

Prot. n. 16493/24

Dipartimento di Prevenzione ASL BIELLA:

S.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale

S.S.D. Servizio Veterinario Area B - Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione e trasporto degli Alimenti di O. A.

S.S.D. Servizio Veterinario Area C - Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

SC. SIAN e Dietologia

**PIANO AZIENDALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SANITÀ
PUBBLICA VETERINARIA E DI SICUREZZA ALIMENTARE**

PAISA
anno 2024

Programmazione

Coordinatore Gruppo PAISA Dott. Sandro Pellegrini

N.B. Sostituisce il documento inviato con prot. n. 15043/24

INDICE

Introduzione

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA

A. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

B. Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: TRASFORMAZIONE

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004

Stabilimenti registrati reg.CE 2023/2006: MOCA

1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

2. MANGIMI e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)

2.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/produttori

Operatori Settore dei Mangimi primari

Operatori Settore dei Mangimi post-primari

2.2 Controlli ufficiali sull'alimentazione animale (Piani di campionamento)

3. SALUTE ANIMALE

3.1 Controlli ufficiali su identificazione e registrazione degli animali (anagrafe)

3.2 Controlli sul farmaco veterinario

A. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria DPA (Piano regionale di farmacosorveglianza)

B. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in attività NON - DPA

C. Attività integrata negli allevamenti

3.3 Controlli ufficiali sulla riproduzione animale

3.4 Controlli ufficiali per importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

3.5 Controlli sulle malattie infettive animali

A. Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione

MALATTIE DEI BOVINI

MALATTIE DEI SUINI

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

MALATTIE DEGLI EQUIDI

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

B. Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

4.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti riconosciuti Reg.CE 1069/2009

4.2 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti registrati Reg.CE 1069/2009

5. BENESSERE DEGLI ANIMALI

5.1 Controlli ufficiali sul benessere degli animali negli allevamenti

5.2 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto

5.3 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (Reg.CE 1099/2009)

5.4 Controlli sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

6. PRODOTTI FITOSANITARI

6.1 Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari

6.2 Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Audit sulle Autorità competenti

Formazione

Sorveglianza acque potabili

Acque minerali naturali e di sorgente

Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari

Malattie trasmesse da alimenti

Introduzione

Il Piano Aziendale Integrato per i controlli sulla Sicurezza Alimentare (PAISA), com'è noto ha l'obiettivo di garantire, sulle indicazioni del PRISA, la programmazione e l'attuazione dei controlli per la verifica del rispetto delle norme di sicurezza che coinvolgono i servizi di sanità pubblica veterinaria ed il SIAN e Dietologia della ASL BI, in qualità di Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare.

L'effettuazione dei controlli coinvolge le seguenti Strutture del Dipartimento di Prevenzione ed il personale ad esse afferente:

- ✓ **S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Dietologia;**
- ✓ **S.C. Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale – Area A;**
- ✓ **Servizio Veterinario Igiene della produzione di alimenti di origine animale- S.S.D. Veterinaria Area B**
- ✓ **Servizio Veterinario Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - S.S.D. Veterinaria Area C**
- ✓

La sede principale è in BIELLA, via Don Luigi Sturzo n. 20

Sono **presenti due sedi accessorie** sul territorio:

- COSSATO (BI) : - via Paruzza n.48
- CAVAGLIÀ (BI) : - via San Giovanni Bosco n.5

In seguito a variazioni della responsabilità delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione e per alcune cessazioni dal servizio, si è ritenuto di aggiornare il Gruppo di Progetto PAISA.

Con **Deliberazione n. 108 del 22/02/2024** è stato confermato il Referente ma rinnovato il Gruppo di progetto del Piano Integrato Aziendale per la Sicurezza Alimentare (PAISA), come di seguito indicato:

FUNZIONI	NOMINATIVI COMPONENTI
Responsabile del Gruppo Progetto -Coordinatore PAISA	Dr. Sandro Pellegrini
Programmi di Sanità Animale	Dr. Vittorio Lucchesi Dr. Antonio Pintimalli
Programma di igiene zootecnica, farmaco veterinario, alimentazione e benessere animale	Dr. Vittorio Lucchesi Dr.ssa Patrizia Mo Dr.ssa Chiara Costantini Dr. Alessandro Russo Frattasi
Produzione Primaria (Area medica e veterinaria)	Dr. Damiano Mones Dr. Vittorio Lucchesi Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon
Trasformazione e commercializzazione di alimenti (Area medica e veterinaria)	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon Dr. Domenico Cognata Dr. Alessandro Russo Frattasi
Somministrazione alimenti	Dr. Damiano Mones Dr. Bovannrith Nguon Dr.ssa Gianna Moggio
Alimentazione e Nutrizione	Dr. Damiano Mones Dr.ssa Gianna Moggio Dr. Bovannrith Nguon Dr. Mauro Nicoli Dr. Sandro Pellegrini
Programmi di AUDIT (Area medica e veterinaria)	Dr. Bovannrith Nguon Dr. Sandro Pellegrini
Sistema di Allerta (Area medica e veterinaria)	Dr. Bovannrith Nguon Dr. Domenico Cognata Dr.ssa Gianna Moggio Dr. Sandro Pellegrini Dr. Mauro Nicoli
Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA)	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon
Sistemi informativi della sicurezza (Area medica e veterinaria)	Dr. Bovannrith Nguon Dr. Sandro Pellegrini Dr. Antonio Pintimalli Dr. Domenico Cognata
Mantenimento del sistema documentale relativo agli standard organizzativi dell'Autorità Competente	Dr. Sandro Pellegrini Dr. Bovannrith Nguon Dr. Vitantonio Pappalardo Dr. Mauro Nicoli

A seguito della nomina del Dott. Damiano Mones, quale Direttore ad interim della S.C. SIAN e Dietologia, è stata adottata la deliberazione n. 10 del 12/01/2024 che ha riassegnato le deleghe delle funzioni di Autorità Competente. Successivamente, il Direttore Generale ha approvato la Deliberazione n. 197 del 09/04/2024, con la quale ha confermato i contenuti del precedente atto, ma ha anche inserito ulteriori punti nel dispositivo (sostituiti in caso di assenza e/o impedimento del Delegato, ecc.), come di seguito specificato:

- 1. di delegare, al personale di seguito indicato, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze, riconducibili alle Strutture di appartenenza, l'esercizio delle funzioni di Autorità Competente, riguardanti quanto previsto dalle norme in tema di sicurezza alimentare:*

- *Dr. Damiano MONES – Direttore ad interim della S.C. S.I.A.N. e Dietologia, nonché Direttore della S.C. S.I.S.P;*
- *Dr. Vittorio LUCCHESI – Direttore f.f. della S.C. Sanità Pubblica Veterinaria Sanità Animale;*
- *Dr. Sandro PELLEGRINI – Responsabile della S.S.D. Veterinaria Area B;*
- *Dr. Vittorio LUCCHESI – Responsabile della S.S.D. Veterinaria Area C;*

2. di prevedere, in capo ai soggetti di cui al punto 1), la facoltà di subdelegare le funzioni di Autorità competente ad altri soggetti idonei operanti all'interno delle Strutture di riferimento del Dipartimento di Prevenzione.

AREA DI COMPETENZA	STRUTTURA DI RIFERIMENTO	DELEGATO	SOSTITUTO in caso di assenza e/o impedimento del Delegato
Igiene degli alimenti e Nutrizione	S.C. SIAN e Dietologia	Dr. Damiano MONES	Secondo quanto dettato dalla Deliberazione n. 69 del 30/01/2024 oppure da un suo eventuale atto sostitutivo.
Sanità Animale	S.C. Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale	Dr. Vittorio LUCCHESI	Secondo quanto dettato dalla Deliberazione n. 69 del 30/01/2024 oppure da un suo eventuale atto sostitutivo.
Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati	S.S.D. Veterinaria Area B	Dr. Sandro PELLEGRINI	Secondo quanto dettato dalla Deliberazione n. 69 del 30/01/2024 oppure da un suo eventuale atto sostitutivo.
Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche	S.S.D. Veterinaria Area C	Dr. Vittorio LUCCHESI	Secondo quanto dettato dalla Deliberazione n. 69 del 30/01/2024 oppure da un suo eventuale atto sostitutivo.

Estratto della deliberazione n. 197 del 09/04/2024

La determinazione n. 1268 del 31/10/2023 del Direttore del Dipartimento di Prevenzione, aveva già provveduto ad assegnare la sub delega al personale interessato ai controlli ufficiali dell'Autorità Competente per la Sicurezza Alimentare, ma a seguito della succitata deliberazione n. 197 del 09/04/2024 e di sopraggiunte nuove assunzioni di personale, i Delegati hanno provveduto a subdelegare individualmente, al personale ispettivo operante nella propria Struttura, le funzioni previste dall'art. 137 e dell'art. 138 del Regolamento (UE) 2017/625.

ATTUALE ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI AL 31/12/2023

SIAN

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Damiano Mones	Direttore ad interim dal 10/01/2024		Direttore SC SISP
Bovannrith Nguon	Dirigente I livello >15 anni	Igiene degli alimenti	
Terzi Marta	Direttore Dip di Prevenzione	Sostituto del Direttore ad interim	
Gianna Moggio		Igiene della nutrizione	
Claudia Vivenza		Prevenzione e progetti di salute	
Francesca Monteferrario		Dietologia ospedaliera	
Francesco Gallo		Dietologia ospedaliera	
Renzo Mostini	TPALL		
Stefano Godenzini	TPALL		
Anna Maria Nicolo	TPALL		
Nicoletta Camata	TPALL		
Patrizio Padovano	TPALL		
Armando Abelli	TPALL SISP	Nota: TPALL in servizio presso SC SISP cha a rotazione prestano attività di supporto al SIAN	
Sandra Capellaro	TPALL SISP		
Nicoletta Greggio	TPALL SISP		
Simona Rossetti	TPALL SISP		
Claudia Sudano	TPALL SISP		
Marco Zordan	Amministrativo		

SVET A

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Vittorio Lucchesi	Direttore f.f. dal 11/08/2023	Coordinamento S.C. Area A	Responsabile S.S.D. Area C
Vanda Tarello	Dirigente I livello >15 anni	Referente ovicaprini Referente Scrapie Referente piani bonifica	In pensione da 01/01/2024
Bruno Ventre Pierfranco	Dirigente I livello >15 anni	Referente Alpeggio	In pensione da 12/11/2024
Marilena Rosso	Dirigente I livello <5 anni	Referente Igiene Urbana Referente Avicoli Referente piano Selvatici Referente AVS Referente api	
Paolo Rodighiero	Dirigente I livello <5 anni Sostituto del Direttore	Referente IBR Referente BVD Referente ParaTBC Referente Ittici	
Antonio Pintimalli	Dirigente I livello <5 anni	Referente suini Referente Ufficio Anagrafe	
Santo Coppolino	TPALL	Attività Area A	Supporto Area C
Venturella Giovanni	TPALL	Attività area A eC	
Laura Miglioranza	Amministrativo	Segreteria back office	
Benedetto Bianco	Amministrativo	Ufficio Anagrafe	Segreteria back office

Ingrid Valz Gianinet	Amministrativo	Segreteria back office	Ufficio Anagrafe
Paola Fenoglio	Amministrativo	Ufficio Anagrafe	Segreteria back office

SVET B

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Sandro Pellegrini	Responsabile S.S.D	coordinamento della S.S.D. Svet B	-Coordinatore gruppo PAISA - Membro del gruppo di progetto PLP e – funzione di sostituto PL13 Alimenti e salute - membro del Gruppo di Lavoro Aziendale per la sorveglianza delle Malattie trasmesse da Alimenti (MTA)
Michela Bono	Dirigente I livello >5anni	Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	FILIERA prodotti a base latte e TRACES
Daniele Roberti	Dirigente I a tempo determinato	Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	
Domenico Cognata	Dirigente I livello >15 anni Sostituto del Responsabile SSD area B	- Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	Incarico di a.sp. “-Vigilanza integrata nella commercializzazione dei prodotti di o.a. e ristorazione” con le seguenti attività: Coordinamento delle attività di vigilanza in fase di commercializzazione di alimenti di o.a.;• Armonizzazione delle procedure di controllo sugli operatori del settore alimentare nelle imprese a competenza mista Svet B e SIAN;• Realizzazione di eventuali piani di sorveglianza trasversali e supporto all’attività istruttoria relativa alle notifiche ai fini delle registrazioni (SCIA). - informatizzazione interna VETALIMENTI, SISTESIS e Teramo -Referente NIA -Referente Sistema allarme rapido RASFF e allerta -Referente UVAC
Guia Richelmi	Dirigente I livello >5 anni	Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	Incarico di a. sp. “ Controllo veterinario nella filiera della selvaggina ” con le seguenti attività: responsabilità sul controllo, visita post mortem, sulle carni degli animali che transitano nel Centro Lavorazione di Selvaggina autorizzato;• aggiornamento sulle modalità operative relative alla corretta commercializzazione delle carni di selvaggina cacciata; • aggiornamento delle procedure in essere sui controlli previsti e aggiornamento delle stesse nell’ambito delle procedure documentate aziendali nella cartella “AUDIT DI SISTEMA”; • collaborare con gli altri Settori della Veterinaria del Dipartimento alla realizzazione del piano regionali Selvatici;
Alessandro Russo Frattasi	Dirigente I livello < 5 anni	- - Attività di vigilanza ed ispezione nel territorio di competenza	- attività di EDUCAZIONE SANITARIA - BENESSERE ANIMALE
Mauro Barbisio	TPALL	Attività di vigilanza nel territorio di competenza	Piani di campionamento
Laura Miglioranza	Amministrativo al 50% con SSD svet C	Gestione pratiche amministrative e caricamento piattaforme informatizzate e gestione posta INT /EST e inoltro referti	

Personale amm.vo a rotazione	Amministrativo	Front office	
------------------------------------	----------------	--------------	--

Sono state individuate e trasmesse in Regione le seguenti referenze per SVET AREA B

REFERENTI ASL - AREA B	Nome	Indirizzo mail	Numero telefono
Commercializzazione / Aree mercatali	RICHELMI GUIA (sostituto COGNATA DOMENICO)	guida.richelmi@aslbi.piemonte.it	1515159269
Benessere animale al macello	ALESSANDRO RUSSO FRATTASI (sostituto PELLEGRINI SANDRO)	alessandro.russofrattasi@aslbi.piemonte.it	1515159274
Carni bianche	RICHELMI GUIA (sostituto COGNATA DOMENICO)	guida.richelmi@aslbi.piemonte.it	1515159269
Carni rosse	ALESSANDRO RUSSO FRATTASI (sostituto PELLEGRINI SANDRO)	alessandro.russofrattasi@aslbi.piemonte.it	1515159274
Carni selvaggina	RICHELMI GUIA (sostituto PELLEGRINI SANDRO)	guida.richelmi@aslbi.piemonte.it	1515159269
Impianti di lavorazione e trasformazione LATTE	BONO MICHELA (sostituto GUIA RICHELMI)	michela.bono@aslbi.piemonte.it	1515159274
Import / Export	BONO MICHELA (sostituto COGNATA DOMENICO)	michela.bono@aslbi.piemonte.it	1515159274
Allerta	COGNATA DOMENICO (sostituto PELLEGRINI SANDRO)	domenico.cognata@aslbi.piemonte.it	1515159267
MTA	PELLEGRINI SANDRO (sostituto DOMENICO COGNATA)	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it	1515159286
PNR macello	PELLEGRINI SANDRO (PNR ISTOLOG.) (sostituto ALESSANDRO RUSSO FRATTASI)	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it	1515159286
Prodotti ITTICI	PELLEGRINI SANDRO (SOST COGNATA DOMENICO)	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it	1515159286
Piano resistenza antimicrobici	PELLEGRINI SANDRO (SOST COGNATA DOMENICO)	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it	1515159286
EDUCAZIONE Sanitaria	ALESSANDRO RUSSO FRATTASI (sostituto BONO MICHELA)	alessandro.russofrattasi@aslbi.piemonte.it	1515159274
Impianti di lavorazione e trasformazione CARNI	COGNATA DOMENICO (sostituto Drssa BONO MICHELA)	domenico.cognata@aslbi.piemonte.it	1515159267
Anagrafica OSA: registrazione e aggiornamento / SCIA	COGNATA DOMENICO (sostituto SANDRO PELLEGRINI)	domenico.cognata@aslbi.piemonte.it	1515159267

SVET C

Cognome e Nome	Ruolo	Incarico prevalente	Altri incarichi
Vittorio Lucchesi	Responsabile S.S.D.	coordinamento della S.S.D. Svet C	Direttore f.f. Area A dal 11/08/2023 Esotici
Patrizia Mo	Dirigente I livello >15 anni Sostituto del Responsabile SSD area C	Referente PNAA Referente LATTE Referente Allerta	Benessere Farmacosorveglianza Lane S.O.A.
Chiara Costantini	Dirigente I livello < 5 anni	Referente PNR macello Referente Farmacosorveglianza Referente LANE	Benessere Lane S.O.A.
Mario Botta	Dirigente I livello > 5 anni	Referente Benessere Referente PNR allevamento Referente S.O.A. Referente Trasporto Referente Riproduzione	Farmacosorveglianza Lane
Laura Miglioranza	Amministrativo	Segreteria Back Office	
Ingrid Valz Gianinet	Amministrativo	Segreteria Back Office	Ufficio Anagrafe
Venturella Giovanni	TPALL	Supporto tecnico attività area C	

CRITICITÀ E PUNTI DI FORZA DELLE STRUTTURE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'ASL BIELLA

Copertura degli organici: si evidenzia la difficoltà nel ricoprire i posti in organico vacanti determinatisi, in seguito a pensionamenti e trasferimenti, sia per la mancata partecipazione ai bandi di concorso di Medici Igienisti che per la difficoltà ad avere risposte favorevoli nell'attingere a graduatorie già costituite. Si ritiene che questo problema sia determinato dal fatto che il territorio biellese, non essendo attraversato dalla rete ferroviaria e stradale principale, non risulta facilmente accessibile rispetto ad aree più vicine alle grandi città piemontesi.

