	0
	3	16	9	7	4	2	2	64	36	28	0
	4	2	1	1	0	0	0	6	3	3	0
Impianto di produzione di prodotti a base di carne abilitato U.S.A.	2	1	1	0	12	12	0	160	160	0	0
Impianto di preparazioni a base di carni	3	1	0	1	1	0	1	4	0	4	0
	4	1	0	1	1	0	1	3	0	3	0
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce industriale	2	1	1	0	1	1	0	7	7	0	0
	3	5	3	2	3	2	1	30	18	12	0
Impianto di produzione di prodotti a base di pesce non industriale	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	1	0	1	0	0	0	4	0	4	0
	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impianto di produzione di ovoprodotti	3	1	0	1	1	0	1	11	0	11	0
Impianto di trasformazione stomaci, intestini, vesciche	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	2	0	2	1	0	1	8	0	8	0
	3	2	0	2	1	0	1	6	0	6	0
	4	1	0	1	0	0	0	2	0	2	0
Impianto di sezionamento di carni di ungulati domestici	1	1	1	0	1	1	0	4	4	0	0
	2	5	2	3	2	1	1	15	6	9	0
	3	6	4	2	2	1	1	12	8	4	0
	4	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
	2	1	1	0	1	1	0	4	4	0	0
	3	6	3	3	2	1	1	18	9	9	0
	4	3	3	0	1	1	0	6	6	0	0
Impianto di riconfezionamento	4	7	4	3	0	0	1	14	8	6	0
Centro di imballaggio uova	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	4	0	4	2	0	2	12	0	12	0
	4	4	2	2	2	1	1	8	4	4	0
Deposito riconosciuto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2	3	2	1	1	1	0	12	8	4	0
	3	11	8	3	1	1	0	33	24	9	0
	4	5	3	2	0	0	0	10	6	4	0
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	3	1	1	0	0	0	0	2	2	0	0
	4	27	16	11	0	0	0	27	16	11	0
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	4	12	5	7	0	0	0	24	10	14	0
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di	3	2	2	0	0	0	0	4	4	0	0
	4	130	74	56	0	0	0	130	74	56	0
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario	3		1								
Produzione di alimenti (miele) in allevamento per la vendita diretta al consumatore	4	8	7	1	0			16	14	2	0
Laboratorio di produzione e vendita miele (hobbistica - arnie < 50 pianura < 35 montagna)	4	69	36	33	0			35	18	17	0
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	4	55	41	14	0			11	8	3	0
Laboratorio di produzione di prodotti gastronomici/rosticceria	3	1	1	0	0			2	2	0	0
	4	75	31	44	0			75	31	44	0

Laboratorio di produzione annesso a spaccio agricolo	4	60	28	32	0			42	20	22
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di carne	3		1							
	4	7	0	7	0			7	0	7
Macelleria e/o polleria e/o pescheria anche con laboratorio	2	6	5	1	0			18	15	3
	3	9	7	2	0			16	13	4
	4	585	309	276	0			410	216	193
Superette o supermercato	2	5	4	1	0			5	4	1
	3	183	127	56	0			220	152	67
	4	68	36	32	0			68	36	32
Ipermercato	1	1	1	0	0			2	2	0
	2	9	2	7	0			18	4	14
	3	1	1	0	0			2	2	0
	4	1	0	1	0			2	0	2
Pescheria	3	7	1	6	0			14	2	12
	4	10	7	3	0			10	7	3
Vendita di alimenti surgelati	3	1	0	1	0			2	0	2
	4	9	5	4	0			9	5	4
Negozio commercializzazione al dettaglio alimenti e carni	2	2	1	1	0			2	1	1
	3	9	9	0	0			7	7	0
	4	153	136	17	0			77	68	9
<i>Negozio commercializzazione prodotti alimentari vari</i>	2	2	0	2	0			2	0	2
	3	5	4	1	0			3	2	1
	4	241	181	60	0			48	36	12
Negozio mobile per vendita ambulante	4	400	200	200	0			50	25	25
Mensa ospedaliera, di casa di cura e di riposo	4	84	42	42	0			20	10	10
Mensa aziendale	4	597	300	297	0			10	6	4
Centro cottura/catering > 500 pasti	4	14	9	5	0			14	9	5
Centro cottura/catering < 500 pasti	2	2	1	1	0			2	1	1
	4	14	4	10	0			14	4	10
Ristorante, trattoria, pizzeria (etc.)	4	2115	1115	1000	0			70	40	30
<i>Ristorante con forniture esterne</i>	4	16	8	8	0			0	0	0
Azienda agrituristica con somministrazione pasti	4	95	53	42	0			45	25	20
Pesca professionale	4	1	0	1	0			1	0	1