Inoltre, la necessità di coniugare l'applicazione dei giudizi di idoneità lavorativa della Medicina del Lavoro, prescriventi alcune limitazioni per il lavoratore, con la copertura di tutte le attività di competenza, ha comportato difficoltà organizzative in diverse Strutture, soprattutto in relazione alle necessità di trasparenza e rotazione dei compiti assegnati.

Nel SIAN e DIETOLOGIA, a fronte di tre Medici posti in quiescenza negli anni passati, non è stato possibile ricostituire l'intero organico, pur avendo espletato due concorsi, di cui uno andato deserto e l'altro, espletato successivamente, non ha consentito di individuare Dirigenti Medici idonei.

Da gennaio 2024 ha assunto la funzione di Direttore ad interim il dott. Damiano Mones, già Direttore della SC SISP

Attualmente presso la S.C. SIAN e Dietologia operano:

- n. 1 Dirigente medico incaricato per l'igiene degli alimenti;
- n. 1 Dirigente medico per l'igiene della nutrizione;
- n. 1 Dirigente Medico trasferito al SIAN dal 1 marzo 2023 per mobilità interna, incaricato per la prevenzione e la promozione della salute nei setting dell'infanzia e dell'età scolare;
- n. 1 Dirigente medico e n. 1 medico neo specialista assegnati alla dietologia ospedaliera.

Per quanto riguarda i tecnici della prevenzione (organico ad oggi composto di n. 4 TPALL SIAN che però svolgono sul territorio anche attività di competenza del SISP e n. 4 TPALL SISP che svolgono, a loro volta, attività SIAN a compensazione reciproca dell'attività dei due Servizi) la criticità riguarda l'impossibilità di coprire i posti lasciati vacanti in seguito a n. 4 pensionamenti, nonostante l'espletamento di concorso e l'accesso a graduatorie di altre aziende. Al riguardo è stato proposto un tavolo permanente di programmazione e coordinamento degli interventi e delle attività in tema di sicurezza alimentare tra S.S.D. VETERINARIA AREA B E S.C. SIAN E DIETOLOGIA, ufficializzato con la Determinazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione n. 490 del 26/04/2024; il coordinamento del tavolo di programmazione è stato affidato al Coordinatore del gruppo PAISA e Responsabile della S.S.D. SVet Area B.

Nella SC Sanità animale (Svet area A) dal 08/2023 il Direttore è andato in pensione ed è stato conferito l'incarico di Direttore f.f. al Responsabile S.S.D. Area C. In data 01/04/2024 è andato in pensione un collega Dirigente e un altro andrà il 12/11/2024. E' stato indetto un concorso per la copertura dei posti vacanti.

Alla struttura afferisce 1 TPALL.

Nella S.S.D. Svet area B nel 2022 è stato ricomposto l'organico (1 Veterinario Dirigente Responsabile della SSD e 5 Dirigenti Veterinari sul territorio), Il Dirigente Medico della S.S.D. area B, che nel corso dell'ultimo trimestre del 2022, era stato incaricato, dal Direttore del Dipartimento, di sostituire un Dirigente pensionando, nella gestione dell' "Ufficio Anagrafe", dal marzo 2024 ha ripreso il ruolo effettivo all'interno della SSD Area B a seguito della copertura dell'organico della SC Sanità animale. Verrà indotto un nuovo concorso a tempo indeterminato per ricoprire il posto attualmente assegnato a tempo determinato. Altra criticità di rilievo è rappresentata dalla mancanza di un amministrativo di riferimento per l'area, che possa garantire al servizio una continuità

necessaria. Questo comporta un aggravio delle competenze individuali degli operatori dell'area e del Responsabile della SSD.

L'organico della S.S.D. Area C è composto da n.1 Dirigente Veterinario Responsabile della SSD, che attualmente ricopre anche l'incarico di Direttore f.f. della S.C. Area A, e n. 3 Dirigenti Veterinari. Il TPPAL neo assegnato è in affiancamento ai colleghi.

Il Responsabile ricopre anche l'incarico di Direttore f.f. S.C. Area Sanità Pubblica Veterinaria e Sanità Animale, a seguito del pensionamento del precedente Direttore.

Per far fronte alla difficoltà, organizzative, ed alle necessità operative di integrazione delle aree SSD SVet area C e SC SVet area A è stato istituito un tavolo di coordinamento delle due aree affidato al Responsabile Area C.

Anche l'adeguamento alle innovazioni normative pone particolari problematiche che hanno comportato e potranno comportare ulteriori rallentamenti nell'attività (vedi la gestione dei diritti sanitari ma anche e soprattutto il settore dei campionamenti ufficiali).

La necessità di garantire agli OSA la difesa, per i alcuni tipi di campionamento, in aliquota unica irripetibile, ha comportato alcune difficoltà operative di accordo e tempistica: difficoltà nella programmazione e prenotazione dei campioni presso gli IZS di competenza.

Le caratteristiche del territorio (non particolarmente esteso) e la carenza ormai cronica di personale hanno comunque favorito una necessaria riorganizzazione con conseguente maggiore trasversalità delle competenze verso un approccio One Health di integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione e gli stakeholder del territorio. Sono pertanto state effettuate attività congiunte o vicariate (vedi integrazioni SVET B e SIAN in carenza costante di personale) e la programmazione SVETA e SVETC. Inoltre, la presenza di tutte le Strutture del Dipartimento di Prevenzione nello stesso stabile risulta essere un valore aggiunto per ogni programmazione e per l'operatività.

Il territorio del Biellese, seppur piccolo, può contare sulla presenza di svariate realtà produttive che, se da un lato comportano la necessità di costante adattamento e uno sforzo nella formazione, dall'altro offrono maggiore variabilità e gratificazione professionale.

La costante carenza di personale ed il notevole ricambio, consentono l'introduzione nel gruppo di nuovi colleghi motivati, inclini all'approfondimento e portatori di formazione professionale differente; questo ricambio di personale se per alcuni aspetti comporta disagi organizzativi, dall'altro lato rappresenta uno stimolo motivazionale e predispone ad una maggiore apertura al cambiamento.

NUOVO SISTEMA NAZIONALE DI GARANZIA (NSG): LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA (LEA) PER IL CONTROLLI UFFICIALI

Alcune attività legate ai controlli ufficiali sono state individuate dal Ministero della Salute, in accordo con le Regioni, quali priorità per il raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza nell'ambito del nuovo sistema di garanzia.

Si riportano il riepilogo dei 2 indicatori con le attività monitorate ed i pesi definiti nelle modalità di calcolo.

Scheda Indicatore P10 Z

Nome Indicatore

Copertura delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il Cittadino.

Definizione

Livello di copertura di base delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il cittadino

Attività monitorate	peso attribuito
% aziende bovine controllate per anagrafe	x 0,1
% aziende ovicaprine controllate per anagrafe	x 0,05
% capi ovicaprini controllati per anagrafe	x 0,05
% aziende suine controllate per anagrafe	x 0,1
% aziende equine controllate per anagrafe	x 0,1
% allevamenti apistici controllati per anagrafe	x 0,1
% esecuzione del PNAA	x 0,3
% controlli di farmacosorveglianza veterinaria	x 0,2

Scheda Indicatore P12 Z

Nome Indicatore

Copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale.

Definizione

Livello di copertura di base delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale.

Attività monitorate	peso attribuito
% di copertura del PNR	x 0,4
% di copertura del controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari	x 0,4
% di copertura del controllo ufficiale per la ricerca di additivi alimentari	x 0,2

Gli indicatori rappresentano una priorità per i Responsabili dei gruppi di lavoro PAISA e dei Responsabili dei servizi veterinari e del SIAN che cercheranno di assicurare, nelle more di una ridefinizione delle dotazioni organiche, le necessarie sinergie possibili.

Tali interventi prioritari, sono riportati sotto e sono stati contrassegnati mediante evidenziane

di colore arancione

Programmazione e rendicontazione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali

Il Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) si declina nei settori previsti all'art.1, comma 2 del Reg.UE 2017/625 nei quali si applicano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali per la verifica della conformità alla normativa comunitaria. Il presente capitolo riporta esclusivamente i settori di competenza del Ministero della Salute/Regioni/ASL e riporta per ognuno le tabelle di programmazione dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali con le relative frequenze/numeri.

I settori relativi alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante; la produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici; l'uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite risultano, invece, di competenza del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste oppure del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Settore di controllo	Operatori/stabilimenti
1. Alimenti e sicurezza alimentare , integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM)	Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) Stabilimenti riconosciuti Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)
2. Mangimi (compresi i mangimi OGM)	OSM primari OSM post-primari
3. Salute animale	Identificazione e registrazione animali Riproduzione animale Commercio degli animali Malattie infettive
4. Sottoprodotti di origine animale	Stabilimenti/impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09) Stabilimenti/impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)
5. Benessere degli animali	Benessere degli animali negli allevamenti Benessere degli animali durante il trasporto Benessere degli animali durante l'abbattimento
6. Prodotti fitosanitari	Commercializzazione dei prodotti fitosanitari Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi

Sono di seguito individuati alcuni punti su cui si è creata convergenza e integrazione tra le diverse attività dei Servizi del Dipartimento

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA A/ SVET AREA B:

- ✓ verifiche e gestione dell'Anagrafe zootecnica;
- ✓ controlli alla macellazione nell'ambito dei piani di eradicazione delle malattie degli animali;
- ✓ piani di emergenza;
- ✓ programmi di controllo zoonosi;
- ✓ accreditamenti allevamenti per Trichinella;
- ✓ eventuali audit congiunti a livello di ASL su imprese alimentari.

Si segnala tra l'altro che un dirigente veterinario di Area B, come sopra indicato, da novembre 2022 ha ricoperto il ruolo di sostituto del responsabile della gestione dell'ufficio Anagrafe Zootecnica.

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA B/SVET AREA C

- ✓ controllo benessere animale e condizioni di trasporto animali al macello;
- ✓ supporto alle attività di controllo residui al macello;
- ✓ controlli sul benessere al trasporto degli animali da macello;
- ✓ controllo residui contaminanti ambientali negli alimenti (IPA, PBC e Diossine);
- ✓ controllo sull'antimicrobico resistenza (al macello e in fase di commercializzazione);
- ✓ eventuali audit congiunti a livello di ASL su imprese alimentari (**vedi progetto regionale caseifici d'alpeggio**);
- ✓ controlli sulle sedi di produzione di MSR e SOA;
- ✓ collaborazione per la preparazione di corsi di formazione per trasportatori di animali vivi.

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA A/ SVET AREA C:

Le attività interarea sono coordinate dal Tavolo Permanente istituito con Delibera 890 del 20/07/2023.

- Verifiche e gestione dell'Anagrafe zootecnica;
- Biosicurezza degli allevamenti, in particolare di suini per l'emergenza PSA
- Verifiche sull'anagrafe animali non DPA;
- Verifica delle condizioni di detenzione e gestione animali d'affezione
- Inconvenienti igienico sanitari coinvolgenti animali;
- Segnalazioni di maltrattamento;
- Piani di emergenza;
- Programmi di controllo malattie infettive degli animali e zoonosi;
- Eventuali audit congiunti a livello di ASL su allevamenti.
- Collaborazione per la preparazione di corsi di formazione per trasportatori di animali vivi.
- Armonizzazione delle procedure di controllo sugli OSA, nelle attività di competenza. Questo obiettivo è stato perseguito anche attraverso l'organizzazione di aggiornamento interno nell'ambito delle attività previste nello svolgimento dell'Audit interno all'autorità competente.

Altre funzioni integrate:

- ✓ per quanto riguarda il **settore apistico**, un'attività integrata si concretizza in interventi congiunti tra il collega referente del settore di Area A ed il collega referente del settore miele di Area B nell'attività di vigilanza nei laboratori di smielatura e negli apiari. Questa collaborazione è già attiva da una decina di anni.
- ✓ per quanto riguarda il settore di **produzione di formaggi** una attività integrata nei caseifici aziendali e negli alpeggi si realizza in interventi congiunti tra un collega di Area C e uno di Area B per valutare le parti di rispettiva competenza; questa collaborazione dura già da qualche anno, a partire dalle note regionali sul rilascio degli accrediti in alpeggio; sempre nei caseifici appare opportuno l'integrazione tra servizi laddove viene ad essere valutato il locale mungitura e stoccaggio latte e nel caso di sforamenti dei parametri del latte per la caseificazione.

Principali ambiti di attività integrata SVET AREA B /SIAN

Controlli congiunti su imprese alimentari a competenza mista;

gestione comune integrata degli stati di allerta;

- ✓ controllo sull'idoneità all'impiego delle acque negli impianti produttori di alimenti;
- ✓ armonizzazione delle procedure di controllo sugli operatori del settore alimentare, con particolare riguardo agli stabilimenti di competenza mista;
- ✓ realizzazione eventuali piani di sorveglianza trasversali;
- ✓ controlli microbiologici e chimici su alimenti di origine animale o misti in fase di distribuzione;
- ✓ osservanza di quanto previsto nella normativa attinente i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) nell'ambito dei controlli ufficiali sulle imprese di produzione degli alimenti di origine animale (esistenza documentazione di conformità, etichettatura e congruenza dell'idoneità tecnologica in riferimento alla tipologia di utilizzo)
- ✓ progetto controllo etnici
- ✓ progetto controllo nella ristorazione sulla filiera selvaggina cacciata: il progetto ha coinvolto veterinari dirigenti area B, Medici SIAN e Carabinieri Forestali.

L'attività integrata SVET AREA B e SIAN, attualmente, si esplica tramite una collaborazione in caso di segnalazioni di MTA, nella gestione delle SCIA e degli "allerta".

Responsabili della gestione allerta sono il Dr Bovannrith Nguon/ Dr.ssa Gianna Moggio per il SIAN e il dr. Domenico Cognata/ dr. Sandro Pellegrini per SVet B. (per SVet area C Dr.ssa Mo Patrizia / dr. Vittorio Lucchesi).

Non ultimo, si è proceduto ad ulteriore integrazione attraverso sopralluoghi CONGIUNTI E/O, VICARIANTI nelle attività di ristorazione /commercio al dettaglio e all'ingrosso, in modo particolare nelle attività ad elevato rischio, anche tramite il ricorso a progetti specifici.

Si segnala infine la collaborazione delle tre Aree del Servizio veterinario e del SIAN con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica (SISP) per quanto riguarda:

- ✓ la gestione delle pratiche di agibilità relative a strutture di pertinenza veterinaria/sian con l'emissione di un parere congiunto. Il poter visionare in anticipo tali pratiche edilizie e esprimere un parere permette una preventiva evidenziazione di problematiche strutturali e una migliore gestione delle stesse.
- ✓ la gestione degli inconvenienti igienico sanitari tramite sopralluoghi congiunti
- ✓ la gestione delle zoonosi/MTA

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti

I regolamenti comunitari stabiliscono che le Autorità competenti di ogni stato membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA

A. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
PRODUZIONI ANIMALI	Caccia (<i>attività registrate 852</i>)	alto	20%	0						
		medio	20%	0						
		basso	20%	0	3	0				SVETB
	Pesca (<i>imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca professionale</i>)	alto	20%	0						
		medio	20%	0						
		basso	20%	0						
	Raccolta molluschi (<i>imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi</i>)	alto	20%	0						
		medio	20%	0						
		basso	20%	0						
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	alto	100%	0						
		medio	100%	0						
		basso	100%	0						
	Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore	alto	20%	0						
		medio	20%	0						
		basso	20%	0						
	Acquacoltura (<i>in concomitanza con i controlli integrati per le malattie degli allevamenti ittici</i>)	alto	100%	0						
		medio	100%	0						
		basso	100%	0						
COLTIVAZIONI AGRICOLE	Raccolta vegetali spontanei	alto	Come da programmazione regionale (programma di controllo della produzione primaria e dell'uso dei prodotti fitosanitari)							
		medio			1	0	0	0		SIAN
		basso								
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	alto								
		medio			19	0	0			
		basso			12	0	0	0		SIAN
	Coltivazioni non permanententi ad uso alimentare umano	alto				0				
		medio			20	0	0	0		SIAN
		basso			6	0	0	0		SIAN
TOTALI						0	0			

Micologia

Tipologia		Controlli	
Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Vigilanza su produzione e commercializzazione		0	
Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata		100%	
Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi		100%	

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi, mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore.

Con Determinazione Dirigenziale n. 205 del 29/03/2018, il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha approvato i nuovi “Indirizzi operativi per la gestione dell’Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell’OSA”, modificando per alcuni aspetti le precedenti determinazioni del 2012 e, più recentemente, del 2017. Oltre a fornire strumenti operativi aggiornati e più idonei allo svolgimento dell’attività istituzionale in capo agli Ispettorati micologici, l’atto regionale prevede alcuni adempimenti per gli OSA che somministrano funghi epigei freschi spontanei, che sono una novità assoluta per il Piemonte ma che si allineano alle direttive già impartite da altre regioni, quali Liguria e Toscana, per colmare un gap normativo nazionale.

Il ristoratore che intende utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve essere in possesso dell’idoneità al riconoscimento delle specie fungine. I corsi, con relativi esami, vengono organizzati su richiesta, sul tutto il territorio regionale, dalle ASL e sono già usufruiti (come obbliga la normativa di settore) da tutti gli operatori del settore alimentare che esercitano la vendita di funghi epigei freschi spontanei. Inoltre, come per la vendita, anche nel caso dei ristoratori, l’utilizzo per la somministrazione è consentito solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti. In ultimo l’OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione ed il trattamento del prodotto.

L’Ispettorato micologico dell’ASL BI, che consta di n. 4 TPALL certificati (di cui 3 operativi), garantisce le seguenti attività:

A) **Vigilanza su produzione e commercializzazione**

- certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell’O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all’ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione
- B) **Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata**

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;

C) Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie.
- Eventuale attività di campionamento sarà condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

I campioni, a norma di legge, saranno costituiti da aliquote dal peso non inferiore a gr. 100.

Per la conservazione ed il trasporto saranno garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

D) E' stata attivata una PD (pronta disponibilità) dedicata nel periodo autunnale (settembre/ottobre/novembre)

Verrà rendicontata l'attività svolta annualmente, con specifico riferimento a:

- controllo ufficiale (attività di sorveglianza e di campionamento rendicontabile attraverso il Sistema informativo regionale);
- controllo su richiesta delle specie fungine presentate da privati cittadini (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica);
- attività a seguito tossinfezione (da rendicontare integrando i dati presenti sul Sistema informativo regionale attraverso la compilazione di apposita modulistica).
- Eventuale attività di informazione rivolte a cittadini, operatori sanitari e istituzioni (da rendicontare attraverso la compilazione di apposita modulistica).
- E' stata garantita nel 2022/2023 la partecipazione di 3 TPALL ad un corso di aggiornamento

B. Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura

Tipologia controllo	Regime autorizzativo	Frequenza minima controlli	N° allevamenti attivi al 01/01/24	N° allevamenti da controllare nel 2024	N° allevamenti controllati nel 2024	Servizi coinvolti
Ispezione	Reg.CE 853/2004 e/o D.M. 185/91	15% delle aziende	96	14		SVET C

Tipologia controllo	Regime autorizzativo	Frequenza minima controlli	N° allevamenti attivi al 01/01/24	N. allevamenti da controllare con ciclo completo nel 2024	N. allevamenti controllati con ciclo completo nel 2024	Servizi coinvolti
Campionamento (ciclo completo)	Reg.CE 853/2004	20% delle aziende	96	19		SVET C
Campionamento (ciclo completo)	D.M. 185/91	100% delle aziende	2	2		SVET C

Tipologia controllo	Strutture	Frequenza minima controlli	N° imprese attive al 01/01/24	N° sessioni di campionamento da effettuare nel 2024	N° sessioni di campionamento da effettuati nel 2024	Servizi coinvolti
Piano Latte crudo ai distributori	allevamenti	Vedi Piano	0	0	0	SVET C e A
	distributori	Vedi Piano	0	0	0	SVET Ce A

I prelievi di controllo sono usualmente affidati ai TdP

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: TRASFORMAZIONE

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
VEGETALI (produzione, trasformazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	alto	50%		1	0				SIAN
		medio	33%		6	1				SIAN
		basso	20%		17	3				SIAN
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%							
	Produzione di olii e grassi vegetali	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%							
	Produzione di bevande alcoliche	alto	50%		0	0				
		medio	33%		3	0				SIAN
		basso	20%		59	11				SIAN
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%		8	1				SIAN
	Produzione/confezionamento di zucchero	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%							
	Lavorazione del caffè	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%		5	1				SIAN
	Lavorazione del té ed altri vegetali per infusi	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%							
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%		10	2	0			SVETB
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	alto	50%		6	3				SIAN
		medio	33%		28	9				SIAN
		basso	20%		129	25				SIAN
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	alto	50%		1	0				
		medio	33%		9	2				SVETB
		basso	20%		16	3				SVETB
		alto	33%							

	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	medio	16%							SIAN
		basso	10%		4	0	0			SIAN
	Produzione di cibi pronti in genere	alto	50%		0	0				SIAN
		medio	33%		8	2				SIAN
		basso	20%		31	6				SIAN
	ALTRI ALIMENTI	Sale	alto							
medio										
basso										
Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia (per le acque minerali fare riferimento al capitolo Acque minerali naturali e di sorgente)		alto	50%							
		medio	33%							
		basso	20%		1	0				SIAN
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	alto	100%							
		medio	100%							
		basso	100%							
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	alto	100%							
		medio	100%							
		basso	100%		2	2				SVETB
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	alto	33%		0	0				
		medio	33%		21	6				SVET B
		basso	33%		33	11	0			SVETB
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	alto	33%							
		medio	33%							
		basso	33%							
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	alto	33%							
		medio	25%		23	5				SVETB
		basso	20%		53	10				SVETB
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	alto	100%							
		medio	50%		8	4				SVETB
		basso	33%		17	5				SVETB
TOTALI 112					50				SVETB	
					62				SIAN	

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	alto	100%		1	1				SIAN
		medio	50%		36	18				SIAN
		basso	33%		242	79				SIAN
	Ristorazione pubblica	alto	100%		9	9				SIAN
		medio	50%		213	106				SIAN
		basso	20%		814	162				SIAN
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	alto	33%		1	0				SIAN
		medio	25%		23	5*				SIAN/SVETB
		basso	20%		76	15*				SIAN/SVETB
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	alto	33%		2	0				
		medio	25%		13	3*				SIAN/SVT B
		basso	20%		526	105*				SIAN/SVETB
	Commercio ambulante	alto	20%							
		medio	20%		4	1				SVET B
		basso	20%		89	17				SVETB
	Aree mercatali	alto	20%							
		medio	20%							
		basso	20%							
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	alto	33%							
		medio	25%							
		basso	20%							
	Piattaforma di distribuzione alimenti	alto	33%							
		medio	25%							
		basso	20%							
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	alto	33%							
		medio	25%							
		basso	20%		1	0				
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	alto	20%		0	0				SVETB
		medio	20%		12	2				SVETB
		basso	20%		5	1				SVETB
TOTALI 524						439				SIAN
						85				SVET

i dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

* SIAN /SVETB: attività suddivisa al 50% tra due servizi

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 853/2004) Sezione	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
SEZIONE 0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo CS	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
	Impianto autonomo di riconfezionamento RW	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
	Mercato all'ingrosso WM	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
SEZIONE I Carni di ungulati domestici	Macelli SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%	1	2	0			SVETB
		basso	100%	20%	4	4	0			SVETB
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%	1	1	0			SVETB
SEZIONE II Carni di pollame e lagomorfi	Macello SH	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%	0	0	0			SVETB
SEZIONE III Carni di selvaggina d'allevamento	Macello SH (l'ispezione va comunque prevista ad ogni seduta di	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica (cacciata)	Centro di lavorazione selvaggina GHE	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente (CSM)	Carni macinate MM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Preparazioni di carne MP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Carne separata meccanicamente MSM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE VI	Impianto di lavorazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%	1	2	0			SVETB

Prodotti a base di carne		basso	100%	20%	5	4	1			SVETB
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	Centro di spedizione DC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Centro di depurazione PC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE VIII Prodotti della pesca	Impianto prodotti della pesca freschi FFPP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente MSM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Impianto di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Mercato all'ingrosso WM	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Impianto collettivo delle aste	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE IX Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	Centro di raccolta CC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Centro di standardizzazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Trattamento termico PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%	0	0	0			
		medio	200%	20%	5	8	1			SVETB
		basso	100%	20%	26	21	5			SVETB
	Stagionatura PP	alto	200%	20%						
		medio	100%	20%	3	1	0			SVETB
		basso	50%	20%						
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio EPC	alto	100%	20%						
		medio	50%	20%						
		basso	33%	20%	3	0	0			SVETB
	Stabilimento di produzione uova liquide LEP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache	Macello SH	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XII	Centro di raccolta CC	alto	100%	20%						
		medio	50%	20%						
		basso	33%	20%						

Grassi fusi di origine animale e ciccioli	Stabilimento di trasformazione PP	alto	100%	20%						
		medio	50%	20%						
		basso	33%	20%						
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XIV Gelatina	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XV Collagene	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%						
		medio	200%	20%						
		basso	100%	20%						
SEZIONE XVI Alimenti altamente raffinati di origine animale (solfato di condroitina altamente raffinato, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi)	Stabilimento di trasformazione	alto								
		medio								
		Basso								
Totali						63	6			SVETB

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

Attività di ispezione durante le sedute di macellazione (SVET B)

Specie animale	N° imprese attive al 01/01/2024	N°turni ispezione (circa)	N° capi sottoposti ad ispezione nel 2023		Servizi coinvolti
Svetb	BOVINI 5	312	N. totale di capi _____ di cui	Bovini n.	SVETB
	EQUINI 1	//		Equini n.	SVETB
	OVICAPRINI 4	156		Ovi-caprini n.	SVETB
	SUINI 3	260		Suini n.	SVETB
Pollame	3 (REGISTRATI) 852	3			SVETB
Lagomorfi	2(REGISTRATI 852)	2			SVETB
Selvaggina cacciata	1				
Cinghiali allevati					

✓ Campioni in fase ispettiva al macello (SVETB) 2024

✓ Test TSE:	100% dei caprini macellati > 18 m (ALMENO 20) Almeno 02 ovini macellati > 18 m MSU - tutti gli oviscaprini > 18 m MSU – 100% dei bovini > 48 m
Trichinoscopici nei macelli	100% NON accreditati e 100% FC
Trichinoscopici suini uso famiglia	100%
Trichinoscopici cinghiali cacciati	100%
esami batteriologici. ed inibenti	Con la Nota Regionale verranno aggiornate nel 2024 le indicazioni riguardanti la macellazione d'urgenza al di fuori del macello, basate sugli indirizzi forniti dal Ministero della Salute (DGSAN prot. n. 13895 del 05/04/2022). Oltre alla descrizione delle modalità d'esecuzione e controllo, sono state introdotte nuove procedure di controllo analitico. Tenendo conto dei risultati ottenuti nei campionamenti degli anni precedenti, si è proceduto a una rimodulazione dei parametri e delle percentuali delle analisi chimiche. Oltre all'analisi batteriologica su muscolo, da quest'anno è previsto che si proceda su almeno il 5% dei capi con un campionamento conoscitivo per la ricerca di sostanze ad attività antimicrobica (test multiresiduo) su muscolo e di corticosteroidi su fegato.

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
		alto	100%	33%						

Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	medio	50%	33%						
		basso	33%	33%	1	0				SIAN
	Produzione e confezionamento di aromi alimentari	alto	50%	33%						
		medio	33%	33%						
		basso	25%	33%						
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	alto	50%	33%						
		medio	33%	33%						
		basso	25%	33%						
Alimenti particolari e integratori alimentari	Industrie Produzione/ Trasformazione/ Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	alto	100%	33%						
		medio	50%	33%						
		basso	33%	33%						
Produzione di germogli	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	alto	100%	33%						
		medio	100%	33%						
		basso	100%	33%						

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

Stabilimenti registrati reg.CE 2023/2006: MOCA

Operatori/Stabilimenti registrati (reg.CE 2023/2006)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA (Reg.CE 2023/2006)		alto	25%	10%						
		medio	25%	10%	2	0	0			
		basso	25%	10%	11	1	1			SIAN

I dati relativi ai sopralluoghi sono stati desunti dalla piattaforma "Vetalimenti"

1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

In questa sezione sono descritte sia le attività di campionamento derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Norma orizzontale	Programmi di campionamento	N° campioni programmati PAISA nel 2023	N° campioni effettuati PAISA al 31/12/23	Servizi coinvolti
Criteri microbiologici	Planning campionamenti microbiologici (Protocollo tecnico)	113		66 SVET B 47 SIAN
Pesticidi negli alimenti	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari	16		SIAN
	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari (campioni di origine animale)			
Controllo vendita e uso fitosanitari	Campionamento dei formulati fitosanitari			
Contaminanti negli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali	15		9 SIAN 6 SVETB
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio di oliva in bottiglie chiuse (identificazione di olio di oliva)	1		SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio già sottoposto a frittura (determinazione composti polari)	1		SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Determinazione di specie dei funghi	3		SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Uova e ovoprodotti per ricerca Acido lattico e Acido 3-OH Butirrico	1		SVETB
	PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE CONTAMINANTI AMBIENTALI ED INDUSTRIALI	25		16 SVET B 9 SIAN
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali	1 NITRATI NITRITI		SIAN
Residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)	86		SVETC
	Piano Istologico	1		SVET C
Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: allergeni non dichiarati in etichetta	3		1 SVET B 2SIAN
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: etichettatura nutrizionale	2		SVETB
Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	2		SIAN
Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Piano Regionale campionamento Additivi puri, aromi puri	2		SIAN
	Piano Regionale campionamento Additivi in alimenti, aromi in alimenti	8		3 SVETB 5 SIAN
Irradiazione	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	2		SIAN
	Programma di controllo della radioattività ambientale	26		8 SIAN 12 SVETB 6 SVET C

Contaminazione da migrazione di materiali a contatto con gli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)	7		SIAN
Acque potabili	Programma campionamenti su acque potabili	927		SIAN
	Programma campionamenti radioattività	11		SIAN
Acque minerali naturali e di sorgente	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente	30		SIAN
Altro	Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici			
	Piano monitoraggio <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp. per export USA			
	Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione (UVAC)	2		SVETB
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali - Decisione (UE) 2020/1729	2		SVET B
	Campionamenti ufficiali ai sensi degli artt. 35 e 36 del reg.UE 627/2019 (ricerca <i>Salmonella</i> e <i>Campylobacter</i> spp. su carcasse dopo la macellazione)	36		SVET B
TOTALI		1321		148 SVETB 1080 SIAN 93 SVETC

A. Piano microbiologici SVET B 2024

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni microbiologiche	Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNE SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	Escherichia coli (valori guida)	5	
		Salmonella spp. (valori guida o Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		8
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (ovvero, senza di qualifica)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073)		
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Microorganismi mesofili aerobi (valori guida)		5
		Escherichia coli (valori guida)		
		Escherichia coli STEC (valori guida)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)		
	prodotti a base di carne	Escherichia coli (Reg. 2073)	2	
		Microorganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)	2	
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		
		Clostridium perfringens (valori guida)		
PESCE, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Salmonella spp. (Reg. 2073)		1
		Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073)		
		Salmonella spp. (valori guida)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)		4
		Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)		
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)		
		Nonovirus G1 e GII (valori guida)		
		Virus Epatite A (valori guida)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073)	0	
		Escherichia coli (2073)		
		Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.		
	Rane	Salmonella spp. (valori guida)		
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Campylobacter (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
		Salmonella spp. (Intesa Stato-Regioni Latte Crudo)		
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073)		3
		Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bovino stagionati/curati)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Escherichia coli (valori guida)	4	
		Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)		3
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		
	Formaggio grattugiato	Stafilococchi coagulanti positivi (2073)	2	
		Escherichia coli (2073)		
		Muffe (Valori guida)	0	0
	Burro e panna	Salmonella spp. (Reg. 2073 e valori guida)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)	3	2
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		
		Escherichia coli (Reg. 2073)		
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi e gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latte fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobacteriaceae (Valori guida)		
		Listeria monocytogenes/Reg. 2073)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073)		9
		Enterotossine stafilococche (valori guida)		
		Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latte fermentati alla frutta)		
	Latte in polvere	Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)	6	
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes/Reg. 2073)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073)		1
		Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)		
	Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae (valori guida)		
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	0	
		Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073)		
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	0	
		Enterobacteriaceae (valori guida)		1
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Stabilità microbiologica (Latte UHT)	0	1
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti al consumo)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)		
		Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)		1
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Salmonella spp. (valori guida) (Uova in guscio)		
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)	0	

Piano microbiologici sian 2024

VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	vegetali freschi			
	vegetali terza gamma (surgelati)	Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		2
		Nonovirus G1 e G2 (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		
	vegetali quarta gamma (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		2
		Salmonella spp. (2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
	semi e semi germinati	Escherichia coli (valori guida)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	funghi	Escherichia coli STEC (Reg. 2073)		
	tubero e tuberi amilacei (legumi e leguminosi, specie e miscela, senza di via, protuberanza vegetale idrolizzata)			
	oli e grassi vegetali			
	te, caffè ed altri vegetali per infusi			
	frutta fresca			
	frutta essicata e senza e gusto			
	frutta terza gamma (surgelata)	Virus Ispalte A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		2
		Listeria monocytogenes (2073)		
	frutta quarta gamma	Nonovirus G1 e G2 (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		
		Escherichia coli (Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		2
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)		
		Muffe (valori guida)		
		Salmonella spp. (valori guida o Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		1
	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli STEC (valori guida)	1	4
		Salmonella spp. (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		
		Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)		3
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (spesso alimentari all'uovo)		
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Bacillus cereus presunto (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)	2	
		Clostridium perfringens (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)		2
		Enterobacteriaceae stafilococchi (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)		
		Salmonella spp. (valori guida) (pasta alimentare all'uovo)		
	prodotti da forno	Muffe (valori guida)		7
	zucchero			
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati			
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp. (valori guida)		1
		Enterobacteriaceae (valori guida)		
		Enterobacteriaceae stafilococchi (valori guida) (se farinose a base di uova s/o latte)		
		Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	confetteria, caramella, pasticceria	Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)	6	
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		1
		Muffe (valori guida) (pasticceria e biscottaria da forno)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)		
	zucchero			
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati			
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp. (valori guida)		1
		Enterobacteriaceae (valori guida)		
		Enterobacteriaceae stafilococchi (valori guida) (se farinose a base di uova s/o latte)		
		Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		
CIBI PRONTI IN GENERE	confetteria, caramella, pasticceria	Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)	6	
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		1
		Muffe (valori guida) (pasticceria e biscottaria da forno)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)		
	cibi pronti in genere	Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)		
		Escherichia coli (valori guida)	3	
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida)		2
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	conservare, semiconserve, repfed	Clostridium perfringens (valori guida)		
		Salmonella spp. (valori guida)		
		Enterobacteriaceae stafilococchi (valori guida, preparazioni cotte RTE)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		1
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)		
	conservare, semiconserve, repfed	ph (valori guida)		
		aw (valori guida)		
		parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)		
		Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfed contenenti carne s/o prodotti della pesca)		2
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Anaerobio solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfed)		
		Muffe (valori guida) (semiconserve compresi i repfed)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (semiconserve compresi i repfed)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (semiconserve compresi i repfed)		
		Istamina (Reg. 2073) (conservare di pesce)		
		Clostridi produttori di tossina botulinica (nel caso di valori di pH<4.6 e/o Aw<0.935)		
		Salmonella spp. (valori guida) (semiconserve compresi repfed)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfed)		
		Escherichia coli (valori guida)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida)		3
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acque potabili imbottigliate	Clostridium perfringens (valori guida)		
		Salmonella spp. (valori guida)		
	acque minerali	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
		Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CB7 a 22°C e CB7 a 37°C, o111, o157, o228		
	Birra e prodotti assimilabili	Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)		
	Vino e prodotti assimilabili	Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)		
		Enterobacteriaceae (valori guida) (Alimenti in polvere)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)		
PRODOTTI DESTINATI AI LATITANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (DI ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e latte destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (se alimenti destinati ad una alimentazione particolare).	Clostridi produttori di tossina botulinica (nel caso di valori di pH<4.6 e/o Aw<0.935)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (Alimenti pronti)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (Alimenti pronti)		
		Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)		
	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e latte destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (se alimenti destinati ad una alimentazione particolare).	Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)		
		Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)		
		Enterobacteriaceae (valori guida) (Alimenti in polvere)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)		
		Clostridi produttori di tossina botulinica (nel caso di valori di pH<4.6 e/o Aw<0.935)		
		Salmonella spp. (Reg. 2073) (Alimenti pronti)		
		Stafilococchi coagulanti positivi (valori guida) (Alimenti pronti)		
		Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)		