Tab 11 - OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2017 SIAOA

Impegno orario obiettivi strategici regionali SIAOA 2017

Obiettivo strategico regionale	Punteggio scorecard locale	Veterinario	Tecnico della Prevenzione	Numero ore tecnici
		Numero totale ore	Numero ore veterinari	
PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO RESIDUI FITOSANITARI IN ALIMENTI	54%	10	2,00	8

Dettaglio dei singoli obiettivi strategici regionali SIAOA 2017

PROGRAMMA COORDINATO DI CONTROLLO RESIDUI FITOSANITARI IN ALIMENTI		
descrizione attività	atti	ore
Attività di campionamento	10	10
totale ore		10

Tab 12 - PRODOTTI A BASE DI LATTE 2017

Tipologia di impianto	Livello di rischio	Numero impianti da controllare (audit)	Numero audit programmati	Numero impianti da controllare (ispezioni)	Numero ispezioni programmate	Totale controlli programmati
853 Riconosciuti - Sezione 0 - Attività generali - Centro di riconfezionamento	4			7	14	14
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	1	1	1	1	5	6
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	2	1	1	1	3	4
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	3			7	21	21
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di stagionatura	4			7	14	14
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	1	2	2	2	10	12
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	2	20	20	20	60	80
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	3			52	156	156
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione	4			73	146	146
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trasformazione in alpeggio	4			65	32	32
853 Riconosciuti - Sezione IX - Latte e prodotti a base di latte - Stabilimento di trattamento termico	1	1	1	1	5	6
Laboratorio di produzione e vendita di prodotti a base di latte	3 e 4			203	406	406
Distributore latte crudo	3 e 4			71	71	71
TOTALE		24	24	510	943	968

ore per singola ispezione	4	943	3772
ore aggiuntive per singola ispezione alpeggio	4	32	128
ore per audit	20	24	480
	ore totali		4380

Tab 13 - CONTROLLI IN ALLEVAMENTO 2017 (LATTE, FARMACO, ALIMENTAZIONE , BENESSERE, RIPRODUZIONE)

CATEGORIA	TIPOLOGIA IMPIANTO	NUMERO IMPIANTI PRESENTI ATTIVI	latte	farmaco	alimentazione	benessere	riproduzione	A	B
Bovidi	Riproduzione latte crudo	27	29	29	29	29	29	16	13
	Riproduzione latte trasformazione	712	300	273	73	73	73	91	182
	Riproduzione latte alta qualità	0							
	Riproduzione riproduttori (manze)	34							
	Riproduzione linea vacca - vitello	909		31			31	15	16
	Produzione carne rossa	873		74				24	50
	Produzione carne bianca	10		3	3	3			3
	Produzione carne svezamento	1							
Ovi-caprini	Da latte	114		28		28		18	10
	Da lana	14							
	da carne stanziali	2226							
	da carne vaganti	123							
avicoli	Produzione carne - broiler	35		6	6	6			6
	Produzione carne - tacchini	7		2	2	2		1	1
	Galline uova da consumo	28		3	3	3			3
	Galline uova da cova	4							
	Pollastre uova da cova	3							
	Ornamentali	33		2		2		1	1
	Selvaggina - Ripopolamento	7		1		1		1	
	Anatre e oche	0							
	Ratiti	2		1		1			
	Svezatori - commercianti	10						1	
Rurale alto rischio	9								
Conigli	Riproduzione	2							
	Produzione carne	3		1		1			1
Equidi	Produzione carne	423		4	4	4		2	2
	Amatoriale	3.322							
	Lavoro	130							
	Sportivo	162							
Suidi	Riproduzione - ciclo chiuso	19							
	Riproduzione - ciclo aperto	43		10	10	10	10		10
	Ingrasso - svezamento	17							
	Ingrasso Intermedio Magronaggio	8							
	Ingrasso - finissaggio > 20 capi	92		8	8	8			8
	Ingrasso - finissaggio >=5 <=20 capi	99							
	Ingrasso Familiare (Autoconsumo)	1.545							
Riproduzione - Svezamento	5								
Ittici	ripopolamento	8							
	produzione carne	4							
Apistici	stanziali	897							
	nomadi	57							
Concentramenti di animali	Stalle di sosta	21							
	Centri di raccolta	2							
	Punti di controllo	0							
	Mercati - fiere - mostre	21							
	Alpelli	248							
	Ippodromi	0							
	Scuderie e Circoli Ippici	39							
	Zoo	1							
	Quarantene esotici	2							
	Sperimentazione	2							
	Cervidi	60							
	Cinghiali	25							
	Allevamenti non definiti	Visoni	4		4	4	4		
			329	480	142	206	112	170	310