B. . Piano radioattività ambientale 2024 (Svetb, SvetC. SIAN DA CONFERMARE)

PROGRAMMA CAMPIONI ASL BIELLA SERVIZIO VETERINARIO		PROGRAMMA CAMPIONI ASL BIELLA SIAN	
MESE	ASL BI	MESE	ASL BI
GENNAIO	Latte vaccino crudo (di cascina) Miele	GENNAIO	
FEBBRAIO	Formaggio	FEBBRAIO	
MARZO	Latte vaccino crudo (di cascina)	MARZO	
APRILE	Formaggio Miele	APRILE	
MAGGIO	Latte vaccino crudo (di cascina)	MAGGIO	
GIUGNO	Formaggio Miele	GIUGNO	
LUGLIO	Latte vaccino crudo (di cascina)	LUGLIO	
AGOSTO	Formaggio Miele	AGOSTO	Funghi commestibili (2 campioni)
SETTEMBRE	Latte vaccino crudo (di cascina)	SETTEMBRE	Funghi commestibili (2 campioni)
OTTOBRE	Formaggio Carne ovina	OTTOBRE	Castagne Funghi commestibili (2 campioni)
NOVEMBRE	Latte vaccino crudo (di cascina) Miele	NOVEMBRE	Castagne
DICEMBRE	Formaggio	DICEMBRE	

C1. Planning additivi / aromi in alimenti Svet b

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni chimiche	Numero campioni 2024	Biella
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	Preparazioni di carni (salsiccia)	Nitriti-nitrati (E249, E252)	7	1
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	2	
	Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg CE 853/04 (Reg. CE 1333/08 - Cat 8.1)	Nitriti-nitrati (E249, E252)	2	
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	2	
	Carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente (Reg. CE 1333/08 - Cat. 8.2)	Coloranti (E120 - rosso cocciniglia, acido carminico, carminio)	1	
		Nitriti-nitrati (E249, E252)	6	
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	6	
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	Prodotti a base di carne (Reg CE 1333/08 Cat. 8.3)	Nitriti-nitrati (E249, E252)	6	1
	Pesce e prodotti della pesca (Reg CE 1333/08 - Cat.9)	Acido ascorbico e i suoi Sali (E300 - E302)	1	
	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane, prodotti della pesca (Reg CE 1333/08) - (Cat. 9.1.2: molluschi e crostacei non trasformati Cat. 9.2: pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei)	Anidride solforosa e i suoi sali (E220/E228)	5	1
	Solo semiconserve di pesce e prodotti della pesca, compresi crostacei, molluschi, surimi e pasta di pesce/crostacei; crostacei e molluschi cotti (Reg CE 1333/08) - Cat. 9.2: pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei)	Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)	1	
		Acido benzoico e i suoi Sali (E210 - E213)	1	

C2. totaliPlanning additivi / aromi in alimenti Sian

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni chimiche	Numero campioni 2024	Biella
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI E FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Vegetali lavorati: prodotti trasformati a base di patate (Reg. CE 1333/08 - Cat.4.2.6)	Anidride solforosa e i suoi sali (E220/E228)	2	
	Conservare vegetali (marmellate, confetture) (Reg. CE 1333/08 - Cat.4.2.5)	Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)	3	
		Anidride solforosa e i suoi sali (E220/E228)	5	1
		Acido benzoico e i suoi Sali (E210 - E213)	3	1
	Ortofrutticoli sott'aceto, sott'olio o in salamoia (Reg. CE 1333/08 - Cat.4.2.2)	Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)	3	
		Acido benzoico e i suoi Sali (E210 - E213)	3	
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali da colazione (Reg. CE 1333/08 - Cat. 6.3)	Coloranti (E120 - rosso cocciniglia, acido carminico, carminio) in cereali da colazione aromatizzati alla frutta	1	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito (Reg. CE 1333/08 - Cat.5.2)	Coloranti (E124 - rosso Ponceau) in ortofruttili canditi colorati di rosso/arancio	1	
		Coloranti (E110 - giallo tramonto) in ortofruttili canditi colorati di giallo/arancio	1	
		Edulcoranti (E950 - E 951 - E962)	3	
	Gomme da masticare (chewing - gum) (Reg. CE 1333/08 - Cat. 5.3)	Coloranti (E124 - rosso Ponceau) in chewingum colorati di rosso	1	
BEVANDE NON ALCOLICHE	Bevande analcoliche (Reg. CE 1333/08 - Cat.14.1)	Edulcoranti (E950 - E951 - E962)	6	
		Acido sorbico e sorbato di potassio (E200, E202)	4	1
		Acido benzoico e i suoi Sali (E210 - E213)	4	1
	Bevande aromatizzate (Reg. CE 1333/08 - Cat.14.1.4)	Coloranti (E110 - giallo tramonto - E104 giallo di chinolina) in bevande aromatizzate gasate e non, sciroppi di frutta colorati di giallo (es: gusto limone, lime, sambuco)	1	
		Coloranti (E124 - rosso Ponceau) in bevande aromatizzate gasate e non, sciroppi di frutta colorati di rosso (es: gusto fragola, lampone, amarena, granatina, mirtillo)	1	
BEVANDE ALCOLICHE	Vino, birra e prodotti assimilabili (Reg. CE 1333/08 - Cat.14.2)	Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	6	
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURROGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	Integratori alimentari (Reg. CE 1333/08 - Cat.17)	Coloranti (E110 - giallo tramonto; E124 rosso cocciniglia) in integratori colorati di giallo, rosso	1	
		Edulcoranti (E950 - E951 - E962)	2	
SALI, SPEZIE, ZUPPE, MINESTRE, SALSE, INSALATE, PRODOTTI A BASE DI PROTEINE	Spezie, minestre, zuppe, salse (Reg. CE 1333/08 - Cat.12)	Anidride solforosa e i suoi sali (E220 - E228)	3	
ADDITIVI PURI			24	2

TOTALE

6

Planning additivi puri dettaglio (Sian)

Additivo puro	Categoria funzionale	Determinazioni chimiche	Numero campioni 2024	Numero determinazioni per singolo campione 2024	Numero totale determinazioni 2024	ASL BI
E 120 acido carminico, carminio	Colorante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	2	4	8	1
E 160 a (iv) Carotenoidi derivati dalle alghe	Colorante	piombo	2	1	2	
E 160 b Annatto, bixina, norbixina	Colorante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	3	4	12	
E 224 METABISOLFITO DI POTASSIO	Conservante	arsenico, piombo, mercurio	3	3	9	
E322 Lecitine	Emulsionante	arsenico, piombo, mercurio	3	3	9	
E 410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE	Stabilizzante/emulsionante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	4	4	16	
E 412 Farina di semi di guar	Stabilizzante/emulsionante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	3	4	12	1
E 466 Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzante/emulsionante	arsenico, piombo, mercurio, cadmio	4	4	16	
						2

D1. PLANNING CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI SVET B

MATRICE ALIMENTARE Alimenti di origine animale	Dettaglio matrice	Determinazioni chimiche richieste	BI
Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Muscolo di bovino	Piombo	
		Cadmio	1
		Diossine e PCB	1
	Fegato di bovino	Sostanze Perfluoroalchiliche	0
		Piombo	1
		Cadmio	
		Diossine e PCB	0
		Sostanze Perfluoroalchiliche	0
	Rene di bovino	Piombo	0
Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Muscolo di ovini/ Muscolo di caprini	Cadmio	
		Piombo	0
		Diossine e PCB	0
	Fegato di ovini/ Fegato di caprini	Sostanze Perfluoroalchiliche	1
		Piombo	0
		Cadmio	
		Diossine e CPB	0

		Sostanze Perfluoroalchiliche	0
Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) *	Muscolo di suino	Piombo	
		Cadmio	1
		Diossine e PCB	0
	Fegato di suino	Sostanze Perfluoroalchiliche	1
		Piombo	
		Cadmio	1
		Diossine e PCB	0
	Reni di suino	Piombo	0
		Cadmio	
Carni equine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Carni equine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)		0
		Piombo Cadmio	
Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Carni di pollame non trasformate generico (comprese le frattaglie commestibili)	Piombo	
		Cadmio	1
		Diossine e PCB	1
	Fegato di pollame	Sostanze Perfluoroalchiliche	0
		Piombo	0
		Cadmio	
Latte crudo	Latte crudo bovino	Piombo	1
		Diossine e PCB	1
Uova di gallina e altre uova fresche	Uova di gallina e altre uova fresche generico	Diossine e PCB	0
		Sostanze Perfluoroalchiliche	1
Miele **	Miele	Piombo	0
		Idrossi-Metil-Furfurale (HMF)*	0
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA	Prodotti della pesca non trasformati generico (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA	Piombo	0
		Cadmio Mercurio	
		Diossine e PCB	0
		Sostanze Perfluoroalchiliche	0
	Salmone	Piombo	0
		Diossine e PCB	0

Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	Pesce spadaPesce spada	Piombo	0
		Cadmio Mercurio	
	Tonno	Piombo	
		Cadmio Mercurio	1
		Diossine e PCB	0
Cefalopodi	Piombo	1	
	Cadmio Mercurio		
	Diossine e PCB	0	
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	Diossine e PCB	1
		Sostanze Perfluoroalchiliche	0
Crostacei e molluschi bivalvi	Crostacei e molluschi bivalvi	Piombo	0
		Cadmio Mercurio	
		Diossine e PCB	0
		IPA***	1
Grassi e oli animali e marini	Grassi e oli di animali terrestri	Diossine e PCB	
	Grassi e oli di animali marini		0
Prodotti trasformati di origine animale	Prodotti lattiero-caseari (formaggi)	Piombo	0
		Diossine e PCB	0
	Prodotti a base di latte per Neonati e prima infanzia	Diossine e PCB	0
		Somma di 3MCPD e 3MCPD esteri degli acidi grassi espressi come 3-MCPD Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	0
		Melamina	0
		Perclorato	0
TOTALE		16	
*per la presente categoria nell’anno 2024 almeno 4 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE			

**ricerca di (HMF) ai sensi della direttiva 2001/110/CE			
***ricerca da effettuarsi su molluschi freschi			

D2. PLANNING CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI SIAN

MATRICE ALIMENTARE Alimenti di origine vegetale	Dettaglio matrice	Determinazioni chimiche richieste	BI
Bevande alcoliche	Bevande alcoliche	Piombo	1
	Bevande alcoliche in lattina	Stagno (inorganico)	0
Preparazioni alimentari composite/miste (Alimenti compositi)	Preparazioni alimentari composite/miste (Alimenti compositi)	Piombo Cadmio	0
Prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao, cacao in polvere, caca zuccherato in polvere e cioccolato (1)	cacao in polvere, cacao zuccherato in polvere Cioccolato	Cadmio	1
		IPA (aliquota aggiuntiva almeno 500gr)	0
Alimenti per diete particolari (2)	Alimenti per diete particolari (inclusi gli integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e integratori alimentari contenenti ingredienti minerali)	Piombo Cadmio	0
		Mercurio	0
		IPA	0
Alimenti per neonati e prima infanzia	Alimenti per neonati e prima infanzia (ad esclusione degli omogeneizzati/lioofilizzati a base di sostanze di origine animale)	Arsenico (inorganico); Piombo Cadmio	0
			0
			0
		Diossine e PCB (2 aliquote aggiuntive di almeno 500gr ciascuna)	
		IPA (aliquota aggiuntiva almeno 500gr)	1
		Somma di 3MCPD e 3MCPD esteri degli acidi grassi espressi come 3-MCPD	

		Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	
		furani e alchil furani	
		Acrilammide regolamento UE 2158/2017 – aliquota unica	
Frutta e prodotti a base di frutta	Frutta e prodotti a base di frutta	Piombo Cadmio	
		Perclorato	
Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini	Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini	Piombo Cadmio	
		Arsenico (inorganico)**	1
		furani e alchil furani	0
Ortaggi e derivati	Ortaggi e derivati	Piombo Cadmio	1
		Perclorato	0
Cereali e prodotti a base di cereali	Cereali e prodotti a base di cereali Latte di riso per ricerca Arsenico inorganico	Piombo Cadmio	1
		Arsenico (inorganico) ***	
		Acrilammide regolamento UE 2158/2017 – aliquota unica	
		furani e alchil furani*	
Spezie ed erbe aromatiche generico	Spezie ed erbe aromatiche	IPA	
Preparati per infusione e caffè	Cacao (per infusione)	Cadmio*	
	Tè (per infusione) preparati erboristici per infusione	Perclorato****	
		IPA	
	caffè (per infusione)	Acrilammide regolamento UE 2158/2017 – aliquota unica	
		furani e alchil furani	
	Oli e grassi di origine vegetale		1

Ingredienti purificati isolati (3)		Piombo Arsenico (inorganico)	
		Diossine e PCB	
		IPA	
		Somma di 3MCPD e 3MCPD esteri degli acidi grassi espressi come 3-MCPD Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	
Legumi e derivati	Legumi e derivati	Piombo Cadmio	1
Frutta a guscio e derivati	Frutta a guscio e derivati	Cadmio	
Semi e frutti oleaginosi	Semi e frutti oleaginosi	Cadmio	
Condimenti e salse (4)	Sale	Piombo Cadmio Mercurio Arsenico (totale)	
Radici e tuberi amidacei e derivati	Radici e tuberi amidacei e derivati	Piombo Cadmio	
	Patatine snack in busta o patatine fritte al consumo	furani e alchil furani	1
		Acrilammide regolamento UE 2158/2017 – aliquota unica	0
Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti	bevande analcoliche in lattina	Stagno (inorganico)	0
TOTALE			9
		*ricerca da effettuare sul cacao	
(1) per la presente categoria per l'anno 2024 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente i "prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao, cacao in polvere, cacao zuccherato in polvere e cioccolato"		** arsenico inorganico sulle bevande a base di riso	

		***arsenico inorganico su riso e farine di riso	
(2) nella presente categoria sono inclusi gli integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e integratori alimentari contenenti ingredienti minerali e/o vitaminici		****ricerca da effettuare su tè e preparati erboristici per infusione	
(3) per la presente categoria nell'anno 2024 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente olii e grassi di origine vegetale			
(4) per la presente categoria nell'anno 2024 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente il sale			

E. PIANO REGIONALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI NATURALI (SIAN SVET B)

Contaminanti agricoli e Tossine vegetali	Dettaglio matrice	BI	
AFLATOSSINA B1 e Totali (AFB1 e Afs)	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile) e semioleosi (arachidi)	1	SIAN
	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE Frutta secca (es. uvetta, prugne, datteri)	1	SIAN
	Spezie essiccate: <i>Capsicum spp.</i> (es. peperoncino e paprica), <i>Piper spp.</i> (es. pepe nero e bianco), noce moscata (<i>Myristica fragrans</i>), curcuma (<i>Curcuma longa</i>), zenzero (<i>Zingiber officinale</i>)		

	Farina di mais per polenta, bramata e fioretto		
	Riso da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingrediente di alimenti		
AFLATOSSINA B1 e Totali (somma B1,B2,G1, G2)	Farina di mais per polenta		
OCRATOSSINA A (OTA)	Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti Alimentari		
	Semi (di girasole, di zucca, di cocomero e melone, semi di canapa, semi di soia)	1	SIAN
	Succo d'uva, succo d'uva concentrato, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato, immessi sul mercato per il consumatore finale		
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.		
PATULINA (PAT)	Prodotti contenenti mele allo stato solido immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione di succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido destinati ai lattanti e degli alimenti per la prima infanzia.		
	Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, etichettati e immessi sul mercato come tali		

DEOSSINIVALENOLO(DON), 3-e 15 acetil DON, DON 3-glucoside	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, farina di cereali, semolino, crusca e germe come prodotto finale immesso sul mercato per il consumatore finale ad eccezione di: prodotti di macinazione del granturco, alimenti per l'infanzia, riso e prodotti a base di riso		
	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, pr. di macinazione dei cereali (diversi dal granturco) destinati al consumatore finale		
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia		
	Prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale	2	SIAN
ZEARALENONE (ZEN)	Farina di granturco non immessa sul mercato per il consumatore finale (con almeno il 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione che presenta dimensioni $\leq 500\mu\text{m}$)* Altri prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale (con meno del 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione che presenta dimensioni $\leq 500\mu\text{m}$)*	1	SIAN
	Olio di granturco raffinato		
FUMONISINE (FBs , somma di FB1+FB2)	Granturco immesso sul mercato per il consumatore finale, prodotti di macinazione del granturco immessi sul mercato per il consumatore finale, alimenti a base di granturco immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei cereali da		

	colazione/merende a base di granturco e alimenti per l'infanzia a base di granturco e alimenti trasformati a base di granturco per lattanti e bambini della prima infanzia.		
CITRININA (CIT)	Integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso <i>Monascus purpureus</i>		
Alcaloidi della Claviceps spp.	Prodotti di macinazione di orzo, frumento, spelta e avena (con un tenore di ceneri <i>inferiore</i> a 900 mg/100 g nella materia secca; con un tenore di ceneri <i>pari o superiore</i> a 900 mg/100 g nella materia secca)*		
	Chicchi di orzo, frumento, spelta e avena immessi sul mercato per il consumatore finale		
Sclerozoi Claviceps spp.	Chicchi di cereali non trasformati (ad eccezione della segale)		
	Chicchi di segale non trasformati		
Tossine dell'Alternaria spp Raccomandazione (UE) 2022/553 aliquota unica	Pomodori non pelati interi (<i>Whole unpeeled tomatoes</i>) Pomodori pelati interi (<i>Whole peeled tomatoes</i>) Pomodori in pezzi (<i>Diced Tomatoes</i>)	1	SIAN
	Pomodoro concentrato: "semiconcentrato" residuo secco non inferiore al 12%; "concentrato semplice di pomodoro" residuo secco non inferiore al 18%; "doppio concentrato di pomodoro" residuo secco non inferiore al 28%; "triplo concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 36%)		

AFLATOSSINE M1 (AFM1)- Latte Crudo/Latte UE trattato termicamente/Siero e Formule /formaggi	Latte crudo bovino	1	SVETB
	Latte crudo caprino	1	SVETB
	Latte di origine UE. Latte trattato termicamente – bovino		
	Siero di latte	1	SVETB
	Formule per lattanti e formule di proseguimento, formule per bambini nella prima infanzia.		
	Formaggi pasta extra-dura (MFFB <47%) **	1	SVET B
	Formaggi pasta semi-dura (55 ≤MFFB <62%) e a pasta dura (47≤MFFB <55%)	1	SVETB
	Formaggi pasta semi-molle (62≤MFFB <68%) e Formaggi pasta molle (MFFB ≥68%)	1	SVETB
Somma T-2/HT-2	Rucola/lattuga/spinaci		
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia		
Nitrati	Rucola/lattuga/spinaci	1	SIAN
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1	SIAN
Alcaloidi del Tropano	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia contenenti miglio, sorgo, grano saraceno, granturco o relativi prodotti derivati		
Ac. Erucico	Formule per lattanti e formule di proseguimento		
Alcaloidi Pirrolizzidinici	Foglie di borragine (fresche, congelate) immesse sul mercato per il consumatore finale		

	Tè (<i>Camellia sinensis</i>) e tè aromatizzati (<i>Camellia sinensis</i>) (prodotto essiccato) esclusi quelli destinati all'infanzia Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati) esclusi quelli destinati ai lattanti e bambini della prima infanzia e quelli di seguito. Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni (prodotti essiccati) di rooibos, anice (<i>Pimpinella anisum</i>), melissa, camomilla, timo, menta peperita, verbena odorosa e miscele composte esclusivamente di tali erbe essiccate esclusi quelli destinati a lattanti e ai bambini nella prima infanzia.		
	Cumino		
	Integratori alimentari a base di polline. Polline e prodotti a base di polline		
Alcaloidi dell'oppio Il tenore massimo si riferisce alla somma di morfina + 0,2 codeina (Regolamento (UE) 2021/2142)	Semi di papavero interi, macinati o moliti immessi sul mercato per il consumatore finale		
	Prodotti da forno contenenti semi di papavero o relativi prodotti trasformati		
Alcaloidi glicosidici: α-solanina; α-caconina; somma α-solanina e α-caconina. Se possibile: β- e γ-solanina; β- e γ-caconina; solanidina	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Patate e prodotti derivati (es. gnocchi di patate, patate surgelate)		
Δ^9- THC o equivalenti di Δ^9- THC: Δ^9-THC o equivalenti di Δ^9-THC: il tenore massimo si riferisce: a) alla somma algebrica di delta-9-tetraidrocannabinolo (Δ^9-THC) e di acido delta-9-tetraidrocannabinolico (Δ^9-THCA) se i due analiti non sono distintamente determinati; b) alla somma espressa in equivalenti di delta-9-tetraidrocannabinolo: Δ^9-THC + 0,877 x Δ^9-THCA nel caso di una determinazione e quantificazione separate di Δ^9-THC e Δ^9-THCA (Regolamento (UE) 2022/1393 della Commissione)	Semi di canapa		
	Olio di semi di canapa		
		15	9 SIAN 6 SVET B

per “prodotto alimentare non destinato al consumatore finale” si intende un prodotto da destinare ad altro OSA,	Ocratossina A + Alcaloidi del Tropano (sullo stesso campione possono essere fatte entrambe le analisi)		
per “prodotto da sottoporre cernita e/o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o quale ingrediente alimentare”, si intende un prodotto che si conforma ai dettami dell'articolo 5 del regolamento UE 2023/915	*la distinzione (granulometria/ceneri) sarà fatta dal laboratorio affinché sia evidente il limite massimo di riferimento		
per “prodotto immesso sul mercato per la prima trasformazione” si intende un prodotto, in commercio o pronto per l'immissione in commercio, nella fase immediatamente antecedente alla prima trasformazione.	**“MFFB, moisture free fat basis ” (tasso di umidità nella materia sgrassata): cfr nota ministeriale n. pr.0070600 del 23.12.2019		

EXTRAPIOANO FUNGHI (SIAN)

Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	un campione per ciascuna ASL
Funghi compresi Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) NO miscele di Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) e altri funghi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	un campione per ciascuna ASL
Funghi conservati	Identificazione specie	un campione per ciascuna ASL

EXTRAPIOANO OLIO (SIAN)

Olio di oliva in bottiglie chiuse	identificazione olio di oliva	un campione per ciascuna ASL
olio già sottoposto a frittura da prelevare presso gli utilizzatori (ad es. gastronomie, friggitorie)	analisi riuso olio di frittura (determinazione composti polari)	un campione per ciascuna ASL

EXTRAPIOANO ALLERGENI

MATRICE	N CAMPIONI	SERVIZIO COINVOLTO
PRODOTTI A BASE DI CARNE	1	SVET B
CEREALI	1	SIAN
SALSE E CONDIMENTI	1	SIAN
TOTALE CAMPIONI	3	

EXREAPIANO ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

MATRICE	N CAMPIONI	SERVIZIO COINVOLTO
Burro e formaggio	1	Svet b
Prodotti a base di carne	1	Svet b

EXTRAPIANO UOVA

MATRICE	RICERCA	N CAMPIONI	SERVIZIO COINVOLTO
Uova pastorizzate (brick): tuorlo e misto d'uovo non congelati	Acido 3-OH Butirrico	1	SVETB

TOTALI EXTRAPIANO

11 (7 SIAN /4 SVETB)

F. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI (SIAN) 2024

Matrice	Numero campioni	Servizio coinvolto
Ceramica	2	SIAN
Acciaio inox	2	SIAN
plastica	2	SIAN
TOTALI	6	SIAN

NB.

- sulla matrice plastica ARPA Piemonte provvede ad eseguire la migrazione globale, tuttavia per le analisi delle migrazioni specifiche previste (migrazione formaldeide, ammine aromatiche, metalli, melamina) si rende necessario l'invio del campione all'IZS di Bologna; si richiede pertanto di **campionare sempre un'aliquota aggiuntiva**, oltre a quelle previste. Tale aliquota sarà presa in carico da ARPA Piemonte ed in seguito inviata all'IZS di Bologna.

- Nell'ambito del piano di campionamento MOCA, inviato con Nota prot. 6047 del 05/03/2024, si richiede di **campionare prioritariamente i MOCA in plastica**, in modo da consentire ad ARPA Piemonte di raccogliere tutte le aliquote per le migrazioni specifiche nel più breve tempo possibile ed ottenere i risultati in tempi utili per la rendicontazione annuale.

G. PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REGOLAMENTO (CE) 1881/2006

Matrice	ricerca	n. camp.	Servizio coinvolto
biete, scarola, cavolo verza (oppure cavolo cappuccio), valeriana.	Nitrati	1	SIAN

H. PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI 2024

Matrice	Numero campioni	Servizio coinvolto
Erbe e spezie	1	SIAN
Legumi secchi	1	SIAN
TOTALI	2	SIAN

I. PIANO FITOSANITARI (SIAN)

Controllo LMR fitosanitari 2024

ASL	Provenienza prodotto	Gruppo Matrice	Dettaglio matrice <u>N.B. se non specificato campionare prodotti rientranti nel Gruppo</u>	N. campioni Programma Nazionale	N. campioni Programma Comunitario	N. campioni Programma Comunitario e Programma Nazionale	N. totale campioni
	Regionale	Cereali	frumento	2			2
		Frutta		4			4
		Ortaggi		2			2
		Vino				0	
	BI	Extraregionale	Oli (di semi)		1		1
		Cereali	frumento	4			4
		Ortaggi		2			2
		Frutta					0
		Oli (di semi o di oliva)					0
		Vino		1			1
N. totale campioni per il controllo residui fitosanitari ASL BI				16	0	0	16
	Prelievi in campo prima della raccolta						0
N. totale campioni ASL BI							16

II. PIANO FITOSANITARI IN ALIMENTI DI O. A. (SVET B)

MATRICE	N. CAMPIONI
Latte e derivati	////

L. PIANO CONTROLLO OGM (SIAN) 2024

CONTROLLO OGM ALIMENTI – anno 2023	ESEMPLI (all. 3 Piano nazionale OGM 2023- 2027)	ASL	BI
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette, palline di cereali; pancakes; muesli	materie prime e intermedi di prod. prodotti finiti	1
Bevande vegetali e prodotti a base di bevande vegetali	Bevanda di riso, bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	materie prime e intermedi di prod. prodotti finiti	1
		materie prime e intermedi di prod. prodotti finiti	2 0
TOTALE		totale	2

della formazione delle aliquote di legge vedi all. 3 del Piano nazionale OGM alimenti 2023-

CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI 2024

2022/1431/UE	PFAS	Alimenti per la prima infanzia	n. 1 ASL BI
--------------	------	-----------------------------------	-------------

PIANO AROMI IN ALIMENTI 2024 (SIAN)

Categoria di alimenti (Reg. CE 2008/1333)	Determinazioni chimiche	ASL BI
Bevande analcoliche (Reg. 1334/08 –cat. 14.1)	Caffeina Campione da effettuare dopo la metà di ottobre 2024	1
TOTALE		1

M. PIANO NAZIONALE RESIDUI (SVET C)

CAMPIONI PNR_MACELLO		
Specie	Matrice	N. campioni programmati
BOVINI VACCA	URINA	2
BOVINI VACCA	ORGANI FEGATO	2
BOVINI VACCA	ORGANI MUSCOLO	3
BOVINI VITELLO	ORGANI FEGATO	2
BOVINI VITELLO	ORGANI MUSCOLO	3
BOVINI VITELLO	ORGANI TESSUTO ADIPOSO	1
BOVINI VITELLONE	URINA	1
BOVINI VITELLONE	ORGANI FEGATO	4
BOVINI VITELLONE	ORGANI MUSCOLO	10
BOVINI VITELLONE	ORGANI TESSUTO ADIPOSO	1
SUINI GENERICA TUTTI	URINA	4
SUINI GENERICA TUTTI	ORGANI FEGATO	7
SUINI GENERICA TUTTI	ORGANI MUSCOLO	10
Partita di vitelli – piano istologico	Ghiandole bulbo uretrali / prostata / timo	1
TOTALE		51

CAMPIONI PNR_ALLEVAMENTO		
Specie	Matrice	N. campioni programmati
API	MIELE GENERICO	3
BOVINI VACCA	LATTE DI MASSA	8
BOVINI VACCA	PLASMA	1
BOVINI VACCA	URINA	4
BOVINI VITELLO	PLASMA	1
BOVINI VITELLO	SIERO	1
BOVINI VITELLO	URINA	2
BOVINI VITELLONE	PLASMA	1
BOVINI VITELLONE	SIERO	3
BOVINI VITELLONE	URINA	7
GALLUS POLLI DA CARNE	ACQUA DI ABBEVERATA	2
TACCHINI	ACQUA DI ABBEVERATA	1
SUINI	URINA	1
LAGOMORFI – CONIGLI	ACQUA DI ABBEVERATA	1
TOTALE		36

La numerosità dei campioni da eseguire al macello assegnati dalla Regione all'ASL BI risulta percentualmente più alta rispetto ad altre ASL, nonostante l'esiguo numero di strutture di macellazione e di fornitori e la peculiarità di un mercato per lo più locale. Si è provveduto a segnalare quanto sopra in Regione proponendo una rimodulazione dei controlli.

2. MANGIMI e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti all'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2024-2026, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27783-DGSAF-MDS-P del 22/12/2020.

2.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/produttori

Operatori Settore dei Mangimi primari

OSM	Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)	Frequenza annuale minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
OSM primari	Stabilimenti/Produttori primari registrati (art. 9 Reg.CE 183/2005) <i>Art. 5 comma 1: le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando, per quanto possibile, lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis) e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.</i>	In base alla valutazione del rischio e attività integrata		40		SVET C

Operatori Settore dei Mangimi post-primari

OSM	Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)	Frequenza annuale minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolti
				N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
OSM post-primari	Stabilimenti di produzione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg.CE 183/2005	100%						
	Impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	100%						
	Aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo	100%						
	Imprese di produzione di cui all'art. 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica	100%	11	11				SVET C
	Stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia	100%						

Stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004	100%						
Stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi	100%						
Stabilimenti di produzione di biodiesel	100%	1	1				SVET C
Stabilimenti di miscelazione di grassi	100%						
Stabilimenti di commercializzazione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), del Reg.CE 183/2005	50%	1	1				SVET C
Impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	50%						
Laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi	50%						
Imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'art.5, comma 2, del Reg.CE 183/2005;	50%	27	12				SVET C
OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica	50%	7	3				SVET C

2.2 Controlli ufficiali sull'alimentazione animale (Piani di campionamento)

La programmazione del Ministero per la Regione Piemonte dei campioni previsti dal Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2024-2026 ripartiti per ASL, specie, ricerca, matrice e sito di prelievo è presente sul sistema informativo ARVET. Le matrici sono: materie prime per mangimi, mangimi composti (completi e complementari), mangimi medicati o con coccidiostatici, prodotti intermedi, premiscele, additivi, acqua di abbeverata. Il numero dei campioni indicati su ARVET non è ancora definitivo.

Programmi di campionamento	N° campioni programmati PAISA nel 2024	N° campioni effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
MONITORAGGIO	16		SVET C
SORVEGLIANZA	19		SVET C

3. SALUTE ANIMALE (SVet A)

3.1 Controlli ufficiali su identificazione e registrazione degli animali (anagrafe) SVET A

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale di Identificazione e Registrazione (I&R) sono riportate nella tabella seguente.

Anagrafe	% controlli minimi I&R	N° allevamenti presenti al 01/01/24	N° allevamenti da controllare nel 2024	N° allevamenti controllati al 31/12/24
Bovina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	493	17	
Ovi-caprina	3% allevamenti con elenco allevamenti estratto dalla Regione	608	18	
Suina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione	22	2	
Equina	3%	909	28	
Avicoli	3%	/	/	
Lagomorfi	2 controlli annui	/	/	
Apistica (apiari)	1%	402	13	

11 controlli delle specie Bovina, e ovi-caprina rientrano tra quelli in Condizionalità.

La Direzione di ogni Servizio deve sottoporre a controllo di 2° livello almeno il 5% del totale delle check-list effettuate, rendicontando l'attività svolta al Settore regionale.

3.2 Controlli sul farmaco veterinario (SVET C)

A. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria DPA (Piano regionale di farmacosorveglianza)

SPECIE ANIMALE	Controlli programmati allevamenti DPA 2024						
	ALLEVAMENTI DI GRANDI DIMENSIONI			ALLEVAMENTI PICCOLE DIMENSIONI 1%	TOTALE N° controlli programmati 2024	N° controlli effettuati al 31/12/24	Servizi Coinvolti
	Rischio 60%	Casuale 5%	Regionale 35%				
ALTRE SPECIE							
ALTRI AVICOLI	1						SVet C
API	6		3		9		SVet C
BOVINI DA LATTE	5		2	1	8		SVet C
BOVINI DA CARNE	7		3	2	12		SVet C
BOVINI MISTI	2		1	1	4		SVet C
BOVINI VITELLO CARNE BIANCA	1				1		SVet C
BROILER	1				1		SVet C
BUFALI							
CAPRINI	3		1	3	7		SVet C
CONIGLI	1			1	2		SVet C

EQUIDI							
LEPRI							
OVAIOLE	1				1		SVet C
OVINO	6		3	1	10		SVet C
PESCI	2		1		3		SVet C
RATITI	1				1		SVet C
SUINI	4		2	1	7		SVet C
TACCHINI	1				1		SVet C
TOTALE	42		16	10	68		

B. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in attività NON - DPA

Vengono qui di seguito riportate le tabelle indicanti il numero di controlli di farmacosorveglianza da effettuare su attività non DPA indicate all'interno del Piano Nazionale di Farmacosorveglianza.