controlli a carico dei Veterinari di Sanità Animale

tempo medio per intervento, anche con più controlli= 5 ore

15 suini e 15 bovini tempo doppio stante la complessità del piano monitoraggio consumo farmaci

Tab 14 - ALIMENTAZIONE ANIMALE 2017

Tipologia di impianto	Numero controlli totali programmati	totale ore veterinario	totale ore tecnico
impianti riconosciuti (tranne farmacie)	27	81	
impianti riconosciuti farmacie	20	60	
allevamenti (in concomitanza con altri controlli)	142		
impianti post primari registrati di una certa rilevanza	42	126	
operatori del settore mangimi medicati	13	39	
totale	244	306	

i controlli si riferiscono al numero di attività e non agli impianti; un impianto può svolgere più attività

Tab 15 - FARMACO 2017

Tipologia	strutture	ispezioni	tempo vet.
STRUTTURE VETERINARIE		20	80
grossisti e grossisti con vendita diretta	9	9	36
allevamenti (contestuale ad altri interventi)		480	
totale		509	116

Tab 16 - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE 2017

Approval number	Denominazione sede produttiva	Comune sede produttiva	Categoria	livello di rischio	controlli/anno
ABP460OLCP3	AMBROGIO PAGANI S.P.A.	Bergamo	oleochimico	2	3
ABP534OTHER3	AZIENDA AGRICOLA FUNGOROBICA SRL	Cenate Sotto	altri utilizzi	2	3
ABP774OLCP3	B.B.C. SRL	Torre Boldone	oleochimico	2	3
ABP2143COLL3 - ABP2143COLC3 - ABP2143S	COMMERCIALE CARNI S.R.L.	Cologno al Serio	manipolazione	2	3
ABP134COLL3	ECB COMPANY SRL	Treviglio	manipolazione	2	3
ABP963STORP3	ECB COMPANY SRL	Treviglio	magazzinaggio	2	3
ABP142PROCP3	ECB COMPANY SRL	Treviglio	trasformazione	2	6
ABP2970TRANS3 - ABP2970COLL3	GI & GI SERVICE S.R.L.	Spirano	manipolazione	2	3
ABP2055TAN3	M.I.B. MANIFATTURA ITALIANA DEL BREMBO SPA	Pontirolo Nuovo	altri utilizzi	2	3
ABP2682WHBF3	MANIFATTURA ARIETE S.R.L.	Gandino	altri utilizzi	2	3
ABP2118COLL3	AUTOTRASPORTI DI BONAITI MARCO	Caprino Bergamasco	manipolazione	3	2
ABP449COLL3	BERTULEZZI GIULIO SNC DI BERTULEZZI SAMUELE E F.LLI	Villa di Serio	manipolazione	3	2
ABP183COLL3	CAR-PELLI SRL	Sovere	manipolazione	3	2
ABP143PROCP3	CASCINA ITALIA SPA	Spirano	trasformazione	3	3
ABP3505OBIDOP3 - ABP3505STORP3	COMAGRI OIL S.R.L.	Treviglio	magazzinaggio	3	2
ABP4150COLL1	DNATA S.r.l.	Grassobbio	manipolazione	3	2
ABP1140PROCP2 - ABP1140TRANS2	E.T.F. SRL	Civate al Piano	trasformazione	3	3
ABP2568PETPP3	EUROCEREALI PESENTI S.R.L.	Covo	pet food	3	2
ABP3922UFERT2	EUROVIX SPA	Entratico	fertilizzanti	3	2
ABP448COLL3	F.LLI PANDOLFI SNC DI PANDOLFI LUCIANO & C.	Calcinato	manipolazione	3	2
ABP4047UFUR3	FERRARI MARIA GRAZIA	Antegnate	animali par	3	2
ABP3988STORP2	GASTOLDI E FERRI SRL	Spirano	magazzinaggio	3	2
ABP141PROCP1	GASTOLDI E FERRI SRL	Spirano	trasformazione	3	3
ABP773UFERT3	I.R.C.A. SERVICE SPA	Fornovo San Giovanni	fertilizzanti	3	2
ABP3093UFUR3 - ABP3093OTHER2	LEGRAMANDI S.S. SOCIETA AGRICOLA	Misano di Gera d'Adda	animali par	3	2
ABP224COLL3	LEGRENZI ANTONELLO	Urgnano	manipolazione	3	2
ABP749UZO2	PARCO FAUNISTICO LE CORNELLE SRL	Valbrembo	animali par	3	2
ABP2074STORP3	PARMALAT SPA	Albano Sant'Alessandro	magazzinaggio	3	2
ABP223COLL3	PESENTI GIOVANNI	Zanica	manipolazione	3	2
ABP1156COLL3-ABP1156PROCP3	RE.DI.VA. SRL	Verdellino	trasformazione	3	3
ABP1142COLL3	SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA SPA	Medolago	manipolazione	3	2
ABP3285UFUR3	SOCIETA' AGRICOLA MISANO DI CAPRARO FILOMENA & C.	Misano di Gera d'Adda	animali par	3	2
ABP3023TRANS3	ACETI PIETRO	Seriate	trasporto	4	1
ABP4223TRANS3	ALLIERI SRL	Albano Sant'Alessandro	trasporto	4	1
ABP3537TRANS3	AUTORIPARAZIONI SOCCORSO STRADALE ALIVERTI TIZIANA	Covo	trasporto	4	1
ABP3343TRANS3	AUTOTRASPORTI COLOMBO SRL	Treviglio	trasporto	4	1
ABP331URBP2	AZ. AGRICOLA VALPREDINA DI MATTEO MAURI	Cenate Sopra	animali par	4	1
ABP2134STORP3	B. & F. ITALIA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	Osio Sotto	magazzinaggio	4	1
ABP4132UDER3	BG PACK S.r.l.	Treviolo	altri utilizzi	4	1
ABP3134STORP3	COMAGRI ENERGIA S.R.L.	Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP2404OCOMBTB	E.R.O.I. SRL	Azzano San Paolo	inc/comb	4	1
ABP212PROCP3	F.LLI TERZI SNC DI TERZI GIAMPAOLO E C.	Palosco	trasformazione	4	1
ABP2157OCOMBTB1	FER POWER SRL	Treviglio	inc/comb	4	1
ABP759URBP2	FORIN TIBERIO	Capriate San Gervasio	animali par	4	1
ABP2403TRANS3 - ABP2403TRANS1	GANZERLA LUCIO	Urgnano	trasporto	4	1
ABP3564URBP2 - ABP3564TRANS2	IL FALCONE DI PARIGI ENRICO	Ranica	animali par	4	1
ABP1063STORP3	MAZZOLENI S.P.A.	Cologno al Serio	magazzinaggio	4	1
ABP629INCP	NOVALIFE DI MASSIMO DE PALMA	Osio Sotto	inc/comb	4	1
ABP3467TRANS1 - ABP3467TRANS2 - ABP346	O.R.M. TRASPORTI S.R.L.	Urgnano	trasporto	4	1
ABP3993TRANS3	ROSSI AUTOTRASPORTI SRL	Fontanella	trasporto	4	1
ABP2530TRANS1 - 2- 3	ROSSI FRANCA & C. SRL	Treviglio	trasporto	4	1
ABP4128BHHP3	SABO FOAM S.r.l.	Cologno al Serio	altri utilizzi	4	1
ABP459BHHP3	SABO FOAM SRL	Levate	altri utilizzi	4	1
ABP2410TRANS3-ABP2410TRANS2-ABP2410T	SCUDERIA SRL	Treviglio	trasporto	4	1
ABP1060STORP3	SIERO-LAT SNC	Casirate d'Adda	magazzinaggio	4	1
ABP3141TRANS1	SISTEMI AMBIENTALI S.R.L.	Calcinato	trasporto	4	1
ABP2528TRANS3	SOC. AGR. GARATTINI FRANCESCO	Ghisalba	trasporto	4	1
ABP3375BIOGP2	SOCIETA AGRICOLA ANDREINI MARINO S.S.	Antegnate	biogas	4	1
ABP3557BIOGP2	SOCIETA' AGRICOLA MALPAGA SRL	Cavernago	biogas	4	1
ABP4040INCP - ABP4040TRANS1	Z.ORME S.R.L.	Carobbio degli Angeli	inc/comb	4	1