ALTRE ATTIVITÀ	Controlli programmati 2024				
	N° controlli programmati (CU RANDOM 5%)	N° controlli programmati (CU REGIONALI 10%)	N° totale controlli programmati PRISA	N° controlli effettuati al 31/12/24	Servizi coinvolti
EQUIDI NDPA		1	1		SVet C
FARMACIE	3	7	10		SVet C
FARM/GROS					
MEDICI VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	1	2	5		SVet C
STRUTTURE DETENZIONE					
STABULARI					
STRUTTURE VETERINARIE	2	3	5		SVet C
CENTRI GENETICI					
Totale	6	13	21		

La numerosità prevista, per altro di molto aumentata negli ultimi anni, rende difficilmente raggiungibile l'obiettivo di riuscire ad effettuare tutti i controlli programmati anche in considerazione dell'assenza di una unità veterinaria in organico. Verrà data priorità alla sorveglianza nella produzione primaria DPA.

C. Attività integrata negli allevamenti

Le ASL che presentano un'alta concentrazione zootecnica sono tenute ad effettuare almeno il 2% di controlli negli allevamenti bovini, il 3% negli allevamenti suini e il 5% negli allevamenti avicoli.

Specie	Dimensione	% verifiche	N° allevamenti attivi al 01/01/24	N° controlli programmati nel 2024	N° controlli programmati al 31/12/24	Servizi coinvolti
Bovini	Aziende > 50 capi	2%	103	2		SVet A e C
Suini	Aziende > 40 capi	3%	17	1		SVet A e C
Avicoli	Aziende > 250 capi	5%	12	1		SVet A e C

L'attività è coordinata da Tavolo Permanente di attività integrata Area A e C

3.3 .3 Controlli ufficiali sulla riproduzione animale (SVETC)

Stabilimenti autorizzati	% controlli minimi annuali	N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati nel 2024	N° controlli effettuati nel 2024	Servizi coinvolti
Stazioni di monta naturale pubblica	100%	1	1		SVet C
Stazioni di inseminazione artificiale equina pubblica	100%	2	2		SVet C
Allevamenti suinicoli (che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale)	100%	3	3		SVet C
Fecondazione bovina in ambito aziendale	100 %	DATO NON NOTO	12		SVet C
Recapiti	100%	2	2		SVet C
Centri di produzione materiale seminale	100%	1	1		SVet C
Centri di raccolta dello sperma di bovini	200%	0	0		
Centri di raccolta dello sperma di suini	200%	0	0		
Centri di raccolta dello sperma di ovini, caprini ed equidi	100%	0	0		
Gruppi di raccolta o produzione di embrioni	100%	2	2		SVet C
Stabilimenti di trasformazione materiale germinale	100%	0	0		
Centri di stoccaggio materiale germinale	100%	0	0		SVet C
TOTALE		11	23		

Nel corso dell'anno verranno effettuati il 100% dei controlli previsti per il prelievo di seme di Pezzata Rossa d'Oropa, se richiesti da ANABORAVA.

I dati sono stati reperiti sul sito <https://secure.sistemapiemonte.it/gerizooweb/accessoSistPiemNoAutenticaz.do>

3.4 Controlli ufficiali per importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

Strutture autorizzate	N° controlli annuali (frequenza minima)	N° strutture attive al 01/01/24	N° controlli programmati nel 2024	N° controlli effettuati nel 2024	Servizi coinvolti
Stalle di sosta (stalle di transito, centri di raccolta)	4 (trimestrale)	0	0		

3.5 Controlli sulle malattie infettive animali

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

A. Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione (SVETA)

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
Bovini	
Tubercolosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Brucellosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Leucosi bovina enzoitica	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	Programma regionale di controllo e di profilassi
Diarrea virale bovina (BVD)	Screening sierologico
Paratubercolosi bovina	Piano di controllo, sorveglianza e di certificazione volontario
Bluetongue	Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica
BSE	Controllo, sorveglianza, eradicazione
Suini	
Malattia vescicolare dei suini	Piano di sorveglianza – cessato (Rimangono attivi i prelievi ai fini export)
Peste suina africana	Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia
Trichinellosi	Prevenzione e controllo

Malattia di Aujeszky	Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna
Ovi-caprini	
Brucellosi ovi-caprina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Paratubercolosi ovi-caprina	Piano volontario di certificazione
Blue tongue	Piano nazionale annuale di sorveglianza sierologica ed entomologica
Scrapie	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione
Est ovine	Piano nazionale di selezione genetica. Piano regionale di selezione genetica.
Equidi	
Anemia infettiva degli equidi	Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo
West Nile disease e altre arbovirusi	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirusi (PNA) Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirusi.
Arterite virale equina	Piano nazionale di controllo
Volatili	
Influenza aviaria	Piano di sorveglianza nazionale nella popolazione avicola domestica e selvatica
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo negli avicoli
Ittici	
SEV, NEI e Herpesvirus	Applicazione del D.Lgs 148/2008 fatte salve modifiche del Reg.UE 429/2016 - Riconoscimento di indennità dell'UE
Api	
<i>Aethina tumida</i>	Piano di sorveglianza
<i>Varroa destructor</i>	Piano regionale di controllo

MALATTIE DEI BOVINI

Tubercolosi bovina

N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione da controllare nel 2024*	N° stabilimenti da produzione da controllare nel 2024*	N° stabilimenti da riproduzione controllati al 31/12/24	N° stabilimenti da produzione controllati al 31/12/24
459	98	0		

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Brucellosi bovina

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024*	N° stabilimenti controllati al 31/12/24
394	92	

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Leucosi bovina enzootica

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024*	N° stabilimenti controllati al 31/12/24
394	92	

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2024	N° stabilimenti da riproduzione controllati sul sangue al 31/12/24	N° stabilimenti da riproduzione controllati sul latte individuale in pool al 31/12/24	N° stabilimenti da riproduzione controllati sul latte di massa al 31/12/24
394	389			

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti aderenti da controllare, motivare il mancato controllo
es. n. x allevamenti cessato attività/cambio caratteristica produttiva/ecc.

Diarrea Virale Bovina (BVD)

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione da controllare nel 2024 *	N° stabilimenti da riproduzione controllati al 31/12/24	N° stabilimenti da riproduzione non controllati "sentinelle vaccino vivo"	N° stabilimenti da riproduzione non controllati "sentinelle mancanti per fascia età 9-15 mesi (+/- 3 mesi)"
394	210			

* N° stabilimenti da riproduzione > 20 capi

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati e quelli non controllati (come da tabella), non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo.

Paratubercolosi

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2024	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti da controllare con "Visita Clinica" nel 2024	N° stabilimenti da riproduzione aderenti controllati "controllo sierologico per qualifica e certificazione" al 31/12/24	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti controllati "visita clinica" al 31/12/24
394	0	394		

N° stabilimenti con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo):

N.B. se il numero degli stabilimenti da controllare non coincide con il numero dei controllati, motivare mancato controllo, es. n. x stabilimenti non controllati per cessata attività/uscita dal piano/cambio caratteristica produttiva/ecc.

Bluetongue

N° stabilimenti da controllare nel 2024	N° Capi sentinella da controllare nel 2024	N° stabilimenti controllati al 31/12/24	N° capi sentinella controllati al 31/12/24	N° capi Vaccinati** al 31/12/24
6	32			

Saranno controllati i capi destinati in alpeggio in Valle d'Aosta (nel 2023 – 25 allevamenti, 627 capi)

* Dato sommario in relazione alla rimodulazione stabilita nella Nota regionale prot. 15432 del 26/07/2019

** capi vaccinati per movimentazioni verso territori indenni o restrizioni diverso sierotipo circolante

MALATTIE DEI SUINI

Malattia vescicolare dei suini (MVS) – altri controlli per attività negli allevamenti inseriti all'interno del circuito export

N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da ingrasso presenti al 01/01/24*	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti controllabili** nel 2024	N° stabilimenti controllati al 31/12/24	N° capi controllati al 31/12/24
22	44360	7	15	44360	10		

*non sono inclusi gli allevamenti familiari

** stima di allevamenti inseriti nel circuito export basata sul 2022

Malattia di Aujeszky

N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti riproduzione controllabili nel 2024	N° stabilimenti ingrasso controllabili nel 2024*	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti ingrasso da controllare (>30 capi) nel 2024	N° stabilimenti da riproduzione controllati N° di stabilimenti da ingrasso controllati al 31/12/24	N° capi controllati al 31/12/24
22	44360	7	15	44360	11		

* non sono inclusi gli allevamenti familiari

Peste suina africana

Per il 2024 è previsto la verifica sul possesso dei requisiti di biosicurezza in tutti gli allevamenti.

Si continuerà a prelevare le milze dei cinghiali rinvenuti morti ed ad applicare le disposizioni previste dall' Ordinanza 5 del Commissario straordinario e successive proroghe e modifiche.

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

Brucellosi ovicaprina

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024*	N° stabilimenti controllati al 31/12/24
592	99	

*orientativamente un quinto del patrimonio controllabile.

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Paratubercolosi

N° stabilimenti da riproduzione ovi-caprini presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2024	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti da controllare con "Visita Clinica" nel 2024*	N° stabilimenti da riproduzione aderenti controllati "controllo sierologico per qualifica e certificazione" al 31/12/24	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti controllati "visita clinica" al 31/12/24
592	0	99		

* N° stabilimenti da controllare deve tenere conto dell'analisi del rischio come descritto al punto 6 delle Linee Guida Regione Piemonte 2023

Bluetongue

N° stabilimenti ovicapri presenti al 01/01/24	N° capi sentinella da controllare al 01/01/24*	N° sentinelle controllate al 31/12/24	N° capi Vaccinati** al 31/12/24
592	0		

Saranno controllati i capi destinati in alpeggio in Valle d'Aosta (nel 2023 – 31 allevamenti, 825 capi)

* non presenti al momento

** capi vaccinati per movimentazioni verso territori indenni o restrizioni diverso sierotipo circolante

Scrapie piano di selezione genetica ovini

N° stabilimenti > 9 ovini	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare	N° Capi da controllare	N° stabilimenti controllati	N° capi controllati
66	14600	66	Non disponibile		

Scrapie programma regionale biennale genotipizzazione becchi

N° stabilimenti > 20 capi al 01/01/24	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024	N° Capi da controllare nel 2024	N° stabilimenti controllati al 31/12/24	N° capi controllati al 31/12/24
61	4263	61	Non disponibile		

MALATTIE DEGLI EQUIDI

Anemia infettiva degli equidi

	N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare al 31/12/24*	N° stabilimenti controllati al 31/12/24*
Equidi	909	Stimati 300	
Tipologia attività "Muli"	27	27	

*vigilanza triennale come da Nota regionale prot. n. 23256/A149A del 15/11/2016

I campionamenti possono essere eseguiti dai Medici Veterinari L.P. autorizzati.

West Nile Disease

N° esemplari avifauna stanziale da conferire* per stagione 2024	N° esemplari conferiti al 31/12/2024**	N° stabilimenti equidi sede di Focolaio al 31/12/24***
10		

* il numero esemplari è suddiviso per provincia come da rimodulazione regionale.

es. asl TO3 deve inserire il n° esemplari provincia TO

** n° esemplari conferiti per ogni singola ASL

*** Il numero dipende da fattori legati alla stagionalità. Se i dati permangono in linea con la stagione 2022 si stimano circa 8-10 focolai.

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Influenza aviare

ALTRE PROVINCE

N° stabilimenti presenti (≥ 250)*	N° Capi presenti*	N° stabilimenti controllati	N° campioni prelevati
10	65600		

*dato riferito al 31.12 dell'anno precedente

Salmonellosi

Categoria	N° stabilimenti presenti*	N° Gruppi presenti nell'anno 2024	N° Capi presenti al 01/01/24**	N° Gruppi da controllare nel 2024	N° Gruppi controllati al 31/12/24
Riproduttori (≥ 250 capi)	0		0	0	
Ovaiole (≥1.000 capi)	1		1000	1	
Polli da carne (≥ 5.000 capi)	1		40000	0	
Tacchini da carne (≥ 500 capi)	1		36000	1	

*dato riferito al 31.12 dell'anno precedente

**capacità strutturale

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

Categoria	% controlli minimi annuali	N° stabilimenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024	N° campioni effettuati	N° stabilimenti controllati al 31/12/24
Aziende Ittiche registrate	100%	29	29		
Incubatoi	100%	4	4		

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

Aethina tumida

Per il 2024 per il controllo clinico su apiari individuati con criterio random sono stati individuati controlli su n. 1 apiario.

Varroa destructor

Per il 2024 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari all'1% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

Per il 2024 sono da controllare n. 12 attività.

B. Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (SVET A)

La tabella riporta il numero di capi da sottoporre a prelievo per la **sorveglianza ATTIVA** suddiviso per specie e/o gruppo di specie e le patologie indagate per ognuna di esse. Le numerosità campionarie vengono stabilite secondo dati di consistenza delle popolazioni selvatiche e di prevalenza attesa. Ogni singola ASL Piemontese deve quindi provvedere al campionamento regionale per la propria quota.

SPECIE	N. totale carcasse programmate nel 2024	N. totale carcasse effettuate al 31/12/24	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	17		TBC, BRC, Malattia di Aujeszky
Ungulati ruminanti	22		TBC, BRC

* applicabile solo se sono attivi piani di controllo della specie

La tabella riporta le specie da sottoporre a prelievo per la **sorveglianza PASSIVA** e le patologie indagate per ognuna di esse. Essendo una sorveglianza passiva non è possibile stabilire delle numerosità campionarie.

SPECIE	N. totale carcasse programmate nel 2024	N. totale carcasse effettuate al 31/12/24	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	Tutti i campioni disponibili controllati per PSA		TBC, BRC, PSA, PSC, Aujeszky, Trichinellosi, Salmonellosi
Ungulati ruminanti	Non definibile		TBC, BRC, Salmonellosi
Carnivori	Non definibile		Rabbia, Echinococcosi, Trichinellosi, Salmonellosi
Avifauna selvatica	Non definibile		Salmonellosi, Influenza aviaria, West Nile Fever, Malattia di Newcastle
Chiroterti	Non definibile		Lyssavirus

L'attività della sorveglianza passiva prevede il recupero/campionamento di carcasse di mammiferi e avifauna rinvenuta morta sul territorio in buono stato di conservazione per l'invio, anche tramite la collaborazione dei PMPPV, all'Istituto Zooprofilattico del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. In questa attività ricadono anche i soggetti transitati presso i CRAS presenti in regione Piemonte.

4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (SVET C)

4.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti riconosciuti reg.CE 1069/2009

Stabilimenti (Reg.CE 1069/2009)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024		N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24		Servizi coinvolt i
			Controlli totali annuali	di cui Audit		N° ispezioni	N° audit	N° ispezioni	N° audit	
Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/2009)	Trasformazione	alto	12 (mensile)	0,5 (biennale)						
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)	2	7	1			Svet C
	Inceneritore	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
	Co- incenerimento	alto	12 (mensile)	0,5 (biennale)						
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
	Uso come combustibile	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	1	1				Svet C
	Produzione pet food	alto	6 (bimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
	Produzione fertilizzanti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
	Compostaggio/ Biogas	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	1	1	1			Svet C
	Magazzinaggio sottoprodotti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)	5	4	1			Svet C
	Magazzinaggio di prodotti derivati	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)						
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biennale)						
		basso	1 (annuale)	0,5 (biennale)						
TOTALI					9	13	3			

4.2 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti registrati reg.CE 1069/2009

Stabilimenti (Reg.CE 1069/2009)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/2009)	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici	alto	1 (annuale)				
		medio	1 (annuale)				
		basso	1 (annuale)	1	1		Svet C
	Stabilimenti o impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	alto	1 (annuale)				
		medio	1 (annuale)				
		basso	1 (annuale)	7	7		Svet C
	Altri operatori registrati: TRASPORTATORI	alto	1 (annuale)				
		medio	1 (annuale)				
		basso	1 (annuale)	3	3		Svet C
TOTALI				11	11		

Nota: per gli stabilimenti/impianti registrati ex Reg.CE 1069/2009 non sono previsti audit programmati.