Tab 17 - BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO 2017

	giornate	impegno orario
controlli con polizia stradale	5	50

Tab 18 - RIPRODUZIONE ANIMALE 2017

PRODUZIONE	ATTIVITA'	CONTROLLI	ORE
Centro magazzinaggio sperma -- COMUNITARIO	3	100%	9
Centro produzione materiale seminale o di embrioni -- NAZIONALE	6	100%	18
Centro raccolta sperma -- COMUNITARIO	1	100%	3
Gruppo raccolta embrioni -- COMUNITARIO	1	100%	3
Gruppo raccolta embrioni -- NAZIONALE	3	100%	9
Recapito -- NAZIONALE	12	100%	36
Stazione di inseminazione artificiale equina -- NAZIONALE	10	100%	30
Stazione di monta naturale privata per gli equini -- NAZIONALE	13	in scadenza	9
Stazione di monta pubblica -- NAZIONALE	77	In scadenza	30
Operatori di fecondazione artificiale - allevamenti		112	
			150

*Il numero è riferito alle attività e non al numero degli impianti, diversi impianti sono autorizzati ad attività diverse.

Tab 19 - SPERIMENTAZIONE ANIMALE 2017

BENESSERE SPERIMENTAZIONE ANIMALE	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	10	
Distretto B		
Totali	10	

Tab 20 - OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI 2017 SIAPZ

PIANO VTEC	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	150	360
Distretto B	70	180
Totali	220	480

LISTERIA	Ore VETERINARI	Ore TECNICI
Distretto A	80	40
Distretto B	80	40
Totali	160	80
TOTALE ORE STRATEGICI	380	560

TABELLA 21 PIANO INTEGRATO AC

SIAPZ

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO	ore
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	CFS	12
Attività di controllo in prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF	12
FARMACOSORV. BOVINI/SUINI	4	NAS	24
FARMACOSORV. BOVINI/SUINI	2	CFS	12
MANGIMIFICIO	1	ICQRF	6
BENESSERE TRASPORTO	5	PS	30
BENESSERE TRASPORTO	4	CFS	24
CONTROLLI UVAC	4	UVAC	
TOTALE	24		120

SIAOA

TIPO CONTROLLO	N° CONTROLLI	CONGIUNTO	ore
Attività di controllo in prodotti di salumeria a Denominazione di Origine Protetta (DOP)	2	ICQRF	12
Attività di controllo in attività etniche	2	NAS - DPM	12
Attività di controllo nella filiera dei prodotti ittici	12	CCAP Venezia	72
Attività di controllo prodotti introdotti da Paesi Comunitari	25	UVAC	150
Attività di controllo presso strutture di ristorazione	2	ICQRF	12
Attività di controllo presso strutture di ristorazione	4	NAS - DPM	24
Attività di controllo nella filiera della fauna selvatica cacciata	2	UTFAAC	12
Attività di controllo presso impianti di macellazione a fine carriera	1	NAS - UTFAAC	6
TOTALE	50		300