Attività import export lane

Ispezione in import: SU RICHIESTA

Ispezioni in export: SU RICHIESTA

Nell'ASL Biella la peculiare attività dovuta per il controllo delle ispezioni Import ed Export rappresenta un gravoso impegno per il personale coinvolto, tanto che in precedenti periodi erano stati attivati progetti specifici extraorario di lavoro

5. BENESSERE DEGLI ANIMALI (SVet C – SVet B)

5.1 Controlli ufficiali sul benessere degli animali negli allevamenti (SVETC)

Specie animale	Controlli programmati 2024											Controlli effettuati al 31/12/24		
	Controlli programmati in campo						N° controlli da remoto	N° totale controlli PRISA	N° controlli PAISA da remoto	N° controlli PAISA in campo	N° totale controlli PAISA	N° controlli PAISA da remoto	N° controlli PAISA in campo	N° totale controlli effettuati
	Allevamenti di grandi dimensioni				Allevamenti di piccole dimensioni 1%	N° totale programmati in campo								
	Rischio	Regionale	Casuale	Totale										
	60%	35%	5%											
ALTRE SPECIE	1	0	0	1	0	1	0							
ALTRI AVICOLI (GD=>250 capi)	0	0	0	0	0	0	0							
ANNUTOLI	0	0	0	0	0	0	0							
BOVINI (GD= >50 capi) e (PD= fino a 49 capi	8	5	1	14	4	17	0							
BOVINI VITELLI	6	3	0	9	1	10	0							
BUFALI (GD=>50capi) e (PD=fino a 49 capi)	-	-	-	-	-	-	-							
CAPRINI (GD= >50 capi)	1	1	0	2	3	5	0							
EQUIDI (GD=>10 capi)	0	0	0	0	0	0	0							
GALLUS OVAIOLE (GD=>350 capi)	1	0	0	1	0	1	0							
GALLUS POLLI DA CARNE BROILER (GD=>500 capi)	1	0	0	1	0	1	0							
LAGOMORFI - CONIGLI	1	0	0	1	0	1	0							
LAGOMORFI - LEPRI	-	-	-	-	-	-	-							
OVINI (GD= >50 capi)	4	1	5	0	5	0	0							
PESCI	1	0	0	1	0	1	0							
RATITI	1	0	0	1	0	1	0							
SUINI GENERICA TUTTI (GD=>410 capi) e (PD=da 5 a 39 capi)	4	2	0	6	0	6	3							
TACCHINI(GD=>250 capi)	1	0	0	1	0	1	0							
VITELLI CARNE BIANCA	1	0	0	1	0	1	0							
TOTALI				39	13	52	3							

Poiché alcuni dei controlli richiesti potrebbero riguardare specie di cui non esistono attività aperte, si provvederà alla eventuale loro sostituzione

5.2 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto (SVETB)

Tipologia trasporto (Reg.CE 1/2005, D.Lgs 151/2007)	Frequenza minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Trasporti superiori alle 8 ore	10%	//		
Trasporti inferiori alle 8 ore	2%	20		SVET B

5.3 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (SVET B)

(reg.CE 1099/2009)

Tipologia	Attività	Frequenza minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Macellazione ungulati reg.CE 853/2004	Macellazioni >40 ugb/settimana	200% (semestrale)	/	/		
	Macellazioni <40 ugb/settimana	100% (annuale)	5	5		
Macellazione selvaggina allevata reg.CE 853/2004		100% (annuale)				
Macellazione avicunicoli reg.CE 853/2004	Macellazioni >10.000 capi/settimana	200% (semestrale)				
	Macellazioni <10.000 capi/settimana	100% (annuale)				
Macellazione avicunicoli reg.CE 852/2004		100% (annuale)	3	3		
Allevamento animali da pelliccia		100% (annuale)				

5.4 Controlli sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

Attività	Frequenza minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/24	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Stabilimenti di allevamento, fornitori ed utilizzatori	33% (1 ogni 3 anni)	0	//		
Fornitori e gli utilizzatori di primati non umani	100% (1 all'anno)	0	////		

6. PRODOTTI FITOSANITARI (SIAN)

6.1 Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Imprese	Frequenza minima dei controlli	N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Rivendite al dettaglio e all'ingrosso (e i relativi locali di deposito), depositi di stoccaggio senza vendita diretta	25% (1 ogni 4 anni)	11	2		SIAN

6.2 Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Utilizzatori	Frequenza minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Produttori primari/aziende agricole	0,1 % delle aziende	//	//	

Per quanto riguarda il piano di campionamento per il controllo dei fitosanitari negli alimenti vedi Cap. 1 punto 2

Audit sulle Autorità competenti

Gli audit regionali possono essere articolati in audit di sistema (che riguardano la struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle ASL) ed audit di settore (finalizzati alla verifica di specifiche linee di attività dell'AC, ma che tengono conto degli elementi organizzativi e di funzionamento correlati). La programmazione annuale per il 2024 prevede la verifica delle ASL BI, Città di Torino, CN2 e TO5.

L'audit generale per la valutazione dell'organizzazione dei controlli interesserà il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BI.

Gli altri tre audit interesseranno, per la parte generale, il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e, per la parte di settore, rispettivamente la sanità animale (ASL Città di Torino), l'igiene degli alimenti di origine animale (ASL CN2) e l'igiene degli alimenti di origine vegetale (ASL TO5).

ANNO 2024													Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori
Estensione dell'audit	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic	
ASL BI											X		Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di CU. Dip. Prevenzione, SIAN, SVET A, SVET B, SVET C.
ASL Città di Torino									X				Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: sanità animale. Dip. Prevenzione, SVET A.
ASL CN2							X						Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: igiene degli alimenti di origine animale. Dip. Prevenzione, SVET B.
ASL TO5									X				Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: igiene degli alimenti di origine vegetale. Dip. Prevenzione, SIAN.

AUDIT INTERNI

Nella riunione di martedì 23/04/2024 si è riunito il gruppo PAISA che ha programmato gli interventi relativi agli audit interni. Il responsabile del gruppo audit, dr. Bovannrith Nguon, ha proposto l'esecuzione dell'audit interno nei mesi di novembre e dicembre 2024.

Nell'ambito della programmazione interna si propone la verifica della revisione ed aggiornamento delle modalità operative e di gestione della trasparenza e tracciabilità dei controlli ufficiali da parte dell'Autorità Competente all'interno dei diversi servizi del Dipartimento che si occupano di sicurezza alimentare.

Audit interni

ANNO 2023													Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori
Estensione dell'audit	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic	
ASL BIELLA													SIAN SVET A SVET C

Formazione

E' stata comunicata alla Regione Piemonte l'iniziativa formativa prevista dall'ASL BI:
Formazione PRISA 2024

SERVIZIO	TITOLO EVENTO	MODALITÀ DI EROGAZIONE	PERIODO
SVET B SVET A – SVETC - SIAN	Gestione delle non conformità analitiche da parte dell'autorità competente	In presenza	novembre 2024

Formazione aziendale

SERVIZIO	TITOLO EVENTO	MODALITÀ DI EROGAZIONE	PERIODO
SVET B	La selvaggina cacciata : una filiera da valorizzare	In presenza	18 aprile 2024
SVET B/ SPRESAL	Novità normative ed aggiornamenti organizzativi	In presenza (corso di formazione interna per farmacia territoriale asl BI) in merito alle attività della polizia giudiziaria	12 aprile 2024
SVET B / SVET A	corso di formazione soggetti attuatori dei piani di controllo del cinghiale	Presenza	Maggio 2024
SIAN /NUTRIZIONE	spreco alimentare e corretta gestione e riuso degli scarti	FAD/PRESENZA	Novembre 2024
SIAN / NUTRIZIONE	Corso sulla celiachia per ristoratori	Fad sincrono	7 ottobre 2024
SIAN /NUTRIZIONE	Corso sulla celiachia per studenti delle scuole professionali/istituti alberghieri	In presenza	Ott/dic 2024
SIAN	docenza all'interno del percorso formativo SAB: Somministrazione alimenti e bevande	IN PRESENZA	Settembre 2024

Per quanto riguarda la formazione esterna e l'educazione sanitaria sono ripresi gli interventi previsti dal catalogo formativo dell'ASL BI per le scuole.

➤ SVET AREA B:

Il precedente modulo proposto **“miele formaggi salumi e prodotti del territorio”**; il progetto è nato con l'intento di far conoscere e valorizzare le peculiarità del territorio si è ampliato negli anni con due moduli associati al progetto iniziale; uno relativo alle attività del controllo ufficiale e relative autorità competenti ed un modulo sulla sicurezza alimentare, gestione e conservazione degli alimenti di origine animale e principali malattie alimentari collegate.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO E CONSUMO CONSAPEVOLE: FORMAGGI, SALUMI, MIELE

- Tema di salute **ALIMENTAZIONE**
- Destinatari finali **STUDENTI**
- Ciclo scolastico **PRIMARIA SECONDARIA PRIMO GRADO**
SECONDARIA DI SECONDO GRADO DEL SETTORE ALBERGHIERO



Il Biellese è un luogo in cui il territorio offre una gran particolarità di prodotti alimentari tipici e particolari. Sono presenti delle razze autoctone di animali (Pezzata Rossa D'Oropa, pecora Biellese) che hanno aiutato a sviluppare produzioni tipiche del territorio, alcune caratterizzate come P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Ad esempio i formaggi, tra i quali i più noti sono la TOMA e il MACCAGNO, a pasta dura e stagionata, di latte vaccino, di antica tradizione alpina. SORDEVOLO, RICOTTA BIELLESE e TUMIN sono esempi di formaggi freschi prodotti dai nostri casari. La grande varietà di fioriture consente di selezionare una vasta gamma di mieli: di robinia, di castagno, di tiglio, di rododendro, di tarassaco, di fiori di monte, solo per citare i più diffusi. Nel Biellese il miele, oltre ad essere utilizzato come dolcificante, viene per tradizione servito con la polenta. Da citare per quanto riguarda l'ambito salumi e carni è sicuramente la PALETTA Biellese, salume tipico (e quasi esclusivo) del nostro territorio.

A fronte di questa varietà nel progetto saranno espone, partendo dai principali concetti di sicurezza alimentare e relativi controlli, le principali tecnologie di produzione dei prodotti (Filiera carne - formaggi- miele), con focus sulla produzione e rischi alimentari correlati e corrette pratiche per un consumo sicuro e consapevole.

OBIETTIVI Spiegare agli studenti quali siano e come vengano prodotti i principali alimenti di uso quotidiano (come si fa un prosciutto o un salame? Qual è la differenza tra maccagno e toma? Cosa è la Propoli?) e promuovere i prodotti del territorio biellese, incoraggiando al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni tra i sistemi produttivi moderni, i consumi alimentari e le azioni volte alla salvaguardia dell'ambiente. Far conoscere le tecnologie di produzione e le loro connessioni con un uso consapevole nell'ambito della alimentazione.

METODI E STRUMENTI Incontri della durata di 2/3 ORE: lezioni frontali e interattive, proiezioni di slides e video e sopralluoghi presso gli impianti di produzione (in funzione della disponibilità delle ditte)

RESPONSABILE DEL PROGETTO dr. Sandro Pellegrini responsabile S. S. D. Servizio Veterinario AREA B

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI S. S. D. Servizio Veterinario AREA B USR Piemonte Ufficio X Ambito Territoriale Biella.

VETERINARIA ONE HEALTH: La Sanità Pubblica Veterinaria tra Uomo,Animali,Alimenti e Ambiente

- Tema di salute **SICUREZZA ALIMENTARE**
- Destinatari finali **STUDENTI**
- Ciclo scolastico **SECONDARIA PRIMO GRADO (CLASSI 3^), SECONDARIA DI SECONDO GRADO DEL SETTORE ALBERGHIERO e CLASSI 5^ ISTITUTO TECNICO INDIRIZZO BIOTECNOLOGIA SANITARIA**



Peste Suina Africana (PSA), Coronavirus, Influenza Aviaria, Rabbia, Mucca Pazza sono solo alcuni dei grandi temi di cui si occupano i Servizi Veterinari della Sanità Pubblica e che hanno direttamente (o indirettamente) implicazioni con la salute dell'uomo o dell'ambiente. A fronte di un crescente interesse mediatico e di consapevolezza della popolazione (specie nei ragazzi!), nasce l'esigenza di trasmettere autentiche informazioni su alcuni temi in modo da accrescere la fiducia sulle attività previste dal SSN a garanzia della salute pubblica e nella filiera agroalimentare quali ad esempio:

-organizzazione delle Autorità competenti e le principali attività, con focus sulle emergenze sanitarie veterinarie e zoonotiche (che passano dagli animali all'uomo)

-sicurezza alimentare con relative MTA (Malattie a trasmissione alimentare) e il consumo consapevole degli alimenti.

Saranno oggetto delle lezioni i ruoli e strumenti operativi e dei controlli, principali figure professionali, attività ed aree di intervento con ampio spazio per il chiarimento di eventuali tematiche proposte dagli studenti, in funzione delle informazioni rilasciate dai canali comunicativi (TV, internet e social) che inevitabilmente non sono spesso esaustive su argomenti specialistici.

OBIETTIVI Trasmettere informazioni sui principali rischi sanitari di cui si occupa la Sanità Pubblica Veterinaria, le emergenze sanitarie che vengono affrontate (a livello nazionale e locale) e i rischi per il cittadino.

Far conoscere agli studenti le figure professionali che operano nel settore della sicurezza alimentare, il loro ruolo e la loro attività.

Educare i giovani ed indirizzarli ad avere un atteggiamento consapevole nei confronti del prodotto alimentare e ad essere consumatori informati.

METODI E STRUMENTI Il progetto è condotto dal medico veterinario attraverso incontri informativi DELLA DURATA DI 2/3 ORE, lezioni frontali e interattive e proiezioni di slides e video.

RESPONSABILE DEL PROGETTO dr. Sandro Pellegrini responsabile S. S. D. Servizio Veterinario AREA B

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI Asl Bi S. S. D. Servizio Veterinario Area B USR Piemonte Ufficio X Ambito Territoriale Biella

data	scuola	sede	classe	num studenti	progetto
12/01/2024	ISS Gae Aulenti (alb)	Cavaglià	V sala +V cucina	40	veterinaria one health
29/01/2024	ISS Gae Aulenti (alb)	Biella	V sala +V cucina	50	veterinaria one health
20/02/2024	ITI Quintino Sella (biotech)	Biella	Va + Vb	20	veterinaria one health + orientamento
				20	veterinaria one health + orientamento
05/03/2024	IC Brusnengo "F.lli Viano da Lessona" (primaria)	Lessona	IVA, IVB, VA	13 -15 -25	prodotti del territorio
27/03/2024					prodotti del territorio
da definire					prodotti del territorio
23/04/2024	IC Brusnengo (medie)	Brusnengo	II A	22	prodotti del territorio
da definire	IC Vigliano Biellese (medie)	Vigliano e Ronco biellese	IA, IB vigliano; IC, ID Vigliano; IE Vigliano e I A ronco	36	prodotti del territorio
da definire				35	prodotti del territorio
da definire				42	prodotti del territorio
da definire	IC Vigliano Biellese - plesso Amosso	Vigliano Biellese	II A	17	prodotti del territorio

➤ SVET AREA C

“Amici Animali”: le lezioni in previsione sono improntate sulla corretta interazione uomo – animale al fine di sensibilizzare al rispetto ed al concetto di benessere animale, come previsto dal Catalogo formativo dell’ASL BI, rivolto alle scuole Primarie e dell’infanzia. Le lezioni proposte negli anni precedenti verranno integrate con riferimenti alla presenza del lupo nell’ambiente selvatico e ad un corretto approccio a questa specie. Le lezioni sono frontali. Nelle tabelle le ore già effettuate in classe e quelle previste nell’arco dell’anno. Le lezioni dell’anno scolastico 2022-2023 sono in parte già state svolte entro dicembre 2022, le rimanenti verranno svolte entro giugno. Nella seconda parte dell’anno 2023 inizieranno le lezioni per l’anno 2023/24 che verranno programmate dopo la presentazione del Catalogo formativo per tale anno scolastico.

AMICI ANIMALI

- Tema di salute
 - Destinatari finali
 - Ciclo scolastico
- LIFE SKILLS
ALUNNI
INFANZIA e PRIMARIA



Nella nostra società incline all'individualismo è importante sviluppare la capacità di comprendere lo stato d'animo altrui e di immedesimarsi nel prossimo per stabilire contatti e relazioni più empatiche.

Applicando questo pensiero ad ogni essere del mondo, in cui viviamo in costante relazione, diventa importante promuovere il rispetto degli animali, del "diverso", in un ambiente così fruttuoso come quello scolastico.

La capacità di mettersi nei panni dell'altro e di immedesimarsi è presente in tutti allo stato latente e si può ampliare sviluppando il necessario rispetto per le motivazioni altrui, siano essi animali, compagni di scuola, familiari o estranei.

Inoltre i bambini possono trovarsi a convivere con un animale domestico, ed in questo contesto si vuol dar loro la possibilità di approfondire le conoscenze riguardo alle applicazioni di una corretta interazione uomo-animale, e le conoscenze riguardo alle espressioni sensoriali degli animali e l'interpretazione del loro linguaggio.

OBIETTIVI

Favorire un corretto sviluppo della relazione tra l'animale di affezione ed il proprietario, al fine di consentirne l'integrazione nel contesto sociale.

Diffondere la cultura del rispetto reciproco e dei bisogni etologici dell'animale d'affezione.

Promuovere la conoscenza circa i più diffusi problemi di salute connessi al contatto con l'animale di affezione.

METODI E STRUMENTI

Incontri destinati agli alunni di circa 2 ore condotti dal medico veterinario. Le lezioni sono frontali e interattive con proiezioni di slides. Ci si avvale dell'affinità innata e la naturale attrazione che i bambini hanno verso gli animali, per indirizzarli verso un sentimento di empatia per chi non solo è diverso da noi, ma anche più debole. Durante l'incontro si esprime il proprio sé, ci si apre, si condividono dubbi, paure, si dialoga parlando delle proprie esperienze, stimolando il rispetto reciproco e l'inibizione di ogni forma di violenza.

RESPONSABILE DEL PROGETTO dott.ssa Patrizia Mo Aslbi Serv. Veterinario Area C

ENTE PROMOTORE E COLLABORAZIONI Servizio Veterinario Area C ASL Biella USR Piemonte Ufficio X Ambito Territoriale Biella.

➤ SIAN

“S.S.O.S – Spuntino Sano Obiettivo Salute”: sono previste tre lezioni frontali rivolte ad insegnanti della scuola primaria volte ad incentivare una corretta alimentazione

S.S.O.S
SPUNTINO SANO OBIETTIVO SALUTE

DESTINATARI
FORMAZIONE DOCENTI

PRIMARIA



TEMA DI SALUTE



OKkio alla salute è un sistema di sorveglianza su sovrappeso, obesità e fattori di rischio correlati nei bambini delle scuole primarie (8 -9 anni). Partendo dai risultati della sorveglianza effettuata nella nostra ASL nel 2019 e in attesa dei dati dell'indagine 2023, si intende sviluppare alcune tematiche relative alle criticità riscontrate, in particolare attraverso la promozione del consumo di frutta e verdura come spuntino di metà mattina in collaborazione con le famiglie, disincentivando nel contempo l'assunzione di prodotti ultra-lavorati

OBIETTIVI

Incrementare la capacità di operare scelte alimentari corrette, sostenibili e consapevoli, attraverso un percorso di formazione mirato ad aumentare la capacità critica mediante lettura delle etichette, conoscenza degli ingredienti dei prodotti confezionati, riflessioni su messaggi pubblicitari confondenti, sull'eccessivo spreco alimentare e sulla funzione educativa del momento mensa

METODI E STRUMENTI

Lezioni frontali, materiale didattico divulgativo per docenti e alunni, laboratori interattivi con i docenti. 6 ore di formazione suddivise in 3 incontri.

Sono previste 2 edizioni. La prima rivolta ai docenti la cui scuola nel corso del 2023 ha partecipato alla sorveglianza OKkio.

La seconda aperta a tutti i docenti delle scuole primarie dell'Asl BI

Sorveglianza acque potabili – SIAN

Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2024	N° controlli effettuati al 31/12/24	Servizi coinvolti
		Controlli totali annuali	di cui Audit				
Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici (D.Lgs 18/2023 che abroga D.Lgs 31/2001)		Frequenze di controllo stabilite dal D.Lgs 18/2023			927		
Cassette dell'acqua		20% (1 ogni 5 anni)		38	4		
Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano (D.M. 25 del 07/02/12)		Nel corso dei controlli ufficiali					

Campionamenti: vedi capitolo 1.2

Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici e acque potabili imbottigliate:

I campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lvo. 18/2023 che abroga il dlvo 31/2001.

PUNTI DI CAMPIONAMENTO	NUMERO CAMPIONAMENTI
PUNTI UTENZA PUBBLICA	699
POZZO di rete pubblica	69
Prese d'acqua Superficiali	146
VASCA (SERBATOIO IMPIANTO O RETE)	1
Impianti di TRATTAMENTO	12
TOTALI	927

Sono previsti 11 controlli per rilevare la presenza di radionuclidi da parte dell'ASL BI e 11 sono previsti da parte dei gestori degli acquedotti come da programma concordato con ARPA Piemonte .IL SIAN eseguirà pertanto 11 dei 22 controlli programmati

Cassette dell'acqua:

l'ASL BI proseguirà la sorveglianza delle strutture con le modalità e con i campionamenti definiti dal protocollo operativo, le cassette registrate sono 37

Produzione di acque potabili imbottigliate:

Non esistono ditte sul territorio di competenza.

Acque minerali naturali e di sorgente

Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli		N° imprese attive al 01/01/23	N° controlli programmati nel 2023	N° controlli effettuati al 31/12/23	Servizi coinvolti
		Controlli totali annuali	di cui Audit				
Impianti di imbottigliamento di acque minerali naturali e di sorgente	alto	100%	33%				
	medio	50%	33%				
	basso	33%	33%	2	0		

Campionamenti: vedi capitolo 1.2

I criteri e gli indirizzi del controllo ufficiale delle acque minerali e delle acque di sorgente destinate all'imbottigliamento sono definiti dal Piano regionale predisposto e revisionato nel 2023 in linea con i principi della vigente legislazione europea sulla sicurezza alimentare.

Le frequenze di controllo indicate nel Piano regionale, riguardante il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all'imbottigliamento" sono riportate in tabella,

Campioni previsti 2023 (captazione / serbatoio)	17 campionamenti MCB e Chimico
Campioni acque minerale imbottigliato	13
Totale	30

Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari

Attività	Frequenza annuale minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
Laboratori esterni alle imprese alimentari/ mangimifici che eseguono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo	33% (1 audit ogni 3 anni)	1		SIAN /SVET B

Alla data odierna è presente un unico laboratorio accreditato ed il controllo è previsto per l'anno in corso

Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Tuttavia, a partire dal 2019, cambia la procedura attualmente in essere adeguandola a quella consolidata per il riconoscimento degli stabilimenti di prodotti alimentari. In pratica, tutte le nuove istanze di iscrizione e/o gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (cessazioni, variazioni di ragioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi al settore regionale, a cura dei laboratori medesimi, per il tramite delle ASL territorialmente competenti sul controllo ufficiale, utilizzando la modulistica aggiornata presente sul sito web della regione Piemonte.

Malattie trasmesse da alimenti

La deliberazione n. 518 del 14/12/2023 ha ricostituito il Gruppo di lavoro sulle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), aggiornando il precedente atto (deliberazione n.20 del 21/01/2021), che pertanto risulta nel seguente modo:

- Referente M.T.A, Referente Allerta alimentare e Referente del Gruppo di Lavoro MTA:
 - Dr. Bovannrith Nguon – Dirigente Medico – S.C. S.I.A.N. e Dietologia;
- Componenti:
 - Dr.sa Gianna Moggio – Dirigente Medico – S.C. S.I.A.N. e Dietologia;
 - Dr.ssa Erika Dama– Dirigente Medico – S.C. S.I.S.P;
 - Dr.ssa Valeria Ogliaro – Tecnico della Prevenzione – S.C. S.I.A.N. e Dietologia;
 - Dr. Sandro Pellegrini – Dirigente Medico Veterinario – Responsabile S.S.D. Veterinaria Area B;
 - Dr. Aurelio Malabaila – Dirigente Medico – Direttore f.f. S.C. Laboratorio Analisi;
 - Dr. Giovanni Pivano – Dirigente Medico – Direttore S.C. Medicina Interna;
 - Dr. Alessandro Ubertalli Ape –Dirigente Medico – Responsabile S.S. Pronto Soccorso

Contemporaneamente, nell'ASL BI è stata migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati, in coerenza con gli aggiornamenti e gli indirizzi regionali (corso Fad gestito da ASLTO5).

All'interno della cartella "AUDIT DI SISTEMA" presente nel sistema informativo dell'ASL BI è stata creata una sottocartella (19- Sistema di allerta, MTA e piani di emergenza rev 6) riguardante le MTA, procedure, linee guida regionali, turni dei laboratori e materiale informativo). Nella stessa cartella una sottocartella (21.Materiale didattico Corsi E.C.M) riporta materiale didattico e informativo relativo a vari corsi ECM sulla gestione delle MTA.

Altre attività

GESTIONE ALLERTE

Al fine di provvedere ad una gestione efficace ed efficiente degli stati di allerta, i Servizi interessati hanno individuato all'interno del Dipartimento di Prevenzione, un Ufficio allerte dipartimentale ed i referenti del sistema di allerta.

Referenti allerta:

- SVET AREA B- dr. Domenico Cognata (dr. Sandro Pellegrini)
- SVET AREA C - dr.ssa Patrizia Mo (dr.ssa Chiara Costantini)
- SIAN - dr Bovannrith Nguon (dr.ssa Gianna Moggio)

I Responsabili di struttura complessa/semplificata del SIAN e Servizio Veterinario e i referenti di settore hanno provveduto a

- creare una casella di posta elettronica specifica per il ricevimento e l'invio delle segnalazioni di allerta alimentare (allerta.alimentare@aslbi.piemonte.it);
- organizzare una gestione integrata delle allerte;
- definire i criteri di ripartizione degli interventi a valenza mista SIAN – SVET nel caso di segnalazioni in arrivo;
- creare un sistema di registrazione per la gestione delle segnalazioni di allerta in arrivo ed in partenza e della loro archiviazione presso il SIAN e presso il Servizio Veterinario;
- definire i criteri sui tempi di intervento, in base alla classe di rischio, comuni per gli operatori addetti alla vigilanza e predisporre dei modelli da utilizzare in corso di accertamenti;
- definire un protocollo operativo della gestione degli stati di allerte per alimenti e mangimi nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali e notturni.

Vista l'importanza dell'argomento e l'intervento di tre Servizi nella gestione ordinaria (Servizio Veterinario Area B, Servizio Veterinario Area C e SIAN) e del SISP negli interventi in reperibilità, al fine di assicurare una tempestiva e corretta trasmissione e gestione degli stati di allerta che coinvolgono alimenti e mangimi, si è deciso di redigere una procedura integrata. L'aggiornamento del protocollo, presente nell'Audit di Sistema aziendale, avviene con opportuna regolarità: l'ultimo aggiornamento (REV6) è avvenuto in data 22/06/2021.

In attuazione del Piano Nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi è stata costituita, ai sensi dell'Intesa CSR 61 dell'8 aprile 2020 in attuazione dell'art. 115 del Reg UE 625/2017, sostituita dalla 103/CSR del 10/05/2023, L'UNITA' DI CRISI per le emergenze per alimenti e mangimi, riportata nella seguente tabella:

ASL BIELLA		Telefono fisso	Cellulare	E-mail
Direttore Sanitario (Responsabile unità di crisi locale)	Dr.ssa Eva ANSELMO	01515153840 - 01515151 (centralino)	XXXXX	eva.anselmo@aslbi.piemonte.it segreteria.direzione@aslbi.piemonte.it
	Sostituto: Dr.ssa Marta TERZI	01515159255- 01515159203	XXXXX	marta.terzi@aslbi.piemonte.it
Direttore Dipartimento Prevenzione	Dr.ssa Marta TERZI	01515159255- 01515159203	XXXXX	marta.terzi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.Damiano MONES	01515159290	XXXXX	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione)	Dr.ssa Marta TERZI	01515159255- 01515159203	XXXXX	marta.terzi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr./ssa			
Responsabile SISP (Servizio Igiene e Sanità Pubblica)	Dr.Damiano MONES	01515159290- 01515159255	XXXXX	damiano.mones@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.ssa Marina LATTUADA	01515159264- 01515159255	XXXXX	marina.lattuada@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAOA (Servizio Igiene degli alimenti di Origine Animale)	Dr. Sandro PELLEGRINI	01515159286- 01515159274	XXXXX	sandro.pellegrini@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr. Domenico COGNATA	01515159267- 01515159274		domenico.cognata@aslbi.piemonte.it
Responsabile SIAPZ (Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche)	Dr.Vittorio LUCCHESI	01515159292- 01515159291	XXXXX	vittorio.lucchesi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.ssa Patrizia MO	01515159292- 01515159291		patrizia.mo@aslbi.piemonte.it
Responsabile SSA (Servizio Sanità Animale)	Dr.Vittorio LUCCHESI	01515159292- 01515159291	XXXXX	vittorio.lucchesi@aslbi.piemonte.it
	Sostituto Dr.ssa Vanda TARELLO	01515159288- 01515159250		vanda.tarello@aslbi.piemonte.it

Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di S.Inte.S.I.S. e TRACES

Tipologia		Controlli previsti UVAC ed eseguiti	
Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Verifiche a destino sull'effettivo arrivo presso il luogo indicato nella certificazione, sulla effettiva corrispondenza tra la documentazione di accompagnamento ed il prodotto arrivato, sulla etichettatura e sulla integrità delle confezioni e le condizioni igienico sanitarie.		2 SVET B 2 SVET A	

Prosegue il controllo, documentale, identità fisico/materiale e analitico, sulle partite oggetto di scambio comunitario **secondo la programmazione annuale UVAC 2024 (controlli programmati):**

PAESE UE	MACRO voce merceologica	Analisi proposte	Servizio coinvolto
Francia	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	(it) Mycobacterium tuberculosis Orbivirus (Bluetongue)	SVET AREA A
Francia	Bovini domestici da ingrasso - mod. 64/432 F1	(it) Mycobacterium tuberculosis Orbivirus (Bluetongue)	SVET AREA A
SPAGNA	formaggi e latticini	ADDITION OF PHOSPHATE	SVET AREA B
OLANDA	carni bov fresche o refrigerate	ANTIBIOTICS	SVET AREA B

Nell'ambito dei controlli ufficiali presso stabilimenti di produzione, soprattutto per i laboratori di produzione di prodotti a base di latte, vengono eseguiti regolarmente certificazioni ufficiali e precertificazioni su richiesta degli operatori commerciali ai fini dell'esportazione.

Controlli per la verifica del rispetto dei requisiti alla base dell'erogazione di contributi comunitari – Criteri di gestione obbligatoria (CGO): SICUREZZA ALIMENTARE (CGO5)

Nell'ambito delle norme che stabiliscono i criteri alla base dell'erogazione dei contributi comunitari, il Servizio Veterinario AREA C è chiamato a verificare il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente, in funzione della cosiddetta NUOVA PAC (Politica Agricola comune 2023-2027), a seguito della stipula di una convenzione tra la Regione Piemonte e l'Agenzia Regionale Piemontese per le Erogazioni in Agricoltura (ARPEA).

I controlli da effettuarsi prevedono la verifica dei requisiti stabiliti in ambito di Sicurezza Alimentare Criteri di gestione obbligatoria - CGO 5 – Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, 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, art. 14, 15, 17 (par 1), 18, 19 e 20.

Attività	Frequenza minima dei controlli	N° controlli programmati PAISA nel 2024	N° controlli effettuati PAISA al 31/12/24	Servizi coinvolti
CGO5	1%	5		SVET C

PROGETTO REGIONALE DI VALUTAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E DELLE STRUTTURA DI CASEIFICAZIONE IN APEGGIO 2022/2025 SVET B e SVET C)

- CENSIMENTO DELLE STRUTTURE
- VERIFICHE STRUTTURALI ED IGIENICO SANITARIE tramite compilazione apposita check-list e relazione ex art 13
- CAMPIONAMENTO CONOSCITIVO SULLE MATRICI CASEARIE PIU' RAPPRESENTATIVE (prodotti a base di latte e latte di massa)

Programmazione	2022	2023	2024	2025
	10% 4 caseifici SU 14 censiti	30% (4 ISPEZIONI)	30%	30%

PROGETTO REGIONALE DI VALUTAZIONE COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ETNICI

In relazione alla DGSAN prot 49281 del 22/12/2024 e successiva nota regionale sono stati programmati tre sopralluoghi congiunti SIAN/SVET B e NAS dei Carabinieri di Torino. Nel primo trimestre del 2024 i sopralluoghi sono stati eseguiti presso esercizi al dettaglio presenti sul territorio, con particolare riguardo a prodotti di possibile introduzione dalla Cina. Referente per i controlli è stato individuato il coordinatore del gruppo PAISA (dr. Sandro Pellegrini). Alla fine del primo trimestre è seguita regolare rendicontazione dell'attività svolta.

PROGETTO AZIENDALE DI CONTROLLO DELLA FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA NELLA RISTORAZIONE

Il progetto è stato realizzato in attuazione di quanto previsto dall'art. 14 dell'Ordinanza n 5 del Commissario straordinario alla PSA.

Il progetto prevede un incontro formativo destinato a OSA e addetti al controllo ufficiale e circa 10 sopralluoghi in attività di ristorazione/agriturismi con intervento congiunti di operatori SVET B SIAN e Carabinieri Forestali.

AREA DELLA NUTRIZIONE (SIAN)

L'area igiene della nutrizione nel 2023 ha partecipato alla settima edizione della sorveglianza nazionale "OKkio alla salute", con raccolta di dati sugli stili di vita e rilevazioni antropometriche in bambini frequentanti la III elementare; i dati elaborati, non appena disponibili, verranno presentati agli stakeholder. L'indagine ha offerto lo spunto e il materiale per elaborare progetti per la prevenzione nutrizionale dell'obesità rivolti alle scuole campionate e a quelle appartenenti ad aree disagiate, nel rispetto del principio dell'equità richiesto nel PRP. In particolare è stato inserito nel catalogo dell'offerta formativa per la scuola il progetto "S.S.O.S. Spuntino Sano Obiettivo Salute".

Per quanto attiene alla ristorazione collettiva, scolastica e assistenziale, e ai centri estivi prosegue la verifica e validazione dei menù e delle diete speciali proposti dai gestori delle mense, in linea con le nuove "Proposte operative per la ristorazione collettiva", elaborate anche con la partecipazione di medici e dietisti della S.C. SIAN e Dietologia della nostra ASL, che verranno diffuse a livello locale ai portatori di interesse non appena disponibili ufficialmente.

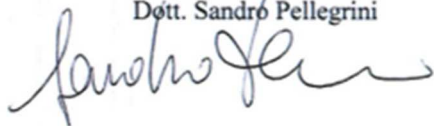
L'attività di sorveglianza nutrizionale nella ristorazione scolastica prevede, secondo le direttive del PRP, controlli in almeno 20 strutture con utilizzo della scheda "Valutazione nutrizionale delle mense scolastiche", inserita nel sistema informativo regionale. Nelle RSA le azioni di sorveglianza comportano la compilazione della scheda di sorveglianza regionale, con particolare attenzione all'adozione di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale.

L'ASL BI partecipa anche nel 2024 al "Progetto Regionale Celiachia", per il quale sono previsti audit in ristoranti e laboratori artigiani, controlli in mense con produzione di pasti per celiaci, valutazione di diete senza glutine. È in programma, inoltre, la partecipazione come docenza ad un corso di formazione sull'alimentazione senza glutine organizzato da ASL TO3 e AIC, rivolto a OSA della ristorazione pubblica e dei laboratori artigianali. Parimenti sono previste lezioni teoriche sulla celiachia rivolte a studenti di Istituti Tecnici/Scuole Alberghiere.

In collaborazione con il coordinamento regionale del PRP verrà organizzato un corso di formazione (in modalità FAD o in presenza) sui temi legati allo spreco alimentare e alla corretta gestione e riuso degli scarti destinato agli operatori sanitari delle ASL piemontesi.

Biella, 14/05/2024

Il Coordinatore Gruppo PAISA ASL BI
Responsabile S.S.D. Servizio Veterinario Area B
Dott. Sandro Pellegrini



Il Direttore del
Dipartimento di Prevenzione
Dott.ssa Marta TERZI

